



学校給食会だより

ご覧ください

ごあいさつ

公益財団法人福島県学校給食会 会長 福士 寛 樹



初秋の候、皆様におかれましては、ますますご健勝のこととお喜び申し上げます。

さて、令和8年6月29日に開催されました定時評議員会において、当会の理事に選出され、その後の臨時理事会において、当会会長を拝命しました。6期、12年の長きにわたり、多大なご功績をあげられました、佐藤俊市郎先生の後任として、評議員、理事の皆様にご信任していただきました。もとより、浅学非才で微力ではありますが、これまでの経営路線を継承しつつ、食の安全・安心の徹底と良質な食材の確保・提供・開発、そして県教育委員会、市町村教育委員会等の関係機関や栄養士部会などの関係団体等との連携を図り、食育のさらなる充実に取り組んでまいりたいと思いますので、前任者同様、どうぞよろしくお願いいたします。

さて、当会は、安全で安心な学校給食用食品の提供等を通じて学校給食の充実発展と学校給食における食育を推進する県内唯一の公益財団法人として昭和29年12月に設立され、今年度創立72年を迎えました。これまで当会の発展にお力添えをいただきました関係の皆様にご敬意と感謝の意を表します。

このような中、ロシアとウクライナ、アメリカとイラン、イスラエルとレバノン等の紛争の長期化やホルムズ海峡の封鎖等国际社会の不安定、少子高齢化の進展による食数減、円安・ドル高等による諸物価の高騰、異常気象による収穫量の減による食材調達と確保、現有施設の老朽化等が当会の大きな課題であり、これらを踏まえて、中期目標を見直す中で、5年後、10年後の学校給食の有り様をはじめ、急激な社会の変化を見据えた未来予想図として具体的に描いてまいります。

食に関する安全・安心を最優先にしながら持続可能な会であり続けるためには、公益財団法人としての役割を踏まえ、関係の皆様との良好な関係を維持・発展させ、地域に根ざし、社会に貢献する活動に積極的に取り組み、その存在価値を高めていかなければなりません。

評議員や理事の方々をはじめ、関係の皆様のご意見を頂戴し、全スタッフと力を合わせ、議論を重ね、前述の諸課題ひとつひとつを丁寧に解決しながら、当県の子どもたちの心身の健やかな成長を期し、当会並びに学校給食のさらなる充実・発展と当県の豊かな食生活の創造に努めてまいり所存ですので、皆様には引き続きご指導・ご鞭撻を賜りますよう重ねてお願い申し上げます、就任の挨拶といたします。

令和8年9月

※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。

食育に関する調査研究会を3年振りに再開しました

研究テーマ ～「学校給食衛生管理の手引」～

平成18年度より「食育に関する調査研究会」を発足させ、委員の先生方や講師・指導助言の先生のご協力を頂き活動し、収録や研究報告書としてまとめてまいりました。

この度、標記委員会を3年振りに再開し、令和8年度・9年度の2年間にわたり活動していく予定です。6月12日(金)に県教育庁健康教育課指導主事 田原智代子氏を講師・指導助言者に迎えて、委員20名をもって第1回調査研究会を開催いたしました。

今回の研究テーマは「学校給食衛生管理の手引」とし、給食の調理から運搬、配食、喫食、後片付け、洗浄、消毒、清掃等まで、給食に携

わる方や児童生徒の衛生管理の手立てを見直し、ひとしくわかりやすく効率的に活用できる手引の作成を目的に研究を進めてまいります。

なお、今回の手引の作成に当たっては、内容の充実を図ってまいりたいと考えておりますので、県内の栄養教諭・学校栄養職員の皆様におかれましては、参考となる資料の提供等をお願いする場合がありますので、その際にはご協力方よろしくをお願いいたします。

また、令和10年3月には栄養教諭・学校栄養職員の皆様をはじめ学校現場、学校給食関係機関等に配布する予定です。

(総務課食育担当)

