努力と感動の記録

全国学校給食甲子園 10周年記念誌

2006年～2015年

全国学校給食甲子園

特定非営利活動法人21世紀構想研究会

「美味しい」お持ち帰り

あったか家族のおもてなし
日本一
うなぎ・焼とり・惣菜
ni-ho-n-i-chi

日本一は家族の笑顔の為に、
こだわりの食材を使用した
手作り商品をご用意しております。

日本一 HP
http://www.nihonichi.jp/

株式会社日本一
本 社：千葉県野田市目吹1965　TEL.04-7124-2616
やきとり 日本一　検索

いのちをつなぐ
SARAYA

安全で、
安心できる給食を
こどもたちに。

since
1971

手肌と地球にやさしい ヤシノミ洗剤

サラヤ株式会社・東京サラヤ株式会社　TEL:06-6797-2525　http://pro.saraya.com/sanitation/

努力と感動の記録

全国学校給食甲子園10周年記念誌

2006年～2015年

皆さんと共に歩んだ全国学校給食甲子園　2

あの時のシーンを今ひとたび　10回大会までの写真特集　3

栄冠を勝ち取ったあの日あの時、そしていま…　10

出場選手は語る　あの日あの時、そしていま…　20

全国学校給食甲子園10周年記念食育シンポジウムの報告
「学校給食から発信する日本のＳＨＯＫＵＩＫＵ」　26

私と学校給食　32

全国学校給食甲子園10周年記念ワークショップ
「つくってみよう!学校給食メニュー ～食育もいっしょに学んだよ～」　38

資料編　40

熱戦に花を添えたメディアの報道　48

題字　濱田有希

表紙　第8回大会の開会式

全国学校給食甲子園HP
http://kyusyoku-kosien.net/

全国学校給食甲子園Facebookページ
https://www.facebook.com/kyushoku.koshien/

21世紀構想研究会HP
http://www.kosoken.org/

皆さんと共に歩んだ全国学校給食甲子園

銭谷眞美　全国学校給食甲子園実行委員長・審査委員長の挨拶

全国学校給食甲子園は、学校給食のさらなる改善・充実を目指し、同時に食育推進事業の一環として2006年に第1回大会を開催致しました。

全国から選び抜かれた12チームが東京に集まり、毎回、素晴らしい学校給食の調理を展開し、感動と感激のシーンをたくさん見せていただきました。

今回はこの大会を振り返りながら、あの日あの時の感動をもう一度思いおこし、末永く記念になる記録として発刊しました。これまでご支援いただいた学校給食関係者、またこの大会を終始支えていただいた後援団体、協賛社の皆さん、いつも好意的に報道されてきたメディア関係の皆さんに御礼の気持ちを込めて記念誌をお届けしたいと思います。学校給食甲子園がこれからも末永く続きますよう一層のご指導、ご鞭撻をお願いして挨拶と致します。有難うございました。

長島美保子・実行委員・審査副委員長のお礼の言葉

学校給食が子供たちの心身の健康に寄与するとともに、合わせて食育の重要な現場になっております。それを担うのが私たち栄養教諭、学校栄養職員の献立力であります。

全国学校給食甲子園が長きにわたって、学校給食の現場を担当する栄養教諭、学校栄養職員、調理員の資質向上に大きく寄与していると確信しております。世界に冠たる学校給食であります。これがさらに発展するためにも全国学校給食甲子園大会に皆様のご協力を心よりお願いいたします。

田中延子・実行委員・審査副委員長から審査の講評

学校給食甲子園の回を追うにしたがって献立作成力が高まってきたと感じています。献立の内容がどのように工夫されているのか、主食主菜のバランスなどという視点で審査しています。味も良く、バランスも良く、見た目も良く、大変優れたメニューが多く、毎回決勝戦の審査は大激戦になっています。

牛乳・乳製品部門賞では、カルシウム摂取の観点から工夫された牛乳・乳製品を使ったメニューの応募を願っています。今後も益々レベルアップしていくと期待しています。

特定非営利活動法人21世紀構想研究会の紹介

知的基盤の強固な研究現場と産業振興の技術革新を実現し、真の科学技術創造立国、知的財産立国を確立するため、適宜、研究テーマを掲げて討論する場として、1997年9月26日、21世紀構想研究会はスタートしました。研究会の会員は現在約100名。主として中小・ベンチャー企業、行政官庁、大学、マスコミの4極から参加し、毎回、活発な議論を展開しております。

研究会で得られた成果を社会に訴えて啓発をはかりながら、国の政策にも結びつくように活動するという目的も、回を追うにしたがって明確となり、政府審議会のパブリックコメントなどでも積極的に提言しています。

全国学校給食甲子園のホームページ：http://kyusyoku-kosien.net/

研究会のホームページ：http://www.kosoken.org/

あの時のシーンを今ひとたび
10回大会までの写真特集

全国から応募書類の郵送が殺到して始まった

2006年から始まった全国学校給食甲子園大会には、初年度から応募が殺到し事務局はその対応に追われました。緊張感ただよう中で始まった第1回学校給食甲子園で優勝したのは、選手宣誓をした長野県代表の埋橋恵美先生でした。

第2回大会では千葉県代表の秋山真理子先生は選手宣誓を引き当て、その勢いで優勝旗も持っていき選手宣誓をした選手は優勝するというジンクスを打ち立てました。

甲子園事務局には第1回大会から応募書類が殺到してスタッフは嬉しい悲鳴をあげました。これからも全国の栄養教諭、学校栄養職員と調理員の皆さんからの応募をお待ちしています。

第1回大会出場選手たちが優勝、準優勝の選手を囲んで記念撮影しました。お互いに健闘をたたえあったものであり学校給食甲子園のスタートを飾る歴史的な写真になりました。

第1回大会女子栄養大学特別賞を香川芳子学長より授与され、思わず壇上でうれし涙にくれる佐賀県小城市学校給食センターの百武裕美さん、吉岡美佐子さん。

第1回大会で選手宣誓をした長野県長谷学校給食共同調理場の埋橋恵美選手が2時間後に優勝カップをもぎ取るという離れわざを実現して話題になりました。

千葉県匝瑳市長らに第2回大会優勝の報告をする千葉県匝瑳市野栄学校給食センターの秋山真理子、小川徳子さん。甲子園大会の決勝戦に出場した選手は、故郷へ帰ると大歓迎を受ける。優勝した選手はどこでも一夜にしてスターになりました。

前夜祭で地場産物と食育推進をアピールする選手たち

決勝大会前夜のレセプションは、各チームが地場産物や食育の取り組みや地元からの応援メッセージを紹介します。回を重ねるごとに魅力あふれる郷土の誇りをアピールします。

選手たちが作ってきたユニークなポスターや道具立ては、制限時間いっぱいまで展開されて毎回会場を沸かせる素晴らしいパフォーマンスです。翌日の本戦を予想させるような場面が続き、早くも火花が散っているような雰囲気です。

第9回大会の広島県呉市立白岳小の檜垣直美、原幸惠さんは「この献立は食物アレルギーの子どもでも食べられる地場産物をたくさん使った自信の料理です」とアピール、優秀賞に輝きました。

第9回大会入賞の沖縄県竹富町立波照間小中の首藤由佳、大嶺多枝美さんは「本校120周年を祝福し、長く伝えられてきた沖縄の伝統料理をこれからも絶やさず伝えていきたい思いを込めてつくります」と独特の沖縄献立を見せてくれました。

第6回大会の香川県観音寺市大野原学校給食センターの真鍋美枝子、合田香代子さん。献立のアピールピントを説明。「子どもたちから日本一になってと言われたが、日本の学校給食は世界一だからここで優勝すれば世界一だと思います」とアピール。結果は女子栄養大学特別賞でした。

第9回大会で入賞した大阪府泉大津市立上條小の田場佳奈、河野くみさんは大阪の野菜、くだもの、魚介類の数々をポスターで見せながら「当校ではこのように子どもたちに地場産物を紹介しています」と発表しました。

第6回大会で入賞した長野県小諸市立東小の楫井泰子、須田幸子さんは、同市では「梅花教育」を教育理念としていることを強調し献立には「感謝の気持ちを養ってほしいという願いがこめられています」と自慢の梅を活かした料理などを発表しました。

牛乳・乳製品部門賞を第9回大会で受賞した青森県青森市小学校給食センターの長沼裕美子、石谷千鶴さんは「全国一の短命県から脱却するためにいろいろな取り組みをしています」と訴え、お酢、乳製品を使用して塩分をおさえる献立を発表しました。

動画配信と解説も始まって発信力を増強

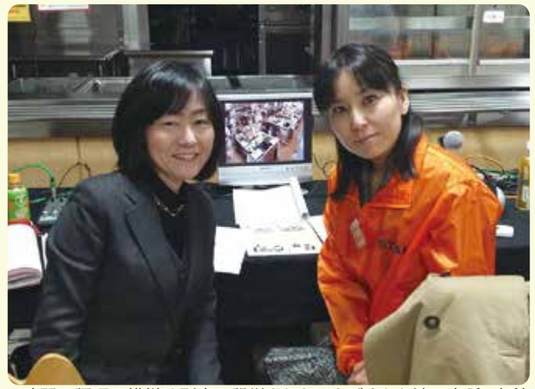
第5回大会から地区代表表彰式が始まりました。第4次までの書類選考を経た都道府県代表とブロック代表の表彰と決勝大会出場選手が大阪と埼玉で発表されます。ゼッケンを手渡された選手たちのガッツポーズの姿はすでに熱い戦いと同じ志をもつ仲間たちとの出会いの場です。動画配信は第7回大会、濱田有希食育調査官の解説は第8回大会からスタートしました。大会終了後は選手たちが互いにつくった献立を食べあって健闘を称えあいます。

第5回大会からはじまった地区代表表彰式では、決勝戦出場選手が発表されました。中国・四国と、九州・沖縄ブロックから選出された選手たちは、「決勝大会では自信の献立で勝負します！」と力強く宣言。写真左から山下しのぶ（鳥取県三朝町調理センターの山下恵さんの代理出席）、宮武千津子（高松市立国分寺南部小学校）、佐田マキ（長崎県峰学校給食共同調理場）、阿部香理（佐賀県嬉野市塩田学校給食センター）さんの皆さん。

出場選手たちは出来上がった料理を見比べながら撮影したり試食をして称えあいました。口々に「すばらしい献立ばかりでとても勉強になりました」と感想を述べあいました。

第7回大会のブロック地区代表表彰式でガッツポーズをとる東日本、西日本の各選手たち。東日本代表は写真右から斉藤洋子（岩手県岩手大学教育学部附属特別支援学校）、芳賀公美（福島県鮫川村学校給食センター）、小林洋介（埼玉県所沢市立第1学校給食センター）、塚原治子（栃木県宇都宮市立田原中学校）、太田守（長野県長和町立長門小学校の長岡千鶴子さんの代理出席）、瀬川あきは（新潟県上越市立名立中学校）さんの皆さん。

第7回大会西日本代表は写真右から、冨田直美（愛知県西尾市立西尾中学校）、土井登世（和歌山県和歌山市立名草小学校）、伊藤真由美（広島県三次市立八次学校給食共同調理場）、中家華奈（愛媛県立今治特別支援学校）、瀬戸光代（鹿児島県枕崎市立学校給食センター）、首藤由佳（沖縄県竹富町立波照間小中学校）さんの皆さん。



1時間の調理の模様は別室に設営されたスタジオから濱田有希・文科省食育調査官(写真左)が各代表選手の献立内容とそのねらいなどを細かく適切に解説しました。その模様はライブで全国に放映され多くの感動を与えました。

調理現場で展開される筋書きのないドラマ

1時間の決勝大会は筋書きのないドラマです。その熱戦の現場へ事務局スタッフ、審査委員、報道機関の皆さんが白衣、帽子、マスクに身を固めて入ります。「用意、スタート!」の合図の瞬間は緊張感が頂点になります。審査委員は、調理中の衛生管理や後片付けにも眼を光らせています。

調理が始まるとどの選手も作業に没頭し、流れる様な調理が展開されていきます。終了数分前から盛り付けが終了するまで、見ている方もハラハラドキドキです。

調理場の外には応援団が窓越しで声援をおくる。声は届かないのでポスターやマスコットをかざして選手たちを励まします。

調理開始前は手洗い検査をおこないます。

決勝大会は1時間で6食をつくる。電工掲示板で秒刻みで時間が短縮していきます。

選手達は声をかけ合って、調理を進めます。

仕上げまであと数分。見守る人たちの視線も緊張します。

あと何分。時間を気にしながらも手は休みません。

審査委員を悩ませる素晴らしい出来栄え

1時間で6食分が出来上がると、審査が待っています。審査委員は料理と学校給食の専門家そして保護者や一般人の眼で見ておいしさを判定する人々です。審査委員が真剣な表情で食味をしていると、メディアが感想を聞くために取り囲みます。

出来上がった料理をさっそく評価する審査委員たち。

審査委員は動線を確認したり手順などもチェックする。審査は入念におこなわれます。

報道関係者は決められたコーナーから取材を展開。どのメディアもナマでみる調理現場に「迫力があるなー」と感心していました。

審査委員たちは見た目、彩りを審査した後試食して地場産物の活かし方や味わいなどを審査しました。

出来上がったばかりの料理をまえに批評をしあう審査委員たち

10回大会では子ども審査員も一所懸命審査をおこない「どの給食もとってもおいしいです」と楽しそうでした。

地元で待っている子どもたちの笑顔と歓迎

決勝戦が終わると、選手たちは故郷へ凱旋します。どの選手も「いろんな人に支えられてきた。この仕事を誇りに思う」と語り、地元での歓迎会に感激します。

「わたしたちが毎日学校で食べている給食が入賞!」と児童・生徒のどの顔も誇らしく輝いています。地元の人々が学校給食への思いと理解を示すようになり、子どもたちは地場産物に興味を持ち栄養や健康のことも考えてくるようになります。

第4回大会で優勝した新潟県上越市立春日新田小の優勝献立「タマタマトマピーチーズ焼き」を子どもたちにつくってもらった。うまくできておおよろこびでした。

第3回大会優勝の岐阜県多治見市共栄調理場の松原恵子栄養教諭と、水野はるみ調理員は優勝旗と優勝カップを背に多治見市のひとたちに報告しました。地元の人たちから熱烈な称賛をあびました。さっそく優勝献立をつくって賞味してもらいました。

第8回大会で優秀賞を受賞した長野県富士見町立富士見中の畠山梨恵先生らと「よっちゃばりの会」の皆さん。

和歌山県和歌山市立有功小の高橋啓子栄養教諭と倉八由佳調理員は、カップと賞状を手にして子どもたちに第4回大会の準優勝を報告すると拍手大喝采で称賛の声を集めました。

第3回大会で準優勝した鹿児島県出水市立米ノ津東小、榊順子、岩﨑由美子さんが献立で使用した子どもたちの背丈よりも高い地場産物の「といもがら」はしゃきしゃきした食感があり子どもたちにも大人気です。

香川県高松市立国分寺北部小での食育活動。地元の生産者を学校に招待し子どもたちからおいしい食材を提供してくれることに感謝する手紙を手渡しました。生産者の方も大喜びで「これからもおいしい野菜や穀物を提供します」と約束してくれました。

次のステップを踏み出した区切りの第10回大会

第10回大会は多くのドラマや感動を生んだ集大成であり、次のステップへのスタート台に立った大会でもありました。10回大会を記念して夏休みには児童・生徒が料理を作って食育を実践するワークショップを開催し、食育シンポジウムも開きました。

世界に誇る学校給食と食育を推進するために、全国学校給食甲子園はこれからも多くの感動を伝えながら成長期の子どもたちの栄養と健康を見守っていきたいと思います。

表彰式で健闘をたたえ講評する銭谷眞美実行委員長。

優勝(味の素KK だし・うま味賞)の発表の瞬間。群馬県みなかみ町月夜野学校給食センター栄養教諭・本間ナヲミさん、調理員・山岸丈美さん

準優勝(サラヤ賞)は、秋田県上小阿仁村学校給食調理場栄養教諭・細田智子さん、調理員・村田淳子さん

優秀賞(菜友賞)は、チームワークに優れている愛知県西尾市立西尾中学校栄養教諭・冨田直美さん、調理員・三浦康子さん

優秀賞(藤江(ふじのえ)賞)は、調理技術に優れている石川県金沢市学校給食扇台共同調理場栄養教諭・山外裕子さん、調理員・角田美和子さん

牛乳・乳製品部門賞は、牛乳・乳製品を使用した優れた献立に授与されました。この賞は決勝大会に出場するしないにかかわらず、牛乳・乳製品部門賞にエントリーされた全ての献立の中から2つの献立が選出されます。写真の右から秋田県上小阿仁村学校給食調理場栄養教諭・細田智子さん、愛知県西尾市立平坂中学校栄養教諭・谷麻美さん

