



# 学校給食会だより

ご覧ください



## 令和8年度を迎えるに当たって

公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤 俊市郎

日頃から、関係の皆様には、当会の事業運営に対し深い御理解と御支援を賜り厚く御礼を申し上げます。

近年学校給食は、不安定な国際情勢、為替相場や異常気象の影響により続く物価高騰、頻発する自然災害、漸減する給食人口、給食費無償化など取り巻く環境は大きく変化してきております。

なかでも、令和7年産米は6年産米と同様に、事業者による集荷競争の激化に加え、燃料費や資材費など諸経費の上昇が重なり米価は高騰してまいりました。

このような厳しい状況の中、当会では県内の学校給食関係者や保護者の皆様の負担を少しでも軽減するため、必要な価格支援と給食の安定的な実施支援に努めてきたところです。

また、各種行事や研修会等につきましては、お陰様で予定通りに開催することができました。

当会といたしましては、令和8年度も学校給食が円滑に実施されるよう、次のことを重点的に取り組んでまいります。

まず、食品の提供に関する事業においては、主食等の基本食品を県内全域に適正価格で安定的に提供するとともに、一般食品は学校給食現場において良質で取り入れやすい食品の取扱いを充実させ、併せて提供食品価格調整事業による価格支援を継続し利用促進を

図ります。更に自然災害等、非常時においては迅速かつ的確に対応し、学校給食の安定的な実施支援に努めてまいります。

食品安全衛生管理等に関する事業においては、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に基づき、引き続き委託加工事業者への指導等、衛生管理の徹底を図ってまいります。

食育推進等に関する事業においては、「食育に関する調査研究会」による、研究活動を再開するとともに、市町村等の食育事業の支援に努めます。また、加工事業者と連携し県産食材を使用した食品開発等に取り組んでまいります。

学校給食の普及充実等に関する事業においては、毎月発行する「学校給食会だより」等により広報活動を行います。また、学校給食関係職員の研修機会の提供と各種研究会への活動支援に努めてまいります。

運営管理に関する業務においては、将来を見据え改めて施設整備について検討を進めるとともに、公益法人制度の改正及び新会計基準への対応を進め、適切な運営に努めてまいります。

結びに、今後とも福島県教育委員会、59の市町村教育委員会及び各関係機関・団体と緊密に連携し、適正かつ円滑な業務執行に努めてまいります。併せて、一層の御理解と御支援を賜りますようお願い申し上げます。

※給食会で取扱う精米は、放射性物質検査を実施しています。  
※精米工場の施設見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。

## ふくしま食育実践サポート事業の取り組み

令和8年2月12日、13日、19日の3日間、相双農林事務所主催のふくしま食育実践サポート事業として相馬港で水揚げされた魚を使った食育授業が相馬市の小学校3校を会場に開催されました。講師は相馬魚類株式会社のお魚マイスター2名と、当会から派遣した小泉弘子食育推進支援員が務めました。

調理実習では相馬の名物であるほっき貝を剥く体験と、次にそのほっき貝でほっきごはんやほっきカレーを作って試食しました。食後はお魚マイスターのお話を聞いたり、魚を間近で見たり、実際に触れたりしました。

これらの活動を通して相馬の魚について関心が高まったようです。子どもたちからは「相馬でこんなに多くの魚がとれることに驚いた」「お家でも作りたい」などの感想が寄せられました。

地元の食材を使用して、実際に調理を行ったことはとても貴重な経験になったのではないのでしょうか。

今後も当会では、県内の小中学校や学校給食センター等での食育活動、学校給食に関する講話への講師派遣等、各市町村における食育事業に対する支援を行ってまいります。講師派遣に伴う経費負担はございませんので、お気軽にお申込みください。



### ※ふくしま食育実践サポーター

福島県では、子どもたちに食の大切さや地元の食材の良さを伝えるため、「ふくしま食育実践サポーター」を登録しています。

農業や食品に関わる方などが学校や地域の食育活動を応援し、体験活動や講話などを通して食について学ぶ機会を提供しています。

## 新規貸出教材のご紹介

食に関する指導や衛生管理を支援するため、指導教材や食器、検査器材等の貸し出しを行っています。詳細は、本会のホームページをご覧ください。今年度は新規貸出教材を2点追加しました。



