

えひめの 給食だより

第121号

令和4年1月13日

編集・発行

公益財団法人 愛媛県学校給食会
〒790-0063 松山市辻町12番29号

TEL 089-924-7623

FAX 089-924-6304

E-mail

info@ehime-gk.or.jp

もくじ

- 新年のごあいさつ 2
- 本会役員紹介、令和4年度本会行事予定 3
- 新採さんいらっしゃい! 栄養士紹介Vol.2 4-5
- 県産食材紹介レポートVol.1 6-7
「久万高原町産トマト」in FFT(フォレストリーファーム露口)
- 県学給開発商品使用レシピ集 ～冷凍トマト編～ 8
- 令和3年度第2回物資選定委員会 8



笑顔あふれる!
株式会社FFTのみなさん



寅福 新年のごあいさつ



公益財団法人愛媛県学校給食会

理事長 眞鍋 幸一

明けましておめでとうございます。

皆様方には、日頃より本県学校給食の充実・発展に格別の御尽力を賜っており、改めて厚く御礼申し上げます。

新型コロナウイルス感染症は未だとどまるところを知らず、学校及び学校給食の現場におかれましては、感染拡大防止対策に鋭意取り組まれていることと思います。未曾有の事態の中で、児童・生徒の健全な育

成、安全安心な給食の実施のために邁進される関係者の皆様方に敬意を表するとともに、重ねて御礼申し上げます。

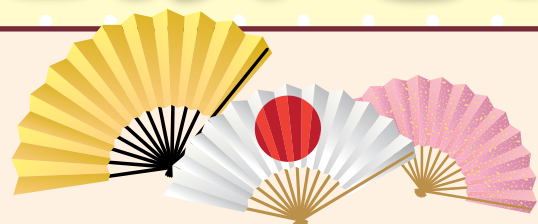
さて、昨年は1964年の東京オリンピック以来、57年振りとなる夏季オリンピック・パラリンピックが、約1年の延期を経て、日本各地で開催されました。感染防止の観点から、多くの会場では無観客での開催となり、今までとは相異なるオリンピックとなりましたが、若い世代の活躍もあり、オリンピックでは過去最多となる58個の、パラリンピックでは史上2番目である51個のメダルを獲得するなど、暗い話題が多い中で、日本選手団の勇姿には元気をもらった方も多いのではないのでしょうか。

世界的祭典であるオリンピックが自国で開催されるという稀有な体験は、子どもたちにとっても特別な経験となり、画面の向こう側で繰り広げられる熱戦、そして、躍動する日本選手団の姿には、多くの子どもたちに夢と希望を与えたことでしょう。また、ノーベル物理学賞に愛媛県出身の眞鍋淑郎氏が選ばれたことも、嬉しい出来事でした。加えて、昨年は新型コロナワクチンの接種の開始や治療薬の開発等、一昨年よりも有効な対策が増えつつある中で、少しずつですが明るい兆しが見えてきているのではないかと思います。

食育基本法において食育とは、「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」と位置付けられております。子どもたちの夢を支えるにあたって、食育の概念は必要不可欠であり、その中心に位置する給食がいかに重要な使命を帯びているかを再確認するとともに、学校給食を支援する立場として身の引き締まる思いであります。

私たちも、児童・生徒の成長を見守るとともに、着実な成長を目指し、引き続き、安全・安心の食材の提供に努めるとともに、地産地消を支援するPB商品の充実を図るなど、よりよい愛媛の学校給食の実現に向けて、力を尽くして参りたいと存じます。

本年もどうかよろしくお願い申し上げます。



愛媛県教育委員会 教育長 田所 竜二

新年あけましておめでとうございます。

皆様方には、日頃より、子どもたちの健全育成のために、おいしく、安全・安心で栄養バランスのとれた学校給食の提供並びに学校における食育推進に御尽力いただき、深く敬意を表しますとともに、厚く御礼申し上げます。

さて、近年の食をめぐる社会情勢等は、刻々と変化しています。人口減少、少子高齢化、世帯構造の変化や中食市場の拡大が進行するとともに、食に関する国民の価値観や暮らしの在り方も多様化し、健全な食生活を実践することが困難な場面も増えてきています。