優秀賞(タニコー賞)は、調理機器の有効活用に優れている鹿児島県枕崎市立学校給食センター栄養教諭・山本愛さん、調理員・東美都代さん

全力を出し切った最高の笑顔でした。

栄冠を勝ち取ったあの日あの時、そしていま…

選手宣誓から2時間後に獲得した優勝カップ

第1回大会優勝　長野県伊那市長谷学校給食共同調理場
栄養教諭・埋橋恵美　調理員・松本ひろみ

取材・文 / 編集部

「子どもたちが目を輝かせて喜ぶ、学校給食を作ることを誓いますと選手宣誓をしてから2時間ほど後に、優勝カップを手にするとは夢にも思いませんでした。本当に自信がなかったです」

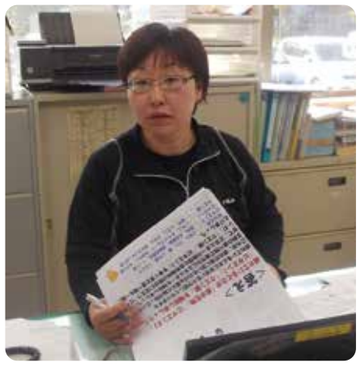
あれから10年。あっという間に時間が過ぎ、今は栄養教諭として、各地で講習会の講師も行っているという埋橋先生は、あの時の感激を語ってくれました。

優勝献立は、長野県伊那市長谷の恵みの五穀ごはん、牛乳、にじますの香味ソース、杜人汁（そまびとじる）、野菜のえごまみそマヨ和え、すりおろしりんごゼリー。

「決勝戦に出てきたほかの学校の食材や献立を見て、どれも素晴らしいなあ、これでは勝てそうもないなあというのが正直な心境でした」

それだけではなく、決勝戦の要項を聞いたら60分で5食作るという。そんなことやったことがないし、「えっ、後片付けも入れるのですか？」とつい心の中で問い返したほどでした。

決勝戦出場まで時間があったので、温度管理や後片付けも含めて「傾向と対策」が必要だと、調理員の松本ひろみさんとトレーニングを始めました。出場する以上は、満足のいく結果を出したいという一心でした。栄冠の陰に努力の積み重ねがあったのです。



猛勉強に明け暮れた学生時代

埋橋先生は、昭和女子大短期大学部食物科学科を卒業した。栄養指導論について特に勉強したという。「当時、うちの大学は女子大なので規律に厳しくて原色の服装はダメ、ズボンやGパンでの登校もダメというように、今では考えられないほどの厳しい学校でした」

しかも卒業単位は2年間で122単位。2年間、毎日、5時までぎっしり授業をとらないと卒業単位の取得ができなかったという。「あの2年間は、本当によく勉強しました。あのくらい高校生のときに勉強に打ち込んでいたら、自分の人生は変わったものになったのではないかと思うくらいでした」（笑）。大学卒後に就職した伊那小学校時代の写真（前頁）は、向学心に燃えた学生時代の輝きが残っています。

1988年3月に卒業して伊那市立伊那小学校に勤務することになった。それからは中学校、小学校などで学校栄養士を務め、長谷学校給食共同調理場に来て2年目に学校給食甲子園に応募して決勝戦まで勝ち残った。

「優勝の発表の瞬間も信じられず、大きな優勝カップをいただいてやっと実感しました。メディアの取材に囲まれて、すごいことをやったんだと改めて思いましたね」

地元に帰ると大歓迎が待っていた

優勝して伊那市に帰郷すると、地元の新聞・テレビなどのメディアが待ち構えていた。

「すごい歓迎と反響でした。県内の新聞、テレビ、ラジオには全部出ました。ＮＨＫの朝の甲信越地方のニュースに出るとお祝いの電話が殺到し、買い物に行くと周囲の人からおめでとうと声をかけられたりしました」

市が「優勝献立報告・試食会」も開催し、秋の「食の感謝祭」でも同じ献立を作って地元の方にふるまった。保護者も本当に喜んでくれたという。そして何よりも子どもたちが喜んだ。「日本一になった学校給食に誇りを持ってくれました。注目度があがり取材もくるので調理場の雰囲気も変わりました。みんなで緊張感をもって仕事に取り組んでいました」と語る。

学校給食を陰で支えた「麦わら帽子の会」

全国一になって学校給食への関心が高まったが、以前から長谷学校給食共同調理場を支えている地元の農業婦人の会があった。「麦わら帽子の会」（写真上）というサークルである。「長谷の郷土食の調理実習をしたり、多くの学びをさせてもらいました」と感謝する。「会の皆さんは自家用野菜を多めに作って学校給食にお裾分けという感覚で野菜を届けて下さり、いろいろな種類の野菜を作ってくださっています」納品した野菜（写真左）を見せながら「このような地元の方々の応援があって初めて優勝したと思っています」と語る。学校給食に限らず、望ましい食事の在り方を学ぶためには、日ごろから地域や家庭との連携が大事なので、生産者の皆さんと一緒に交流給食会を開いたり、交流と連携の輪を広げてきた。生産者の皆さんも「自分の作った野菜を美味しそうに食べる子どもたちの姿を見ることができ、とてもうれしい」と感動を分かち合っているという。

優勝・準優勝から農業・民宿へと華麗なる転進

第6回大会優勝　第7回大会準優勝
和歌山県和歌山市立名草小学校　学校栄養職員・土井登世　調理員・山中恭子

取材・文 / 編集部

立ちはだかる試練を乗り越えて栄冠

2011年11月6日の決勝大会が1か月後に迫ったときである。土井先生は自転車でご主人の農作業現場に行く途中、滑って転倒し右足の膝の靭帯３本を断裂する重傷を負った。病院に運び込まれて手術しコルセットで固定されると歩くのもやっとという状態になる。「これで決勝大会へは行かれなくなった」と半ばあきらめながらも、医師に何とか出られるまでに回復させてほしいと熱望した。痛い脚を引きずりながらも調理員の山中恭子さんと調理のトレーニングを繰り返した。何としても決勝大会へ行きたい。やがてその執念が実って、やや足を引きずりながらも決勝戦へと上京した。

主菜は「酢の物with鯖フライ」。それにさつまいもとひじきの磯煮、紀州汁である。ところが前日の食材点検で肝心の鯖が届いていないことが判明した。真っ青になった。すぐに地元の生産者と流通業者に連絡し、行方不明の鯖を見つけ出して急送してもらった。大会当日、かろうじて間に合った。

「一時は、築地市場から鯖を取り寄せることも考えましたが、地元の鯖は脂の乗りがちょっと違うのです。フライにすると微妙に味が変わるので・・・」という心配も吹っ飛んだ。地域でつくられている布引大根を使ったこの主菜は、「我が家の自慢料理」をとお母さんたちに呼びかけたら、そこに応募してきた作品をもとにつくったレシピだった。

優勝直後のインタビューで「布引大根で日本一になって、という子どもたちの応援に応えて優勝旗を持って帰れる」と言葉を詰まらせながら喜びの声を語った。帰ると子どもたちは優勝旗を囲んで大騒ぎ。バスケットボールの試合で市の大会に出る子どもたちが優勝旗を囲んで「すげえなあ・・」を連発。それに発奮してこのチームも優勝した。「学校の先生方も、やはり本物の優勝旗がすごい刺激になったと喜んでくれました」と言う。

惜しくも2連覇を逸す

第6回大会の優勝に続いて、第７回大会で土井・山中コンビは準優勝に輝く。あわや連続優勝かと思わせる紙一重の準優勝だった。この時の献立は、たちうおの骨の入ったすり身(ほねく)を使った煮物、地元野菜のみそ和えのぬた、くじら肉に水菜と油揚げを入れ、しょうが汁を使った汁物の「ハリハリ汁」。そしてちりめんとにんじんのふりかけご飯、デザートにとうがんの梅ゼリー。

「郷土の味は心を安定させると思う」と名セリフを吐いて準優勝の喜びを語ると、調理員の山中さんは「1年間、一生懸命がんばってきました。これからも子どもたちを笑顔にするために、安全安心の学校給食を作っていきたいと思います」と涙ぐんだ。

農業と民宿ではつらつと活動する

植木の刈り込みも見事な腕前

土井先生は以前から教職を２５年間やったらやめて、別の世界に転進しようと秘かに思いを抱いていた。それはご主人といっしょにやる農業だった。2015年3月、その思いを実行するため学校を辞めた。すでに栄養教諭の資格も取っていたので、任用される直前だった。

「でも、思いは揺らぎませんでした」と語る。ご主人と一緒に農業をやること、そして和歌山市深山で母親が経営している民宿を手伝うことが新たな目標になった。

「人とのふれあいは心の栄養なり、食は心身の栄養なり」。これはいつも土井先生が子どもたちに言いきかせていた言葉だった。

農業を営みながら民宿もお手伝いする土井先生に会うため、和歌山市に行ってみた。久しぶりにお会いした土井先生は、優勝・準優勝したときと何も変わらないはつらつとした姿で「地球と宇宙が相手なので、いつも心は新鮮です」と笑顔がはじけた。ちょうど稲刈りが終わったところであり、相次いで来襲した台風余波の雨天を避けながら、はくさいの植え付けを始めたところだった。

ハウスで手際よく作業をする

JR和歌山駅からすぐ近くのご自宅に伺うと、きれいに整備された植木に囲まれた邸宅に案内された。ハサミを持ちだして、「こんな感じで刈り込みます」と植木の手入れを見せてくれた。応接間に通され、あの日あの時の努力と感動を語ってくれたが、人生25年で一区切りをつけて転進した土井先生の生き方には心を打たれた。

生まれ育ったのは和歌山市の北端の加太地区である。土井先生の案内で紀淡海峡に浮かぶ二つの島を眼下に収めた海岸線の風景を見て息をのんだ。万葉の時代から潟見の浦と詠まれていた景勝地であり、海水浴場、キャンプ地があり関西でも指折りの魚釣りのメッカでもあるという。

コンバインを操作しての稲刈り

「海と山に囲まれたこの地で育ちました」と、自然と親しんで育った子ども時代の数々のエピソードを語って聞かせる。筆者が「自然児でしたね」と言うと、すかさず「私って野生児だったんですよ」と言って「地球と宇宙が・・・」の言葉が飛び出した。

民宿は母親のいわば趣味みたいなものだそうで、一時、やめたがお客さんにせがまれて再開したという。土井先生は、農業のかたわら車で駆けつけてはお手伝いをする。筆者が訪問した日も、さんま、さわらなどを手際よくさばいて刺身と煮魚などを作り、優勝献立を思い出させるさつまいもとひじきの煮ものが出てきた。夜の宴には第4回大会で準優勝した高橋啓子先生も加わって甲子園の興奮と感動の話は夜更けまで続いた。

そこで土井先生は次のステップを語った。子どもを育てる支援の仕組みを手がけてみたいという。まだ模索段階だがすでに目標は見えているようだった。

すごいな土井先生！ 陰ながらみんなで応援しています。

民宿では盛り付けにも忙しい

栄冠を勝ち取ったあの日あの時、そしていま…

「めざせ！給食甲子園」　給食を教材に食育を実践

第7回大会優勝・第10回大会優秀賞　愛知県西尾市立西尾中学校
栄養教諭・冨田直美　調理員・三浦康子

西尾中学代表で学校給食甲子園に優勝した献立の主食は、「てん茶しらす飯」でした。西尾市は抹茶の生産量で全国の約20パーセントを占める日本一の抹茶の産地です。デザートにも地元の抹茶を使い業者さんと共同で、一口で食べるミニ抹茶大福を開発しました。これなら短い給食時間内でも食べることができます。つくねも地元大豆からつくったおからを加え、栄養基準に満たない微量栄養素を確保しました。たまねぎも、れんこんも愛知県では名産になっています。

野球と同じように甲子園大会で優勝したことで全国一というイメージがわき、生徒も教員も地元の人々も郷土のさまざまな食材を改めて見直し、誇りをもつようになったことは間違いありません。「めざせ！給食甲子園」がスローガンとして受け入れられたのです。私とコンビを組んで優勝カップを手にした三浦康子調理員も仕事に取り組む意気込みが増し、調理員全員の士気が高まったと感じています。

「あったらいいな！　こんな給食」－授業から献立へ－

西尾中の生徒は給食の残食が少なく、2年生はほぼ毎日、完食が続いていました。そこへ学校給食甲子園の優勝となって、ますます給食への関心が高くなっていきました。そんなとき、「日本人の伝統的な和食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたのです。和食を生徒に意識させるチャンスととらえ、家庭科の教諭と連携して「日本の食卓一汁三菜をめざして～食事の計画～」の単元を構想しました。生徒自らが献立を考えることを通し、日本の伝統的な食文化に対する興味と関心をより高め、日常の食生活の実践力につなげることが目的でした。

西尾中学校での授業の様子

毎年5月には、「あったらいいな！　こんな給食」として、生徒から給食献立を募集しました。考案料理には保護者からの提案もあり、家庭の自慢料理や郷土料理も多く応募されました。給食が教材となるように献立作成をし、和食の場合はご飯を主食に汁物とおかずを、洋食の場合はパンと組み合わせて「和食」「洋食」などが意識できるように月に6～8品を給食で提供しました。

第7回大会の優勝をきっかけに、翌年の、2年生の技術家庭科のティーム・ティーチング（TT）授業では、家庭科の教諭と連携して「めざせ！　給食甲子園　西中の給食を考えよう」というタイトルを掲げて、給食を教材にした授業を実施することにしました。単元の目標は、①よい献立にするために食品の特徴について理解し、献立作りに意欲的に取り組むことができること、②６つの食品群に分類し、栄養バランスのよい献立を考えることの２つです。さらに献立の中に西尾の産物や旬の食品・前単元で学習した加工品を工夫して取り入れるようにしました。

私の献立が給食に－授業から給食へ－

調理員さんとの献立打合せ会の様子

食育の視点として次の３つを掲げました。
・栄養のバランスについて理解することができる。
・地場産物や食べ物の旬について理解できる。
・健康的な食事の内容について理解し実践できる。

「あったらいいな！　こんな給食」で生徒の提案した献立を給食に取り入れる試みと「めざせ！　給食甲子園」が重なり、生徒は、献立を作成することに意欲的に取り組むようになりました。

西尾市で実施する献立作成委員会では、栄養教諭、学校栄養職員で献立案を検討し、一年分の市統一メニューを決めています。私は統一メニューとほぼ同じ食材を使用している生徒のメニューを選び、それらと差し替えて再度献立作成をします。実際には、栄養やおいしさや見た目、調理方法なども考慮して適宜、食材を足したり引いたりして完成します。これは複雑で大変な作業になることが多いのですが、生徒の新しい発想に驚いたり感心したりしながら楽しんで取り組むことができました。何よりも自分のメニューが給食に採用されると生徒は「やったぁ。私の献立が給食になる」と、とびあがって喜びます。その笑顔にやりがいを感じていました。また生徒の向こう側にはお母さん、家族の姿も見えます。学校と家庭が一緒になって食育、学校給食を考え、学ぶよい機会になっていました。

めざすぞ！　給食甲子園

2015年度までは西尾中に主として常勤していましたが、2016年度からは常勤を西尾市立八ツ面小学校に移りました。西尾中へは兼務校として週に１回勤務し、以前と同様に生徒の栄養管理と食育を担当しています。小学校に異動となり、小学校での本格的な食育実践は、これからはじまります。低学年の食育ノートを活用した１年生「はしのもちかたをしろう」、２年生「あじわうってどんなこと?」など食育を楽しく実施しています。さらに、高学年では、朝ご飯の重要性の徹底などを図るための効果的な指導を模索しています。

「あじわうってどんなこと?」授業の様子

第7回大会優勝の様子

学校給食甲子園には、第10回大会でも決勝大会に進むことができましたが、優勝には届かず優秀賞で終わりました。この時も三浦さんと組んで出場しました。三浦さんも「日本一になったことで責任感が増し、仕事のレベルアップにつながりました」と語っています。とても心強い言葉です。これからも調理員さんと研鑽を重ね、再度決勝戦に挑んでいきたいと思っています。学校や地域の人々からも、常日頃から理解、協力、支援をいただき感謝しています。

児童・生徒のために食育推進、学校給食の充実に努めていきたいと思っています。

栄冠を勝ち取ったあの日あの時、そしていま…

男性栄養士として初の栄冠

第8回大会優勝　東京都文京区立青柳小学校　学校栄養職員・松丸　奨　調理員・大野雅代
第9回大会準優勝　東京都文京区立青柳小学校　学校栄養職員・松丸　奨　調理員・石川絢華