### ■ パネル 「ごはんの量はどれくらい？」

栄養指導時にポイントとなるごはんのポスターです。いろいろな容器に入ったごはんやおにぎり、寿司めしのご飯量が写真で提示されており、エネルギー等がどれくらいか確認できます。

※723「ご飯量比較フードモデルAセット」に対応両方活用により指導しやすくなります。



### ■ フードモデル 「ご飯量比較フードモデルAセット」

栄養指導時にポイントとなるごはんのフードモデルです。いろいろな容器に入ったごはんやおにぎり、寿司めしのご飯量やエネルギー等がどれくらいか、手に取って確認することができます。

※パネル608「ごはんの量はどれくらい？」」に対応両方活用により指導しやすくなります。

# 令和8年度提供食品価格調整事業対象品

価格は、  
税抜きの  
表示額です

## (4月~5月)ご使用分 お買い得商品のご案内!!

令和8年度提供食品価格調整事業対象品のご案内!!今年度からは2カ月毎にお買い得商品をご案内いたします。今月号では4~5月ご使用分の対象品をご案内します。

### 冷凍 ポロニアステーキ FeCa



国産の鶏肉と豚肉を使用した粗挽きポロニアステーキです。厚みや形状が均一で、焦げにくく焼き調理に適した商品です。  
100g 中鉄分を5.3mg、カルシウムを337mg含有しております。

商品コード：  
311178(40g)、311179(50g)、311180(60g)  
アレルギー物質：鶏肉、豚肉  
コンタミネーション：小麦、卵、牛肉、ごま、大豆、もも、りんご

40g × 25、50g × 25、60g × 25

### 冷凍 アスパラカット



チリ・ペルー産のアスパラガスを約4cmにカットしてバラ凍結にしました。  
きれいな緑色をした美味しいアスパラガスをぜひご使用ください。

商品コード：306007  
アレルギー物質：無し  
コンタミネーション：無し

1kg

### 冷凍 ぶなしめじ



長野県産ぶなしめじを瞬間凍結し、しめじの味や食感、風味を生かしました。  
バラ凍結のため、使いやすくなっております。

商品コード：308004  
アレルギー物質：無し  
コンタミネーション：無し

1kg

### 国産山菜水煮(ミックス)



6種類の山菜(わらび・みずな・えのき・山うど・なめこ・たけのこ)をミックスした山菜水煮です。  
全て国産の原料を使用しております。  
開封後水洗いし、加熱してお召し上がりください。

商品コード：106352  
アレルギー物質：無し  
コンタミネーション：無し

1kg

### 冷凍 えのきカット



国産えのきたけを約3cmにカットして瞬間凍結し、生のままの風味を保っています。  
バラ凍結のため、使いやすくなっております。

商品コード：308001  
アレルギー物質：無し  
コンタミネーション：無し

1kg

### プチっともち玄米



玄米本来の特徴を保ちながら簡単に使用できるようにアルファ化したもち玄米です。洗米とつけ置きが必要が無いため短時間で調理が可能です。ご飯に混ぜて炊くだけでなく、カミカミ献立として和え物やスープに加える等、様々な献立にご使用いただけます。

商品コード：101120 アレルギー物質：無し  
コンタミネーション：無し

1kg

## 業務課からのお願い

### ご発注等に関するお願い

当会の配送に関しては、ご発注の商品を安全、確実にお届けするため、

- ① **ご発注については、「当会指定配送日の10日前まで」**
- ② **商品や数量の追加・変更につきましては、「当会指定配送日の前日午前10時まで」とさせていただきます。ご協力をお願いします。**

なお、「突発的なご発注」で宅配事業者による納品をさせていただく場合の対応につきましては、令和5年5月1日付け「本会取扱食品の配送等に関するお願いについて」でご案内しておりますとおり、運賃の一部を含めてご請求させていただきますので、何卒ご理解のほどよろしくお願い致します。

