第12回
全国学校給食甲子園

地場産物を活かした我が校の自慢料理

開催日　2017年12月2日(土)、12月3日(日)
会　場　女子栄養大学(駒込キャンパス)

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、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、
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、読売KODOMO新聞

～船昌ＧＲＯＵＰは、「おいしい」をつくる皆さんを応援しています～

野菜とフルーツの総合商社

FUNASHO GROUP

http://www.funasho-group.co.jp

おいしいごはんを食べた記憶は
ずっと　心に残ると言います。
毎日、大きな鍋に向かって
毎日、お母さんのような気持ちで。
みなさんのつくる給食も
きっと　そんな忘れられない
味になるはずです。
こどもたちが元気に育つように、
少しでも喜んで
食べてくれるように、
手間ひまをかけた　愛情いっぱいの
ごはんをつくるみなさんを
私たちは応援しています。

久原本家
くばらほんけ
創業明治26年

くばら

椒房庵（しょぼうあん）

茅乃舎（かやのや）

久原本家グループ本社 〒811-2503 福岡県糟屋郡久山町大字猪野1442／久原本家食品／久原本家（椒房庵・茅乃舎）／久原醤油（くばら）／農業生産法人 美田

第12回
全国学校給食甲子園

地場産物を活かした我が校の自慢料理

index

5　主催者挨拶　主催団体の特定非営利活動法人21世紀構想研究会の紹介
6　第12回大会概要
8　第12回大会審査経過
9　第12回大会審査委員からのコメント
10　第12回大会第1～4次選定通過校・施設紹介
12　第12回大会決勝進出校・施設紹介
18　第1～11回大会決勝進出校・施設紹介
21　特定非営利活動法人21世紀構想研究会20周年のご報告
22　食育授業の報告
23　第1～11回大会優勝・準優勝校・施設献立紹介

発行日　2017年12月2日
発　行　第12回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>
〒106-0031　東京都港区西麻布1-2-23-301
Tel : 03-6447-5901
e-mail : info@kyusyoku-kosien.net

主催者挨拶

全国学校給食甲子園　実行委員長
銭谷 眞美

学校教育は、心身ともに健康な国民の育成を願って日々展開されています。健やかな子どもたちの成長のためには、「知育」「徳育」「体育」とともに「食育」が大切です。全国学校給食甲子園大会は、食育の重要な役割を担う学校給食の充実を図り、多くの方々に学校給食への理解を深めていただきたいとの思いから、2005年の食育基本法の制定、栄養教諭制度の創設を受け、2006年から始めました。

本大会は、学校給食で提供されている献立内容はもとより、郷土を代表する地場産物の活かし方を競いながら食育を啓発することを目的としております。近年、2000を超える応募校・施設の中から、4次にわたる予選を経て選ばれた6ブロックの代表12校・施設が、実際に調理を行い優勝を競います。

私たちは、本大会が、学校給食の献立内容の工夫や地場産物の活かし方、調理技術や衛生管理の改善向上につながり、栄養教諭・学校栄養職員と調理員のチームワークや士気の向上そして、より美味しい学校給食の実現にいささかでも貢献できればと願っております。皆様には「第12回全国学校給食甲子園ー地場産物を活かした我が校の自慢料理ー」への一層のご理解、ご支援をお願いいたします。

特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事長
馬場 錬成

2006年に始まった全国学校給食甲子園大会は、今年12回を迎えこれまで延べ応募数は、22,215件となりました。このように多くの栄養教諭・学校栄養職員の先生方から応募をいただいたことに改めて感動を覚えております。

この大会は、1997年に日本の将来を考える討論の場として創設した特定非営利活動法人21世紀構想研究会が、子どもたちの健康と成長を願って開催したものです。学校給食を多くの人々に正しく理解してもらいたいという願いと、児童・生徒の成長と健康を願うために行っているものです。学校給食は食育の中心に位置するものであり、同時に保護者、生産者、教育関係者ら多くの人々の理解と支援を受けていることに感銘を受けています。

本大会が給食に携わる栄養教諭・学校栄養職員、調理員の皆さまの励みとなり、子どもたちや父母、学校の教職員全体に生きがいや活力を与える大会にしたいと考えております。そして育ち盛りの児童・生徒の健全な食生活を考えながら、多くの方々に学校給食の重要な役割を知っていただく機会にしたいと思います。より多くの成果をあげて食育推進の一助にしたいと考えておりますので、皆さまのいっそうのご理解、ご支援をお願いいたします。

主催団体の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。研究会は、2001年6月に東京都から特定非営利活動法人として認められ、さらに生命科学委員会（黒木登志夫委員長）、知的財産委員会（荒井寿光委員長）、教育委員会（銭谷眞美委員長）が下部組織として活動を続けています。

研究会の会員は現在約 100名です。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。　教育委員会は、初等教育から高等教育まで各段階の教育問題について討議し適宜政策提言を行う委員会です。2005年の食育基本法の制定、栄養教諭制度の設置を受けた形で、全国学校給食甲子園を創設しました。これは学校給食の正しい理解を広げることと同時に、食育推進の一環として学校給食の調理コンテスト、食育シンポジウム、食育ワークショップなどの開催を目指したものです。これからも食育振興を目指し、社会への発信を続けていきます。

21世紀構想研究会のホームページ：http ://www.kosoken.org/
（21ページに続く）

第12回大会概要

■ 大会期日

2017年12月2日（土）～ 3日（日）

- 2日（土）　応募献立食育コンテストおよびレセプション
- 3日（日）　午前・開会式、調理、午後・審査および成績発表と表彰式、閉会式

■ 大会プログラム

2日（土）

- 17:00 ～ 19:00　応募献立食育コンテスト
- 19:00～ 20:30　レセプション

3日（日）

- 9:45 ～ 10:00　開会式
- 10:15 ～ 10:30　手洗い
- 10:30 ～ 11:30　出場校調理
- 12:00 ～ 13:00　食味審査
- 14:00 ～ 15:00　最終審査
- 15:15 ～ 16:15　表彰式、閉会式

■ 会場

女子栄養大学駒込キャンパス（東京都豊島区駒込3-24-3）

■ 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

■ 主催

特定非営利活動法人21世紀構想研究会

■ 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 明夫　（香川栄養学園理事長、女子栄養大学学長）
塚本 章人　(特定非営利活動法人21世紀構想研究会副理事長)