給食甲子園に参加することによって、自分自身の給食に対する想いと向き合い、子どもたちにより良い給食を出すことができるようになると考え、給食甲子園に応募しました。

献立のテーマは、【江戸・明治から現代への食を巡る物語】です。江戸の粋を味わう食材で、食への興味関心につながる給食を目指しました。優勝献立は、「のらぼうめし、牛乳、江戸前つくねの宝袋、伝統つくだ煮和え、すり流し小鍋立て汁、はちみつにんじんゼリー」でした。江戸から現代の東京の歴史を学ばせ、野菜が苦手な児童でも食べられるようになっています。

全国的にみて「東京都」と言うと食材が少なくて、給食はあまりおいしくないのではないか?という印象があるかと思います。しかし地産の食材も色々あって、おいしい給食を作るための基盤は整っています。「東京都の給食はおいしいんだ」ということを伝えられて嬉しかったです。

食育の授業も積極的に行い、給食だけでは伝えきれない食の歴史や、食の面白さを子供たちに伝えました。時にはちょんまげで授業（下の写真）したり、武士の真似をしたりして、江戸時代から延々と息づいてきた首都の野菜や魚介類などの食材と江戸料理を子どもたちに話してきかせました。試行錯誤の連続ですが、いつでも子どもたちの笑顔を励みにして取り組みました。

コンクリートジャングルのど真ん中にある学校の敷地は驚くほど狭いのですが、そこで野菜の栽培もしました。首都高速道路が見える畑で伝統野菜を育て、野菜に触れ、土に触れることは東京の子どもたちには大切で貴重な経験なのです。収穫した野菜を喜ぶ子どもの顔を見てください。

保護者や同僚の先生方も東京の子どもへの思いに同調してくださり、たくさんの方々に支えられてきました。農家さんをはじめ、多くの方々が東京の給食で食育をしたい!という気持ちになり、みんなで勝ち取った優勝だったと思います。心からお礼申し上げたいです。

決勝大会の舞台はずっと立ちたかった場所です。普段から心は燃えていますが、あんなにも真っ赤に燃える舞台に立たせていただき光栄でした。東京の子どもたちにもっと野菜・魚・大豆を好きになってもらいたいです。

そして食材に詳しい子どもになってほしいです。子どもたちが、自分たちの住んでいる土地や、歴史に誇りを持つきっかけになればと思います。

優勝した翌日、森島徹校長先生と矢部明美副校長先生に報告に行き、記念の写真を撮ってもらいました。教職員の皆さんもとても喜んでくれました

2009年から、文京区立青柳小学校 に勤務することになりました。初めて給食甲子園に応募したのは2011年の第６回大会ですが、一次審査で落ちました。代表になった献立の数々はとてもよく練られていて、レベルの違いを感じました。

その後、自分の給食に足りないものを研究し、献立づくりに奮起しました。東京中の産地を駆け回り、給食の食材を使用し、食育の授業も積極的に行いました。

第７回大会では、東京都代表校に選出され、第８回大会でついに、2266校の頂点に立ち優勝しました。翌年の第９回大会では準優勝の成績を収めることができました。

優勝をお祝いし、学校で特別な全校朝会を開いてもらいました。体育館で子どもたちが拍手をして道を作ってくれて、その中を、優勝旗を持って歩きました。全校児童全員からお祝いのお手紙をもらいました。今でも大切な宝物です。

校長先生は、「情熱を持って子どもと向き合っている栄養士とは思っていたが、まさか日本一にまでなるとは、予想していなかった。突き抜けたなあ」と喜んでくれました。

その後は、子どもたちも、「自分たちは特別な給食を食べているんだ!」と、誇りを持ってくれていて、完食の回数も上がっていきました。

新聞、雑誌、ラジオ、テレビ取材も続きました。普段から自分が求めている給食の実践が放送されると、いつのまにか講演依頼も増えてきました。レシピ本も出版させていただきましたし、大変ありがたいお話です。

いま、たくさんの東京食材を求めて走り回っています。大都会の東京だからこそ地産地消が大切だと思うからです。写真は東京で見つけたハチミツの収穫です。養鶏場に足を運んで卵や鶏肉の知識を取材しました。野菜畑を訪問し、収穫した野菜をその場でいただきながら農家の方々から野菜作りの話を聞くことが大好きです。子供たちへ話をする材料が見つかり楽しい時間になります。これからも「子どもたちに喜んでもらえる給食」を目指し、江戸東京野菜を献立に取り入れた新しい給食作りに取り組みます。

優勝旗を手にしたあの瞬間から変わった生活環境

第10回大会優勝　群馬県みなかみ町月夜野学校給食センター
栄養教諭　本間ナヲミ　調理員　山岸丈美

取材・文 / 編集部

一体感で支援体制を築いた地元の人々

第10回という記念する大会に優勝した群馬県みなかみ町月夜野学校給食センターの栄養教諭、本間ナヲミ先生、調理員の山岸丈美さんは、「優勝・・・」と発表するアナウンスを聞いた瞬間から二人の生活環境ががらりと変わってしまった。表彰式後の優勝インタビューでもみくちゃにされ、帰郷すると町をあげての大歓迎ムード。

「学校の子どもたちはもとより、町役場、生産者、保護者など町が一体となってお祝いしてくれたのは、本当に感謝、感激でした。苦労して大会に臨んだ緊張感も、いっぺんに吹っ飛びました」と本間先生は昨日のことのように振り返った。

みなかみ町は、りんご、ブルーベリー、さくらんぼなどの果樹栽培が盛んな地域だが、野菜もトマト、きゅうり、きゃべつ、こまつななどがとれるので地場産物を取り入れた学校給食は普段から地元の人にも愛されていた。

特に「100パーセント、地元の食材を使った学校給食」という献立が発表されると、ずいぶん前から子どもたちは楽しみに待っている。「この日は、学校を休まないように」という合言葉も出るほどである。

「優勝したおかげで、学校給食と地元の食材に子どもたちの関心が集まり、その効果は計り知れないほどと思いました。本当に感謝する毎日です」

優勝した主食は、群馬県産の米粉を使った「こめっこパン」であり、主食がパンで優勝したのは初めての快挙である。審査委員の評判になったのは、上州豚にみなかみ町産のりんごを使ったソースをかけた「上州豚のアップルジンジャーソースかけ」だった。夏の収穫から冷凍保存してきたブルーベリーの手作りジャムも、こめっこパンの味を引き立てた。

群馬県はこんにゃくいもの生産量では全国一である。そのこんにゃくをあしらった「こんにゃく海藻サラダ」も話題となった。

清潔感みなぎる「日本一」の調理場を訪問

あの感動の優勝から半年後に月夜野学校給食センターを訪問した。2013年10月、優れた学校給食調理場として文部科学大臣表彰を受けただけあって、清潔感みなぎる素晴らしい調理場である。

広い調理場には大きなシンクや鍋、釜、ベルトコンベアなどが整然と並び、さながら食品工場といった感じである。また食材の下処理の場所（汚染区域）と調理の場所（非汚染区域）も部屋を区切って区分され、衛生管理を徹底させたレイアウトとなっている。学校給食調理場はどこも同じような施設・設備で整備されているが、山間のこの調理場はひときわ明るい環境であり、さすが「日本一」の調理場を思わせた。

センターの内部の壁には、学校給食の歴史を写真でたどる貴重な展示があり、その中に優勝を勝ち取った全国学校給食甲子園大会の模様を報告するポスターもある。

1972年のみなかみ町の学校給食風景の歴史的な写真は非常に貴重なものが多く、興味が尽きない。中でもその当時、配膳する子供たちの写真（右）は、白衣に着替え、帽子、マスクの「完全装備」であることに驚かされる。

調理員一人ひとりの健康状態も厳しくチェック

訪問したのは朝8時だったが、すでに食材の下処理が始まっていた。ここでは12人の調理員が小学校５校・中学校３校、計8校の児童・生徒に、毎日約1,000食をつくっている。訪問した日は「味の旅カナダ」という名前の献立で、メインの鮭のグリルとサラダや大麦入りスープなど計6品で、まるでカナダ旅行をしているような気分にさせてくれる。

調理を見学していて気が付いたのは、衛生管理の徹底ぶりだ。調理員の健康状態から調理作業と衛生管理体制がきめ細かく定められている。その帳簿類を机に積みあげて見せてくれた。出勤すると毎日自分たちの健康状態を記入する。下痢や発熱がある場合は自宅待機となり、給食をつくることはもちろんのこと職場に出勤することもできない。

給食で出される食材の調理法も、衛生管理基準で厳しく定められている。例えば、学校給食では野菜は生のままで提供はできない。原則として必ず加熱しなくてはならない。その日の献立のカラフルサラダも、細かく切った野菜を85℃のお湯に1分間通した後、冷却機で冷やす。さらに、冷却後の二次汚染を防ぐため、ドレッシングとあえる作業は、調理室よりも室温が低い別室で行われていた。肉・魚類も同様だ。大きなオーブンで焼かれたサーモンの中心温度を、調理員が計測している。本間先生は、取材の質問を受けてやり取りする合間にも、調理場全体に眼を配り作業をチェックしている。さすが日本一に輝いた栄養教諭という雰囲気が出ていた。

サラダの野菜も熱湯を通してからあえる

二人で誓いあった次のステップ

本間・山岸の名コンビで優勝したが、いつまでも同じ職場にいるわけではない。山岸さんは、みなかみ町新治学校給食センターの副主任として栄転していった。山岸さんは、今度はこちらから新しい栄養教諭と組んで学校給食甲子園に応募し、優勝旗をともくろんでいるという。

先ごろ二人が顔を合わせたとき、「施設が違うけれどもお互いに切磋琢磨して、またも全国一になろう」と誓い合ったという。「子供たちのためにおいしい学校給食を作るのが生きがいだね」と語りあった。児童たちに授業で地産地消を知らせる毎日である。

出場選手は語る　あの日あの時、そしていま…

誇りと喜びをもらった「子ども審査員特別賞」

金沢市立三馬小学校
栄養教諭　山外裕子(第10回大会特別賞、優秀賞)

調理員さんと二人三脚で迎えた本番、周囲の方々からの応援と協力をいただき、充実感いっぱいの60分間でした。優秀賞(藤江賞)に続いて「子ども審査員特別賞」をいただいたことは、大きなよろこびであり誇りでした。迷いなく学校給食の仕事を志した頃の初心を思い出しました。

食材を携えて教室を訪ねると子どもたちはいつも、キラキラした目でこちらを見てくれます。話をすると食材への興味や「食べてみようかな」という意欲をくすぐられるようです。世界へ飛び出ていく子どもたちには、「食」を通じてふるさとの良さを自信もって語ることのできる大人になってほしいと願っています。

選手宣誓やり直しを乗り越えて準優勝

和歌山市立本町小学校
栄養教諭　高橋啓子(第4回大会準優勝)

第4回大会に応募したとき、調理員３名と共に献立から考えました。夏休みに親子料理教室を行い、保護者や児童からも意見をもらい、写真が得意な先生に応募写真をお願いし学校全体を巻き込んでの応募でした。たくさんの応援を背に受けて大変緊張し、開会式の選手宣誓をやり直すという失態もありましたが、調理中は楽しく行うことができました。その後も、優勝・準優勝が和歌山県から出て大変うれしく思っています。学校での食育の取り組みを献立に生かし、毎年応募することが、私の食育の基本となっています。

たくさんの人々との つながりを伝えていきたい

香川県さぬき市志度学校給食共同調理場
栄養教諭　下岡純子(第3回大会特別賞、第8回大会準優勝)

給食甲子園決勝大会出場は、本当によい経験になりました。地元の生産者グループの方々をはじめ、日頃から給食や学校での食育にご協力いただいているたくさんの方との連携があってこそ、出場できたと感じています。たくさんの方々とのつながりを本当にうれしく思っています。毎日の給食はたくさんの方とのつながりがあってこそできることを、子どもたちに伝えていかなければいけないと強く感じました。学校はかわりましたが、今後も身近な地域でとれる食材をいかし、子どもたちが楽しみにしてくれる魅力ある給食を目指していきたいと思っています。食を通して、地域のよさを子どもたちに伝えられるように頑張りたいと思います。

緊張感と情熱を生み出し勇気をくれた大会

高松市立太田南小学校
栄養教諭　三宅律子(第1回大会準優勝)

出場してからもう10年が過ぎたのだなぁと感慨深く、決勝大会の緊張感を思い出しています。当時は、高松市立国分寺中学校に勤務しており、竹下和男校長先生のもとで、「弁当の日」や「地場産物活用献立」に取り組んでいました。準優勝して新聞、テレビ、ラジオなどで取り上げられ、何よりも嬉しかったのは生徒に食の重要性と郷土のすばらしさを伝えられたことです。お世話になっていた地域の生産者の皆様にご恩返しができました。感謝の気持ちでいっぱいでした。三木町立三木中学校に異動し中学校での食育の取り組みについて、第55回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会で発表することができました。学校給食甲子園は、私に勇気をくれました。今後の食育の発展のために、ますますの緊張感と情熱を生み出す大会であることを期待しています。

大月の子どもは大月の食材で育てる

高知県大月町立大月中学校
栄養教諭　谷山なつこ(旧姓:野坂、第6回大会準優勝)

決勝大会に向けての準備や練習は大変でした。それ以上に子どもたちのために地域食材を使って、美味しくて安心安全な学校給食を作ることで調理師とも話し合い、検討を重ねることができました。これが学校給食の運営上一番の成果となりました。

準優勝という結果は、子どもたちにとって普段食べている給食や地域の食材が全国に認められたものであるという自信につながりました。地域の方々には学校給食に関心を持ってより協力して頂けるようになりました。

この経験は学校給食をおこなっていくうえでの自信となり、より良い給食作りへの原動力となっています。2016年9月に第2子を出産し、現在、私は育児休業中ですが、これからも「大月の子どもは大月の食材で育てる」という思いのもと、地域の方々と共に「地域の良さを感じられる大月の給食を作っていきたいと思います。

衛生管理を基本から見直すきっかけになった

佐賀県鹿島市立学校給食センター
調理員　田平由紀(第10回大会入賞)

全国学校給食甲子園大会を知ったとき、息子二人が野球をしているので甲子園の文字に惹かれてしまいました。まさかこの大会に出場できるなんて、憧れの舞台に心躍る感じがしました。さっそく辺りつ子先生と実演練習を始め、制限時間と作業工程に悩む日々がはじまりました。うまくいかないことが多くて、完璧だと思っていた衛生管理マニュアルを熟読し、野菜の洗い方や温度管理など基本から見直すきっかけになりました。

大会で調理した「佐賀まるごと丼ぶり」は残菜ゼロの人気献立です。いつもは約2800食を大きな釜で作るので、6人分を同じに仕上げるのは難しかったです。やはり給食で調理する方がおいしいです。大会を通じて給食センター職員や地域の納入業者の方、子どもたち学校の先生方にご協力いただき改めてつながりを感じました。そのことを忘れずこれからも給食調理を頑張っていきます。

子どもたちの笑顔を見ながら 給食巡回に取り組む

東京都中央区立有馬小学校
学校栄養職員　井上祐子(第10回大会特別賞)

決勝戦への出場が決まり、たくさんのエールが届きました。生徒、保護者、生産者、職員、調理員、家族、友人、皆さまに支えられての出場でした。当日は緊張で頭の中が空っぽでしたが、選手入場で会場に入ると応援してくださる方の声が全身に届き、駆けつけてくれた家族の笑顔を見て「自分らしく!」の気持ちで臨めました。あの時出会った方々が話してくださった給食に寄せる思いや甲子園での感情は最高の思い出です。本当に楽しかったです。

そして今は、給食を待つ子どもたちの笑顔を見ながら、私の経験した楽しい思い出をいかして給食巡回に取り組んでいます。東京都地産地消給食で出会った多くの方から「食」「いのち」「愛」を教えていただき、皆さんの熱い思いが届いてこの献立は完成したのだと感じました。給食甲子園の決勝戦出場は、私の大切な宝物です。

出場選手は語る　あの日あの時、そしていま…

前向きの調理員さんと一緒に仕事ができたことに感謝

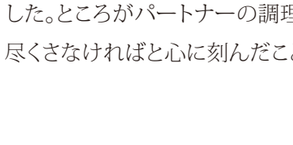
元新潟県上越市立春日新田小学校
栄養教諭　宮澤富美子（第4回大会優勝）

当時のチーフ調理師さんは「勤務の厳しいこの学校でできるなら市内の他の学校でもできるから、市全体のレベルを上げることになる」と全員で研修、共通理解に努めました。ダイナミックで、繊細な給食作りを大切にしていました。お陰様でその後、この上越市からは決勝大会に数回、地区と県代表にも選ばれており、前向きな調理員さんたちと一緒に仕事ができたことをとても楽しく感謝しております。

いま食育基本法・学校給食法・栄養教諭制度があり、学校給食甲子園がいろんな方々のご努力やご支援によってここまできたと思います。世界に誇るべき日本の楽しくおいしい学校給食で、健康の保持増進と医療費の節減につなげることができます。

