

食にかかわるあなたのビジネスの  
「安全への挑戦」をサポートします。

FUKUSHIMA  
CORPORATE  
PHILOSOPHY

環境 安全 安心

Vol.21

「生活者の幸せ」をあなたとともに実現します。

## がんばれ！食ビジネス！



学校給食において安全・安心は絶対条件。  
調理スタッフの健康や環境づくりにも注力

人にやさしい環境が、  
円滑な調理や時間短縮にもつながる  
おいしい食事は、食材が基本。  
その風味を損なわないのが、FEクリーン水の強み

福島工業のお客様をご紹介するシリーズ「がんばれ！食ビジネス！」。  
第21回は、「奥州市立水沢区中学校給食センター」様を訪問しました。

特集

奥州市立水沢区  
中学校  
給食センター 様



おいしい“食の話”が詰まった  
給食センター発のブログにも注目！

奥州市の各給食センターでは、日々の献立やそのレシピを公開するブログを配信。畑や田んぼに赴き、野菜やお米の成長度合いや育て方なども紹介するなど、食に関するさまざまな情報も発信しています。このブログのほかにも、地元の方々との交流会を企画し、給食の安全性を伝えるとともに、地域全体でもっと食に関心を持つもらうよう努めているそうです。献立に困った際は、ぜひ覗いてみてください。

<http://mizusawas.blog.fc2.com/>



Food  
Episode 21  
Fukushima  
こぼれ話



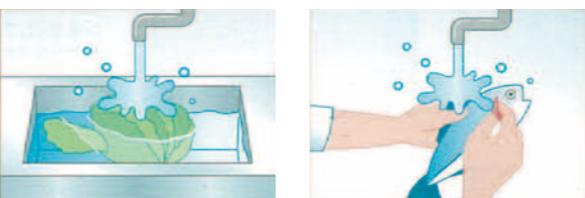
「水沢区中学校給食センター」の想いを継承すること

FEクリーン水の導入によって高い安全性は確保されましたが、千葉様はその環境を活かすためには人の力が大切だと指摘します。調理に関わるすべてのスタッフが、いかに同じ意識と情熱を持って臨むことができるか。するためにセンターでは、仕入れた食材はすべて目視と検温を行うなど安全面に関わる作業を徹底。さらに食に関する知識を共有する研修会にも力を入れています。個々の調理技術を高めることはもちろん、最終的にはチームワークがさらに安全性を高め、おいしい給食作りにもつながるのだそうです。

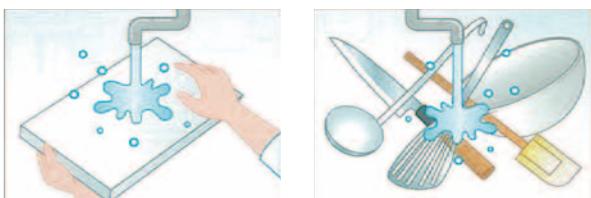
## FEクリーン水を使った食中毒予防

一番大事なことは、徹底した手洗いで食中毒原因菌やウイルスなどを手から取り除くことです。

step 1 野菜や魚の殺菌に水道水感覚で使えます。ほぼ中性なので食材への影響が少なく鮮度保持に効果を発揮します。



step 2 調理器具などはしっかり洗浄してから表面にかけ流して除菌します。



step 3 忘れがちな冷蔵庫の取っ手やドアノブなどもFEクリーン水を含ませたダスターで拭きます。スプレーしてから清潔な乾いたダスターで拭けば効果的です。



step 4 床に流せばヌメリが取れ、排水口の嫌な臭いがなくなります。生ゴミ庫に流すだけで腐敗臭をシャットアウト。そのまま排水しても環境に悪影響を与えません。



Fukushima  www.fukushima.co.jp

福島工業株式会社 企業理念

わたしたちは、環境・安全・安心をテーマにお客様と協働し、生活者の「幸せ」に寄与することを基本使命とします。

■本パンフレットに収録したものは、すべて当社に著作権の存するものです。無断複製は固くお断りします。



## “おいしい”を通して食の大切さを伝え、四季を愛する心と郷土愛を育む。

岩手県の南部にある「奥州市立水沢区中学校給食センター」は、O-157による集団食中毒が社会問題として知られるようになった後2003年に設立されました。現在は同地区の3校の中学校に週に5日、毎日1,800食もの給食を配給。同センターの活動は、給食センターとしての従来の枠組みを超えて、奥州市の食文化を育む役割を担っています。その高い志と理念を推進する、千葉ひろ子所長と小野寺真由美栄養教諭を訪ねました。