実行委員

生越 由美　(東京理科大学大学院イノベーション研究科教授)
長島 美保子　(公益社団法人全国学校栄養士協議会会長)
長谷川芳樹　(一般財団法人創英IPラボ理事長)
松本 清江　(横浜市立上寺尾小学校　栄養教諭)
峯島 朋子　(特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事・事務局長)
森泉 哲也　(新潟医療福祉大学健康科学部教授)

■ 事務局長

馬場 錬成　(特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事長)

■ 審査委員会

9ページの審査委員からのコメントをご参照ください。

■ 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
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
読売KODOMO新聞

■ 協賛

株式会社久原本家グループ本社
株式会社日本一
株式会社藤江
株式会社船昌
三井製糖株式会社
武蔵エンジニアリング株式会社
中央土地株式会社
株式会社リフォーム・ステーション
東京サラヤ株式会社
一般財団法人教職員生涯福祉財団
森永乳業株式会社
キユーピー株式会社
清水建設株式会社
全国農業協同組合中央会
日本調理機株式会社
株式会社菜友
株式会社AIHO
株式会社中西製作所
マルハニチロ株式会社
日清食品ホールディングス株式会社
株式会社ガリレオ
一般財団法人創英ＩＰラボ
全国学校給食協会
株式会社イーゼィシステムズ
ラバファルト株式会社
タニコー株式会社
シマダヤ株式会社
理研ビタミン株式会社
学校給食用食品メーカー協会
アサヒグループ食品株式会社
学校食事研究会
キッコーマンバイオケミファ株式会社
株式会社教育新聞社
三信化工株式会社
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
アルファー食品株式会社
サンクラウン果精株式会社
田崎勝子(個人)

■ 大会ルール

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 日で提供した献立に限る。複数日に跨って単品を組み合わせ た献立は不可。
❷ 文部科学省学校給食摂取基準に基づいている。
❸ 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。
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。
❺ 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。
❻ 子どもが喜び郷土愛を育む献立であること。
❼ 食育の生きた教材として活用されていること。
❽ 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。
❾ 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）
❿ 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。
⓫ 過去、全国学校給食甲子園®において、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の応募は禁止する。

■ 参加資格

❶ 学校給食を調理している学校および学校給食センター
❷ 決勝大会出場者は上記学校および学校給食センターに勤務する栄養教諭または学校栄養職員と調理員。

■ 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）および入賞等を決定する。

■ 発表

予選通過校（２次・３次）および決勝大会出場校の発表と決勝大会の成績及び献立、決勝大会の模様などを順次Webサイト上で公開。Web以外にも記者発表等、メディアを通じて公表・公開する場合があります。

資料　第12回全国学校給食甲子園大会に応募してきた応募者（栄養教諭または学校栄養職員が所属する施設の内訳）

	全応募	都道府県代表	ブロック代表	決勝大会
単独校	993	24	10	5
共同調理場・センター	1032	35	14	7
合計	2025	59	24	12

資料　栄養教諭または、学校栄養職員の職員区分

	全応募	都道府県代表	ブロック代表	決勝大会
栄養教諭	1282	42	16	9
学校栄養職員	733	17	8	3
不明	10			
合計	2025	59	24	12

資料　施設区分

			全応募	都道府県代表	ブロック代表	決勝大会
施設区分	単独校	小学校	660	17	6	4
		中学校	186	3	2	0
		小中併設校	6	0	0	0
		高校	14	0	0	0
		養護・支援学校	127	4	2	1
	共同調理場・センター		1032	35	14	7
合計			2025	59	24	12

第12回大会審査経過

応募総数
2,025校・施設

12回目を迎えた今年は、2,025校・施設の応募があり、激戦となりました。
レベルも非常に高くなっています。

第１次選定（書類審査）
146校・施設

全応募から約146校・施設を選出しました。

第2 次選定（書類審査）
59校・施設

47都道府県代表の47校・施設の予定でしたが、応募数が多く、また献立のレベルも高かった都道府県は、2～3校・施設を選出することとなりました。複数校選ばれたのは、次の県です。秋田、茨城、新潟、福井、長野、広島、香川、愛媛、佐賀、長崎、宮崎、鹿児島。

第3 次選定（書類審査）
24校・施設

47都道府県代表を全国6ブロック(①北海道・東北、②関東、③甲信越・北陸、④中部・近畿、⑤中国・四国、⑥九州・沖縄)に分けて、各ブロックから4校・施設を選定しました。学校給食が児童・生徒に喜ばれる献立になっているか、学校給食が食育の生きた教材となるよう工夫されているか、食育指導に活用されているか、地域と連携した取り組みになっているかなどが主な審査項目となっています。

第4 次選定（書類審査）
12校・施設

第3次選定で選ばれた6ブロック各4校・施設から各2校・施設を選出しました。

決勝大会
優勝、準優勝、特別賞、部門賞などが決定

第4次選定で選ばれた6ブロックの代表12校・施設が、東京都豊島区の女子栄養大学駒込キャンパスで応募献立食育コンテストを行い、審査委員が献立内容と調理技術、衛生管理、チームワークなど調理過程を評定し、食味審査を加味して優勝、準優勝各1校・施設、特別賞などを選定します。

資料 応募数の多いトップ20県

順位		12回	11回	10回	9回	8回	7回	6回	5回	4回	3回	2回	1回	合計
1	長崎県	129	134	132	131	112	121	113	125	116	80	67	30	1290
2	新潟県	163	174	181	174	179	227	35	21	22	26	16	46	1264
3	鹿児島県	108	118	117	129	136	140	142	147	13	24	14	39	1127
4	岐阜県	6	13	25	58	56	90	142	152	145	151	190	41	1069
5	香川県	83	78	83	87	91	95	95	93	95	89	94	21	1004
6	宮崎県	119	113	111	119	116	109	96	24	13	19	12	17	868
7	長野県	78	92	89	95	68	69	74	60	55	51	30	55	816
8	茨城県	71	80	73	62	65	71	71	74	165	27	20	11	790
9	秋田県	71	76	74	85	78	66	75	28	27	29	27	30	666
10	愛媛県	71	59	54	70	73	74	61	71	28	22	23	34	640
11	愛知県	56	59	59	59	39	44	47	41	46	34	38	77	599
12	千葉県	55	52	57	56	51	59	62	11	10	27	42	116	598
13	佐賀県	69	78	84	85	79	32	30	28	27	21	39	17	589
14	広島県	69	76	39	44	68	79	55	57	12	21	9	11	540
15	岡山県	53	50	51	62	64	60	49	50	39	20	16	22	536
16	福井県	78	86	68	74	77	19	29	24	23	11	6	14	509
17	静岡県	33	21	29	24	51	55	59	53	44	37	30	72	508
18	沖縄県	62	44	54	36	50	64	47	47	37	19	14	11	485
19	北海道	12	4	11	17	44	52	81	74	67	33	15	46	456
20	徳島県	46	54	55	55	60	60	48	15	14	10	5	25	447