決勝大会4回出場で得られた大きな財産

福島県いわき市立勿来学校給食共同調理場
学校栄養職員　水口公美（旧姓芳賀、第8回大会優秀賞）



私は、第４・５・７・８回の決勝大会に出場させていただきました。初めての出場時は、学校栄養職員として２年目でした。経験が浅かった当時、全国で活躍している先生方と触れ合い学べたことは、私のその後の学校給食との向き合い方に大きく影響しました。

４回の決勝大会出場は、調理員、児童生徒や先生方、地域の学校給食への関心を高めました。周囲の理解や協力をいただけたことで、普段からの献立内容や食の指導の充実につながりました。決勝大会までの準備は、毎回とても大変でしたが、得られたものはそれ以上に大きかったと確信しています。現在、私は育児休業中であり、この貴重な時間を無駄にせず、また新たな視点を持ち、食と向き合っていきたいと思っています。

日本の学校給食は世界遺産級と思う日々

富山県高岡市立下関小学校
栄養教諭　亀ヶ谷昭子（第5回大会準優勝）

決勝大会で準優勝を受賞した時は、「今がまさに人生の絶頂期に違いない！」と思いました。普通の栄養教諭が、まるでスターのように報道関係らから毎日取材を受け、一躍時の人になりました。そして学校給食について、学校や子どもたちはもちろんのこと、広く保護者や一般の方々にも関心を持っていただけたことは、とてもうれしいことでした。

今は一人でも多くの仲間に、全国大会で頑張ることで子どもたちが自校の学校給食を誇りに思ってくれることや沢山のうれしい事を体験してもらいたくて、応援に徹しています。明治時代に始まった学校給食は、いつの時代も子どもたちの健やかな成長と健康な未来を願って続けられてきました。その学校給食を大々的にアピールする学校給食甲子園の取り組みに感謝しています。私は、日本の学校給食は世界遺産級だと思っています。

「つなぐ」をテーマに食育に取り組む

岐阜県郡上市美並学校給食センター
栄養教諭　白瀧芳美（第5回大会優勝）

学校での壮行会のとき、子どもたちの前で「日本一にはなれないかもしれないけど、精一杯頑張ってきます」と弱気の言葉でした。ところがパートナーの調理員・見付清美さんは「日本一になってきます！」と思わぬ強気な言葉に、やるからには最善を尽くさなければと心に刻んだことを思い出します。優勝したこともその後の活動も多くの方々のおかげであることを忘れないようにしながら、「つなぐ」をテーマに食育に努めてきました。

生産者、地域の方、関係機関と連携して地場産物の活用やふるさとへの関心を高められるような献立の工夫・指導を心がけ、食育で子ども・学校・家庭・地域をつなぐことを目指しています。また生涯の健康につなぐためにも、自分で食べる力（選ぶ・組合わせる・作る）をつけるのに、給食のパターン（主食＋主菜＋副菜＋汁物）を思い出し、考えて食べられるようになってほしいと願っています。

おいしさ日本一の夢に向かって

鹿児島県枕崎市立学校給食センター
調理員　東 美都代（第10回大会優秀賞）

枕崎特産の厚削り節で取っただしは地場産の食材と実に相性が良いのです。学校給食は、大量調理でありながらも限られた調理時間内にこまめな火力調整や丁寧なあく取りを行い、衛生面を重視しておいしく仕上げています。決勝大会では、学校給食衛生管理基準を満たすことが必須となります。本番を想定し、栄養教諭の山本愛先生と行った実践練習は、調理台を女子栄養大サイズに調整しての調理動作、加えて職員の皆様が扮した審査員や報道カメラマン、カウントダウンタイマーに焦りと緊張感を感じながら繰り返されました。優秀賞は同僚、学校、地元の方々が喜んでくださいました。決勝大会で貴重な経験が出来た事に感謝し、子どもたちの笑顔を思い浮かべながら安心、安全、そしておいしさ日本一の学校給食作りという夢に向かって進んで行きます。

地場産物を活用する意図やねらいを明確に持つ

秋田県藤里町立藤里小学校
栄養教諭　津谷早苗（第9回大会優勝）

第9回大会で優勝しましたが、あの決勝大会に向けていろんなことを悩み考え、ものすごい緊張感に押しつぶされそうになったことを忘れません。今では私の中でよい思い出となっています。

他県の方との交流や給食の試食を通して、仕事に対する熱意や献立に込める思い、工夫を直に感じ大変刺激を受けました。あれから地場産物を活用する意図やねらいを明確にするよう心がけるようになりました。おいしさと衛生管理のバランスの兼ね合いに難しさを感じながらも、どちらも高められるよう努力を重ねています。

優勝したことで食育の取り組みや栄養教諭の日々の仕事の様子を紹介する機会をいただきました。食育の取り組みを振り返えることで、これまで見落としていたことに気付くきっかけともなりました。今後も大会で得たことを忘れず、周囲の方々と協力して取り組みたいと思います。

手が震えるほど緊張し励ましあったあの日

秋田県上小阿仁村学校給食調理場
栄養教諭　細田智子（第10回大会準優勝、部門賞）

第10回大会で準優勝、牛乳・乳製品部門賞を受賞できたことに心から感謝し，応募時から決勝大会まで協力してくれた関係各所の皆でとったものだと思っています。決勝大会では、手が震えるほど緊張したのを覚えています。しかし，出場者の皆さんとコミュニケーションをとることで，全員が同じ気持ちであることや、分からないことがあればお互いに聞き合い，励まし合うことができました。審査後に食べた皆さんの給食は，どれも美味しく地域の特色を存分に活かしたものばかりでした。準優勝は、子どもたちや村民の皆さんに喜んでもらっただけでなく、県庁の食堂で食べてもらう機会をもらいました。これからも学校給食を魅力あるものにするために、食育に携わるスタッフ全員で取り組んでいきたいと思います。

出場選手は語る　あの日あの時、そしていま…

充実した食育活動につながった優勝体験

千葉県匝瑳市役所健康管理課管理栄養士
長井真理子（旧姓・秋山、第2回大会優勝）

第1回大会は、全国の食文化の多種多様さに驚き、感動、緊張で終わってしまいました。しかし、その体験を生かした第2回大会では優勝を勝ち取り、喜びと自信をいただきました。大会後にテレビやラジオへ出演できたことをきっかけに全国からの視察が増え、多忙な日々が続きました。児童生徒や保護者、地域の方々には、学校給食を通して行う食育についてさらに理解していただける機会になったのではないかと思います。

2014年には市内の施設が統合されて大規模な学校給食センターが建設されました。「地産地消の手作り給食」を提供できる施設が出来上がり、地元食材供給のシステムも構築されました。私自身は、仕事、結婚、出産と充実した年を過ごし、15年間勤務した学校給食センターから2015年4月に市の健康管理課へ異動となり、乳幼児から高齢者を対象に幅広い栄養業務を行っています。2016年2月には第2子を出産し、公私共に学校給食で培った諦めない精神を持って進んでいます。

食を通した出会いとつながりに感謝

福井市清水中学校
栄養教諭　田中範子（第9回大会特別賞）

学校給食甲子園を通じて様々な方と出会い、つながっています。食は人と人とをつなぐ力があることを実感できた機会となりました。献立の作成には、家庭部の生徒に関わってもらいました。子どもたちのやわらかな発想に新たな発見がありました。決勝戦に備えて18回にも及ぶ練習。毎回快く食べてくださった職場の先生方に活力をいただきました。料亭の料理長をお招きし、だしの取り方や食材をいかす技を伝授していただきました。献立は試食会で保護者の方に、メインの献立は地元のコンビニで販売していただきました。甲子園の経験から『せっかくの機会を楽しむ』ことが私と調理技師のモットーになりました。すばらしい食文化のある福井県とその担い手の子どもたちに、その魅力を楽しみながら実感・体感してもらえるような食育を日々模索しています。

シルバー人材センターと連携して食材取り入れ

岐阜県多治見市立陶都中学校
栄養教諭　松原恵子（第3回大会優勝）

優勝したことは栄養教諭として働く上で宝となりました。今でも、「日本一の給食を食べられて幸せ」と祝福を受けた時の子どもたちの笑顔が忘れられません。

あれから8年、調理業務も民間委託となり、仲間の栄養教諭や調理員も代わりましたが、県内の食材を使用した手作り給食を大切にし、指導を行っています。

8年前は、県内の食材を見積にかけて使用したり、学校給食会の開発物資を使用したりしていました。今では、それに加えて多治見市営農センターや多治見市シルバー人材センターと連携して、多治見市産の食材も取り入れることができるようになりました。また、県内各地域の食材や郷土料理を取り入れたり、子どもたちが県内の食材使って考えた献立を取り入れたりしています。今後も、子どもたちの将来を見据え、より良い食生活を送ることができるよう、給食を通して発信していけたらと思っています。

いまなお続く感激と誇りを次世代につなぎたい

鹿児島県日置市立東市来学校給食センター
栄養教諭　榊順子（第3回大会準優勝）

今でも鮮明に蘇る「給食甲子園決勝大会」。味わったことのない緊張感。準優勝という思わぬご褒美。調理員さんの涙。翌日からの数々のうれしい反響。8年たった今でも胸が熱くなってきます。入賞してから報道機関や市の広報などで何度も取り上げられ、児童や教職員はもちろんのこと保護者や地域の方々、生産者、納入業者からも讃辞をいただき、子どもたちは自分たちの食べている給食が全国で評価されたことに驚きとともに誇りを持ってくれ、レシピは自慢の献立になりました。

給食に対する意識が変わり残食もぐんと減りました。また、人と人とのつながりや地域の想いが更に強く感じられるようになりました。地域の宝である子どもたちの健やかな成長を、地域食材の給食によって育んでいく想いを強くした出来事でした。その頃の教え子が現在、栄養教諭を目指して大学で頑張っています。この体験を継いでほしいと願っています。

全国に発信した地元の「赤こんにゃく」と「湖魚」

滋賀県彦根市立稲枝東小学校
栄養教諭　廣田美佐子（第2回大会準優勝）

給食甲子園出場決定の電話が私の人生を大きくかえました。給食甲子園出場は私の宝物です。出場には調理員と本番さながらの練習を毎日、夜遅くまで行い、試食は教育次長や校長、教頭がして下さり、まさに守山市をあげての出場でした。大会当日には炊飯器のスイッチを入れ忘れたり、フライパンの柄が取材のカメラのコードにひっかかったりとハプニングの連続もありました。

地元の「赤こんにゃく」と「湖魚」をメインとした献立で準優勝出来たことは、全国に滋賀県の特産物を知ってもらうことができ嬉しく思いました。準優勝をきっかけに、子どもたちや保護者の方、地域の方がそれまで以上に守山市の給食に関心と誇りをもって下さることにつながりました。今後も子どもの笑顔を見るために、給食を通して「食」の魅力を伝えていきたいと思います。

子どもの成長力を見ながら食を教える日々

長崎女子短期大学非常勤講師
幼保連携型認定とまちこども園相談役
神林光子（元長崎県西海市立大瀬戸学校給食共同調理場・栄養教諭、第2回大会入賞）

子どもたちのエールを受け、地元テレビ局も同行取材での決勝大会出場でした。テレビ報道を見た児童が、「私も学校栄養士になり料理コンクールに出て優勝したい」と将来の希望を掲げました。その子はいま私の大学に入学し、管理栄養士を目指しています。子どもの教育は早いほど良い。そして個別に対応するとその子に応じた好ましい発達をする。

地域と共に高齢化社会を考え「幼老共生」をと夢を語っていたら、保育園を立ち上げることになりました。保育園で一人ひとりに食べること教えていたら、幼児教育学科の学生に「子どもの食」を担当することになり、食の大切さを痛感しています。２歳半位までに基本的習慣が身につくと、子どもの成長力が相乗効果をもたらしながら発達していくことを子どもたちが示しています。いま学童保育も担当し、子どもたちがたくましく生きる力を身につけるために取り組んでいます。

全国学校給食甲子園大会10周年記念食育シンポジウム開催報告

「学校給食から発信する日本のＳＨＯＫＵＩＫＩ」

全国学校給食甲子園大会10回大会を記念して、2016年7月30日、食育シンポジウムを開催しました。当日は満席の盛況で、多くの参加者に食育の在り方を考えてもらうシンポジウムになりました。

日　時　2016年7月30日（土）午後2時~5時
会　場　シダックスカルチャーホール（東京都渋谷区神南）
主　催　特定非営利活動法人21世紀構想研究会
後　援　文部科学省、公益社団法人全国学校栄養士協議会
協　賛　シダックス株式会社、株式会社日本一

開会の挨拶をする銭谷眞美・全国学校給食甲子園実行委員長

第１部　基調講演「食事力が問われる食育の時代」

宗像伸子（管理栄養士、東京家政学院大学客員教授、全国学校給食甲子園審査委員）

私は学校給食とは少し違った観点で食育について話をしたいと思います。私は社会人として病院の栄養士となりました。患者さんと話をして感じたことは、もっと食事や栄養について気を付けてほしかったということでした。そして健康を維持できる食事について考えるようになりました。

食育という概念ができてきた背景を考える

さて、10年ほど前に食育基本法が施行され、国家として食育を推進しておりますが、食育とはつぎのようなカテゴリーとして分類されています。

①豊かな人間性を育む食生活の実現
②末永く健康で文化的な生活を求める
③食文化の継承
④心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし健全な心と身体を培う

大人から子どもまでアプローチすべきになっております。

次に、なぜ食育という概念が出てきたのか。これについての社会的背景を考えてみました。

①家庭内のリーダーが不在となった。
②おじいちゃん、おばあちゃんの食習慣を見習う機会が減った。
③子どもに個室が与えられ、家庭内コミュニケーションがとりにくくなった。
④電子レンジ、インスタント食品の普及の結果、いつでも食事ができるようになった反面、家族が一度に集まる必然性が弱まった。「食べたいときが食事どき」の状態。

昔の父親は家庭内で大きな存在でした。しかし高度経済成長期になって仕事が忙しくなり、父親はあまり家庭を省みなくなってしまったという事情も考えられるでしょう。また核家族化によって祖父母との接触する機会が少なくなったこともあるでしょう。

子どもの個室化によって、コミュニケーションがとりにくくなり、家族で一緒に食事をすることも難しくなったという事情もあるでしょう。電子レンジなどの普及で食べたいときに食べるということが可能になり、家族が一度に集まる必然性がなくなってしまいました。

続いて、このようなことも言えるでしょう。

⑤女性が社会進出した結果、家事にかける時間が減り、子供が台所仕事をする母親を見る機会が減った。
⑥スーパー、コンビニ、外食店、デパ地下、エキナカなどの普及によって、ますます「食べたいときが食事どき」現象が進んだ。
⑦家族のライフスタイルが多様化し、家庭内で、だんらんの機会が減った。

女性の社会進出や、社会構造の変革、ライフスタイルの多様化などによって、食の態様がこのように変わってきました。

このような社会的な現象に歯止めをかけて少しでも健全な食生活ができるように考え、食育基本法として策定されたものと理解しております。

食育を推進するための食事力

食育とは、「食事力をつける」という考え方で対処することが大事ではないかと考えました。私が考える「食事力」とはスライドで示したいと思います。

人生90年、100年を想定しますと、それまでに気力や体力を維持するためには、食事や食行動を自己管理する能力が必要になってまいりました。食事力とは、基礎体力をつけることと同じであると考えております。

学校で養える食事力とは、どんなものが考えられるかを考えて見ました。

まず第１に、自分自身の食事を楽しむ機会をつくることでしょうか。生徒や同僚と食事を楽しみながら料理を習うことであり、定期的な食べ歩きをしたり、海外旅行の体験を話題にすることなどもあります。

第２は、正しい姿勢でおいしそうに食事をすることが大事です。食事を心から楽しむことが大切であり、大人の行動を子どもたちはちゃんと見ているものです。

第３は、正しい食の情報や健康情報や郷土の食文化を伝えることも大事です。

そして第４には、自分のためにも、１日に何をどれだけ食べればよいかという基準をもつことが大事なことです。

食事力をつけるためにどうするか

まず第１に何を、どのくらい食べたらよいか目標をもつことです。毎日の食事ですから、何をどのくらい食べるかを決めておかないと健康を維持することにはならないということです。

次に定刻に食事をとることも大事です。一日3回の食事によって、必要な栄養素を摂りやすくなります。ストレスを解消し、仕事の区切りをつけるということにもなります。一日の生活習慣が規則正しくなります。

次に家族や友人と楽しくリラックスして食べることが大事です。悲しいお顔をしたり、怒ったりして食事をしても楽しくありません。家族の崩壊は食卓にあらわれると言われています。家族で食べる食事は、一家だんらんの砦とも言われています。

最後に手作りの食事ということが大事です。最近は外食も多くなり、今は自分で作らなくても何とかできる時代になりました。しかし自分で調理することは一種の創作活動でもあります。

