令和8年10月号

第494号

学校給食会だより

ご回覧ください

［編集・発行］
公益財団法人
福島県学校給食会
〒960-1241 福島市松川町字平舘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

全国大会への参加支援事業

第3回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会（熊本大会）・工場等視察研修事業に参加いただきました!!

７月28日㈫、29日㈬、第３回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会に、県内の栄養教諭・学校栄養職員の方々８名を派遣し、参加いただきました。また、大会前日の７月27日㈪には、神奈川県鎌倉市にある株式会社鎌倉ハムクラウン商会の食肉加工工場見学を行いました。今回参加者の中から２名の方の感想をご紹介いたします。

南相馬市教育委員会
主任栄養士　鈴　木　美智代

大会会場の様子

大会参加集合写真

この度の７月27日㈪から29日㈬までの標記の研修に対し下記の内容にて報告させていただきます。

７月27日㈪に横浜市にあります「株式会社鎌倉ハムクラウン商会」を見学させていただきました。こちらのハム・ウィンナーにつきましては卵、乳たん白、合成添加物を使用しておらず、安心して使用できることは知っていましたが、実際に作業している工場を見学させていただき、衛生面や製品管理においても一つ一つ目視、X線異物検出器で確認したものを製品化していることを知り、より一層の安心感を持ちました。

年々、アレルギーを持つ子供たちが増えています。乳、卵のアレルギーを有する子ども達にも使用でき厳しく安全管理されているため安心しました。実際に現場を見てみることは、とても大事だと痛感しました。

７月28日㈫羽田空港から飛行機で熊本へ向かう。

ホテルに一度荷物を預けて、メイン会場の熊本城ホールに向かう。

全員で記念撮影をして各展示ブースを見て歩く。全体的にどのブースもアレルギーに特化した商品が多くみられました。なかなか食材では摂取しにくい鉄分、微量が摂取できるようなものも見られた。本市でもうずら卵をようやく幼稚園、小学校の給食にも取り入れることにしたので、よく噛んで食べる指導を、今後も行っていかなければならないと思いました。

開会式の後、今年度の文科大臣からの表彰式で、本県からも武藤真紀先生が表彰され今までの功績がこのような形になりとても名誉なことと思いました。今年で熊本も前の地震発生から10年目を迎えるとのことで、ここまで復興した農産物を使用して、学校給食に積極的に取り入れているのが、すごいと感じた。県内で「トマト」を使い給食に取り入れ、パンにしたり、ゼリーにして、少しでも地元の野菜について子ども達に知ってもらう事ができ、福島県でも同じような事が出来たらいいなと感じました。

その後、文部科学省からの説明で「第５次食育基本推進計画」の中での学校給食の重要事項として「学校等での食や農に関する学びの充実、健全な食生活の実現に向けた「大人の食育の推進」などの説明があり、関係機関の連携が必要となり、地場産物の安定供給体制を構築することが重要であるとの説明がありました。今後、農政課との連携をもっと推し進めていかなければいけないと思いました。

その後、防災士の「柳原志保」氏の講演があり「TKB（トイレ・キッチン・ベット）の備えの重要性について」歌などを交えながら伝えている様子と同時に東日本大震災や熊本自身の写真が映し出されたときに胸が痛みました。まだまだ、防災に対して見直すところがあると実感しました。

次の開催県の埼玉県の説明が始まろうとした瞬間に大きな揺れに襲われ、地震だと認識するまでに時間がかかりました。周りの皆さんもかなり動揺しており、これ以上大きな揺れが続いたらどうしようかと考えましたが、給食会の皆様、栄養士の皆様が一つにまとまっていたので、速やかに誘導に従い退避しました。一度は大きな地震を経験したとは言え、足がすくむ思いでしたが、皆さんがいてくれてとても心強かったです。ホテルは幸いにも電気もついて水も出ましたが、給食会の皆様は夕飯の手配のため暑い中お弁当を買って用意し、栄養士の先生方は水や食料を買い集め、講演で学んだ中で簡易トイレのための袋を用意したり、一人一人がやれることをして下さったおかげで、全員同じ場所で夕飯をいただくことができました。不安は大きかったですが、それ以上にみんなと一緒でいることが心強かったです。時間が経つにつれ、多くの被害状況がわかり福島にはどうやって帰るのかと思っていましたが、次の日の朝食の時に、鈴木常務のみんなで福島に帰りましょう」の心強い一言で気持ちを立て直し、全員で無事に帰路につきました。今回のことで改めて学んだことは、決断力、団決力、支えあいがどれだけ災害時には大切か痛感しました。災害地の熊本の皆様や子ども達の、一日も早い復興を願うばかりです。