第12回大会審査委員からのコメント

審査委員長 銭谷 眞美　東京国立博物館長

毎年、大激戦を展開しており、まさに紙一重の差で優勝・準優勝、入賞が決まります。全国のトップ12代表ですから献立、地場産物の利用、いろどり、味など素晴らしい作品ばかりであり、誇りをもって審査に臨んでいます。

審査副委員長 長島 美保子　公益社団法人全国学校栄養士協議会会長

美味しく、工夫された魅力的な給食は、子供たちの食育の教科書です。決勝大会は第１次から４次審査までを勝ち残った精鋭です。子供たちの笑顔、仲間たちや保護者・地域の応援を背に、力をふるってください。

審査委員 香川 明夫　香川栄養学園理事長、女子栄養大学学長

いつも美味しい給食を作っていただいているみなさんの力を、食育の場面でもいかしていることを発信したいと考えています。給食を仕立てる力と食育の力を十分に発揮されますよう、大いに期待しております。

審査委員 甲斐 明美　東京医科大学微生物学分野兼任教授

将来を担う子供たちの健康と成長のためにとても重要な給食，それに心を込めて情熱を燃やす熱戦を楽しみにしています。そして、緊張しています。これまでの経験をもとに、衛生管理の視点を忘れずに審査したいと思います。

審査委員 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

日本の学校給食制度は誇れるものであり、栄養教諭・学校栄養職員、調理員の方々には、誇りと自信を持って日頃の取組の成果を発揮してほしいと思います。工夫された魅力ある美味しい給食を期待しています。

審査委員 塚本 章人　21世紀構想研究会副理事長

世界に冠たる日本の学校給食は、多くの人たちの情熱と工夫と努力に支えられています。最終ランナーである学校栄養士と調理員に光を当てることで、自治体や国がさらに理解し応援してくれるようになれば幸いです。

審査委員 中野 博　元ハイランドリゾートホテル＆スパ名誉総料理長

栄養面はもちろん、季節感・地域性のある安心安全な食材にマッチした調理法やアイデアを生かした献立の数々を、いただく子供たちの笑顔を浮かべながら審査できる事は調理人として最高の喜びです。

審査委員 西　経子　農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課長

地域の食材をふんだんに活用したメニューや郷土料理、行事食は、「自然を尊重するこころ」という私たちが世代を超えて継承してきた和食文化そのものです。そうした献立が目白押しの決勝戦、楽しみにしています。

審査委員 長谷川 芳樹　一般財団法人創英IPラボ理事長

この大会では、毎年、驚きがあります。大会の選手である学校栄養士さんと調理員さん、それを支える地域の方たち、そして給食の消費者である子どもたちが創り上げるドラマであり、マンネリ化とは無縁です。

審査委員 平賀 幸子　一般社団法人日本学校調理師会理事

調理員として、初めて審査員としてこの場に立たせて頂く機会を与えられ、感謝しております。献立には、一品一品の裏に、栄養士さん、調理員さん、子どもたち、地域の人の顔が奥に広がる立体的な構図が伺えました。

審査委員 三好 恵子　女子栄養大学短期大学部教授

学校給食は美味しくないと生きた教材とは言えません。それは給食室のチームワークで生まれます。栄養教諭、学校栄養職員の方々の献立への思いと、調理員の方々の技術の結集と連携プレーを期待しています。

審査委員 宮崎 禮子　JA全国女性組織協議会理事

学校給食の優れた献立を見て、子どもの健康、栄養バランス、地産地消の取組みに生産者として、ますます関心が沸いてきました。子どもたちの笑顔が浮かぶ献立の審査をすることに誇りを感じ、臨みたく思います。

審査委員 横嶋　剛　文部科学省初等中等教育局健康教育・食育調査官

栄養バランスのとれた美味しい給食は、育ち盛りの子どもたちの元気の源です。これまでのご自分の取組に自信と誇りを持ち、努力した成果を十分に発揮してくださることを期待しています。

特別審査委員 河邉 哲司　株式会社久原本家グループ本社代表取締役社長

学校給食は、子供の健やかな成長に欠かせないものであり、地域特有の食文化を学び、地域の人と関わり合う役割も担っています。美味しくて作り手の想いも感じられるかどうかを大切にした審査をしたいと思います。