お料理はすぐに消えます。ですからお料理を作ることは、瞬間芸術と言ってもいいかと思います。この創作活動は、視覚、聴覚、嗅覚、味覚、触覚という五つの感覚に訴えるものがありますので、心の中に残るものではないでしょうか。

私は自分のために料理を作るというよりも、人のために料理を作って喜ばれるということが楽しいことになっております。

第2部　パネルディスカッション　「献立力が問われる食育の時代」

パネリスト　金丸弘美（食環境ジャーナリスト、食総合プロデュサー）
齊藤るみ（文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課学校給食調査官）
宗像伸子（管理栄養士、東京家政学院大学客員教授、全国学校給食甲子園審査委員）
吉原ひろこ（学校給食研究家・料理研究家）
モデレーター　馬場錬成（21世紀構想研究会理事長、全国学校給食甲子園実行副委員長）
司会　大森みつえ（全国学校給食甲子園大会事務局長）

馬場錬成理事長のあいさつ

主催者である特定非営利活動法人21世紀構想研究会（http://www.kosoken.org/ ）は、1997年9月に設立されました。現在、学校給食甲子園を実施している教育委員会（銭谷眞美委員長）、知的財産委員会（荒井寿光委員長）、生命科学委員会（黒木登志夫委員長）などが活動しており、適宜、テーマによる討論を通じて政策提言集団として活動しております。

学校給食甲子園は、学校給食現場で日夜活動している栄養教諭、学校栄養職員、調理員の皆さんの活動を知ってもうことと、学校給食を広く理解してもらうこと、そして食育推進に寄与したいとの目的で始めたものです。パネリストの先生から冒頭発言をお願いします。

金丸弘美先生の冒頭発言

2005年、佐賀県唐津市・浜玉中学校で公開学校給食を行いました。栄養士さんが、地域を巡り食材を調達し、地産地消を推進。栄養バランスも地域の食も配慮した給食を作られていました。しかし、地域でなかなか広がらない。そこで公開でとなったわけです。紹介した給食は、100パーセント地元産食材を使ったものです。高価な佐賀牛も入っています。安い食材と組み合わせて学校給食の1食270円で提供できるようにしています。参加者にもメディアにも、優れた給食を知ってもらうために、給食の考え、栄養バランス、食材の内容などをテキストにして配布し、給食代込み入場料500円で公開学校給食をしたわけです。

2014年からは、農水省・学校給食等地場食材利用拡大委員会委員（運営：まちむら機構）になりました。私たちが提案をしたのが、現地に行き合宿をして給食のノウハウを連携する公開給食でした。鹿児島県肝付町、福井県鯖江市など、2年間で8か所が実現。全国から行政、栄養士など多くの方たちに参加していただきました。

学校給食は、子供の健康と栄養バランス、地産地消を掲げて、優れた取組がされています。しかし、給食は年間180食ほど。普段の朝、夜の食事、休みのときの食事は家庭で食べます。普段の食生活と健康を配慮した食事を親も知ってもらう必要があります。そうでないと子供の健康な未来は創れません。全体のデータを把握し、医療費を削減し、児童の健康に投資をしよう。未来の子供の健康を創ろうと呼びかけています。

桔梗小学校　調味料を厳選　味覚を大切に

長野県の朝日村での公開学校給食では、北海道から沖縄まで120人が集まって行われました。地元の農家のお母さんたちが、積極的に給食にかかわり、生産した野菜を提供しています。こういう優れた活動も現場に行かないと学べません。

齊藤るみ先生の冒頭発言

学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、心身の健康の増進や体位の向上を図るほか、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材になります。

給食の時間では、準備から後片付けの実践活動を通して、計画的・継続的な指導を行うことにより、児童生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることができます。学校給食は単に昼食を提供するのではなく、望ましい食習慣から生命及び自然を尊重する精神、勤労を重んじる態度、伝統的な食文化や生産・流通などの目標を掲げて、教育の一貫として行っています。このような学校給食は世界でも類を見ないものではないかと思います。

栄養教諭の役割についても学校給食法に示されています。食に関する指導は、給食の時間や教科等において学校教育活動全体を通じて行います。給食の時間における食に関する指導としては、教科等で取り上げられた食品や学習したことを、学校給食を通して確認させることができます。また献立を通して、食品の産地や栄養的な特徴などを学習させることができ、実践を通して学校で学び、これを家庭での実践につなげることを目指しております。

吉原ひろこ先生の冒頭発言

私が学校給食現場で一番見たかったのは子どもたちの顔でした。それと、学校給食現場の栄養教諭、学校栄養職員の先生方、調理員の方々にスポットライトを当てたかったのです。給食に携わられる方々は子どもたちの体を食で作る縁の下の力持ち、本当に大事なお仕事です。私は、それらを見据えた学校給食応援団として活動しています。

米飯給食になってから料理も多彩になり、和食の多い献立になっていきました。主食が米飯ですと、地産地消の食材を使った、慣れ親しんだ日本の料理や郷土料理がぴったり合います。そこからはっきりと、学校給食が真の「日本の学校給食」として誇れるものに生まれ変わってきたと思います。直近の10年間は、学校給食の一大変革期だったと思います。

この写真は京都の伊根町の小学校でいただいた給食です。この学校は港のすぐ近くにある学校で、その日にとれた新鮮な魚を学校給食に出しています。献立表には、単に魚料理としか書いてありません。その日獲れた魚の調理に合わせて学校給食に出します。学校給食を食べ歩いて強く思ったことがあります。それは学校給食の時間の持つ3つの「リ」の意味の再認識です。①リラックス、②リフレッシュ、③リセットです。午前中の授業が終わったあとのお昼ご飯の時間は、この3つの「リ」を生かしてこそ、午後の授業に集中でき能率も上がります。

学校給食の時間は中学校が30分、小学校は長くて45分程度です。この時間内で着替えて、配膳して食べて後片付けですから、あまりにも忙しいです。給食は食育ととらえて給食の時間を1時間にと提案しています。

馬場　パネリストの先生方から、大変、興味のある意見発表がございました。ここで食育という概念がなぜ出てきたのか。宗像先生の基調講演であったことを思い出したいと思います。核家族化、インスタント食品の普及とか、スーパーなどの進出、ライフスタイルの多様化などが指摘されました。
宗像先生、食事力とは食行動を自己管理することとおっしゃっていますが、それでは一体、何が一番大事なことでしょうか。

宗像　皆さん、朝昼晩と3食食べていますが、この3食全体で食管理になるわけです。この3食をきちんととらないと、必要な栄養素を摂れなくなるという恐れが強くあります。自己管理とは食に関心を持ってもらうことと同意語と思っていただきたいと思います。

馬場　ここで全国1000か所くらい食の現場を調査・研究しておられる金丸先生にお聞きしたいと思います。先生は、地域食材のテキストを作る活動をしておられますが、典型的な事例をもう少し広げてご披露をお願いいたします。

金丸　大分県竹田市では、豆腐とコメが食育ブランド事業と言っていますが、ここで作られているコメは新潟のコメ、山形のコメとどう違うか。品種は、栽培方法は、農薬は、香りや味はどう違いますかと質問したら「分かりません」という回答でした。それでは食育できませんということで、たとえば豆腐の原料の大豆やトマトは2千種以上あります。だから特定しないとその食べ物の本質が分かりません。
学校給食法に文化を伝えると書かれています。

テキストがあれば食育もブランド形成にも有効に活用ができる

茨城県の常陸太田市のお蕎麦のブランド事業をやったときですが、北海道や長野のお蕎麦と品種は、栽培法は、香りと味わいはどう違うのかと聞いたら、ここでも「分かりません」という回答でした。それで売ろうというのはおかしいと指摘しました。
農産物の植生から生息する魚や昆虫などの生態まで知らなければ食育もできません。私たちはテキストを作って食育に役立てるという活動をしています。

馬場　食育に役立てるテキストの作る過程を聞いてびっくりしました。基本的で詳しく情報を整理していかないとテキストはできないことがわかりました。吉原先生にお聞きします。先生は、全国の学校給食のカレーライスを食べ歩いて来られましたが、なぜカレーライスなのかお聞きしたいと思います。

吉原　学校給食で一番人気があるのがカレーです。好きだから何を入れても食べてくれる。つまり嫌いなものでも食べてくれるのです。そして全国には地元の食材に合わせ、季節に合わせた食材で作ってくれるカレーがあります。富山県では自衛隊カレーがある。聞いてみると、最後にインスタントコーヒーを入れる特製のカレーだったりします。
カレーに限らず学校給食を食べ歩くのは、それぞれの学校で工夫しておいしい学校給食を作る現場に立ち会うことができるからです。バランス良くおいしい学校給食は児童・生徒の家庭にも広がっていき、食育へつながっていくのです。

馬場　齊藤先生は、学校での食育は栄養教諭や学校栄養職員だけがやるのではなく、学校全体で取り組むというのが大事とご指摘されています。特に文部科学省で全国の学校に要求している学校での食育とは、どのような活動を展開していくべきなのでしょうか？

齊藤　全教職員が食育の重要性を理解し、共通認識のもと学校全体で進める必要があると思います。給食の時間を中心にしながら、教科や学校の活動を通して教職員が組織的に一体となった取り組みが必要になってきます。全体計画を作ることで食育の実効性が高まります。

馬場　吉原先生にお聞きしますが、毎年、フランスに行かれていますが、フランスの学校給食はどのようなものなのか、日本の学校給食と比較するとどんなものなのかお聞きしたいと思います。

吉原　フランスは、高校までの授業料は無料、廉価で学校給食を提供しています。フランスでは、食事は教室で食べるものではなく、ランチルームで食事にきちんと向かい合って食べるべきだという考え方なので、日本でやっている教室で食べることを不思議だと言っていました。
給食時間が1時間あります。前菜は冷たい料理が、それからメインには温かい料理がという感じです。必ずデザートがつきます。学校給食の中にも、国の食文化を守り、食の基本を示すという目的が強くあるように感じます。

馬場　グルメ時代の食事力とは、どのように理解するべきでしょうか。あるいはグルメと食事力は、あまり関係ないということでしょうか？

吉原　グルメというと、動物性脂肪やたんぱく質の多い食事と思われがちですが、1日に適量な食品と量を把握していれば、グルメ志向の方でも健康を維持できると思います。食事力をつけるために、1日にどんな食品をどのくらい摂ったらよいか、献立のスタイルとして主食、主菜、副菜の皿数を整えることで栄養素バランスがとり易くなります。

金丸　フランスで言う美食（ガストロノミー）とはただ料理のことではなく、経済、健康などすべて科学的な背景を持ったものを美食と言っています。味覚、視覚など五体を全部含めて考えないと脳の活性化には結びつかないと語っています。そこまで考えないと食育にならないと思います。

馬場　齊藤先生は、文部科学省の初等中等教育局学校健康・食育課の学校給食調査官をされております。中央行政官庁で食育という文字が入った部署としては初めてのものと思います。学校の各科目の先生方や専門の先生に食育について期待しているものはございますか？

齊藤　教員一人一人が食の大切さを理解することが食育につながっていくと思います。例えば地場産物を活用することは新鮮な食材の利用につながり、食材本来の美味しさを子どもたちに伝えるとともに、地域の食文化や産業などへの理解と感心を深めることができます。食育の重要性を教員も一緒になって共有するという意識を一番期待したいと思っています。

馬場　最後にパネリストの先生から一言を語っていただき締めたいと思います。

金丸　子どもたちに健康な未来を手渡すことです。自分の子どもと同年齢の子どもの3割以上にアトピーの子がいました。体調不良の子もかなりいます。学校給食だけでは健康を保てない。親も地域も生産者も含めてトータルで食育に取り組み、その中で学校給食がどれだけの位置づけになるかを認識したい。今後も公開学校給食、テキスト作りを続けたいと思います。

齊藤　一言で言えば子どもの心身の健全な育成です。学校給食は食育の中心として重要な役割を担っています。学校給食関係者は学校給食に携わっていることに誇りと責任をもって、取り組んでいただきたいと思っています。

宗像　一人ひとりが食の味に関心を持っていただきたい。味付けにこだわることでも、よりおいしい給食が出せると思います。ときにはおいしいと言われるお店などで舌を養っていただければと思っています。

吉原　給食は子どもたちのために作ると言うことです。教育に携わる人たちが勉強する大学の教育学部に食育科ができるといいと思います。

馬場　本日は、各界のご専門の4人の先生にお集まりいただき、楽しいシンポジウムになったと思っております。食育とは、学校給食、家庭、地域社会、文化という局面から生まれてくるものだと思い、私たちは新しい概念としてとらえていかなければならないと感じました。
本日のシンポジウムを通して、日本の食文化は伝統的で歴史的な重要なものが流れていることを感じました。この重要な要因を大事にしながら、世界でどこもやっていない食育を世界に発信していきたいと思いました。最後まで熱心にお聞きいただき、有難うございました。

長島美保子先生(全国学校給食甲子園実行委員)の閉会の言葉

本日は基調講演のあと第一線のパネリストによる学校給食および子どもたちの食をめぐる様々な課題について示唆をいただき、またご提言をたくさんいただきました。皆さんとともに大変、有意義な時間を共有できたことを嬉しく思っております。学校給食が子どもたちの心身の健康に寄与するとともに、合わせて食育の重要な現場になっております。それを担うのが私たち栄養教諭、学校栄養職員の献立力であります。世界に冠たる学校給食であります。これがさらに発展するためにも全国学校給食甲子園大会は重要なものと考えております。今後とも皆様のご協力をお願いして閉会の挨拶とします。

私と学校給食

学校給食は食育の生きた教材

香川栄養学園　香川芳子

学校給食の歴史を振り返ると、戦後の食糧難の時代から子どもたちの健やかな成長のために多くの方々の努力と協力、実践力により今日を迎えることができました。なによりうれしいことです。地域に根ざした献立や、季節を感じさせる献立など食育の生きた教材として活用できるものが次々と登場しています。学校給食のレベルをより一層向上させると共に、これからの学校給食を担う人材がこの学校給食甲子園の取り組みの中から生まれることをとても楽しみにしています。

楽しい給食提供の手助けをします

タニコー株式会社　川島賢司

2015年の夏、10周年記念ワークショップに、当時小学1年生の長男と共に参加させていただき、とても楽しい時間を過ごせました。長男と作った給食メニューは、今まで作った料理で一番おいしく感じました。長男も楽しかったようで宿題の絵日記で「キーマカレーとぶどうゼリー」を楽しそうに描いていました。

学校給食はいつの時代も子どもたちにとって楽しみな時間でなくてはならないと思います。学級閉鎖のときに長男がひどく落ち込んでいたので理由を聞くと、その日の献立はカレーとゼリーの日でした。私はこれからも学校給食の仕事に携わり、子どもたちに「楽しい給食」のお手伝をさせて頂きたいと思います。将来、子どもたちが生まれ育った土地を離れ、世界に羽ばたいて行ったとき、「子どものころ食べた給食、おいしかったなぁ」と楽しい時間を思い出してくれたら、私達の仕事は大成功です。

思いやりと努力の積み上げを見た

台湾「上下游新聞」　簡嘉穎

初めて日本の給食を食べたのは、取材のときでした。その日のメニューは、魚の西京焼、野菜の和え物、ご飯、味噌汁、牛乳。どれもおいしかったです。そして、一番印象的なのは、楽しそうでエンジョイしている子どもたちでした。魚大好きと歓声を上げた子、ご飯をおかわりした子、黙々と完食した子、牛乳じゃんけんで勝ち抜き、どや顔で私にピースサインをした子。給食はおいしくて楽しそうでした。

シンプルに見えるがその裏には、たくさんの方々の思いや、積み上げていった努力のおかげで給食制度が整えられ、おいしい給食が食べられるのです。本当に素晴らしいと思います。そういう方々を表彰する学校給食甲子園の活動を、これからも注目していきたいと思っています。

給食は子供にとって最高の学び

埼玉県立入間向陽高等学校　小玉佳也

「胃袋をつかむ」という言葉があります。私は坂戸ろう学園に在職時、栄養教諭に「どんなに素晴らしい授業をしても給食には勝てない」と語ったことがあります。

日々の給食に感謝して、給食歳時記という言葉を贈りたいと思います。一日の中でも午前10時を過ぎたあたりから惣菜の匂いがほのかにし始め、一日の楽しいリズムを刻んでくれます。麺類やカレーライスが出てきた日は、ああ週末だとホッと感じさせてくれます。春夏秋冬折々の素材を用い、さんまの日には「天高く…」を実感し、自然の恵みと季節を愛でることに気づかせてくれます。同時に命をいただく大切さ、調理してくださるみなさんにおいしかった、ごちそうさまの感謝の気持ち。どんな教育も敵わない、給食はまさに子どもたちにとって最高の学びなのです。

