



[編集・発行]

 FGK 公益財団法人
 福島県学校給食会

〒960-1241 福島市松川町字平館16-2

TEL: 024-567-4711

FAX: 024-567-4451

URL: <https://www.fgk.or.jp>

★ホームページにも掲載しております。

E-mail: info@fgk.or.jp

学校給食会だより

ご回覧ください

今年度よりお世話になります福島県教育庁健康教育課の 新たな着任者の皆様をご紹介します


 健康教育課
 主任指導主事 武藤 利教

私にとって学校給食は、ただお腹を満たすだけでなく、多くの学びと感謝に溢れた大切な時間でした。特に思い出深いのは、みんなが大好きだったカレーライスです。給食室から漂ってくるスパイシーな香りに、午前中からクラス全員がそわそわしていた光景を鮮明に覚えています。給食の時間が来るのを今か今かと待ちわびていました。栄養バランスを完璧に考え、旬の食材を取り入れてくださった栄養教諭や学校栄養職員の先生方、そして重い釜を

振るい、毎日愛情を込めて調理してくださった調理員の皆様。そんな皆様のおかげで、私たちは温かくて美味しい食事を囲むことができました。クラスメイトと机を並べ、「美味しいね」と笑い合いながら食べたあのひとときは、私の成長を支えるかけがえのない記憶です。食を通じて感じた人の温かさや、命をいただくことへの感謝の気持ちは、大人になった今でも私の心の土台となっています。

これからも学校給食や食育をとおして、子どもたちの健やかな成長のために精一杯努めますので、どうぞよろしくお願いいたします。


 健康教育課
 副主任栄養技師 岡野 紗代子

4月より県南保健福祉事務所から健康教育課に異動となり、主に学校給食の衛生管理を担当しています。

平成29年度～令和2年度までは学校現場に在籍し、子どもたちへ給食を提供していました。当時は、安全・安心な給食を計画通りに提供することに精一杯で、コロナ禍では提供や喫食の方法にも苦慮しましたが、特に行事食や新メニューを提供した際の子どもたちの反

応や、調理員の皆さんと協力した献立作成など、重い責任を感じながらも、やりがいのある仕事であったことを今でも思い出します。

学校給食は児童生徒にとって栄養バランスのよい美味しい食事であり、食育としての“生きた教材”です。そんな素晴らしい学校給食を提供するためには、人員体制や費用等の様々な制約がある中でも、安全・安心であることは大前提になります。

これまでの経験を生かし、安全・安心で、魅力ある福島県の学校給食のため、業務に務めていきますので、どうぞよろしくお願いいたします。


 健康教育課
 主事 平塚 奎輝

今年度から健康教育課に配属されました。平塚です。

日々の給食の時間は、子どもの頃の楽しみのひとつでした。揚げパンの日には朝からわくわくし、余ったデザートをめくって友達とジャンケンをしていたことがとても懐かしいです。

私は小学校の頃は青森におり、ご飯はアルミパックで提供されていました。それが当たり前だと思ってい

ましたが、福島へ転校した際、給食の内容や提供方法が地域によって異なることを知り驚きました。福島で初めて食べたココアやきなこの揚げパンはとても美味しく、感動したことを覚えています。

今振り返ると、栄養バランスを考えて献立された給食のありがたさを、改めて実感しています。給食は体をつくるだけでなく、地域の違いや食の大切さに気づかせてくれる存在でした。今年度からは、その給食に関わる立場としての責任を自覚し、一つひとつの業務に真摯に取り組んでまいります。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

※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。

新採用学校栄養職員の紹介



南会津町立伊南小学校
栄養技師 水野谷 桃香

Q1. 学校栄養職員を志したきっかけや理由

私は高校生の頃、偏った知識や過度な食事制限により体調を崩した経験から、食の大切さと正しい知識の重要性を強く実感し、栄養や健康に関心を持つようになりました。

そして、大学で栄養学について深く学ぶ中で、子どもの頃の食生活や食育が将来の健康に与える影響の大きさを改めて実感し、子どもたちの生涯にわたる健康づくりに貢献したいという思いが強まりました。