今回の研修の中で、同じ地震の被害にあった熊本が10年も苦労しここまで農業、観光、産業の発展に実績を残すには図り知れない苦労が背景にあったことを説明の中から読み取り、まだまだ、自分たちができることが沢山あると思いました。そして何よりも忘れられない研修になりました。

給食会の皆様のご尽力はじめ、一緒にいて下さった先生方に心より感謝申し上げます。

※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。

白河市学校給食センター（白河市立白河第三小学校）
副主任栄養技師　角　田　朱　実

７月27日～７月29日の３日間の日程で、熊本県で開催された「第３回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会」への出席と、神奈川県横浜市にあります「株式会社鎌倉ハムクラウン商会」の工場を視察させていただきました。

初日に視察した株式会社鎌倉ハムクラウン商会は、当給食センターでも普段から無塩せきのハムやウインナーなどの製品を使用している取引先です。普段から使用している商品がどのように製造加工されているのか、とても興味がありました。同社では「９大アレルゲン物質及び添加物不使用」を前提とし、豚肉・砂糖・香辛料のみを原料とした製品づくりを行っており、乳幼児から高齢者まで安心して口にできる質の高さが特徴です。

ピルのような縦構造の工場内はフロアごとに工程が明確に分かれており、２階で肉の処理・加工・冷却、３階で検品①（Ｘ線異物検出器）・殺菌・冷却・包装、１階で検品②（金属探知機）・梱包・出荷という流れで作業が進められていました。特に２階の処理工程では、作業員が手作業で丁寧に脂身を削ぎ落としていました。これは余分な脂肪分を取り除くだけでなく、枝肉の段階で押された等級印の消し残りが異物混入の原因となるのを防ぐため、人の目で１つひとつ確認して除去しているとのことでした。異物の原因といえば骨や軟骨を連想しがちですが、押印までもが管理対象となる点に深い感銘を受けました。

視察後の試食では、家庭用と給食用で明確な工夫の違いを確認できました。家庭用は皮つきでプリプリとした食感としっかりした味が特徴であるのに対し、給食用は咀嚼や嚥下力が未熟な子どもたちに配慮し皮なしで作られ、塩分も必要最低限に抑えられた素材本来の優しい味わいとなっていました。厳格な機械検査と人の手による緻密な作業を経て届く食材の重みを実感し、現場に届いた後も責任を持って子どもたちへ美味しい給食として届けなければならないと意を新たにしました。

２日目の全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会では、全国の給食関連企業による展示ブースを巡り、学校給食がいかに多くの人々に支えられているかを再認識いたしました。開会式では、文部科学省の樫原課長や熊本県の越猪知事らによる講話を通して、今後の学校給食のあるべき姿について見識を深めました。大会の閉会直前には「令和８年熊本地震」が発生し、会場は強い横揺れに見舞われました。大型機材の揺れや市街地の混雑により緊張した状況が続きましたが、余震に備えつつ避難態勢を整え、翌日には博多経由の新幹線を乗り継いで無事に帰路へ就くことができました。

初めての経験ばかりとなった今回の研修は、災害への対応も含め非常に貴重な経験となりました。視察や大会で得た知見や教訓を今後の給食運営に確実に生かしていくとともに、現地で迅速かつ適切に引率してくださった給食会の皆様に深く感謝申し上げます。

株式会社鎌倉ハムクラウン商会工場見学

共催事業

令和８年度 福島県学校給食研究会栄養士部会研修会が開催されました!!

～栄養士部会創立50周年記念式典同時開催～

去る８月６日㈭福島県学校給食研究会栄養士部会研修会が、郡山ユラックス熱海を会場に開催されました。当日は、栄養教諭・学校栄養職員、市町村教育委員会の栄養士等の方々197名が参加されました。

初めに、栄養士部会創立50周年記念式典が行われ、福島県教育委員会　鈴木竜次教育長、福島県学校給食研究会　菅野桃子会長（福島市立平石小学校長）、続いて当会の福士寛樹会長、歴代部会長代表として赤津由紀子氏から祝辞が述べられました。