給食の美味しさのひみつを知った一日

子ども審査員、東京都北区立滝野川小学校6年
（現在、北区立飛鳥中学校1年）伊藤　庵

僕は給食が大好きだ。苦手な友達にも興味を持ってもらおうと、小学校では給食委員会の委員長も務めた。給食甲子園の子ども審査員では、全国の給食を片っ端から食べ尽くそうと、わくわくする気持ちで会場に着くと、調理員の皆さんはもう仕度を始めていた。それを見て、僕も少し緊張した。

開会式の後、厳しい手洗い検査があり、調理室の緊張感がさらに高まった。調理中も着衣の検査などがあった。美味しい給食の裏側には、こんなにもていねいに取り組んでくださる真剣さと、安全で身体に良いものをというやさしさがあることを知った一日だった。中学生になった今も、大好きな給食に関わろうと給食委員として頑張っている。

子ども審査員特別賞を受賞した石川県金沢市学校給食扇台共同調理場の山外裕子さん（左）と角田美和子さん（右隣り）。審査員の伊藤さん（右端）と西沢遥輝さん（神奈川県横浜市立大豆戸小6年）

各校の特色と思いが伝わる献立

株式会社藤江　益子純子

初めて見学したときの決勝大会では、1時間以内の調理にも関わらず衛生管理も徹底した作業を目の当たりに見て、能力の高さを感じました。また、地場産の食材を取り入れた献立は、各校の特色と思いが伝わるものでした。

優勝に向かい情熱と気迫が感じられ、いつも決勝大会の結果の発表のときは緊張感がみなぎります。弊社では藤江賞を提供させていただき、後日、学校までお届けしております。学校給食は、日本の未来を担う子どもたちの成長を担っています。その意義を尊重してこれからも学校給食甲子園を支援していきます。

深い学びを刻んでいる学校給食

味の素株式会社　笠倉知子

大人同士で学校給食の話をすると、多くの人が笑顔になり、子ども時代の思い出話がいつまでも懐かしく続きます。家で食べたことのない食材や献立との出会い、食べるスピードや好き嫌いから学ぶ個性、あの頃みんなで経験した食文化・・・給食は素晴らしい食育の場であり、たくさんの人の心に深い学びを刻んでいると感じます。

学校給食甲子園は、子どもたちと身近に接する皆様が、どれだけ真摯に子どもたちを思い、おいしく栄養たっぷりの給食のため日々どんなに一生懸命取り組まれているかに改めてクローズアップし、社会的地位を高める活動と存じます。引き続きのご発展を心よりお祈り申し上げます。

10年間伝え続けた勇気と努力

月刊「学校給食」　望月章子

カメラを通して出場者の調理をひたすら追う1時間は、毎回何時間にも何日間にも感じられます。子どもたちや地元のたくさんの期待を背負って力を出しきろうとする、出場者の気迫のせいかもしれません。

表現された給食には、子どもへの愛情、地域の誇り、繊細な技や料理など、「おいしい」の向こう側にある給食の醍醐味が詰まっています。10年間伝え続けてきましたが、日々の大変な業務を知っているからこそ、甲子園に出場することの「勇気」、そこで栄冠を勝ち取るまでの大変な「努力」、流される涙の意味を読者と共有できました。全国の学校給食に刺激と勇気を与える出場者の新たな挑戦を、今後もリポートし続けたいと思います。

私と学校給食

優勝旗を寄贈してよかったと思う日々

株式会社日本一　染谷幸雄

第1回学校給食甲子園の表彰式が終わったとき、優勝旗がないことに気が付きました。早速、高校野球のあの深紅の優勝旗と同じように、努力と感動を称える優勝旗を寄贈しようと思い立ちました。それが実現できてとても嬉しいです。

学校給食現場で活躍する皆さんとそれを支える先生たち、生産者、保護者、行政関係者の皆さんには、日ごろから心より敬意を表しています。日本の学校給食は、世界でも例がないほど素晴らしい制度だと思っています。これからも世界一の学校給食をつくり、次世代を担っていく子どもたちに感動を伝えてください。期待しています。学校給食甲子園は、子どもたちと一緒になって応援しています。

世界に誇れる学校給食を社会全体で支える機運を

一般社団法人Ｊミルク　林雅典

日本の学校給食を紹介する動画が、YouTubeで再生回数1000万回以上となっており、世界の国々から日本の給食を賞賛するコメントが寄せられています。日本の学校給食は、子どもを取り巻く課題に対応するため、時代の要請に応じて変化してきた歴史があります。一方、子どもの将来を見据えて「健康に育って欲しい」「おいしく食べて欲しい」という関係者の願いが「遺産」として引き継がれてきたことも忘れてはいけないでしょう。超高齢化社会の到来とともに「健康寿命の延伸」が社会的課題と言われています。そのなかで食は未病という観点からも、カルシウム摂取は学校給食の大きな課題と聞きます。全国学校給食甲子園が、そうした課題解決につながるようその役割に期待しています。

眼を見張るレベルの向上

東京サラヤ株式会社　丹波章彬

私は初期のころから学校給食甲子園に関わらせていただき、決勝の審査委員もやらせていただきました。全国の学校栄養士と調理員、全国学校給食甲子園スタッフの情熱で委員10回大会を迎えたもので、私たちも参加できて感謝しております。

決勝大会に残られた栄養士の先生、調理員の方々の故郷の代表としての誇りと、地産地消の食材を使っての素晴らしい給食を毎年試食させていただき、そのレベルの向上には目を見張るものがあります。皆様方の努力が全国に伝わり、食育推進の大きな要素となっているのは言うまでもありません。更なるご活躍をされることを願っております。

衛生管理をチェックしながらおいしい給食を審査

東京医科大学　中村明子(審査委員)

細菌学を専門とする私が学校給食に関わりを持つようになったのは、O157食中毒で子どもの命が失われた1996年以来です。子どもたちが安全な給食を安心して食べられるように衛生管理の指導を続けてきた結果、学校給食による食中毒は激減しました。学校給食甲子園での私の役割も衛生管理のチェックに重点を置いていますが、これは裏方の仕事。表舞台では、給食の見かけが子どもたちの食欲をそそるか否か、残さずに食べきるおいしい給食か否かを審査する役割です。学校給食甲子園があるから、全国のトップを目指す栄養士、調理員が日々努力し、その結果、子どもたちに豊かな食を提供できているのだと思います。

学校給食は食べることの大切さを伝える場

日本教職員組合　關和子
(松戸市立河原塚中学校栄養教諭)

自分が子どもの頃、給食で思い出すのはコッペパンです。米飯給食はなく、カレーライスを学校給食で食べられるなんて、想像できませんでした。私たちの手に入る食品や食べられる料理が急増しています。しかし、反対に多くの子どもたちは食べたことのない食品や料理が増えたように感じます。

小学校に入学し給食で初めて口にする食品が増えているからです。小中学生の時代は、心身ともに成長するとても大切な時期です。私たちは給食を通して、子どもたちに食べることがどれだけ大切なことかを伝えるため、毎日おいしくて栄養バランスのとれた献立作りをめざしています。学校給食甲子園は、学校栄養教職員と調理員とが力を合わせて給食作りに挑戦できるすてきな場です。これからも、全国の仲間が作り出す魅力的な学校給食に出会うことを心から楽しみにしております。

一緒に作っているような気持ちで解説　鹿児島県教育庁　濱田有希(前文部科学省食育調査官)

甲子園と銘打った各種大会の先駆けとしてスタートした学校給食甲子園の決勝大会の実況中継の解説(写真)を、3年間させていただきました。日々の研鑽と誇りを胸に、決勝大会に臨む選手の皆さんの意気込みと緊張感の中、手際よく調理する様子など一緒に作っているような気持ちで臨場感が伝わるように心掛けました。

また、質の高い解説ができるように地元食材や調理方法、料理名の由来などを予習し、食育の取組や学校給食の意義、衛生管理の視点を忘れずに、多くの情報が紹介できるよう、スタッフと入念な打合せをして臨みました。学校給食甲子園は、地域の特色を盛り込んだ学校給食が発信する、地域おこしの一助となっています。

成長期の児童・生徒に重要な学校給食

武蔵エンジニアリング株式会社
東京テクニカルセンター　安尾典之

日本の学校給食は世界に冠たる制度であり、成長期にある児童・生徒の健康、栄養面から非常に重要な役割を担っています。食育と学校給食甲子園の活動には、第1回から参加して大変楽しく有意義な社会支援をしてきたと思っています。この大会は、おいしい学校給食をつくる単なるコンテストではなく、国の食育施策の推進のための一環として始めたことに共鳴しています。

学校給食は食育の中心にあり、学校だけではなく保護者、生産者、研究者、行政スタッフなど大きな広がりをつくっており、学校給食の理解を深める素晴らしいイベントだと思います。いつも感動をくれてありがとうございます。

出来栄えよりも努力を評価する気持ちで審査

女子栄養大学　殿塚婦美子(審査委員)

決勝戦に出てくるチームの作品はさすがにどれもこれも甲乙つけがたいものばかりで、毎回、審査するときには緊張感が付きまといます。盛り付けられたお料理を見ていると、これを作製した学校栄養士、調理員の皆さんの顔が浮かんできますし、その後ろに児童・生徒、教職員、保護者、生産者ら地元の人々が支援していることをどうしても思い出してしまいます。点数をつけるのがつらくなりますが、献立に取り組んだ努力を評価するという気持ちでいつも審査しています。どれも素晴らしい出来栄えであり誇りに思います。

私と学校給食

給食を作る心を鍛え技を競う大会　女子栄養大学　香川明夫

学校給食甲子園に関わり、毎回様々な献立が形になっていく現場に立たせていただいた。給食を食べる子どもたちにとって安全安心であることはもちろん、栄養バランス、地産地消、食文化の継承など様々な要素を織り込んで作られています。学校の食育は学校給食で提供された食事を生きた教材として活用し続けられます。食育の成果が問われる今日、学校給食甲子園のように給食を作る側の心を鍛え、技を競う大会が子どもたちへの食育の土台作りとして楽しみです。栄養教諭・学校栄養職員・調理員・関係のみなさんの努力に敬服しつつ、多くの参加を心から願っています。

メニューの豊富さに驚きながら審査　農林水産省食料産業局　出倉功一

私の頃の学校給食は毎日がパン食で、たまの米飯給食のときの炊き込みご飯がすごく楽しみだった記憶があります。学校給食甲子園で審査委員をさせて頂いたとき、味、見た目、メニューの豊富さに驚き、また、地域の農林水産物を数多く使い、その土地ならではの給食が提供されており、皆様のご努力に改めて感謝しました。

農林水産省では、子どもたちに地域の食文化、郷土料理に触れてもらい、その継承の重要性を感じてもらいたいと「和食」給食の取組を推進しています。給食関係者の皆様には引き続き、地域の食材、地域の郷土料理の子どもたちへの提供に取り組んでいただくことを期待しています。写真は2015年11月24日の「和食の日」に東京都中央区立泰明小学校で農水大臣と学校給食をいただいたときのものです。

卒業した小学校で学校給食をつくる楽しさ　広島市立安小学校　山脇慶子（学校給食調理員）

24年間勤めた学校を定年退職し、現在、再任用職員として自分の卒業した小学校で楽しく給食を作っています。毎日、ワクワクしながら母校へ、登校?いえ出勤しています。

私たち調理員は子どもたちの顔を思い浮かべながら、子どもを第一に考えた給食をつくっています。大切なことは現場が楽しくなければ、安全で安心して食べられる美味しい給食はできないということです。調理はまさにチームワークの仕事です。子どもたちには、目の前にある給食の食材にはすべて命があり、肉・魚・野菜すべての命をいただいているという気持ちで食べて欲しいと願っています。生産者、調理員・子どもたちが身も心も豊かになれる給食を作ります。学校給食甲子園では、調理の専門性を垣間見させていただくと同時に、出場選手が矜持を持って臨まれる姿にいつも感動を覚えています。

努力の結実にもらい泣きする取材　月刊「学校の食事」　阿部千佳

甲子園大会は毎年、楽しみに取材させていただいています。決勝大会に挑む出場者たちは、地元の仲間や周囲の人たちの熱い期待や思いとともに戦っています。地元で子どもたちに愛され、育まれてきた献立は、毎年どれも素晴らしいものばかり。慣れない調理場で想定外の事態も起こりますが、そのなかでも平常心を保ち、声をかけあって対応していく出場者の姿に、日々の調理や練習の中で培われてきたチームワークの大切さを実感します。優勝チームが喜び感極まる姿には、それまでの努力を思って私たちもついもらい泣きします。給食甲子園は、メディアからの注目度も高く、地域おこしの機会ともなっています。高校球児にとっての甲子園と同様、これからも学校給食の頂点として目標となる大会であり続けてほしいと願っております。

あの日あの時を思い出す学校給食と人とのつながり　一般財団法人教職員生涯福祉財団　清水潔

学校給食がおいしくなったという。確かに、訪問した学校先での試食は、記憶のそれとは味が変わったような気がします。給食の時間といえば何よりも当番であり、調理員の方々の笑顔でした。目をつぶって飲み下した食べ物、スープの記憶がよみがえってきます。これは幼き日々の郷愁でしょうか。あのときの食べ物とその香りが、人々の関係とともに、記憶として心のひだに残っています。その至福の時を語っていた記憶は、たぶん時間と関係するのでしょう。給食の記憶が、おいしかった食べ物の記憶よりも、時間に区切られた中で、友人達との会話、昼休みの時間の遊び方などの出来事で彩られた記憶なのは。学校栄養士の先生と調理員の方々ごめんなさいね。

高齢者の生きがいにつながる学校給食野菜づくり　多治見市福祉部高齢福祉課　杉村哲也

多治見市シルバー人材センターでは、2014年度から、地産地消と遊休農地活用を目的とした農業事業を実施し、こまつなやほうれんそう、きゃべつなどの栽培を始めました。当初は収穫量も少なく保育園への納入程度でしたが規模を拡大し、学校給食にも納入できるようになってきました。

生産者である高齢者の方々は、「家族が食べる自家野菜と同じで農薬を使わず、新鮮で安全・安心なおいしい野菜を食べさせたい」という一心で、子どもたちの顔を思い浮かべながら、毎日早朝から作業しています。シルバー農園野菜を使った給食メニューを開発していただいたり、生産者として食育の授業に参加させていただくなど、地産地消の取り組みのほか、地域の高齢者の活躍の場・生きがいづくりにもつながっています。子どもたちと一緒になって、給食で使う野菜の収穫体験ができるようになることを夢みながら頑張っています。

大会の目的と意義が全国に浸透　株式会社菜友　吉田達也

全国学校給食甲子園を知ったとき、どうしても生で見たいと考えて大会会場へ駆け参じました。毎年、カメラを通して熱戦を見学しています。見所は栄養教諭・学校栄養職員が作る献立と調理員の技術だけでなく、衛生管理、声かけなどのチームワークも採点の対象になっているそうです。決勝大会に出場した選手は戦い終えたあと、異口同音にライバルとの交流や情報交換に刺激を受けたと言います。地元に戻ると仲間たちへの報告と情報共有が待っています。こうして大会の目的や意義が全国に浸透しています。栄養士さん、調理員さん、是非毎年応募してください。保護者の皆さんに学校給食を深く理解していただけるようにしましょう。

完全装備でプロの真剣勝負を見る喜び　創英国際特許法律事務所　長谷川芳樹（審査委員）

真剣勝負の調理現場には、写真のような完全防備スタイルで入ります。調理器具と選手たちの熱気が充満する調理室でこの格好をすると、蒸し暑く、眼鏡が曇ってしまうのには閉口しました。

審査委員として、学校給食の調理現場を間近で観察できるのは得がたい体験でした。ましてや、全国から選び抜かれた代表選手が真剣勝負で技量を競う決勝大会ですから、審査委員として調理現場に立ち入ることの喜びを感じないわけがありません。選手の皆さんはどなたも、本物の給食のプロフェッショナルでした。こういうプロの方が全国津々浦々にいらっしゃる、この日本という国の未来は明るいと思いました。

全国学校給食甲子園10周年記念ワークショップ

つくってみよう！学校給食メニュー
～食育もいっしょに学んだよ～

10周年記念ワークショップは、2015年7月22日（水）・23日（木）、「つくってみよう!学校給食メニュー　～食育もいっしょに学んだよ～」をタイトルに、東京・銀座の東京ガスのスタジオ・プラスジー・ギンザで開催しました。

小学生の児童が日頃学校で食べている給食を実際に親子でつくってみようという企画で、クッキングを楽しみながら学校給食に対する理解を深めてもらうのが目的でした。

学校給食甲子園は、調理のコンテストだけではなく、学校給食を通じて食育を学ぶことを啓発していくことも目指しています。ワークショップは、その一環として開催されました。

選ばれた48人の親子が調理に取り組む

白井ひで子先生と佐藤秀さんのコンビの解説で早速、調理に取り組みました。

小学生とその保護者108組が全国から応募してきましたが、抽選の結果、計24組48名の親子が選ばれました。参加者のうち女の子と男の子の比率は約7対5で思った以上に男の子の参加が多く、父親と子どものペアも一組おりました。