加えて、情報通信技術をはじめとした様々な技術革新や、昨今の新型コロナウイルス感染症などの影響から、食に関する情報へのアクセス手段や食事の摂り方、更には、消費行動や生活様式そのものも大きく変わりつつあります。

このような中、令和3年3月に、食育をめぐる状況を踏まえ、国の「第4次食育推進基本計画」が策定されました。本計画では、重点事項として、

- ① 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進(国民の健康の視点)
- ② 持続可能な食を支える食育の推進(社会・環境・文化の視点)
- ③ 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進(横断的な視点)

が掲げられ、食育の取組においてもSDGs(持続可能な開発目標)の考えを踏まえて推進することが必要であると示されました。

特に、学校においては、学童期、思春期における食育の重要性を踏まえ、給食の時間はもとより、各教科等や農林漁業体験の機会の提供等を通じて、積極的に食育の推進に努めるとともに、学校給食における地場産物使用等の取組により、地域の文化・産業に対する理解を深め、感謝の心を育むことが重要です。

また、新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、子どもたちの食をめぐる状況が変化する中、バランスのとれた食生活を実践する力を育むため、栄養教諭・学校栄養職員が中核となって、健康教育の基盤となる食育を推進していく必要があります。

今後とも、皆様方には、学校、家庭、地域のさらなる連携に努めていただき、学校給食を通じて、愛顔(えがお)あふれる愛媛の子ども育成に向け、御理解と御協力を賜りますようお願い申し上げます。新年のごあいさつといたします。



公益財団法人 愛媛県学校給食会 役員紹介

本会の業務や活動、組織の運営等について、
議決及びその執行を担っていただく評議員、監事、理事の方々をご紹介します。

※令和3年6月17日現在(五十音順)

役職名	氏名
評議員 (10名)	秋月 恭子、沢田 友子、住田 民章、仲田 吟子、 西岡 香恵、西本 由美子、野中 聖子、兵頭 昭洋、 増田 昭、渡邊 秀司
監事 (2名)	一色 政人、小西 奉文
理事 (11名)	大西 祥一、関 福生、攝津 眞澄、高橋 良光、 徳本 典久、中重 豊、中村 和憲、松島 陽子、 眞鍋 幸一、三好 秀二、山口 峰松

令和4年度 本会行事予定

昨年は大変お世話になりました。本会の令和4年度の行事予定をお知らせします。
今年も皆様のお役に立てるよう、役職員一同努力してまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

令和4年7月	第1回学校給食用パン品質検査
令和4年7月もしくは9月	第1回物資選定委員会
令和4年7月及び8月	学校給食調理従事職員研修会
令和4年11月	栄養教諭・学校栄養職員研修会
令和4年11月	第2回学校給食用パン品質検査
令和4年11月	第2回物資選定委員会
令和5年2月	第3回学校給食用パン品質検査



新型コロナウイルス感染症の影響により、中止または延期する場合があります。

令和3年度愛媛県新規採用栄養士3名をご紹介します。

新規採用栄養士さんに質問です!!

- 1 栄養士を目指した理由
- 2 栄養士として子どもたちに伝えたいこと
- 3 好きだった給食
- 4 今後の意気込み

給食博士

松山市

1

新居浜市

3

四国中央市

2

SHIKOKUCHUO
2

四国中央市立川之江南中学校

栄養教諭 杉村 茜

- 1 小学生の頃、給食時間に教室へ巡回に来てくれていた栄養教諭の先生に憧れ、この仕事を目指しました。講師として勤務していく中で、給食を食べるときの子どもたちの生き生きとした表情を見て、給食に携わることができるこの仕事に、より魅力を感じました。
- 2 生涯健康で過ごすために、食の大切さを伝えていきたいです。また、食を通して、感謝の気持ちを育てられるように、食を陰で支えてくれている生産者さんや調理員さんの思いなどを伝えていきたいです。
- 3 梅ごはん
- 4 新型コロナウイルス感染症対策で、今までのように友達や先生と楽しくお話をしながら給食を楽しむことはできませんが、子どもたちに給食の時間を楽しみだと思ってもらえるよう、献立の充実や給食時間の指導に努めていきたいです。