奥州市食育キャラクター  
わんぱくくん

### ■奥州市立水沢区中学校給食センター 概要

法 人 名 奥州市立水沢区中学校給食センター  
所 在 地 岩手県奥州市水沢区佐倉河字瀬ノ上2-5  
T E L 0197-51-6701  
敷 地 面 積 約1,909.97m<sup>2</sup>  
施 設 の 面 積 1,275.51m<sup>2</sup>(1階1,032.07m<sup>2</sup>、2階243.44m<sup>2</sup>)  
施設の状況 HACCP概念に基づいたオール電化厨房機器システム  
調理能力食数 2,100食対応  
(※2015年12月現在、水沢中学校、東水沢中学校、水沢南中学校に約1,800食を配給)

### 学校給食において安全・安心は絶対条件。 調理スタッフの健康や環境づくりにも注力

福島工業が「奥州市立水沢区中学校給食センター」の所長・千葉様と出会ったのは、今から14年前に遡ります。旧水沢市(2006年に水沢市と江刺市、胆沢郡前沢町、胆沢町、衣川村の2市2町1村が合併し奥州市が誕生)には3つの中学校があり、当時1校のみだった給食の配給を3校へ拡大することを検討。建て替えの計画があつた東水沢中学校に新しい給食センターを併設することが決まる、その立ち上げの中心メンバーに当時教育委員会で給食と保健を担当していた千葉様も加わりました。

目指したのは「安全でおいしい給食を子どもたちに届けること」。しかし、学校に給食を配給することは、決して簡単なことではありません。行政、学校、家庭の三者が十分に納得するコストの算出やシステムの構築のほかに、何よりも高い食の安全性が求められます。O-157が社会問題となった1996年以降、厚生労働省から学校給食などの大量調理に関するマニュアルが発行され、厳しい衛生管理基準が課せられました。多くの給食センターでは、食材の洗浄や調理器具、食器類の殺菌・除菌を徹底するために、高濃度の次亜塩素酸ナトリウムを使用。その効果は確実な成果を得ていましたが、千葉様はその塩素臭が気になっておられました。「栄養士や調理師は健康を害さないのだろうか。こんな環境では、本当にいいものを作ることはできない…」。そう考えた千葉様は、次亜塩素酸ナトリウムに代わる高い殺菌・除菌効果を発揮するものを模索。そのとき、福島工業のFEクリーン水にご注目いただいたのです。

「最初はなかなか信じられませんでした。200ppmの高濃度次亜塩素酸ナトリウムが主流の時代に、40から50ppm程度の低濃度の電解次亜水で同じ殺菌・除菌効果が得られるというのですから。でもそれが本当ならば、多くの問題が一気に解決できると思いました」。半信半疑だった千葉様はFEクリーン水を福島工業からレンタルし、実際にどこまで効果が得られるのか、殺菌・除菌前後のまな板を検査に出し、データを比較。さらに調理師たちからその使用感などもヒアリングし、FEクリーン水を徹底的に調査されたのです。

「学校給食は、絶対に安全でなければなりません。だからデータ上でも自分たちの五感でも、その効果を確認しなければいけないとthoughtいました。結果は予想以上のもの。今、こうしてセンターで、安全でおいしい給食を配給できるのも、FEクリーン水の存在が非常に大きかったですね」と、当時の決断を振り返ってくれました。



### 給食が食文化を継承し、育んでいく原点に。 奥州市の“熱”を全国にも発信していきたい

家族の会話で給食が話題になるという話をよく聞きます。この仕事を通じて感じるのは、給食にはそうしたささやかながらも家族の絆を深められる力があること。だからこそ給食はコストを抑えるという発想ではなく、給食だからこそ豊かな食文化を発信していくかなければならない。そしてもっともっとおいしい給食を作らなければいけないという想いが強くなります。そのため行政と学校、生産者や

JAなどからも理解と協力を得ながら、地域全体で食育に取り組んできました。野菜や果物のほかにも名産の奥州米や前沢牛など、地元の食材を使った「奥州っ子給食」は、私たちの自慢のメニューです。給食が子どもたちの健康な体と精神を育て、さらにそれぞれの地域の豊かな食文化を継承し、育んでいく原点にしたい。この奥州市の熱を、全国にも発信していければと願っています。



「奥州市立水沢区中学校給食センター」所長 千葉ひろ子様(右)  
栄養教諭 小野寺真由美様(左)