講師は、小平市立小平第六小学校の栄養教諭白井ひで子先生と調理員の佐藤秀さんのコンビです。東京ガスの杉山智美さんがこれから使用するガスコンロ「ピピッとコンロ」について説明してくれました。温度調節機能や自動でご飯を炊いてくれる「自動炊飯機能」など、ボタンを押すだけでいろいろやってくれる最新鋭のガスコンロには感心しました。

猫の手で包丁さばきの子どもたち

白井先生が解説し、調理員の佐藤さんが実際に料理を作って見せてくれます。「包丁で切るときは、反対の手は必ず猫の手ですよ」と子どもたちに分かりやすく説明しながら調理を進めます。

また、白井先生から「給食では原則、総ての食材を加熱処理します。ですからサラダに使うきゅうりやきゃべつもお湯でさっとゆがきます。ドレッシングも加熱しますよ」という給食ならではの調理法を紹介すると、保護者の皆さんから「えーっ」という驚きの声があがりました。

「でも、加熱処理することで嵩も低くなりたくさん野菜が食べられますし、ドレッシングもなじみやすくなりますよ」との説明を聞いて納得です。2組の親子が1台の調理台を使用して、お互いに協力したり、役割分担をしながら、4人分の給食を約50分かけてつくりました。子どもたちはデモで教えてもらった通り、真剣な面持ちでキーマカレーやサラダ用の野菜を切っています。

ちなみに高学年はなすやたまねぎなどほとんどの野菜を自分たちで切りましたが、低学年はズッキーニやきゅうりのみで他の野菜はあらかじめ切ったものを使いました。背が低くて調理台に届かない子にはステップ台を用意しました。このように子どもにも配慮したスタジオに感心しました。設備が整っていると無駄な動きがなくなり、調理は予定通りにすすんでいきます。

出来上がった料理の試食です。大きな声で「いただきます！」と挨拶。親子で作った給食をカメラに収める子どもや一目散に食べ始める子どもなど、皆、自分たちの出来栄えに満足した様子です。「おいしい」「おいしいですね」という声が調理室に飛び交います。なかには「学校の給食よりおいしい」という子どもがいたり、「今までズッキーニやなすは嫌いで残していた子どもが今日は完食ですね」と驚いている保護者もいたり、今日はいろいろ新しい発見があったようです。

食育の授業があるのも、学校給食ならではのワークショップです。「これなあに？」というクイズ形式で野菜の断面を次々にスクリーンに映しながら、白井先生が子どもたちにたずねます。高学年にはやや難しい問題、低学年には比較的やさしい問題を用意してくれています。「ハイ」「ハイ」といっせいに手をあげながら、「トマト」「きゅうり」「かぼちゃ」と子どもたちは元気に答えます。なかには大人でも分からない問題を見事に答えた低学年の男の子もいて、「君は野菜博士だね」と白井先生も感心していました。

最後に長島美保子・全国学校給食甲子園実行委員（７月22日）から「学校給食への関心がますます深まることを願っています」、また銭谷眞美・同実行委員長（同23日）からは「教育には知育・体育・徳育、それにプラスして食育が大切です」とそれぞれ閉会挨拶があり、2日間に渡って行われた「親子でつくる学校給食ワークショップ」は無事終了しました。

夏休みの2日間のワークショップでしたが、子どもたちにとっては楽しい体験になったようです。これからも食育推進のイベントとして発展させたいと思います。

資料編　　第10回 大会概要と大会ルール、応募数の推移と県別応募数

■ 出場校

北海道・東北、関東、甲信越・北陸、中部・近畿、中国・四国、九州・沖縄より6ブロックの代表12校・施設

■ 実行委員会

実行委員長

銭谷眞美　（東京国立博物館長）

実行副委員長

香川 芳子　（女子栄養大学学長、医師、医学博士）
馬場 錬成　（特定非営利活動法人21 世紀構想研究会理事長、文部科学省・小学生用食生活学習教材作成委員会委員）

実行委員

田中 延子　（京都府立大学和食文化研究センター・淑徳大学看護栄養学部客員教授）
殿塚 婦美子　（女子栄養大学名誉教授、博士(栄養学)）
長島 美保子　（公益社団法人全国学校栄養士協議会会長）
中村 明子　（東京医科大学兼任教授、医学博士）
長谷川 芳樹　（特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事、一般財団法人創英IPラボ理事長）

■ 審査委員会

審査委員長

銭谷眞美　（東京国立博物館長）

審査副委員長

田中 延子　（京都府立大学和食文化研究センター・淑徳大学看護栄養学部客員教授）
長島 美保子　（公益社団法人全国学校栄養士協議会会長）

審査委員

香川 芳子　（女子栄養大学学長、医師、医学博士）
齊藤 るみ　（文部科学省初等中等教育局 健康教育・食育課学校給食調査官）
出倉 功一　（農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課長）
殿塚 婦美子　（女子栄養大学名誉教授、博士(栄養学)）
中村 明子　（東京医科大学兼任教授、医学博士）
長谷川 芳樹　（特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事、一般財団法人創英IPラボ理事長）
馬場 錬成　（特定非営利活動法人21 世紀構想研究会理事長、文部科学省・小学生用食生活学習教材作成委員会委員）
三好 恵子　（女子栄養大学短期大学部 教授）
宗像 伸子　（食生活アドバイザー）

特別審査委員

三宅 裕子　（味の素株式会社食品研究所技術開発センター健康栄養価値創造グループ　テーマリーダー、学術博士）
江良 慎也　（東京サラヤ株式会社 サニテーション事業本部公衆衛生部 統括部長）

■ 後援

文部科学省、農林水産省、学校法人香川栄養学園、
公益社団法人全国学校栄養士協議会、公益財団法人上廣倫理財団、
一般社団法人Jミルク、一般財団法人教職員生涯福祉財団、
公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会、
一般社団法人大日本水産会 、公益社団法人日本給食サービス協会

■ 協賛

味の素株式会社、東京サラヤ株式会社、株式会社菜友、
タニコー株式会社、株式会社藤江、株式会社日本一、
株式会社ヤクルト本社、株式会社AIHO、株式会社ガリレオ、
株式会社中西製作所、武蔵エンジニアリング株式会社、
森永乳業株式会社、株式会社伊藤園、全国学校給食協会、
一般財団法人創英IPラボ、株式会社フジマック、
みそ健康づくり委員会、ラバファルト株式会社、
理研ビタミン株式会社、学校給食用食品メーカー協会、
学校食事研究会、キッコーマンバイオケミファ株式会社、
一般財団法人機能水研究振興財団、株式会社教育新聞社、
三信化工株式会社、株式会社少年写真新聞社、新日本厨機株式会社、
精糖工業会、全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会、
全国給食事業協同組合連合会、
日本産・原木乾しいたけをすすめる会、三浦工業株式会社、
三島食品株式会社、ミドリ安全株式会社、株式会社ワコウ
田崎 勲 様
吉田 達也 様

■ 大会ルール

献立

❶ 献立は決勝大会実施日までに学校給食として提供したことがあるもの。なお、1食分を1日で提供した献立のほか、複数日に跨って単品を組み合わせた献立であっても応募は可能。
❷ 文部科学省学校給食摂取基準に準じていること。
❸ 地場産物を使用し、その特色を活かした献立であること。地場産物は特産物を意味しない。原則として地場産物の範囲は都道府県内産までとする。
❹ 食育の生きた教材として活用されていること。
❺ 栄養量や分量(小学生対象の場合は中学年用の分量)が適正であること。
❻ 子どもが喜び郷土愛を育む献立であること。
❼ 応募用紙には献立の写真を添付。また、関連資料があれば添付すること。
❽ 過去、全国学校給食甲子園において、過去都道府県代表以上に選ばれた献立や他の学校給食コンクールにおいていずれかの賞を得た献立は禁止する。

調理・衛生管理

❶ 出場者は2名(栄養教諭または学校栄養職員と調理員)とする。
❷ 分量は6人分とする。
❸ 60分以内で6人分を調理、後片づけをすること。(調理前の手洗い時間は含まない)
❹ 調理過程・衛生管理は学校給食衛生管理の基準(学校給食法第9条)に従うこと。

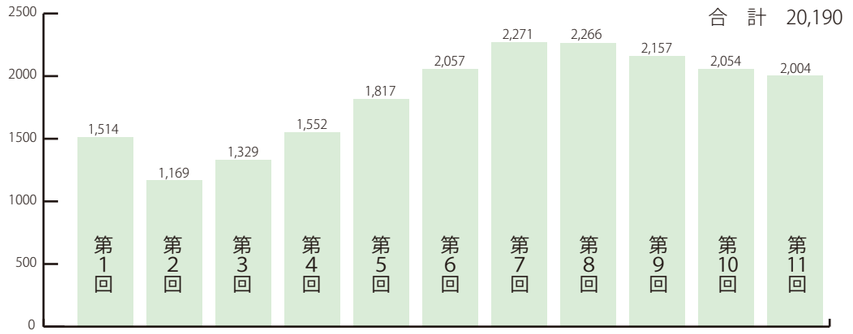
■ 審査方法

実行委員会の委員および外部有識者などで構成された審査委員会による厳正な審査により優勝、準優勝各1校・施設及び入賞、部門賞などを決定する。

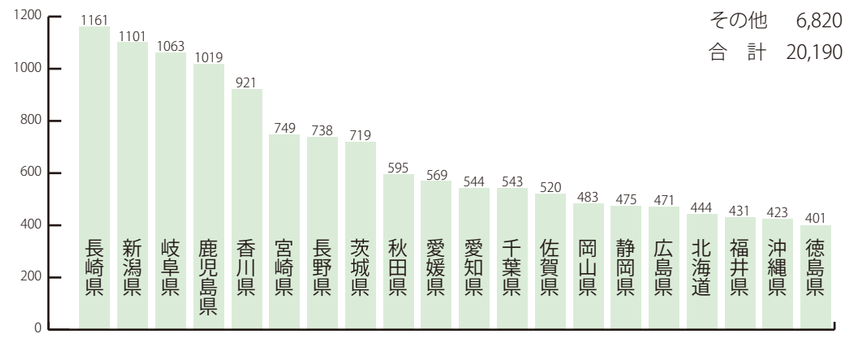
■ 審査

第 1 次選考（書類審査）
全応募から1割程度を選出
→ 第2 次選考（書類審査）
47都道府県から各1を選出
→ 第3 次選考（書類審査）
6ブロックから24を選出
→ 第4 次選考（書類審査）
6ブロック各2の合計12を選出
→ 決勝大会
豊島区の女子栄養大学駒込キャンパスでの調理結果を審査

■ 学校給食甲子園応募数の推移



■ 県別応募件数トップ20(第1回〜11回)



応募数の推移と県別応募数

応募数はグラフで見るように第7回大会まで順調に増加し、2271件に達した。その後少しずつだが減少に転じている。11回大会は2000件を出たところで止まった。しかし、学校給食甲子園に対する関心は高く、今後も2000件をはさんで推移するものと思われる。

一方、都道府県別の応募件数を見ると大きな温度差がある。東京、大阪、京都、神奈川、兵庫など大都市とその周辺は応募数が少ない。地場産物が少ないからではないかとか、都会の食文化と地方の食文化の違いとか、郷土の食材や料理に対する思いの違いと指摘する方もいる。これからも地道に啓発活動を続けていきたい。(学校給食甲子園実行委員会)