これまでの研究報告書

平成20年度	「食育に関する調査研究会収録～学校給食を活用した食に関する指導～」
平成22年度	「学校における食育の在り方」
平成24年度	「大規模災害と学校給食」
平成25、26年度	「学校給食とアレルギー」
平成27年度	「ふくしまを知って！味わう！学校給食 食文化の伝承と地場産物の活用」
平成28年度	「ふくしまを知って！味わう！学校給食Ⅱ ～行事食と食文化の伝承～」
平成29年度	「～生きた教材としての～ふくしまの学校給食献立！料理レシピ活用集」
令和元年度	「学校給食の手引」(改訂版)
令和3、4年度	「みんなで取り組む ふくしまっ子食育サポートブック」



様子1



様子2



講師・指導助言者
田原智代子氏



給食会職員による手作りのお弁当です

当会取扱食品の残留農薬及び食品添加物の検査結果について

当会取扱食品の安全性を確認するため、残留農薬及び食品添加物について外部の専門機関に委託して下記の食品について検査を実施いたしました。結果は、何れも不検出又は検出下限値以下で食品衛生法等に定める基準を遵守しておりました。(業務課)

1 残留農薬検査 (250項目の農薬について検査)

(商品コードは、当会令和8年度一般食品価格表に記載の番号です。)

	品 名
(1) 基本食品	学校給食用パン (阿部製粉㈱小麦粉使用)
	学校給食用パン (日清製粉㈱小麦粉使用)
	学校給食用パン (日東富士製粉㈱小麦粉使用)
	学校給食用麺 (阿部製粉㈱小麦粉使用)

商品コード	品 名
(2) 一般食品	306184 冷凍県産ブロッコリー
	306086 冷凍小松菜 (カット)
	306241 冷凍国産ニラ (カット) IQF
	306012 冷凍カットインゲン (2S サイズ)
	306031 冷凍グリーンピース
	306174 冷凍国産4色パプリカ IQF (スライス)

2 保存料 (ソルビン酸)

商品コード	品 名
109113	鉄っ子ひじき
121022	県産りんごジャム
121023	県産梨ジャム
121049	ダイエタリーファイバージャム (アップル)
106341	カセイの千切りたくあん
213014	冷蔵モントレーミックスチーズ
213005	QBB とろけるスライスチーズ
310853	冷凍やさしい海の焼きちくわ
310854	冷凍やさしい海の白ちくわ
310809	冷凍やさしい海のスライスなると
310266	冷凍カニかまフレーク
310850	冷凍豆ちくわ

3 発色剤 (亜硝酸根)

商品コード	品 名
311190	冷凍県産ノンスモークロースハム
311191	冷凍県産ノンスモークベーコン
311115	冷凍無塩せきロースハム

商品コード	品 名
311117	冷凍無塩せきショルダーベーコン
311118	冷凍無塩せきウィンナーカット

おすすめ商品のご案内!!

価格は、税抜きの表示額です

冷凍 かぼちゃ (ダイスカット)



1kg

北海道産の甘くてホクホクとしたかぼちゃを使いやすいダイス状にカットしました。

1個約1.5cm角です。

商品コード：306050 通年取扱品

含有アレルギー：無し

コンタミネーション：無し

冷凍 ポテトロール



20g×40個

北海道産じゃがいもを春巻きの皮で包みました。4種の野菜の甘みとベーコンの塩味のバランスが絶妙な一品です。

1個20gと食べやすいサイズで1個当たり鉄分を約1.6mg配合しております。

商品コード：318916

含有アレルギー：小麦、大豆、豚肉、鶏肉

コンタミネーション：卵、乳成分、えび、かに、

くるみ、アーモンド、いか、牛肉、さけ、さば、

やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま

冷凍 パンプキンロール



20g×40個

北海道産かぼちゃを春巻きの皮で包みました。外はバリバリ、中は甘〜いかぼちゃの旨味をギュッと包み込んでいます。

1個20gと食べやすいサイズで1個当たり鉄分を約1.6mg配合しております。

商品コード：318915

含有アレルギー：小麦、大豆、ゼラチン

コンタミネーション：卵、乳成分、えび、かに、

くるみ、アーモンド、いか、牛肉、さけ、さば、

鶏肉、豚肉、やまいも、りんご、バナナ、ごま



① ヒスタミンの検査方法



当会では「チェックカラーヒスタミン」（キッコーマンバイオケミファ株式会社）という検査キットを用いて検査しています。検査物を粉碎してその1gを希釈液に加え、加熱、冷却、ろ過、試薬添加等の工程を経て、最後に吸光度計を用いて濃度を測定します。