これらの経験から、発育・発達の大変な時期にある子どもたちが、私と同じように不適切な食生活やSNSなどの不確かな情報によって心身の健康を損なうことがないように、正しい知識と一緒に学び、自ら健康的な選択ができる力を育てたいと考え、学校栄養職員を志しました。

Q2. これからの目標や現在の仕事を通じて実現したいこと

まずは、一日でも早く業務に慣れ、安心・安全でおいしい給食を日々提供できるよう努めてまいります。そして、毎日の給食や食に関する指導を通して、子どもたちの食への関心や自己管理能力を育み、望ましい食生活の形成と生涯にわたる健康づくりに携わっていきたいと思います。

そのためにも、学校の先生方や調理現場の方々との連携、保護者や地域の方々とのつながりを大切にしながら、報告・連絡・相談、日々のコミュニケーションを大切にしていきたいです。

これからも、目の前の子どもたち一人ひとりと丁寧に向き合いながら、専門職として学び続ける姿勢を忘れず、信頼される学校栄養職員を目指していきたいと思います。

退職にあたって

月末で退職されます栄養教諭の方より『振り返って伝えたいこと』と題し、ご寄稿いただきましたのご紹介します。

振り返って伝えたいこと



二本松市立二本松南小学校
栄養教諭 武藤 真紀

栄養教諭・学校栄養職員としての35年間で振り返ると、思い出すのは子どもたちの笑顔と、そして何より、私を支えてくれた仲間们的存在です。日々の業務は決して一人では成し遂げられませんでした。業者・生産者の皆様のご協力、調理員さんの丁寧な仕事、教職員の方々の理解と協力、事務の方々の細やかな支え、そして同じ栄養教諭として励まし合ってきた仲間たち。皆さんの力があってこそ、私は35年間、食を通して子どもたちと向き合い続けることができました。ありが

とうございました。

給食業務に悩んだとき、当時の校長先生に「子どもを一番に考えたら、自ずと何をやればよいか分かる!」その一言に、どれほど救われたかわかりません。「子どもファースト」「子どもが真ん中」という大きなチームの中で、私はいつも支えられ、励まされ、成長させていただきました。忙しさの中でも、子どもたちのために力を合わせる仲間の姿に、何度も胸が熱くなりました。

学校給食は、生涯にわたる健康の基礎を築く、教育の中でも重要なひとつです。給食の時間に響く笑顔と「おいしい!」たかが学校給食、されど学校給食。

お知らせ

令和8年度

学校給食用パン品質調査会を開催いたします。

今年度の学校給食用パン品質調査会は、10月9日(金)と16日(金)の開催を予定しており、今年度は、「コッペパン」が対象です。

なお、審査員は、福島県教育委員会、製パン専門技術者、当会が委嘱した県内の栄養教諭・学校栄養職員及び当会職員が務めます。

また、試料採取校等につきましては、県教育委員会を通じてお知らせいたしますので、ご協力のほどよろしくお願いいたします。(業務課)

福島県都市及び町村教育長協議会総会において 令和8年度の当会事業を案内しました

4月13日(月)、福島市で開催された福島県都市教育長協議会及び町村教育長協議会において、当会の佐藤俊市郎会長が、令和8年度の重点事業等を説明し理解と協力を求めました。

令和7年度は、新米の価格が急騰したことに伴い、保護者や設置者等の年度内の負担を少しでも軽減できるよう、当会独自の緊急価格支援を実施したこと。今後とも学校給食用米の確保に全力を尽くし安定提供に努めるほか、今年度も食品価格高騰への対応策として行う、学校給食に不可欠な食品の価格調整事業の継続などについて説明しました。