	2006年(平成18年) 第1回(1,514応募)	2007年(平成19年) 第2回(1,169応募)	2008年(平成20年) 第3回(1,329応募)	2009年(平成21年) 第4回(1,552応募)	2010年(平成22年) 第5回(1,817応募)	2011年(平成23年) 第6回(2,057応募)	2012年(平成24年) 第7回(2,271応募)	2013年(平成25年) 第8回(2,266応募)	2014年(平成26年) 第9回(2,157応募)	2015年(平成27年) 第10回(2,054応募)
北海道・東北	北海道 札幌市立山の手南小学校 反橋 那知子・高橋 陽二	北海道 21世紀構想研究会特別賞 江別市立学校給食センター対雁調理場 菊地 恵美子・諏佐 久美子	秋田県 女子栄養大学特別賞 横手市平鹿学校給食センター 佐々木 景子・佐藤 美幸	青森県 21世紀構想研究会特別賞 青森市立油川小学校 長沼 裕美子・工藤 一史	青森県 黒石市立六郷小学校 宇野 由香子・木立 清子	岩手県 平泉町立平泉小学校 菅原・良枝・山平 まゆみ	岩手県 女子栄養大学特別賞 岩手大学教育学部附属特別支援学校 斉藤 洋子・目黒 沙織	山形県 優秀賞(ヤクルト賞) 高畠町立糠野目小学校 樋口 宮子・柿崎 由利子	青森県 牛乳・乳製品部門賞 青森市小学校給食センター 長沼 裕美子・石谷千鶴	秋田県 準優勝 牛乳・乳製品部門賞 上小阿仁村学校給食調理場 細田 智子・村田淳子
	岩手県 一関市花泉学校給食センター 佐藤 富美子・荒井 祐美子	岩手県 一関市川崎学校給食センター 昆 良枝・千葉 安子	福島県 新地町立新地小学校 畠山 真由美・小島 仁子	福島県 鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・岡崎 かつ子	福島県 鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・岡崎 かつ子	福島県 南会津郡只見町学校給食センター 横田 みえ子・目黒 千里	福島県 鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・鈴木 ひろ子	福島県 優秀賞(タニコー賞) 鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・鈴木 ひろ子	秋田県 優勝 藤里町学校給食センター 津谷 早苗・桂田 尚子	山形県 長井市学校給食共同調理場 山口 薫・梅津 歩
関東	千葉県 匝瑳市野栄学校給食センター 秋山 真理子・長谷川 みよ子	東京都 女子栄養大学特別賞 江戸川区立下鎌田小学校 千葉 幸子・長谷川 雅亮	東京都 品川区立小山小学校 石原 洋子・高見 浩一	茨城県 笠間市岩間学校給食センター 吉田 美紀・野口 節子	東京都 檜原村学校給食共同調理場 菅野 幸・古川みゆき	茨城県 筑西市立下館学校給食センター 島田 亜紀美・鈴木 美和	埼玉県 所沢市立第1学校給食センター 小林 洋介・山田 雅士	東京都 優勝 文京区立青柳小学校 松丸 奨・大野 雅代	東京都 準優勝 文京区立青柳小学校 松丸 奨・石川 絢華	東京都 女子栄養大学特別賞 足立区立第十一中学校 井上 祐子・見米佳子
	静岡県 静岡市立清水有度第一小学校 大田 比佐子・永井 律子	千葉県 優勝 匝瑳市野栄学校給食センター 秋山 真理子・小川 徳子	埼玉県 新座市立西堀小学校 猪瀬 里美・大島 和子	静岡県 静岡市立蒲原東小学校 青木 みさ子・安本 欽一	栃木県 宇都宮市立豊郷中央小学校 坂本 治己・岡田 裕夫	群馬県 沼田市白沢調理場 渡邊 愛美・中村 陽子	栃木県 21世紀構想研究会特別賞 宇都宮市立田原中学校 塚原 治子・木村 雅恵	群馬県 21世紀構想研究会特別賞 昭和村学校給食センター 根岸 仁美・城戸 美雪	神奈川県 優秀賞(藤江(ふじのゑ)賞) 横浜市立上寺尾小学校 松本 清江・清水 由美子	群馬県 優勝 みなかみ町月夜野学校給食センター 本間 ナヲミ・山岸丈美
甲信越・北陸	長野県 優勝 長谷学校給食共同調理場 埋橋 恵美・松本 ひろみ	石川県 金沢市学校給食西南部共同調理場 安嶋 まなみ・三輪 恵子	富山県 南砺市立井波小学校 平田 ふさ子・長井 静子	新潟県 優勝 上越市立春日新田小学校 宮澤 富美子・植木 節子	新潟県 上越市立春日小学校 山本 雅代・御園 稲子	長野県 小諸市立東小学校 椙井 泰子・須田 幸子	長野県 長和町立長門小学校 長岡 千鶴子・山浦 しげ子	長野県 優秀賞(東京ガス賞) 富士見町立富士見中学校 畠山 梨恵・坂本 純子	富山県 女子栄養大学特別賞 高岡市学校給食石瀬共同調理場 荒木 志帆・二山 陽介	山梨県 南アルプス市立豊小学校 宮川 鈴子・樋泉美枝子
	石川県 21世紀構想研究会特別賞 加賀市立錦城中学校 山﨑 真弓・高木 康子	福井県 坂井市立三国学校給食センター 越桐 由紀子・辻 里香	石川県 金沢市立大徳小学校 田中 摂子・津田 まり	富山県 女子栄養大学特別賞 高岡市立野村小学校 串岡 美智子・高林 登美子	富山県 準優勝 砺波市学校給食センター 亀ケ谷 昭子・山田 久美子	富山県 富山県立富山総合支援学校 谷林 五月・浜井 美恵子	新潟県 上越市立名立中学校 瀬川 あきは・田郷岡 スミ子	石川県 金沢市立三馬小学校 高井 聡子・上田 真実	福井県 21世紀構想研究会特別賞 福井市大東中学校 田中 範子・中嶋 恵子	石川県 優秀賞(藤江(ふじのゑ)賞) こども審査員特別賞 金沢市学校給食扇台共同調理場 山外 裕子・角田美和子
中部・近畿	愛知県 高浜市立南中学校 金山 明子・神谷 直美	岐阜県 中津川市立西小学校 山本 弥生・清水 正子	岐阜県 優勝 多治見市共栄調理場 松原 恵子・水野 はるみ	岐阜県 土岐市学校給食センター 遠山 致得子・熊谷 政純	愛知県 幸田町学校給食センター 伊藤 恵美・鳥居 かおる	岐阜県 21世紀構想研究会特別賞 海津市学校給食センター 山崎 香代、大倉 寿美恵	愛知県 優勝 西尾市立西尾中学校 冨田 直美・三浦 康子	岐阜県 大垣市北部学校給食センター 山崎 香代・高橋 葉津子	岐阜県 高山市学校給食本郷センター 高澤 和代・山村 さつき	愛知県 優秀賞(菜友賞) 西尾市立西尾中学校 冨田 直美・三浦康子
	三重県 鳥羽市学校給食長岡共同調理場 村山 美和子・山本 さち子	滋賀県 準優勝 守山市立守山小学校 廣田 美佐子・井上 宏子	兵庫県 宍粟市立一宮学校給食センター 田路 永子・秋田 美智子	和歌山県 準優勝 和歌山市立有功小学校 高橋 啓子・倉八 由佳	岐阜県 優勝 郡上市白鳥学校給食センター 白瀧 芳美・見付 清美	和歌山県 優勝 和歌山市立名草小学校 土井 登世・山中 恭子	和歌山県 準優勝 和歌山市立名草小学校 土井 登世・山中 恭子	奈良県 宇陀市立学校給食センター 髙岡 陽子・宇良 章子	大阪府 泉大津市立上條小学校 田場 佳奈・河野 くみ	三重県 伊勢市立有緝小学校 上田 典子・中村小百合
中国・四国	島根県 江津市立桜江学校給食センター 山田 菜穂子・舩津 里子	山口県 岩国市立東小学校 山田 智子・中村 芳子	島根県 学校給食研究改善協会賞 松江市立八雲学校給食センター 長島 美保子・宇山 宏文	徳島県 勝浦町学校給食センター 早川 良子・岡 久美子	鳥取県 21世紀構想研究会特別賞 三朝町調理センター 山下 恵・山根 里美	香川県 女子栄養大学特別賞 観音寺市大野原学校給食センター 真鍋 美枝子、合田 香代子	広島県 三次市立八次学校給食共同調理場 伊藤 真由美・正平 麗子	香川県 準優勝 高松市立国分寺北部小学校 下岡 純子・香川 由希子	鳥取県 優秀賞(タニコー賞) 三朝町調理センター 山下 恵・小椋 陽子	島根県 21世紀構想研究会特別賞 江津市立桜江学校給食センター 山田 菜穂子・柳光真由美
	香川県 準優勝 高松市立国分寺中学校 三宅 律子・宮﨑 茂美	香川県 高松市立国分寺南部小学校 村井 栄子・川染 伸子	香川県 21世紀構想研究会特別賞 高松市立国分寺北部小学校 下岡 純子・間嶋 みどり	香川県 三豊市立詫間中学校 大矢 美智子・真鍋 こずえ	香川県 女子栄養大学特別賞 高松市立国分寺南部小学校 宮武 千津子・間嶋 みどり	高知県 準優勝 大月町立大月中学校 野坂 なつこ・安岡 千冬	愛媛県 愛媛県立今治特別支援学校 中家 華奈・黒川 レミ	愛媛県 牛乳・乳製品部門賞 新居浜市立大生院小学校 武方 和宏・牧野 里香	広島県 優秀賞(ヤクルト賞) 呉市立白岳小学校 檜垣 直美・原 幸恵	高知県 香美市立香北学校給食センター 大原 佐知・鈴木萬世
九州・沖縄	佐賀県 女子栄養大学特別賞 小城市学校給食センター 百武 裕美・吉岡 美佐子	佐賀県 佐賀市立新栄小学校 百武 裕美・益田 久美子	長崎県 壱岐市立芦辺小学校 村上 恭代・大川 芳子	長崎県 峰学校給食共同調理場 佐田 マキ・松村 哲子	佐賀県 嬉野市塩田学校給食センター 阿部 香理・光武きよみ	鹿児島県 鹿児島県立鹿児島盲学校 飛松 佳子・安楽 裕美	鹿児島県 枕崎市立学校給食センター 瀬戸 光代・本柳 慎二	長崎県 優秀賞(藤江(ふじのゑ)賞) 平戸市立中南部学校給食共同調理場 石田 美穂・西山 宏幸	宮崎県 優秀賞(東京ガス賞) 延岡市立上南方小学校 中川 みゆき・鶴羽 京子	佐賀県 鹿島市立学校給食センター 迎 りつ子・田平由紀
	鹿児島県 指宿市指宿学校給食センター 成相 律子・曽木 さとみ	長崎県 西海市立大瀬戸学校給食共同調理場 神林 光子・山口 恵子	鹿児島県 準優勝 出水市立米ノ津東小学校 榊 順子・岩﨑 由美子	沖縄県 名護市立屋部学校給食センター 糸数 睦子・喜瀬 和子	長崎県 峰学校給食共同調理場 佐田 マキ・松村 哲子	沖縄県 竹富町立小浜小中学校 城間 奈々子・松竹 すま子	沖縄県 竹富町立波照間小中学校 首藤 由佳・大嶺 多枝美	鹿児島県 女子栄養大学特別賞 屋久島町学校給食東部地区共同調理場 西野間 かおり・東 美代子	沖縄県 竹富町立波照間小中学校 首藤 由佳・大嶺 多枝美	鹿児島県 優秀賞(タニコー賞) 枕崎市立学校給食センター 山本 愛・東 美都代
								広島県 牛乳・乳製品部門賞 庄原市立板橋小学校 伊藤 真由美	兵庫県 牛乳・乳製品部門賞 朝来市和田山学校給食センター 須田 絢子	愛知県 牛乳・乳製品部門賞 西尾市立平坂中学校 谷 麻美

※第8回大会から創設された「牛乳・乳製品部門賞」は、エントリーしたすべての中から、カルシウム摂取に効果的な牛乳・乳製品を工夫して取り入れた献立を選出したものです

資料編　第1〜10回 優勝・準優勝・特別賞・献立紹介

第1・6・7・8・10回大会の優勝については(10〜19P)にあります

2006 第1回大会
2007 第2回大会
2008 第3回大会
2009 第4回大会
2010 第5回大会
2011 第6回大会
2012 第7回大会
2013 第8回大会
2014 第9回大会
2015 第10回大会

第1回大会　2006年

香川県　高松市立国分寺中学校
三宅 律子・宮﨑 茂美

準優勝

ごはん、牛乳、しょうゆまめ、はまちの照り焼き、
さぬきなの磯香あえ、みそ汁、みかん

石川県　加賀市立錦城中学校
山﨑 真弓・高木 康子

21世紀構想研究会特別賞

ごはん、牛乳、粉わかめ、温泉かれいととらえびの香り揚げ、
ひじきのマリネ、片野のかも汁、クコとキウイのミルクゼリー

第2回大会　2007年

千葉県　匝瑳市野栄学校給食センター
秋山 真理子・小川 徳子

優勝

自分で作るおにぎり、牛乳、カラフルのさか巻き、
海と畑のサラダ、いわし満点汁、なし

滋賀県　守山市立守山小学校
廣田 美佐子・井上 宏子

準優勝

赤こんにゃく寿司、牛乳、いさざの磯辺揚げ、
お講汁、おひたし、守山メロンゼリー

第3回大会　2008年

岐阜県　多治見市共栄調理場
松原 恵子・水野 はるみ

優勝

えだまめひじきごはん、牛乳、とうがん汁、
あゆのうめみそ添え、トマトと糸寒天のごま酢あえ、
南濃冷凍みかん

鹿児島県　出水市立米ノ津東小学校
榊 順子・岩﨑 由美子

準優勝

黒さつまごはん、牛乳、おさ汁、豚骨のマーマレード煮、
といもがらなます、デコポン

第4回大会　2009年

新潟県　上越市立春日新田小学校
宮澤 富美子・植木 節子

優勝

ごはん、牛乳、タマタマトマピーチーズ焼き、
ひじき佃煮、ゴマネーズあえ、打ちまめみそ汁、柿

和歌山県　和歌山市立有功小学校
高橋 啓子・倉八 由佳

準優勝

めはりずし、牛乳、紀州梅鶏の梅酢揚げ、
いんげんとほねくの煮物、ふわふわかき玉汁、みかん

第5回大会　2010年

岐阜県　郡上市白鳥学校給食センター
白瀧 芳美・見付 清美

優勝

麦ごはん、牛乳、あゆとあまごの梅とろり、
かみかみあえ、じんだみそ汁、郡上のくだもの

富山県　砺波市学校給食センター
亀ケ谷 昭子・山田 久美子

準優勝

古代米入りごはん、牛乳、富山の幸かき揚げ、
地場産野菜の炒め物、となみ野汁、うさぎりんご

第6回大会　2011年

高知県　大月町立大月中学校
野坂 なつこ・安岡 千冬

準優勝

こうしめし、牛乳、大月の天ぷら、きゃべつの土佐ゆず
香あえ、かぼちゃとこまつなのみそ汁、ばんかんゼリー

香川県　観音寺市大野原学校給食センター
真鍋 美枝子、合田(ごうだ) 香代子

女子栄養大学特別賞

わかめごはん、牛乳、えびじゃこのかき揚げ、
食べて菜のあえもの、打ち込み汁、みかん

第7回大会　2012年

和歌山県　和歌山市立名草小学校
土井 登世、山中 恭子

準優勝

ごはん、牛乳、郷土の煮物、ぬた、ちりめんにんじん
ふりかけ、ハリハリ汁、とうがんのうめゼリー

栃木県　宇都宮市立田原中学校
塚原 治子、木村 雅恵

21世紀構想研究会特別賞

田原元気もりもりごはん、牛乳、やしおますの
しもつかれーゼ、ねぎにらともやしのごま炒め、
とちまろ呉汁、とちおとめゼリー

第8回大会　2013年

香川県　高松市立国分寺北部小学校
下岡 純子、香川 由希子

準優勝

炒りくろまめ入り赤米ごはん、牛乳、国分寺産オリーブと
さぬきコーチンのトマトあえ、さぬきなのかみかみサラダ、
だいこんのみそ汁、小原紅早生みかん

鹿児島県　屋久島町学校給食東部地区共同調理場
西野間 かおり、東 美代子

女子栄養大学特別賞

雑穀いもごはん、牛乳、トッピーのからあげ、
青パパイヤと野菜の甘酢あえ、もずくのみそ汁、
屋久島たんかんポンチ

第9回大会　2014年

秋田県　藤里町学校給食センター
津谷 早苗、桂田 尚子

優勝

白神あきたこまちのみそつけたんぽ、牛乳、
枝豆のかわりがんも、とんぶりあえ、
白神まいたけのうどん汁、やまぶどうのゼリー

東京都　文京区立青柳小学校
松丸 奨、石川 絢華

準優勝

浅草のりごはん、牛乳、奥多摩やまめの重ね焼き、
べっこう千草おひたし、うどちゃんこ汁、
東京ゴールドキウイ

第10回大会　2015年

秋田県　上小阿仁村学校給食調理場
細田 智子、村田淳子

準優勝

地鶏の二色そぼろごはん、牛乳、上小阿仁野菜のみそ
マヨネーズ焼き、みずのナムル、稲庭うどんと
まいたけのすまし汁、ほおずきミルクプリン

島根県　江津市立桜江学校給食センター
山田 菜穂子・柳光 真由美

21世紀構想研究会特別賞

万葉ごはん、牛乳、さばの藻塩焼き、かみかみ五望(ごぼう)、
ハートのにんじん、ふる里ぼたん汁、くわ茶団子、あわせ柿

熱戦に花を添えたメディアの報道

学校給食甲子園を報道する新聞、テレビ、ラジオ、専門誌、雑誌など全国のメディアは、終始、暖かい眼で熱戦を報道してくれた。決勝戦に進出してきた選手には、地元テレビ局が番組制作のために同行取材をするケースも珍しくなくなった。表彰式が終了すると、多くの選手がメディアに囲まれ、取材を受ける光景がいたるところで展開される。台湾の新聞社が取材にきたり、中国から日本の学校給食に関心が集まるなど回を追うにしたがって注目度が高くなってきた。

取材する方も白衣、帽子、マスクの重装備で調理場に入った。 表彰式の後、メディアが受賞者を取り囲む。

全国の新聞・各種メディアの紙面を飾った学校給食甲子園のニュースは、毎年、多数に上がった（写真左）。特に学校給食の専門誌である「学校の食事」（学校食事研究会）（写真中）、「学校給食」（全国学校給食協会）は、毎回、特集面を掲載して学校給食と食育の現場を報道してくれた。

熱戦の様子や食育活動なども多くの新聞で報道された。

2012年11月27日付け信濃毎日新聞に掲載された「給食甲子園の料理味わう」は、第7回決勝大会に進出した長岡千鶴子、山浦しげ子さんの活動を報道したものだ。思いっきりほおばる児童の写真と共に評判を呼んだ。

地方の新聞社やテレビは、多くの紙面と時間を割いて郷土を代表する選手たちの活動をきめ細かく取材して掲載してくれた。ここに紹介するのはごく一部の報道である。日常的に活動する学校給食現場だけでなく、学校で展開されている食育や地域の人々との交流などを積極的に取り上げ、学校給食への理解を高めてくれた。

編集協力　「学校の食事」（学校食事研究会）　「学校給食」（全国学校給食協会）

発行日　平成28年12月1日
発　行　全国学校給食甲子園実行委員会
<全国学校給食甲子園事務局> 〒103-0015東京都中央区日本橋箱崎町20-5カイト内(NPO法人21世紀構想研究会分室)
Tel : 03-3669-7080　FAX : 03-3661-1798　e-mail : jimukyoku@kites.co.jp

液状食材定量供給装置
MUSASHI ENGINEERING,INC.
武蔵のディスペンサーが、
自由自在に食を描く。

○バウムクーヘンへのデコレーション

●ドーナツへのリングデコレーション

●デコレーション描画支援ソフト

ディスペンサーとは・・・
チョコレート、シロップ、ケチャップ等
様々な液状食材を高精度で高速に
定量供給・充填・塗布するシステムです。

ディスペンス技術で高付加価値を実現。

・食品を彩るデコレーションを素早く簡単に。
・定量吐出で材料の無駄を抑える。
・新たな調理方法で、新メニューの開発に。

卓上型デコレーションシステム例

インライン対応例

世界のディスペンサー
武蔵エンジニアリング株式会社
本社 〒181-0013 東京都三鷹市下連雀8-7-4 TEL:0422-76-7111／FAX:0422-76-7122
東京、大阪、名古屋、仙台、福岡、埼玉、長野、東関東、秋田、金沢 <海外>香港、上海、深圳、北京、韓国、台湾、シンガポール、タイ、インドネシア、ドイツ
www.musashi-engineering.co.jp/
ISO14001 認証取得

私たちは 全国学校給食甲子園®を 応援しています

ラバファルト株式会社
代表取締役社長　田崎 勲

一般財団法人創英IPラボ
理事長・弁理士　長谷川芳樹

ユーヴィックス株式会社
代表取締役社長　森戸祐幸

株式会社特許戦略設計研究所
代表取締役社長・弁理士
佐々木信夫

マグテック株式会社
代表取締役社長　下西 孝

株式会社ガリレオ
代表取締役社長　合原 亮一

アルダージ株式会社
代表取締役社長　中村嘉秀

株式会社高速屋
代表取締役社長　新庄耕太郎

一般財団法人
住宅保証支援機構
専務理事　椋 周二

工藤電機株式会社
取締役会長　工藤治夫

バイオジェニック株式会社
代表取締役社長　渡部政博

株式会社グッドバンカー
代表取締役社長　筑紫みずえ

学校給食調理・運営（栄養士）受託

株式会社 藤江

〒130-0026 東京都墨田区両国 1-10-7

TEL 03-5625-5811

ふじのえ 検索

詳しくはホームページ
http://www.fujinoe.com