続いて基調講演として和食料理人　分とく山　元総料理長　野崎洋光氏より「福島県の食について」の演題で講演されました。

午後からは総会報告後、以下の内容で研修会が進められました。

・講話「学校給食の栄養管理と生きた教材となる献立作成の在り方」

日本栄養大学　学校給食・食育研究室　教授　中西　明美 氏

「学校給食の役割」、「児童生徒の実態に応じた栄養管理」、「献立の品質管理」、「学校給食を活用した食に関する指導について講義されました。

・研究協議「児童生徒の『健康マネジメント力』を育てる食育」

報 告 者：二本松市立二本松北小学校　栄養教諭　渡邉　由佳 氏

指導助言：国立大学法人福島大学　人間発達文化学類　教授　鳴川　哲也 氏

渡邊先生からは二本松市健康マネジメントプロジェクトにおける健康推進の取組、生活習慣改善部会の取組、他の部会の取組、成果と課題、という内容で実践発表がなされました。その後、鳴川先生からは「児童生徒の健康マネジメント力を育てる食育」という内容でご指導をいただきました。

（総務課）

祝辞の様子

当会　福士寛樹会長

基調講演　野崎洋光氏

講話の様子

研究協議の様子

価格は、税抜きの表示額です

令和８年度（12月～1月）ご使用分の
提供食品価格調整事業対象商品のご案内

令和８年度提供食品価格調整事業対象品のご案内！！
今月号では12～1月ご使用分の対象品をご案内します。

冷凍 豆竹輪（約 10g ／個）

1kg

1つ10gとかわいらしいミニサイズのちくわです。毎年おでんの具として大人気です！

商品コード：310850
アレルゲン物質：無し
コンタミネーション：えび、かに、乳、卵

冷凍 ボロニアカツ

40g　50g

半円のボロニアソーセージにポテトフレークと米粉フレークで衣をつけたボロニアカツです。中身のボロニアソーセージは食べ応えのある厚さに切ってあります。鉄分5.4mg/100ｇを含んでいます。

商品コード：318833（40g）、318834（50g）
アレルゲン物質：鶏肉、大豆
コンタミネーション：乳成分、卵、小麦、豚肉、牛肉、りんご、もも、ごま

冷凍 かぼちゃ（ダイス）

北海道の大地で育んだかぼちゃを選別し使用しました。サラダやグラタン、シチューなどアイデアしだいでいろいろなメニューにご使用いただけます！

商品コード：306050　アレルゲン物質：無し
コンタミネーション：無し

1kg

ファイバージャムアップル

15g

風味豊かなりんごジャムに、水溶性食物繊維を配合しました。製品15ｇ当たり4.5ｇの食物繊維を摂取できます！パンに塗ったり、ヨーグルトに入れるのもおすすめです。

商品コード：121049　アレルゲン物質：りんご
コンタミネーション：無し

冷凍 秋鮭とポテトのグラタン

50g　60g

北海道産の鮭と北海道産のジャガイモを使ったグラタンです！容器はオーブン対応（220℃まで）耐水耐油加工の紙容器です。

商品コード：318382（50g）、318383（60g）
アレルゲン物質：乳成分、小麦、大豆、鶏肉、さけ
コンタミネーション：卵、えび、かに、いか、ごま、さば

冷凍 鮭スキンレス角切り

1kg

北海道産鮭を約2ｃｍ角にカットしてあります。
シチューの具材、煮物等幅広くお使いになれます！

商品コード：310313
アレルゲン物質：さけ
コンタミネーション：いか、さば

サンホーム ７種の具材入り春巻き

50g ×20

たけのこ、玉ねぎ、人参、キャベツ、春雨、鶏肉、しいたけを具材に使用し、オイスターソースで仕上げた春巻きです！

商品コード：318249
アレルゲン物質：小麦、ごま、大豆、鶏肉
コンタミネーション：無し

11月の行事予定

日	行　事　名	主　催	場　所
5(木)	かつお節を使用した食育授業（講師派遣事業）	大玉村立玉井小学校	大玉村立玉井小学校
13(金)	第５回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会

編集後記

朝夕に涼しさが感じられ、すっかり秋めいてまいりました。店頭にも秋の味覚が並び、食べ物からも季節の移り変わりを感じますね。これからの季節は、朝晩と昼間の気温差から体調を崩しやすく、風邪なども流行り始めます。旬の食材をしっかり食べて免疫力を高め、体調管理に気を付けていきましょう。
本会では引き続き季節品やお薦めの食品などご案内してまいりますので、ご活用いただければと思います。
また、お忙しい中、ご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。　（業務課主事　黒澤美華子）

※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。