さらに、主食(米飯、パン及びめん)の委託加工事業者の現状と課題について説明するなど、学校給食の安定的な提供体制の維持について理解を求めました。
(総務課)



町村教育長協議会



都市教育長協議会

大人気レシピのご案内!!(ミニ絹厚揚げ編)~3回連載の③~

「SNF 国産大豆ミニ絹厚揚げ」を使用したレシピ

株式会社 SN 食品研究所 東北支店 課長 成田和幸

3月号に引き続きまして、レシピ紹介の第三弾です。ぜひご確認くださいませ。

【中華料理】厚揚げ入りホイコーロー

甘めの味噌で炒めたホイコーローは、ごはんにとてもよく合います。厚揚げを入れることで、ボリュームたっぷりのおかずになります。



材料(1人分)

- SNF 国産大豆 ミニ絹厚揚げ …………… 30g
- キャベツ …………… 50g
- 豚肩ロース …………… 40g
- ※本会取り扱い商品
- ピーマン …………… 10g
- 赤パプリカ …………… 15g
- たまねぎ …………… 30g
- ★赤味噌 …………… 8g
- ★砂糖 …………… 5g
- ★濃口しょうゆ …………… 2.5g
- ★料理酒 …………… 2g
- ★みりん …………… 2g
- ★片栗粉 …………… 2g
- 油 …………… 2g

作り方

- ① 下処理
・キャベツはざく切り、ピーマンと赤パプリカは乱切り、たまねぎは薄切り、豚肉は3cmに切る。
・★の調味料は合わせておく。
- ② フライパンに油を熱し、豚肉を炒める。
- ③ 火が通ったら野菜を加え、野菜がしなっとしてきたら厚揚げを加えて炒める。
- ④ ★の調味料を加え、炒めながら混ぜる。

SN 栄養士ひとくちメモ

回鍋肉(ホイコーロー)の回鍋とは、鍋を回す(煽り炒めや鍋返しをする)ことではなく、一度調理した食材を再び鍋に戻して調理することをいいます。中国の回鍋肉は豚肉を一度茹でてから鍋に入れて調理することから回鍋肉と呼ばれるようになったと言われています。

献立栄養価			
エネルギー(kcal)	186	亜鉛(mg)	2.0
たんぱく質(g)	12.2	ビタミンA(μgRE)	20
脂質(g)	7.7	ビタミンB1(mg)	0.39
ナトリウム(mg)	594	ビタミンB2(mg)	0.18
カルシウム(mg)	48	ビタミンC(mg)	57
鉄(mg)	1.8	食物繊維(g)	2.2
マグネシウム(mg)	65	食塩相当量(g)	1.5

🔥 こちらもオススメ! 🔥

JFDA 簡単クック 冷凍 豚肩ロース



メキシコ産の豚肩ロースを60gにスライスしました。解凍せず冷凍のまま調理できるように前処理を行っております。調理後の肉の臭み、縮み、目減りを抑え、しっとり柔らかい食感にこだわった商品です。

商品コード: 311008

含有アレルギー: 乳成分、豚肉
コンタミネーション: 小麦、卵、えび、かに、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉

60g × 10枚

七夕行事食のご案内!!

価格は、税抜きの表示額です

おすすめ商品のご案内!!

冷凍 星のグリーンコロケ



50g

真夏に旬を迎える枝豆を使用した星型コロケです。枝豆の食感が残るようにみじん切りとペーストを合わせて使用しております。
七夕行事食におすすめの商品です。

商品コード：318080
含有アレルギー：小麦、大豆
コンタミネーション：乳成分、いか、えび、オレンジ、牛肉、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンド

※ご注文締切日：令和8年6月10日(木)まで。

冷凍 4色パプリカスライス



1kg

宮城県産のパプリカをスライスカットし、4色ミックスにしました。カラフルで給食に彩りを添えてくれます。サラダはもちろん、スープやカレーの具材としてもおすすめです。

商品コード：306176
含有アレルギー：無し
コンタミネーション：卵、乳成分、えび、かに、小麦、いか、ごま、さけ、さば

NKR 冷凍 国産いわしトマト煮



400g (10切)