MATSUYAMA
1

松山市立北条小学校

栄養教諭 大森 かおり

- 1 幼い頃から食べることが好きで、食に興味があったからです。教育実習の際、給食について楽しそうに語る子どもたちの姿がとても印象に残り、自分も給食に携わる仕事がしたいと思うきっかけになりました。
- 2 食べ物が溢れ、食に対する考え方が多様化する中で、子どもたちには正しい食選択ができるようになってほしいです。また、食は単なる栄養摂取ではなく、心の栄養であることを伝えたいです。
- 3 和え物やサラダ
- 4 新しい生活様式が始まり、前を向いて静かに食べる子どもたちを見ていると、少し寂しさを感じています。子どもたちに少しでも楽しい給食の時間を過ごしてもらえるよう、美味しい給食を提供していきたいです。

NIIHAMA
3

愛媛県立新居浜特別支援学校川西分校

栄養教諭 藤原 侑美

- 1 食を通じて子どもたちの成長に関わりたと思ったことがきっかけです。生徒自らが弁当を作ったり、朝食の摂り方を考えたりするなど、これまでの講師経験を生かした子どもたちの食に関する行動変容にやりがいを感じたからです。
- 2 自分の身体をつくる食事の大切さ、食べることの楽しさを伝えたいです。また、食を通じて生き生きと活動することができるように子どもたちと一緒に活動しながら学んでいきたいです。
- 3 スパゲティ
- 4 安全でおいしく楽しい給食の提供と、障がいのある児童生徒が食への関心を高め、主体的な取り組みを促すような指導ができるようになりたいです。将来自立し、社会参加するための基盤となるよう専門的な知識を増やして、頑張ります。

質問への回答もありがとうございました。

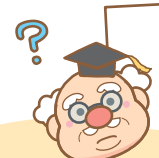


県産食材紹介レポート Vol.1

フォレストリーファーム露口
in FFT

久万高原町産トマト

今回は、本会の人気商品である3種類のトマト商品を製造する株式会社FFTに取材をさせていただきました。



FFTってどんな会社?

久万高原町産のトマト商品を製造している株式会社FFTでは、6名の従業員の方々がコミュニケーションを大切に、にぎやかな雰囲気でお仕事をされています。

トマトの旬である7～9月が加工と出荷の最盛期で、収穫後すぐに冷凍加工するので、鮮度と栄養価を高く保ったものを提供できます。

学校給食を楽しみにしている子どもたちのために、従業員一丸となって日々努力されています。



従業員の皆さん

作業は全て手作業！
丁寧な仕上がりが売ります☆

株式会社FFT
代表取締役

露口 由美子さんに聞きました!



私は、久万高原町でトマトの栽培と加工品を製造販売している「株式会社FFT」代表取締役 露口です。久万高原町のトマト栽培は、中・四国一位と言われています。

毎年とても美味しいトマトが出来ますが、規格外品も非常に多いです。農家の想いがいっぱい詰まったトマトをより多くの人に味わって欲しいと思い、トマトの旨味を余すことなく搾ったジュースや、廃棄物ゼロに近いカットトマトを提供しています。ぜひ、一年中、久万高原町のトマトを味わって欲しいです。

品質がいいトマトを生鮮状態で提供したいと考えていましたが、どうしても廃棄が発生してしまう状況でした。そうした中、平成29年に県給食会と共同で開発に着手し、約1年間試行錯誤を重ね、平成30年より本格的に製造を開始するとともに、県給食会の開発商品(PB商品)として供給を開始しました。

とにかくもったいないと感じていて、せっかく農家さんが手間暇かけて作ったトマトが大量に廃棄されるのは心苦しく思っていました。今では、学校給食に携わることで限りなくロスが減らせることができて嬉しい限りです。また、トマト一つ一つを余すことなく、食べてもらえて助かっています。

今後、食品ロスに対応できる新商品の製造も検討しています。

学校給食に携わる
きっかけは?

食品ロスについて
思うことは?

