



[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

ご覧ください

**全国大会への
参加支援事業**

第21回食育推進全国大会・

工場視察に参加いただきました!!

6日(出)、第21回食育推進全国大会に、県内の栄養教諭・学校栄養職員の方々10名を派遣し、参加いただきました。これに併せて、大会前日の6月5日(金)には、須賀川市にある全農パールライス福島工場の品質管理、精米工程などについて講話と見学を行いました。今回は、参加者の中から2名の方の感想をご紹介します。



大会参加者集合写真



展示ブースの様子



開会式の様子

桑折町学校給食センター（所属名：桑折町立醸芳中学校）
主任栄養技師 伊藤 俊介

6月5日・6日の2日間の日程で、栃木県で開催された第21回食育推進全国大会への出席と須賀川市にある全農パールライス福島工場の視察をさせていただきました。

5日は、全農パールライス福島工場に伺いました。前任の伊達市中央給食センターの時や現在勤務している桑折町学校給食センターでは、どちらもセンターでご飯を炊いているので、大変お世話になっている場所でした。伊達市中央給食センター勤務の時には、近年の温暖化の影響などからお米の袋の中で虫が成長してしまったり、桑折町学校給食センターでは、ここ数ヶ月石粒の混入が数回あったりしていたので、どのような選別方法をしているのか気になる場所でした。

工場は、2016年4月に出来たということで、私が想像しているより遙かに立派でキレイな施設でした。そして、光センサーで米の光の明るさを認識させ、エアーで1粒ずつ吹き飛ばすという最新のシステムを導入し、虫、色つきのお米、ガラス、石粒などを選別しているという説明をうけました。その後実際に工場の中で、その選別方法をみさせていただくと、そのすごさが分かりました。お米の選別は1カ所だけ通すだけかと思いましたが、実際は工場内の中で何カ所もお米の選別をする場所があり、米粒がたくさん機械に何度も通され、ようやく袋詰めされていく様子が見られました。そして選別された不良のお米がたくさんでいることも見ることができました。短時間でこれだけのお米の選別する能力がある工場であることはよく分かりました。ただしこれだけ厳しい選別をしても100%取り除くことは難しいということで、給食センターの調理員さんたちには、センターに入ってくるお米がしっかり検査されていることと、最終的には調理員さんたちの目視がはいることで、安全・安心な給食の提供にたどり着くことを伝えようと思います。

6日は、栃木県の食育推進全国大会に出席しました。開会式での鈴木農水大臣や栃木県知事の挨拶などでは、食育基本法の改正についてのお話もあり、健康づくりだけではなく、「食料の安全保障の確保」を意識したり、「大人への食育」なども盛り込んでいたりしていました。そのため、栄養教諭、学校栄養職員の役割がより一層重要になり、子どものうちからどれだけ食への関心を高められるかが大事だと思いました。開会式終了後は会場内のワークショップなど見て回りました。栃木県内の食材や物に触れる機会がたくさんあり、食べ物というものがいかに多くの人の手が加えられて日本中に流通しているのかを改めて実感させられました。

この2日間で大変貴重な体験をさせていただきましたので、今後の給食センターの運営や幼稚園、小・中学校の子どもたちに伝えると共に、私の身近な家族、友人、知人たちなどにも伝えていくことで、大人への食育も少しずつ進めていけるようにしたいと思います。

※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。



全農パールライス福島工場前にて



講座の様子



工場視察の様子

矢吹町立善郷小学校

栄養教諭 田家 すみえ

6月5日(金)から6日(土)にかけて、第21回食育推進全国大会及び製造工場視察研修会に参加いたしました。

まず5日は、須賀川市にある全農パールライス福島工場を視察しました。公益財団法人福島県学校給食会で扱うお米が、こちらの工場で精米・包装され、各市町村へ運ばれているとのことでした。工場内では徹底した品質管理と衛生対策が行われており、安全・安心が確認されたお米だけが児童生徒のもとへ届けられていることを学びました。産地ごとに水分量や碎粒、着色(害虫によるもの)、亀裂などの検査を行って数値データ化するだけでなく、金属探知機や光選別機によって不純物を取り除き、一粒一粒に対して徹底した管理がなされていました。荷受けから精米までの厳格な管理プロセスを見学し、働く従業員の方々のご苦労や想いを伺うなかで、安全・安心で信頼されている学校給食について、私たちが児童生徒に伝えていく使命感と感謝の気持ちを改めて強く抱きました。