## 厨房に最適な電解次亜水生成装置

### 流水洗浄で!

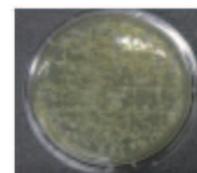
ため水ではなく、水を流しながら使用します。食材はボールやシンクなどでオーバーフローさせながら使用します。まな板や布巾も流水でのこすり洗いが効果的です。

### 食材へのダメージを減らします。

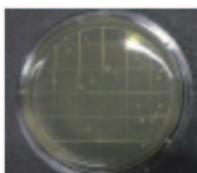
FEクリーン水を流水で使用する場合、従来の次亜塩素酸ナトリウムへの浸漬作業と比べると、作業時間も短く、ランニングコストも安く、何より食材へのダメージ(塩素臭が残る、食材の変色)を減らすことができます。

### まな板でスタンプテスト

福島工業社内での試験



水道水で  
15秒こすり洗い。



FEクリーン水で  
15秒こすり洗い。



鍋に強い手動水栓も  
オプションとしてご用意しています。

### おいしい食事は、食材が基本。

### その風味を損なわないのが、FEクリーン水の強み

FEクリーン水は、作業効率が図れることのほかに、食材を傷めずに殺菌できることも大きなメリットとして挙げられます。現在、センターの栄養教諭として毎日のメニューを考案する小野寺様は、FEクリーン水の効果について、次のように話してくれました。

「高濃度の次亜塩素酸ナトリウムは、殺菌効果は高くて安心なのですが、どうしても食材の風味が損なわれるというデメリットがあります。その点、FEクリーン水であれば、殺菌したうえで風味も新鮮さも保ったまま調理ができます。おいしい給食を作るという点からも、FEクリーン水は欠かせない存在なのです」。



▲試食会や研修会が行われる2階から調理場が一望できる

### 人にやさしい環境が、円滑な調理や時間短縮にもつながる

FEクリーン水とは、食塩水を電気分解することで得られる次亜塩素ナトリウムを主成分とする弱アルカリ性の水溶液のこと。千葉様が導入を決断するにあたり重要視されたのは、学校給食の厳しい衛生管理基準をクリアし、充分な殺菌・除菌効果が得られることのほかに、実際にFEクリーン水を使用する調理師や栄養士の声でした。FEクリーン水は、その水質のため、臭いも次亜塩素酸ナトリウムよりも弱く、手荒れや環境にもやさしいという特徴があります。さらに千葉様が注目してくださったのが、蛇口をひねるだけで必要十分なFEクリーン水が流れ、かけ流しで食材や調理器具を除菌できる点でした。それまでは、毎日、次亜塩素酸ナトリウムを希釈しながら使っていたのが、水道水感覚で使えることにより、調理師や栄養士の方々にとって円滑な調理や時間の短縮にもつながるという評価に至りました。

「学校給食は、安全・安心でなければなりません。そして毎日、同じ時間に1,800人分の食事を提供するために、調理師には多くの負担や苦労があります。そのなかで“子どもたちにおいしい食事を提供すること”を目指すためには、安心して効率よく調理に専念できる環境が必要だと考えました。殺菌・除菌効果ももちろんですが、そういった使う人にも安心でやさしいという点は、FEクリーン水を導入する大きなポイントになりました」。

こうした御縁が実り、「奥州市立水沢区中学校給食センター」は2003年に完成。以来、水沢区の3つの中学校に毎日給食を提供し続けています。千葉様はセンター完成後、一時教育委員会に戻られ、今度は「食育のコーディネーター」として行政と学校、さらに生産者やJAなども巻き込みながら仕入れや流通のシステムの改革に着手。地域一体となり、子どもたちにおいしい給食を作るための

さまざまな新しい政策を整備した後、2015年春に同センターの所長に赴任されました。「久しぶりに戻ってきたら、同じ機械が使われていてびっくりしました」と千葉様。2003年に導入したFEクリーン水は、定期的なメンテナンスを行なながら今も変わらずお使いいただけています。千葉様が驚かれたように、耐久性に優れている点も、FEクリーン水の特徴と言えるでしょう。



すべては子どもたちにおいしい食事を通して食の大切さを伝え、四季を愛する心と郷土愛を育むために。「子どもは宝物ですから」という千葉様。各校の校長先生が感想を記した検食簿には、感謝の言葉がびっしりと綴られているという千葉様。その高い志と理念を、福島工業はこれからも全力でサポートしていきたいと思います。