② ヒスタミン濃度の基準値



我が国ではヒスタミン濃度の基準値は設定されていません。ヒスタミンのアレルギ―様症状の発症量は22～320mg/成人と言われていますが、コーデックス委員会（国際規格）では、10mg/100g（魚）以下に求めるよう求めています。

③ 検査実施状況及び結果



当会が提供している冷凍赤身魚等のヒスタミン濃度については、平成28年度から検査を継続しており、累計検査件数は598検体で全てが40ppm以下（4mg/100g以下）であることを確認しています。この値はコーデックス委員会の求める基準値を大幅に下回る濃度でありますので、安心してご利用ください。令和7年度の検査（57件）実施状況を表1に示しました。

当会では今後も安全・安心な食品を提供するため、本検査に加え、放射性物質検査、細菌検査、残留農薬検査等も引き続き実施してまいりますので、今年度も当会が取り扱う食品の一層のご利用をお願いいたします。

（食品安全衛生管理室）

表1

製品区分	令和7年度検査実施状況		製品区分	令和7年度検査実施状況	
	品名	検査件数		品名	検査件数
あじ	あじフライ	1	ししゃも	ししゃもフライ	1
	あじ松葉開きフライ	7		ほっけ昆布醤油干し	5
いわし	いわし開き澱粉付	2	ほっけ	ほっけ一夜干し	4
	かじきカツ	4		かえり煮干	3
かつお	かつお切身	5	だし	煮干しパック	1
	さばサラサ焼き	5		さば削り節バッグ	1
さば	さば味噌煮	2	にしん	にしん照煮	1
	さばのごま衣焼き	1		まぐろ	2
	さば昆布醤油干	3	合計		57
	さわら西京焼き	1			
さわら	さわら一夜干し	3			
	さわらごま味噌煮	5			



10月の行事予定

日	行事名	主催	場所
9/2(木)~10/1(木)	栄養教諭等衛生講習会(eラーニング講習)	県学校給食会	各所属先
7(木)	県学校給食研究会栄養士部会役員会(貸出事業)	県学校給食研究会 栄養士部会	県学校給食会
9(金)・16(金)	学校給食用パン品質調査会	県学校給食会	県学校給食会
14(水)	かつお節を使用した食育授業(講師派遣事業)	本宮市立五百川小学校	本宮市立五百川小学校
15(木)	かつお節を使用した食育授業(講師派遣事業)	本宮市立岩根小学校	本宮市立岩根小学校
21(水)	かつお節を使用した食育授業(講師派遣事業)	新地町立新地小学校	新地町立新地小学校
22(木)・23(金)	栄養教諭・学校栄養職員研修会・食品展示会	県学校給食会	県学校給食会
27(火)	牛乳・乳製品利用料理コンクール(後援・貸出事業)	県牛乳普及協会	県学校給食会
29(木)	学校給食優良団体・功労者表彰式	県教育委員会 県学校給食会 県学校給食研究会	福島市
31(土)	ごはんコンテスト最終審査会(共催事業)	県教育委員会 県学校給食会	県学校給食会

編集後記



厳しい暑さが続いておりませんが、少しずつ秋の気配を感じる季節となりました。

当会では旬の食材を取り入れた商品を通じて、季節を味覚で感じていただきながら健康な体づくりに貢献できるよう、今年度より提供食品価格調整事業対象品を

通年品と2月毎に厳選しておすすめるものに分けております。8・9月はさんま開きや甘露煮、10・11月はパンプキンサラダやパンプキンロールが特におすすめです。

お買い得商品をたくさんご活用いただければ幸いです。

また、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。

（総務課副主任 川上寛恭）

※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。