翌6日は、第21回食育推進全国大会が開催された栃木県宇都宮市の会場へ向かいました。開会式では、鈴木憲和農林水産大臣より「第5次食育推進基本計画」の基本方針や、学校等における食育の推進についてお話がありました。

本大会は「とちぎからつながる恵みの輪 ~作って食べて学んで 食育で未来を拓こう~」をテーマに、8つのカテゴリーに分かれた様々な団体や企業がブースを展開していました。どのブースも、試食や体験を通して誰もが楽しく学べる工夫が凝らされており、特に「心身の健康」「学校給食・教育」「和食文化」のエリアを興味深く巡りました。なかでも一般社団法人全国削節工業協会による削り節の食べ比べでは、味わいの違いを体感しながら用途を学ぶことができました。また、福島の隣県である栃木県の特産物である「いちご・トマト・かんぴょう」が、実際の学校給食でどのように人気メニューとして活用されているか、その組み合わせを視察できたことも大変勉強になりました。

今回、このような貴重な研修の機会をいただいたことに深く感謝いたします。今後も栄養教諭として、信頼される学校給食づくりに努めるとともに、子どもたちが生涯にわたって健康に過ごせるよう、食生活の重要性を伝えてまいりたいと思います。

令和
8年度

学校給食共同調理場新任所長等研修会を開催しました!!



4月24日(金)、当会において県内の学校給食共同調理場に所長等として新たに着任された12名の方々にご参加をいただき研修会を開催いたしました。

当会の佐藤俊市郎会長、福島県教育庁健康教育課長(代理:深谷和弘主幹兼副課長)のあいさつ後、同課の紺野洋子主任主査から「福島県の学校給食実施状況等について」、同じく岡田紗代子副主任栄養技師から「学校給食の衛生管理について」の講義をそれぞれ行い、最後に当会の斎藤事務局長が「当会の取組みについて」の説明を行いました。

参加者からは、「学校給食の目的をはじめ地場産物の活用推進について理解できた。」「衛生管理の徹底が、食中毒や異物混入を未然に防ぐことになるため、確認を怠らないようにしていきたい。」また、「当会の役割について理解することができ、今後はいろいろな事業を活用していきたい。」など、参加して学校給食への理解が更に深まったとの声が多く、意義ある研修会となりました。(総務課)



研修会の様子

価格は、
税抜きの
表示額です

令和8年度提供食品価格調整事業対象品 (8月~9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8~9月ご使用分の対象品をご案内します。



さんま開きでん粉付き(エムケイフーズ)



40g 50g

サクッと軽やかな食感と、さんま本来の旨みを楽しめるフライです。
小骨を取り除いた開き加工で食べやすく、安心してご提供いただけます。

商品コード：
310447(40g)、310449(50g)
アレルギー物質：無し
コンタミネーション：いか、さけ、さば、小麦、大豆、ごま、乳成分



1kg

カセイの白菜キムチ

加熱殺菌済みで、安心してご使用いただけます。国産原料を使用しており、辛さ控えめの食べやすいキムチです。常温保管が可能です。

商品コード：106331
アレルギー物質：りんご、小麦、大豆、さば
コンタミネーション：えび、かに、いか、ごま、ゼラチン

県産豚ロース生姜焼き



40g × 10 50g × 10

特定原材料の乳成分、卵、小麦を不使用で仕上げました。
福島県産豚ロース肉に福島県産酒粕を入れた特別なタレで味付けしました。ポイルバックの商品です。

商品コード：
311213(40g × 10)、311214(50g × 10)
アレルギー物質：大豆、豚肉
コンタミネーション：乳成分、卵、小麦、鶏肉、牛肉、リンゴ、ゼラチン、ごま

ビビンバ(豆もやし)



1kg

白ご飯に混ぜるだけで簡単にビビンバが完成します。
調理の手間を省きながら、満足感のあるメニューを提供できる便利な商品です。

商品コード：106129
アレルギー物質：大豆、ごま、小麦
コンタミネーション：えび、牛肉、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご

さんま甘露煮



40g × 10 50g × 10

三陸産のさんまを特製醤油タレで甘露煮にしました。
骨まで食べられるよう、柔らかく煮ております。ポイルバックの商品です。

商品コード：
310466(40g × 10)、310467(50g × 10)
アレルギー物質：小麦、大豆
コンタミネーション：卵、乳成分、えび、かに、いか、ごま、さけ、さば

