令和8年11月号

第495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

福島市に新設された学校給食センターをご紹介します!!

未来を担う子どもたちの健やかな成長を支える給食センターへ

～1日約8,500食を支える、安全・安心な給食づくりの拠点～



福島市中央学校給食センター

福島市では、老朽化した西部・北部学校給食センターと栄養士未配置の単独給食実施校12校の調理機能を集約し、受配校30校へ安全安心な給食を安定的に提供できる機能を備えた「福島市中央学校給食センター」を開設しました。

当センターは、１日最大10,000食の調理機能を有する県内最大規模の給食施設です。

また、本施設は県内で初めて PFI 手法（BTO 方式）を導入した学校給食施設です。民間事業者の資金やノウハウを活用しながら、施設の設計・建設から維持管理、運営までを一体的に行い、市内の小・中学校へ、毎日安全・安心でおいしい給食を届けています。

最新設備で安全・安心な給食を提供

給食センターでは、最新の調理設備と衛生管理システムを導入しています。食材の受け入れから下処理、調理、配缶、配送までと回収、洗浄、消毒のすべての工程を後戻りせず一方向で行う「ワンウェイ動線」を採用し、衛生管理を徹底しています。調理場内は汚染区域と非汚染区域を明確に分けることで、食中毒や異物混入の防止に努めています。

さらに、大型回転釜や連続揚物機、スチームコンベクションオーブンなどの最新機器を備え、大量調理でもおいしさと品質を保った給食づくりを実現しています。

温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たいまま提供できるよう、予冷機能付き消毒庫、保温・保冷性能に優れた二重構造の食缶を採用し、適切な温度管理を行っています。

安定した給食提供を支える仕組み

給食センターでは市内初となる２献立方式（A コース、B コース）を実施しているため、２つの調理ラインがあります。万が一、食材や設備にトラブルが発生した場合でも、影響を最小限に抑えながら給食を提供できる体制を整えています。



福島市初の食物アレルギー対応食の提供

給食センターの大きな特長の一つが、食物アレルギー対応食の提供です。アレルギー対応食専用調理室を設置し、本市で対象者の多い「卵・乳・えび・かに」の４品目に対応した除去食や代替食を提供しています。　一人一人の状況に配慮しながら、安全な給食の提供に取り組んでいます。

※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。

施設紹介

最新の調理機器の導入やステンレス製二重食缶の採用により、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま届けることができるようになりました。また、食物アレルギー対応や衛生管理、食材の確認を徹底し、安全で安心な給食の提供に取り組んでいます。

（※カッコ内の数字は、３頁平面図の配置場所の番号です。）

１アレルギー対応食専用調理室 （9）

専用の調理室が設置され最大100食の調理が可能です。専属の調理員が、受配校の児童生徒で対象者の多いアレルギー物質「卵・乳・えび・かに」について除去食及び対応食を調理し、個別の専用容器で配送します。









２和え物室 （8）

30校をＡコース・Ｂコースの２つの調理ラインに分けて調理を行います。加熱した食材を急速に冷やすことのできる真空冷却器や保冷効果の高い二重食缶を冷却する予冷機能付き消毒保管庫により、調理中・配送中の食材温度上昇を抑え、安全に和え物を提供しています。



３コンテナ室 （10）

天吊り下げ方式のコンテナ消毒保管機の導入により、消毒保管機を設置するスペースが不要のため、コンテナ室をコンパクトに抑えられます。また、コンテナに洗浄後の食器を積み込み消毒保管したまま配送できるため、午前中の調理作業に余裕が生まれます。



４揚物・焼き物・蒸し物調理室 （5）

スチームコンベクションオーブンや連続式揚物機の導入により、焼く・蒸す・揚げるなど多様な調理に対応できることから、豊かでバラエティに富んだメニューの提供を実現しています。