こども特別審査員　読売KODOMO新聞　読者レポーター2名

第12回大会第1～4次選定 通過校・施設紹介

北海道	決勝大会出場 島牧村学校給食センター	栄養教諭　山下 千遥	ごはん、牛乳、つくね風ハンバーグ、ブロッコリーのサラダ、みそ汁（豆腐とながねぎ）
青森県	ブロック代表 青森県立八戸第一養護学校	学校栄養職員　荒川 沙耶佳	ごはん、牛乳、ほたてのたまごとじ、ながいもサラダ、さばのせんべい汁
岩手県	宮古市立学校田老給食センター	栄養教諭　山本 真紀子	ごまとおきあみ入りごはん、牛乳、さけと大豆の揚げ煮、粉ふきいも、みそ汁
秋田県	大館市田代学校給食センター	学校栄養職員　大越 幸枝	とんぶりゆかりごはん、牛乳、八幡平ポークのピカタ、秋田のめぐみよくばりサラダ、豆乳みそ汁
秋田県	にかほ市象潟学校給食共同調理場	学校栄養職員　畠山 美穂子	ごはん、牛乳、ちくわのあおさ揚げ、地場産野菜のたらしょっつるあえ、ふるさと汁、オレンジ・ごまひじき
宮城県	東松島市学校給食センター	学校栄養職員　石森 沙央里	ごはん、牛乳、さけのねぎソース、油ふ肉じゃが、かきたま汁
山形県	ブロック代表 白鷹町学校給食共同調理場	栄養教諭　佐藤 朋江	ごはん（つや姫）、牛乳、なた割りだいこんの炒め煮、野菜と小魚のごまぴたし、キャベツのみそ汁、りんご
福島県	決勝大会出場 福島県立相馬支援学校	学校栄養職員　服部 恵未子	麦ごはん、牛乳、牛肉のスタミナ炒め、野菜のじゃこあえ、あおのりのみそ汁
東京都	江戸川区立二之江第三小学校	学校栄養職員　松田 友絵	ごはん（ひじきふりかけ）、牛乳、とびうおとこまつなのハンバーグ、こまつなとかまぼこのあえ物、くずきり汁、なつみかん
神奈川県	鎌倉市立関谷小学校	栄養教諭　仁部 成江	藤沢小麦の湘南ロールパン、コーン入りヨーグルトクリーム、牛乳、鎌倉パンプキンシェパーズパイ、わかめとえだまめのチーズサラダ、鎌倉アカモクにんじんドレッシング、すいか
埼玉県	決勝大会出場 越生町立越生小学校	栄養教諭　小林 洋介	山吹の花ごはん、牛乳、越生うめりんつくね、五大尊つつじあえ、上谷の大クス汁、ゆずの里ゼリー
千葉県	ブロック代表 佐倉市立西志津中学校	学校栄養職員　荒木 寛子	古代米入りごはん、牛乳、さんが焼き、からしあえ、豚汁、びわ
栃木県	大田原市立大田原小学校	栄養教諭　塩谷 しのぶ	五目鶏めし、牛乳、野菜入り肉だんご、かぶの漬け物、かんぴょうのすまし汁
茨城県	つくばみらい市立 谷和原学校給食センター	栄養教諭　堀越 小百合	麦ごはん、牛乳、あじの南蛮漬け、昆布あえ、夏野菜のみそ汁、納豆
茨城県	ブロック代表 大子町立学校給食センター	栄養教諭　飯村 結花	ごはん、牛乳、さけのもみじ焼き、ひじきと豆のサラダ、いもがらのみそ汁
群馬県	決勝大会出場 川場村学校給食センター	学校栄養職員　阿部 春香	ごはん（雪ほたか）、牛乳、赤城鶏ときのこのみそグラタン、ほうれんそうの煮びたし、豆腐のすまし汁、川場のりんご
山梨県	早川町学校給食センター	栄養教諭　小林 茉央	黒米ごはん、牛乳、にじますの唐揚げ、早川ベーコンと野菜の炒め物、ずいきのみそ汁、山ぶどうワインゼリー
長野県	佐久市学校給食望月センター	学校栄養職員　久保田 みどり	発芽玄米ごはん、牛乳、凍り豆腐の甘酢あんかけ、ほうれんそうのごまきな粉あえ、味わい汁、果物
長野県	ブロック代表 長野県岡谷市立岡谷田中小学校	学校栄養職員　上林 佐智代	ごはん、牛乳、こいの唐揚げ、凍り豆腐と野菜のえごまあえ、うま味たっぷりきのこのみそ汁、ミニトマト
新潟県	決勝大会出場 新潟市立女池小学校	栄養教諭　金永 雅美	だいこん菜めし、牛乳、越後もちぶたのごまみそあえ、のり酢あえ、にいがた流ちょい塩・打ち豆のすり流し、ぽっぽいも
新潟県	長岡市立中之島学校給食共同調理場	栄養教諭　平石 邦子	萩ごはん、牛乳、ふっかつフライ、中之島ごまずあえ、キャベツのみそ汁
新潟県	上越教育大学附属小学校	栄養教諭　山本 雅代	桑取さけのごはん、牛乳、さつまいものカップ卵焼き、ブロッコリーのゆず香あえ、だいこんのみそ汁、ル・レクチェのミルクゼリー
富山県	ブロック代表 立山町学校給食センター	学校栄養職員　鶴森 和美	古代米入り豆ごはん、牛乳、立山ポークの米粉かんもち揚げ、しょうがびたし　ミディトマト、立山の恵み汁、豆乳ラ・フランスかん
石川県	輪島市立河井小学校	栄養教諭　道畠 裕子	こんかいわしの押し寿司、牛乳、能登てまりのめぎす挟み揚げ、野ぶきのきんぴら、夏おでん、ミニトマト
福井県	決勝大会出場 春江坂井学校給食センター （坂井市立東十郷小学校）	栄養教諭　越桐 由紀子	あぶらげと富津金時のごはん、牛乳、赤がれいの唐揚げ、福井野菜の五目あえ、かきたまみそ汁、羽二重もち
福井県	あわら市金津東小学校 （あわら市学校給食センター）	栄養教諭　北村 夕子	ごはん、牛乳、さざしのコロコロ揚げ、打ち豆と千切りの煮物、冨津金時のさつま汁、越のルビー
愛知県	ブロック代表 一宮市立木曽川中学校	栄養教諭　毛利 敦子	麦ごはん、牛乳、青しそ唐揚げ、鉄骨あえ、愛知の具だくさん豆乳みそ汁
岐阜県	ブロック代表 坂祝町学校給食センター	栄養教諭　恵 恵美	麦ごはん、牛乳、揚げ焼き豆腐の肉みそかけと衣かつぎ、ごまあえ、湯葉入りすまし汁、みかん
静岡県	静岡市立蒲原西小学校	栄養教諭　植田 知里	ごはん、釜揚げそくらえび、牛乳、静岡おでん、おひたし、はるみ