令和
8年度

委託加工工場巡回調査実施しています

今年度も6月から8月の期間で、学校給食の主食である米飯、パン及びめんを加工を委託している県内すべての加工工場43工場（炊飯・パン工場32工場、めん工場11工場）について、当会の大崎次郎衛生管理アドバイザー、長谷川剛食品衛生管理アドバイザー及び職員による委託加工工場巡回調査を行っております。

学校給食の微生物汚染による食中毒の発生防止と、製造工程における異物混入の防止を図るために実施しています。今回の巡回調査でも衛生管理上の留意点について具体的に助言しました。

各工場に対しては、前回の巡回調査結果や直近の異物混入事例等を参考に、引き続き安全安心な主食を提供するため、より一層衛生管理等の徹底を図るよう指導しています。（食品衛生管理室）

当会アドバイザーによる
巡回調査の様子





福島県政150周年記念



郷土料理のご紹介 !!

〈献立のねらい：会津の新しい郷土料理「ソースカツ」を味わおう〉小学校

一人当たりの栄養量

エネルギー (kcal)	671	カルシウム (mg)	325
たんぱく質 (g)	26.0	食塩 (mg)	3.4
脂質 (g)	18.8		

献立表	材料	分量(g)	献立表	材料	分量(g)
ソースカツ丼	精白米	70	アーモンドあえ	ほうれんそう	15
	強化米	0.21		もやし	30
	キャベツ	20		にんじん	3
	ソースカツ(冷)	50		粉末アーモンド	1
	米ぬか油	3		三温糖	0.5
	ウスターソース	3		こいくちしょうゆ	2
	中濃ソース	3	ミニトマト	ミニトマト	20
	こいくちしょうゆ	2	わかめ汁	根深ねぎ	15
	トマトケチャップ	3		木綿豆腐	30
	本みりん	3		乾燥わかめ	1
	レモン汁	1		じゃがいも	30
	中ザラ糖	3		淡色辛みそ	10
	水	1		かつお削り節	2
牛乳	牛乳	206		水	150

ソースカツ丼 (会津若松市)



ソースカツ丼

- カツを揚げる。
- 調味料を合わせ、火にかける。
- ①を②にからめる。
- キャベツを1cm幅に切り、ゆでしておく。
- ごはん④をしき、③をのせて配食する。



作り方

アーモンドあえ

- ほうれん草はざく切り、にんじんは千切りにし、ゆでて冷やす。
- 粉末アーモンド、しょうゆ、三温糖を混ぜ、和える。

わかめ汁

- じゃがいもは角切り、ねぎは小口切り、豆腐は角切りにする。
- わかめは戻しておく。
- けずりふしでだしをとり、だし汁に煮えにくい材料から加え、煮る。

おすすめ商品のご案内 !!

価格は、税抜きの表示額です

県産豚ヒレカツ



50g 60g

福島県産豚ひれ肉にパン粉付けをした、ふっくらヘルシーな豚ヒレカツです。特定原材料の乳成分、卵を抜いて仕上げました。

商品コード：318918(50g)、318919(60g)

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

国産うなぎ蒲焼(短冊)



1kg

国産のうなぎを香ばしく蒲焼に仕上げ、短冊切りにしました。ふっくらとした食感と甘いタレがご飯によく合います。

商品コード：310190

含有アレルギー：小麦、大豆
コンタミネーション：無し

肉入りワンタン



500g

豚肉、玉ねぎ、生姜を使用した具を薄くなめらかな皮で包みました。スープメニューはもちろんで、油で揚げてもおいしく召し上がれます。

商品コード：318340

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

8月の行事予定

日	行事名	主催	場所
7/23(水) ~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
4(水)	県研究会田村地区学校給食研修会 (講師派遣事業)	県学校給食研究会 田村支部	田村市中央公民館
6(木)	県研究会栄養士部会50周年 記念式典及び研修会	県学校給食研究会 栄養士部会	郡山ユラックス熱海
17(月)	臨時食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
18(水)	委託加工事業者衛生講習会 (米飯・パン・麺事業者対象)	県学校給食会	県学校給食会

※当会では、8月12日(水)から14日(金)の3日間は、夏季休業となります。

編集後記



7月という七夕を思い浮かべる方も多いと思いますが、夜空を見上げた時に天の川が見えないかと探したことがあります。普段、気が付かない景色を見たりすると日常の忙しさから解放され癒された気持ちになり嬉しくなります。これから本格的な暑さがやってきますので、体調を整えて暑さに負けないよう準備したいと思います。

当会では、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。

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様に厚く御礼申し上げます。最後までお読みくださり、ありがとうございます。
(業務課主任専門員 柏倉恵美)

※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。