５煮炊き調理室 （6）

汁物1000人分が調理できる蒸気回転釜（400ℓ）が15台あります。煮物や炒め物、汁物を大量に調理できます。





６配送用プラットホーム （11）

コンテナを配送車に積み込むときには、搬出口と配送トラックの荷台を密着させる気密装置ドックシェルターを設置し、外気やほこりなどが入らないようにします。

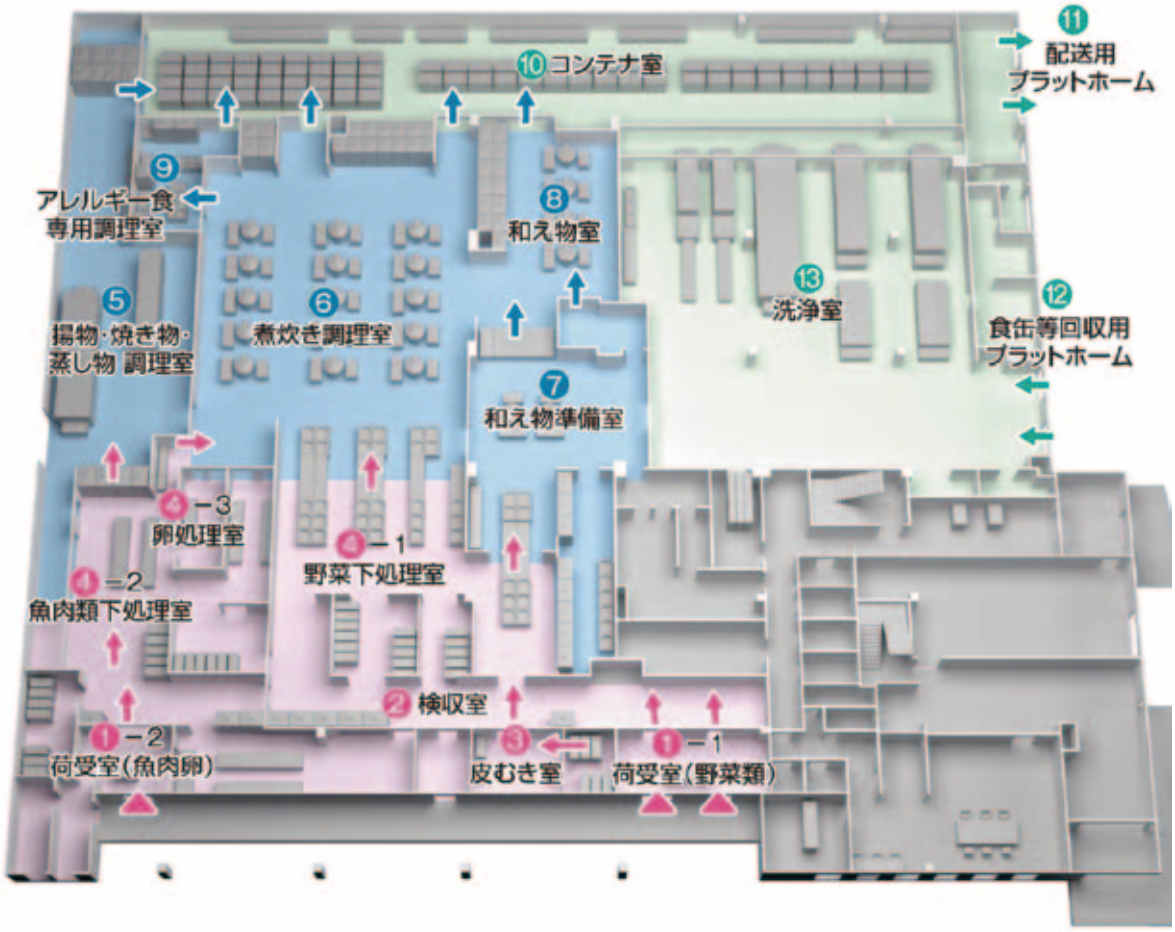


７配送トラック

配送車には、児童生徒から募集した楽しい給食の様子等の絵がデザインされています。







食育の取組

1 会議室

煮炊き調理室の調理作業を２階の会議室から見学することができます。直接見ることのできない調理エリアは、ライブカメラを通して見学できます。給食を通して、食育の推進を目指し、食育に関する学びの場を提供します。