三重県	松阪市飯高学校給食センター	栄養教諭　松本 苑子	麦入りごはん、牛乳、松阪牛のすき煮、なばなのごま酢あえ、お茶ういろう
大阪府	門真市立脇田小学校	栄養教諭　辻 秀美	ツナとキャベツのごはん、牛乳、根菜とひき肉のしぐれ煮、えのきのみそ汁
兵庫県	決勝大会出場 芦屋市立精道小学校	栄養教諭　奥 瑞恵	もち麦入りごはん＋レモン入りふりかけ、牛乳、根菜ゴロゴロオムレツ＋淡路のトマトソース、もち麦麺のイタリアンソース、レタスのスープ
京都府	京丹後市立久美浜中学校	栄養教諭　番場 梓	いりごきごはん、牛乳、五色あえ、はくさいのそぼろ汁、さつまいもチップス
滋賀県	竜王町学校給食センター	栄養教諭　重田 亜砂美	ごはん、牛乳、ビワマスのカレー揚げ、きゅうりのナムル、とうがんとあわびたけのスープ
奈良県	決勝大会出場 宇陀市立学校給食センター	学校栄養職員　辰己 明子	宇陀の黒豆ごはん、牛乳、大和肉鶏のグリル　宇陀産自家製ブルーベリーソース、大和まなのかみかみ酢の物ゆずの香り、かぶの雪見汁、黒豆を使ったずんだもち風あんもち
和歌山県	和歌山県立きのかわ支援学校	学校栄養職員　武部 真弓	ごはん、牛乳、揚げさばの梅南蛮漬け、こまつなとさくらえびの炒め物、しんこ汁、ミニトマト、黒寒天のきな粉かけ
鳥取県	北栄町学校給食センター	栄養教諭　山下 恵	古代米赤飯、牛乳、はたはたの丸ごと唐揚げ、北栄野菜のはりはりあえ、ゴロゴロ野菜のごまみそ汁
島根県	雲南市木次学校給食センター	栄養教諭　坂根 百合子	ごはん、パスチャライズ牛乳、奥出雲和牛の焼肉、モロヘイヤのかつおあえ、あご丸だんごのみそ汁、デラウエア
岡山県	決勝大会出場 新見市立新見 学校給食センター	栄養教諭　西村 香苗	新見産米ごはん、牛乳、チョウザメの唐揚げ県産塩麹だれかけ、キャベツと花切だいこんのあえもの、千屋牛肉入りふるさと汁、新見産ピオーネ
広島県	ブロック代表 庄原市西城学校給食 共同調理場	学校栄養職員　恩地 仁美	イザナミ米ごはん、牛乳、幻の魚こぎのから揚げ、寒じめほうれんそうの白あえ、ヒバゴンのすむ山菜みそ汁、西城産りんご
山口県	周防大島町立 久賀学校給食センター	栄養教諭　吉木 恵美子	かやくごはん、牛乳、いりこと大豆の天ぷら、かきたま汁、みかん
徳島県	三好市東祖谷学校給食 共同調理場	栄養教諭　松本 知珠	包飯（ほうはん）、牛乳、でこまわし、祖谷干しだいこんのはりはり漬け、ゆうごのそうめん汁、県産すだちゼリー
香川県	宇多津町学校給食センター	栄養教諭　愛染 麻水	じゃこめし、牛乳、野菜の旨煮、昆布あえ、びわ
香川県	観音寺市観音寺 学校給食センター	学校栄養職員　三宅 彩香	麦ごはん、牛乳、はまちの照り焼き、食べて菜のおひたし、豚汁、りんご
愛媛県	伊予市学校給食センター	栄養教諭　坪内 由紀	ごはん、牛乳、すりみのちぎり揚げ、ごまあえ、伊予國みそ汁
愛媛県	決勝大会出場 西条市立神拝小学校	栄養教諭　武方美由紀	みきゃんライス、牛乳、媛っこ地鶏の香草パン粉焼き、愛南栽培ひじきのサラダ、ほうれんそうのクラムチャウダー、キウイフルーツ
高知県	ブロック代表 黒潮町立大方学校給食センター	栄養教諭　畦地 実佳	かぼちゃごはん、牛乳、メヒカリの唐揚げ、えだまめ、浅漬け、りゅうきゅうのみそ汁、すいか
福岡県	うきは市立千年小学校	学校栄養職員　須山 由里子	麦ごはん、牛乳、白身魚のながいも焼き、とうがんの昆布とトマトのソースあえ、カレー風味のおすまし、豆腐といちじくの寒天
佐賀県	武雄市立若木小学校	栄養教諭　河野 ひろ子	ごはん、牛乳、しゅんぎくのかき揚げ、のざわなチーズ納豆、豚汁、のり
佐賀県	決勝大会出場 神埼市学校給食共同調理場	栄養教諭　阿部 香理	彩りわかめごはん、牛乳、ぶた肉のかわりフライ　みかんソースかけ、のりおかかサラダ、れんこんのつみれ汁
長崎県	ブロック代表 松浦市立志佐小学校 （松浦市立松浦中央学校給食共同調理場）	栄養教諭　日野 陽子	麦ごはん、牛乳、あじの香味焼き、アーモンドあえ、松浦さんちのやかましいみそ汁、みかん
長崎県	長崎県立大村特別支援学校	栄養教諭　下久保 ゆりか	大村黒米ゆでピーごはん、牛乳、長崎ぎゅ牛っとおろしひじきバーグ、黒田五寸にんじんステーキと焼きいんげん、ふわとろかきたま汁、ミルクプリンのみかん添え
熊本県	ブロック代表 八代市立代陽小学校	栄養教諭　兒嶋 和美	麦ごはん、牛乳、このしろのすりみ焼き、ごま酢あえ、豚汁、みかん
大分県	津久見市学校給食共同調理場	栄養教諭　山本 桃子	源兵衛さんごはん、牛乳、豊の山海蒸し（いか）、豊の山海蒸し（野菜・いも）、"チーム大分"お宝汁、津久見みかん
宮崎県	美郷町立南郷 学校給食センター	栄養教諭　今市 真由美	キムチチャーハン、牛乳、ポテトサラダ、豆腐とあおさのスープ、日向夏ゼリー
宮崎県	宮崎市高岡学校給食センター	栄養教諭　大久 保安代	麦ごはん、牛乳、さわらの黄金焼き、千切だいこんのごま酢あえ、みぞれ汁、高岡みかん
鹿児島県	鹿児島市立松元 学校給食センター	栄養教諭　有村 香織	麦ごはん、牛乳、地鶏と桜島だいこんの煮しめ、かつおみそ、きんかん
鹿児島県	決勝大会出場 垂水市立学校給食センター	栄養教諭　平野 朋子	麦ごはん、牛乳、地場産ぶりのねぎ塩焼き、かぶの黒酢あえ、豆豆みそ汁
沖縄県	宜野湾市大山学校給食センター	学校栄養職員　金城 実可子	ごはん、牛乳、アーサ入りチキアギ、ゴーヤーのあえ物、ムジ汁