商品のご紹介

本会では、**久万高原町産桃太郎**を使用した「冷凍カットトマト」「冷凍トマトジュース」「冷凍トマトピューレ」を取り扱っています。



冷凍カットトマト
(1kg袋)



冷凍トマトジュース
(1kg袋)



冷凍トマトピューレ
(1kg袋)



食品ロスに対応

市場に出せないB級品のトマトを使用した商品です。可食部を無駄なくカットし、食品ロスを削減しています。



地産地消の推進

久万高原町産桃太郎を100%使用した商品です。

冷凍カットトマト1kg袋

製造工程

冷凍カットトマトの1kg袋を加工・製造する様子を見学させていただきました。取材時は、3名が6袋分の製造を1時間以内に行っていました。なかでも、カット工程において素早い手捌きでトマトを均一にカットする姿が印象的でした。

洗浄・
次亜塩素酸

1

虫や異物を除去します。

カット工程

2

傷のついた部分や、ヘタに近い部分は除去しますが、他は余すことなく、丁寧に素早くカットします。

計量及び
袋詰め

3

カットしたトマトを一つ一つ手作業で計量し、袋に詰めます。

真空パック
工程

4

計量したトマトを真空包装にします。こうすることで、鮮度を高く保つことができます。

急速冷凍
(プレストチャー)

5

プレストチャーと呼ばれる急速冷凍機で、細菌が繁殖する温度帯を短時間で通過させ、商品の安全性を守ります。

保管及び出庫

6

完成した商品は冷凍庫で保管され、都度、本会便が引き取っています。

愛媛県学校給食会のオリジナル商品は「**地産地消・安心安全**」をテーマに開発しています。今後も皆様の「こういった商品が欲しい!」といった貴重なご意見・ご要望を反映させていきたいと考えております。皆様からのご連絡をお待ちしております。

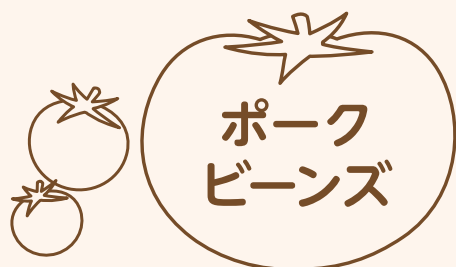


県学給開発商品使用レシピ集

～冷凍トマト編～



県産品を使いたいけど、どう使えばいいかわからない! そんな声にお応えし、開発商品を使用したレシピを作成しました。
今回は**FFTの冷凍トマト**を使用したレシピを紹介します。



材料

分量(3~4人前)

- 玉ねぎ 1/2個
- じゃがいも(小) 3個
- ★大洲市産冷凍にんじん乱切りカット .. 60g
- ★久万高原町産冷凍カットトマト 350g
- ★愛媛県産大豆水煮 150g
- ★カットベーコン 100g
- ★無塩バター 大さじ1
- 水 150cc
- ★コンソメ 小さじ1.5
- A

- ★愛媛県産大豆 豆乳 大さじ1
 - ★ケチャップ 大さじ2強
 - 塩胡椒 少々
 - ★粉チーズ 大さじ1

★・・・本会取扱商品

作り方

- ① ベーコンを炒める。
火が通ったら、バター、食べやすい大きさに切った野菜を加え炒める。
- ② 少ししんなりしてきたら、カットトマト、大豆、水、コンソメを加え、蓋をして15分煮る。
- ③ ②に材料欄Aを加えて混ぜ、再び蓋をして5分煮込む。



令和3年度 第2回 物資選定委員会 (令和3年12月15日開催)

今回は常温・冷凍商品合わせて20品が新規取扱商品として選定されました。

新規取扱商品の詳細な情報は、本会のHPにてご確認ください。

なお、各商品の原料配合・栄養成分等の詳細やサンプルのご希望がありましたら、本会までお気軽にお問い合わせください。

県学給とコラボして地場産物を使った 貴市町独自のPB商品を作ってみませんか?

皆様の市町で、「地場産物を給食で提供したい!」というお考えがありましたら、お気軽にご相談ください。お電話・メールをお待ちしております。

➡ お問い合わせはこちらまで

(公財) 愛媛県学校給食会

TEL : 089-924-7623 E-mail : info@ehime-gk.or.jp

FAX : 089-924-6304 http://www.ehime-gk.or.jp