いずれにいたしましても、その都度、ご相談ください。

### GW 前後のご使用食品のご発注について

ゴールデンウィーク前後は、食品の製造及び物流が大変混み合い、特に、急なご発注に対しては確実な納品がお約束できないことから、**連休明け5月12日火お届け分までは、4月13日月までにご発注くださいますようお願いいたします。**

### 休校(給食中止)が見込まれる場合の対応について

- (1) **主食の中止は、委託加工事業者及び当会へ事前にご連絡をお願いします。**

- ① 「パン、めん」の場合は、給食中止日の前々日の午前中まで
  - ② 「米飯」の場合は、給食中止日の前日の午前中まで
  - ③ ①、②の期限を超過し、委託加工事業者が製造に着手していた場合、その品代及び処分料金は、各市町村・学校等においてご負担していただくこととなりますので、ご理解のほど、よろしくお願い致します。
- ※各委託加工事業者により製造に着手する時間が異なりますので、適宜、各委託加工事業者へご連絡調整をお願いいたします。

- (2) **一般食品は、納期日、数量の追加・変更やキャンセルについて当会へ事前にご連絡をお願いします。**

なお、当会の一般食品価格・栄養成分表(表紙の裏面)でお知らせしております**当会指定配送曜日、特に月曜日が、運動会等の学校行事により振替休校となる場合には、お早めにご連絡くださいますようお願いいたします。**配送日変更などの調整をさせていただきます。

**お問合わせ、ご相談等は、業務課までご連絡ください。**

電話 024-567-4711

# 祝

## 福島県政150周年記念



### 官民ネットワークに登録しました。

福島県は、2026年に県政150周年を迎えます。  
これを記念し当会では、学校給食を通してふるさと福島の食文化の魅力を伝える取り組みを行います。  
毎月発行している「学校給食会だより」では、福島県に伝わる郷土料理・行事食を紹介し、地域の食文化への理解を深めていただけるよう発信してまいります。  
また、県政150周年を記念した特別商品の販売も予定しています。  
これらの取り組みを通して、子どもたちが福島県の食や文化に親しみ、ふるさとへの関心を高めるきっかけとなることを願っています。

### 福島県政150周年に伴う郷土料理のご紹介!!



#### 料理名：重（じゅう）

##### ■ 放送原稿 ■

重（じゅう）は湖南地方の郷土料理です。干し貝柱のだしで里芋や山菜を煮たものです。冠婚葬祭の時に作り、祝い事には赤い人参を入れます。仏事には、人参を入れず重（ひら）と呼ばれます。

平成27年度 食育に関する調査研究会報告書第1章51頁に掲載されております。ぜひ、ご覧ください。



お詫び

※3月号4頁に掲載いたしました「令和8年度主要行事予定」に誤り、変更がありました。訂正してお詫び申し上げます。

誤6月11日、18日 金曜日 学校給食管理システム操作研修会 → 正6月11日、18日 木曜日  
誤1月8日 金曜日 食育に関する調査研究会⑦ → 正1月15日 金曜日

### 4・5月の行事予定

月	日	行 事 名	主 催	場 所
4	24(金)	共同調理場新任所長等研修会	県 学 校 給 食 会	県学校給食会
5	1(金)	県学校給食研究会栄養士部会 役員会総会	県学校給食研究会 栄 養 士 部 会	県学校給食会
	19(水)	県学校給食研究会総会	県学校給食研究会	県学校給食会

### 編集後記



新学期が始まり、期待と希望に満ちた新入生が多く見受けられる新年度が始まりました。寒さも少しずつ和らぎ、春の訪れを感じる季節となりました。季節の変わり目は体調を崩しやすい時期でもありますので栄養バランスの取れた食事を大切にしていきたいものです。当会ではこれからも安心、安全でおいしい給食をお届けできるよう努めてまいります。今後とも宜しくお願いします。

(業務課技能員 安齋海斗)

※給食会で取扱う精米は、放射性物質検査を実施しています。  
※精米工場の施設見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。