北海道　島牧村学校給食センター

北海道島牧郡島牧村字本目93

ごはん、牛乳、つくね風ハンバーグ、ブロッコリーのサラダ、みそ汁（豆腐とながねぎ）

エネルギー 656 kcal	マグネシウム 107 mg	ビタミンB_2 0.61 mg
たんぱく質 29.0 g	鉄 2.8 mg	ビタミンC 61.0 mg
脂質 20.2 g	亜鉛 4.2 mg	食物繊維 5.2 g
脂質 27.8 %	ビタミンA 289 μgRE	食塩相当量 2.5 g
カルシウム 334 mg	ビタミンB_1 0.72 mg	

栄養教諭 山下千遥

調理員 手塚さゆり

青い海と空、緑あふれる大自然に恵まれた人口1500人余の小さな村です。標高1,520mの狩場山から流れ出た養分が豊富な清流で育成された「賀老米」が特産品です。学校給食のお米は「賀老米ななつぼし」を100パーセント使用しました。北海道産の豚ひき肉、野菜類を豊富に使ったハンバーグに甘めのたれをかけてつくね風に仕上げました。食材については、なかなか手に入れるのが難しい地域ではありますが、特に野菜は、地元の商店と連携して地元産、道内産を優先的に納入してもらえるような体制を作っています。

小学校では、田植え体験を通して米についての学びを深めています。また月に1回、1～6年生の児童を6つの班に分け、仲良く給食を食べながら交流を図る縦割り班給食も行われています。中学校ではダイニングルームに全校生徒、教職員が集まり、給食を食べています。給食に使われている食材の豆知識をまとめた「給食ひとくちメモ」を掲示しており、興味・関心を持って見てくれる生徒も増えてきています。昨年度は家庭科の中で、実際に給食で出されていたメニューを再現する調理実習も行いました。

福島県　福島県立相馬支援学校

福島県相馬市中村字本町132番地の1

むぎごはん、牛乳、牛肉のスタミナ炒め、野菜のじゃこあえ、あおのりのみそ汁

エネルギー 637 kcal	マグネシウム 135 mg	ビタミンB_2 0.57 mg
たんぱく質 27.8 g	鉄 3.25 mg	ビタミンC 48.0 mg
脂質 18.5 g	亜鉛 4.2 mg	食物繊維 4.9 g
脂質 26.13 %	ビタミンA 235 μgRE	食塩相当量 2.53 g
カルシウム 355 mg	ビタミンB_1 0.8 mg	

学校栄養職員 服部恵未子

調理員 横山千秋

相馬市は海の幸、山の幸に恵まれている豊かな土地です。試験操業中ですが、現在184種の魚介類が水揚げされており、その中で、給食では、カルシウムが豊富な小魚をよく利用しています。今回は「野菜のじゃこあえ」に使用しました。松川浦では青のりの生産が盛んで、来年から地青のりの水揚げが再開される予定です。昔から食べられてきたあおのりと相馬市内で作られたねぎ、豆腐を取り入れ「あおのりのみそ汁」としました。「牛肉のスタミナ炒め」の牛肉は、相馬市・南相馬市のブランド牛、相馬牛を使用します。おいしい牛肉を、市内で作られた野菜、隣の新地町で作られたりんごと一緒に炒め、市のコシヒカリのご飯が進むおかずにしました。

徐々に相馬の海の幸、山の幸が私たちの元に届くようになったことをとても嬉しく思います。現在、市場に流通している福島県産の海産物、農畜産物は、全て放射性物質検査をして安全が確認されたもののみであることや、安全でおいしい食材を学校給食で食べることができる背景にはたくさんの方の努力があることを、子どもたちに伝えて、福島の良さを広げていくことができるようになってほしいと思っています。

群馬県　川場村学校給食センター

群馬県利根郡川場村谷地2399

ごはん（雪ほたか）、牛乳、赤城鶏ときのこのみそグラタン、ほうれんそうの煮びたし、豆腐のすまし汁、川場のりんご

エネルギー 640 kcal	マグネシウム 117 mg	ビタミンB_2 0.55 mg
たんぱく質 25.2 g	鉄 3.2 mg	ビタミンC 25.0 mg
脂質 15.7 g	亜鉛 2 mg	食物繊維 6.2 g
脂質 22.1 %	ビタミンA 243 μgRE	食塩相当量 1.7 g
カルシウム 370 mg	ビタミンB_1 0.52 mg	

学校栄養職員 阿部春香

調理員 桑原敦志

川場村は、武尊山の南麓に広がる自然豊かな農山村です。自然環境に恵まれた村では、米作りを中心に、こんにゃく、りんごやブルーベリーなどの果樹栽培も盛んです。また、酪農も行われています。

主食には川場産コシヒカリ「雪ほたか」を使用しました。「米・食味分析鑑定コンクール／国際大会」で今年度9度目となる連続金賞を受賞した村が誇るブランド米です。村のおいしいお米を子どもたちに食べさせたいという思いから、行政や地域の方々の協力を得て日々の給食で提供することができています。主菜には群馬県の赤城山で飼育された上質なブランド肉、赤城鶏を使い、県産のきのこを組み合わせました。県産のほうれんそうとキャベツを使用した煮びたしは、子どもたちに好評です。村の特産物であるりんごをデザートに取り入れ、彩りの良い献立にしました。

今回の献立は村内・県内の食材を取り入れ、子どもたちに関心を持たせ、感謝の気持ちや郷土愛を育むことがねらいです。給食委員の放送で当日の献立紹介や献立の目当てを全校に知らせています。給食だよりや掲示物で、生産者の声を伝え、更なる地場産物使用率増加を目指します。

埼玉県　越生町立越生小学校

埼玉県入間郡越生町黒岩２５１

山吹の花ごはん、牛乳、越生うめりんつくね、五大尊つつじあえ、上谷の大クス汁、ゆずの里ゼリー

エネルギー 668 kcal	マグネシウム 97 mg	ビタミンB_2 0.56 mg
たんぱく質 26.8 g	鉄 3.2 mg	ビタミンC 48.0 mg
脂質 20.1 g	亜鉛 3.6 mg	食物繊維 5.7 g
脂質 27.1 %	ビタミンA 267 μgRE	食塩相当量 2.5 g
カルシウム 352 mg	ビタミンB_1 0.83 mg	