2 給食への関心を高める情報発信の取組

給食センターでは、子どもたちが食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けられるよう、栄養教諭等による給食時間の学級訪問とともに、指導資料「給食センターからこんにちは」一口メモ「献立アラカルト」などを活用した食育を行っています。

さらに、複数の学校に給食を提供しているため、学級担任の先生方と連携し、給食時間に食べ物の働きや食事のマナー、地場産物の紹介などを継続的に伝えています。

給食は、子どもたちが毎日実際に「食べる」ことを通して学べる貴重な機会です。教室で学んだ内容を給食の時間に実践することで、食べ物への感謝の気持ちやバランスのよい食事の大切さなどを、自然に身に付けることができます。

また、同じ内容を繰り返し学び、実践することで、「知っている」だけでなく「できる」につながり、望ましい食習慣の定着にも役立つと考えています。



Next...

３親子で学ぶ給食センター探検ツアー

７月23日、福島市中央学校給食センターで初めてとなる「探検ツアー」を開催しました。定員を大幅に上回る多くの申し込みの中から抽選で選ばれた受配校の小学生と保護者15組30名が参加し、普段は入ることのできない調理エリアを、食材の受け入れから調理までの流れに沿って探検しました。煮炊き調理室では、大きな回転釜を使い、スポンジを食材に見立ててかき混ぜる調理体験や、給食を食缶に盛り付ける配缶体験を行いました。併せて、給食の試食も行いました。



参加した子どもたちは、「給食を作る大きな調理機器を近くで見ることができて面白かった」「大きな釜を混ぜるのは大変だったけれど楽しかった」などと話していました。

探検ツアーを通して、毎日多くの人の力によって給食が作られていることや、安全・安心な給食を届けるための工夫について学び、学校給食への理解と関心を深める機会となりました。

おすすめ商品のご案内!!

冷凍 焼いも(60g～90gS)



10本入り

茨城県産の紅あずまを遠赤外線焼機40分～50分間丁寧に焼き上げた甘味の強い焼きいもです。

商品コード：302014
含有アレルゲン：無し
コンタミネーション：小麦、大豆



冷凍 国野菜餃子FeCa(みまつ)



20g ×50　37g ×20

国産の肉と野菜を使用しました。また、ニンニクは使用せず、食べやすく仕上げています。１個(20g)当たりFeが１mg、Caが44mg含有しております。

商品コード：
318229(20g ×50)、318230(37g ×20)
含有アレルゲン：小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉
コンタミネーション：卵、乳成分、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、バナナ、りんご、ゼラチン、魚介類

冷凍 しそ餃子 Fe



18g ×30　25g ×30

国産のしそを具体比で3.9%配合した餃子で、しその爽やかな香りを楽しめる餃子に仕上げました。また、原料は国産の野菜、豚肉と鶏肉を使用しております。１個(18g)当たりFeが1.1mg含有しております。

商品コード：
318212(18g ×30)、318213(25g ×30)
含有アレルゲン：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、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、バナナ、りんご、ゼラチン、魚介類

12月の行事予定

日	行　事　名	主　催	場　所
5(土)	親子料理教室（派遣事業）	北塩原村教育委員会	北塩原村保険センター
6(日)	第10回栄養教諭食育研究大会	栄養教諭食育研究会	滋賀県
11(金)	第６回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会

※当会では、12月29日(火)から１月３日(日)までの期間は、年末年始休業となります。

編集後記



今号では、新しく生まれ変わった施設の紹介や、子どもたちの未来を育むこれからの食育の取り組みなど、幅広い話題をご紹介しております。それぞれの現場でたくさんの工夫や想いが込められながら、安全・安心で美味しい給食が支えられていることを改めて実感しております。 寒さが増すこれからの季節、そうした皆様の温かい想いが込められたお料理が、子どもたちの心と体をほっと温めてくれることと思います。お忙しい中ご寄稿いただきました皆様に、心より厚く御礼申し上げます。

（業務課　事務補助員　佐藤友美）

※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。