DHA等の栄養素を含むいわしを骨まで食べられるよう加工し、更に、リコピン等の栄養素を含むトマトで煮た、栄養効果の期待できる青魚の煮物です。

商品コード：310130
含有アレルギー：無し
コンタミネーション：無し



冷凍 さわらサラサ揚げ



40g 50g

【7月～9月で使用分限定特価!】
カレー風味のタレに漬け込み、でん粉付けをした竜田揚げです。さわらとの相性が抜群でカレーの風味が食欲をそそります。

商品コード：
40g：310872、50g：310871
含有アレルギー：小麦、大豆
コンタミネーション：
いか、ごま、さば、さけ、りんご

お知らせ

令和8年度版貸出教材リスト等をホームページに掲載

今年5月、県内の全ての学校給食実施校、関係機関等に配布いたしました「令和8年度版貸出教材リスト」を当会ホームページに掲載いたしますので、ご入用の際にはダウンロードの上、ご活用願います。

当会ホームページ内「関係者専用ページ」のご案内

当会ホームページには、関係者の方々にお知らせしたい次の内容を掲載しております。

一般食品

- 専用発注書 (PDF)
- 取扱県産品 (PDF)
- 新規選定食品 (PDF)
- 商品規格書

基本食品

- 食品使用簿 (PDF)
- 米穀・精麦、及び小麦粉の需要量申請書 (エクセル)
※各様式をダウンロードして申請書の作成ができます。
- 基本食品規格書 (パン・米飯・めん)
- 各委託加工工場のコンタミネーション情報

食品安全衛生管理室

- 月毎の細菌検査結果 (PDF)

なお、本ページへのアクセスには、**ユーザー名 (ID)** と **パスワード** が必要です。ご不明の場合は、当会総務課までお問い合わせ願います。(総務課)

7月の行事予定

日	行事名	主催	場所
10(金)	食に関する調査研究会②	県学校給食会	県学校給食会
16(木)	こども食堂ボランティア養成講座(派遣事業)	聖光学院高	聖光学院高
22(水)	栄養士部会安達方部研修会(会場貸出事業)	県学校給食研究会 栄養士部会	県学校給食会
7/23(木) ~8/21(金)	学校給食調理員衛生講習会(eラーニング講習)	県学校給食会	各所属先
24(金)	栄養士部会県北方部研修会(会場貸出事業)	県学校給食研究会 栄養士部会	県学校給食会
27(月)、 28(火)~30(木)	7/27 工場視察研修 7/28~7/30 第3回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会(参加支援事業)	工場視察：県学校給食会 大会：文部科学省・熊本県	神奈川県 熊本県
29(水)	こども食堂ボランティア養成講座(派遣事業)	聖光学院高	伊達ふれあいセンター
31(金)	第43回福島県栄養教諭研究大会(後援事業)	福島県学校保健会	ビッグパレットふくしま

※感染症等の状況により、開催期日等が変更となる場合がございます。

お詫び

※5月号4頁に掲載いたしました「令和8年度事務局体制」に誤りがありました。訂正してお詫び申し上げます。

誤 事務局 参事 兼 業務課長 兼 食品安全衛生管理室長 齊藤 徹 →
正 事務局 次長 兼 業務課長 兼 食品安全衛生管理室長 齊藤 徹

編集後記



紫陽花が綺麗に色づき始め、梅雨の気配を感じる季節となりました。

本会では、引き続き季節に合う行事食、お薦めの食品などをご案内してまいりますので、よろしくお願いいたします。サンプルのご用命、お問い合わせなどお待ちしております。

給食会だよりの作成に当たり、ご多用のところご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。最後までお読み下さり、ありがとうございました。(業務課主任専門員 佐久間久美子)

※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。