栄養教諭 小林洋介

調理員 三好景一

地場産物の米や野菜、越生町の梅やゆずをふんだんに取り入れた献立です。「山吹の花ごはん」は、山吹の里歴史公園をイメージしました。ターメリックともちきびで山吹の花を、えだまめで山吹の葉を表現しました。「越生うめりんつくね」は、越生梅林の梅で作った給食室特製のかつお梅びしおを中に入れます。五大尊つつじあえは、つつじの名所「五大尊つつじ」をイメージしたサラダです。紫キャベツをボイルし越生産のゆず果汁でマリネし、赤紫色に変化させ、つつじの花の色を表現しました。上谷の大クス汁は、世界最小のパスタ「クスクス」で、埼玉一の大クスを表現したスープです。ごぼう、さといも、学校で栽培しているジャンボひらたけを入れ、太い木の幹を表現し、クスクスとこまつなで神秘的な大クスを表現しました。「ゆずの里ゼリー」は、越生産のゆずの果汁のゼリーです。

栄養教諭は、地域の食を活性化させる食のコーディネーターとして、地場産物や食に関する情報を地域に発信していくことが求められていると考えています。子どもたちには、この献立を通して、越生の自然や歴史・文化に触れ、越生のことをもっと好きになってもらいたいと考えています。

新潟県　新潟市立女池小学校

新潟県新潟市中央区女池6丁目4番1号

だいこん菜めし、牛乳、越後もちぶたのごまみそあえ、のり酢あえ、にいがた流ちょい塩・打ち豆のすり流し、ぽっぽいも

エネルギー 652 kcal	マグネシウム 106 mg	ビタミンB_2 0.57 mg
たんぱく質 27 g	鉄 3.2 mg	ビタミンC 38 mg
脂質 20.7 g	亜鉛 3.4 mg	食物繊維 5.8 g
脂質 28.6 %	ビタミンA 264 μgRE	食塩相当量 2.2 g
カルシウム 374 mg	ビタミンB_1 0.93 mg	

栄養教諭 金永雅美

調理員 石塚恵海

新潟市民の食生活の課題は、塩分の取り過ぎです。学童期から減塩を意識してほしいと考え、「秋の新潟・減塩大作戦!」とし、秋の食材や伝統食品を活用した減塩メニューにしました。「にいがた流ちょい塩打ち豆のすり流し」は、新潟の伝統食材「打ち豆」の良さと、新たな活用法を発信します。「だいこん菜めし」は新潟の郷土料理で子どもにも人気です。ご飯全体に塩分がなじみやすいようにだいこんの白い部分も入れます。「越後もち豚のごまみそあえ」も人気献立で、ごまをたっぷり使った甘辛のみそ衣でもち豚をあえます。しょうゆなどをかけなくてもおいしく食べられ、減塩できます。「のり酢あえ」は、こまつな、キャベツ、にんじんなど地場産野菜を、のりや酢を利用して減塩します。「ぽっぽいも」は児童が考えた「揚げない大学いも」をヒントに、地場産のさつまいもを、新潟の祭には欠かせない「ぽっぽ焼き」(黒糖味の蒸しパンのようなお菓子)風にしました。

福井県　春江坂井学校給食センター(坂井市立東十郷小学校)

福井県坂井市春江町為国20-1-2

あぶらげと富津金時のごはん、牛乳、赤がれいの唐揚げ、福井野菜の五目あえ、かきたまみそ汁、羽二重もち

エネルギー 632 kcal	マグネシウム 105 mg	ビタミンB_2 0.66 mg
たんぱく質 28.3 g	鉄 3.1mg	ビタミンC 18 mg
脂質 18.1 g	亜鉛 3.1 mg	食物繊維 4.5 g
脂質 25.8 %	ビタミンA 251 μgRE	食塩相当量 2.3 g
カルシウム 381mg	ビタミンB_1 0.53 mg	

栄養教諭 越桐由紀子

調理員 関 貴代美

今回の献立は、調味料と牛乳以外の食材は、福井県産を100%使用した「地場産100%和食給食」です。これは年2回、県内すべての学校で実施しています。主食は、伝承料理「あぶらげごはん」に、地場産の「とみつ金時」を加えてアレンジしました。福井は浄土真宗の教えが浸透しており、その行事の「報恩講」の昼食には、あぶらげ料理が必ず添えられ、「尼講」では揚げだけを入れた「あぶらげごはん」が食べられていたそうです。福井県では厚さが2～3センチほどの厚揚げのことを油揚げと言います。県は油揚げの消費量が日本一です。主菜の赤がれいは底引き網漁で獲れ、福井を代表する魚です。唐揚げにすると骨まで丸ごと食べられ、福井の偉人、石塚左玄の訓えである「一物全体食」も実践できます。あえ物と汁物には、地場産農産物をたっぷりと使用しました。デザートは福井銘菓「羽二重餅」です。福井県産のもち米で作られたもち粉を使った菓子です。

社会科で地域の農業や水産業を学習し、給食で使用している食材調べを行っています。地域の生産者との交流会や農作業体験・見学などを通して、自然を尊重する心や郷土へ愛着の醸成にも繋がります。

兵庫県　芦屋市立精道小学校

兵庫県芦屋市精道町8番25号

もち麦入りごはん＋レモン入りふりかけ、牛乳、根菜ゴロゴロオムレツ＋淡路のトマトソース、もち麦麺のイタリアンソース、レタスのスープ

エネルギー 658 kcal	マグネシウム 115 mg	ビタミンB_2 0.63 mg
たんぱく質 25.1 g	鉄 3.3 mg	ビタミンC 34 mg
脂質 20.2 g	亜鉛 3.3 mg	食物繊維 5 g
脂質 27.6 %	ビタミンA 249 μgRE	食塩相当量 2.4 g
カルシウム 369 mg	ビタミンB_1 0.37mg	

栄養教諭 奥 瑞恵

調理員 浦口正義

応募した献立は、地産地消週間に登場したものです。芦屋市は地場産物が全くありませんので、地産地消の地域を兵庫県に広げ、取組んでいます。昨年は淡路の産物を給食に使い、「ええもん　うまいもん淡路　～御食国ミッケ～」と題し、淡路産品のPRもをしました。そのおかげで新しい納入業者が開発され、淡路産品を安定して使用できる環境が整いました。淡路のレモンは、ちりめんレモンふりかけに皮の部分、果汁はイタリアンソースに使用しました。淡路島の食糧自給率は107%で、漁業も酪農も盛んです。たまねぎや様々な産品を給食に使うことができて、ありがたいです。今回のトマトソースを作ったパッサータも、淡路の業者が加工して冷凍保管しているものです。もち麦入りごはんと、もち麦麺のイタリアンソースは、意図的に同じ日に提供しました。福崎町の特産のもち麦で作った「もち麦麺」を使います。麺には、ばち(ばち状の切れ端)を使っています。価格が少し安く、長さも給食にむくのでとても重宝しています。乾ししいたけやマッシュルームなどのきのこは兵庫県産品で、大いに活用しています。

奈良県　宇陀市立学校給食センター

宇陀市榛原萩原2110

宇陀の黒豆ごはん、牛乳、大和肉鶏のグリル宇陀産自家製ブルーベリーソース、大和まなのかみかみ酢の物　ゆずの香り、かぶの雪見汁、黒豆を使ったずんだもち風あんもち

エネルギー 695 kcal	マグネシウム 90 mg	ビタミンB_2 0.6 mg
たんぱく質 30.5 g	鉄 2.7 mg	ビタミンC 25 mg
脂質 21.9 g	亜鉛 3.8 mg	食物繊維 6.4 g
脂質 28.3 %	ビタミンA 194 μgRE	食塩相当量 2.3 g
カルシウム 339 mg	ビタミンB_1 0.39 mg	

学校栄養職員 辰己明子

調理員 宇良章子

宇陀市では20年ほど前からブルーベリーを栽培しています。給食に使用したいと思っていましたが、果物として食べるのは最盛期が夏休みに入るため使用できませんでした。しかし最近では、ジャムに加工されたものや冷凍保存されたものが容易に手に入るようになり「ブルーベリーソース」ができるようになりました。「黒豆あんもち」は、えだまめで「ずんだもち」を作ったときに調理員がひらめき、試行錯誤を重ねてオリジナルのデザートとして完成しました。ごはんも炒り黒豆を使用した宇陀市限定の一品です。「宇陀の黒豆」は代表的な地場産物ですが、子どもたちにとって得意な食材ではありません。工夫しながら給食に取り入れ、親しんでもらうようしています。

地産地消の推進は、給食センター全体で取り組んでいますが、今年度より「地産地消推進チーム」を作り、活動を始めました。生産者の家や畑を訪問して情報交換などを行っています。　子どもたちが生産者の顔が見える新鮮で安心安全な野菜をいただくことで、地域や農業を理解し愛着を育み、食べることの大切さが深まることを期待しています。

岡山県　新見市立新見学校給食センター

岡山県新見市新見1955-1

新見産米ごはん、牛乳、チョウザメの唐揚げ県産塩麹だれかけ、キャベツと花切だいこんのあえもの、千屋牛肉入りふるさと汁、新見産ピオーネ

エネルギー 697 kcal	マグネシウム 99 mg	ビタミンB_2 0.93 mg
たんぱく質 30.4 g	鉄 3.8 mg	ビタミンC 33 mg
脂質 22.6 g	亜鉛 5.6 mg	食物繊維 5.3 g
脂質 29.6 %	ビタミンA 180 μgRE	食塩相当量 2.4 g
カルシウム 378 mg	ビタミンB_1 0.48 mg	

栄養教諭 西村香苗

調理員 徳永日登美

岡山県は降水量が少なく温暖な気候で「晴れの国おかやま」と呼ばれ、四季折々の地場産物がたくさんあります。新見産の米、あきたこまち。本市のA級グルメの一つとして築いてきたキャビアの親であるチョウザメを使った料理「チョウザメの唐揚げ県産塩麹だれかけ」。発酵食品の漬け物とあえた「キャベツと花切だいこんのあえ物」。これは、「給食のあえ物がおいしいから家でも作って!」という子どもたちの声から、保護者の関心もいただいています。また、「千屋牛肉入りふるさと汁」は、市民が愛する地域自慢の食材の千屋牛肉や地元でとれる野菜をふんだんに使っています。デザートには、果物王国でもある県が誇るピオーネ。この料理を食べることで「ふるさと新見市」を思い出すような、心がぽっかぽっかになる料理にしました。

食育月間の取り組みで「チョウザメ」を使った給食を実施し、養殖されている方を小学校にお招きし「ふれあい給食」を行いました。食べた後は手作り紙芝居「ちょうざめものがたり」を子どもたちに読み聞かせました。

愛媛県　西条市立神拝小学校

愛媛県西条市神拝甲427番地

みきゃんライス、牛乳、媛っこ地鶏の香草パン粉焼き、愛南栽培ひじきのサラダ、ほうれんそうのクラムチャウダー、キウイフルーツ

エネルギー 662 kcal	マグネシウム 97 mg	ビタミンB_2 0.64 mg
たんぱく質 27.6 g	鉄 4.6 mg	ビタミンC 80 mg
脂質 19.4 g	亜鉛 3.5 mg	食物繊維 5.6 g
脂質 26.4 %	ビタミンA 321 μgRE	食塩相当量 2.3 g
カルシウム 358 mg	ビタミンB_1 0.62 mg	

栄養教諭 武方美由紀

調理員 川名良子

西日本最高峰・石鎚山の麓にある西条市には、名水百選に選ばれた自噴水「うちぬき」の水で育った農作物がたくさんあります。また、愛媛県は瀬戸内海に面し、魚の養殖が盛んです。毎月第3水曜日を「水産の日」として、県内産の水産物の使用を推進しているところです。今回の献立は愛媛県の特産品や地場産物をふんだんに使いました。「みきゃんライス」は、ポンジュースで炊き込んだピラフです。「媛っこ地鶏の香草パン粉焼き」の媛っこ地鶏は、えひめ愛フード推進機構の「愛」あるブランド産品に認定されています。「愛南栽培ひじきのサラダ」は、真珠母貝養殖設備を活用して2010年から栽培されているひじきを使ったあえ物です。「ほうれん草のクラムチャウダー」は市の特産品のほうれん草を使ったスープです。ゴールドキウイは市の丹原地区で多く作られています。

県の地場産物や食文化、食に関する歴史などを理解し、尊重する心を持つことができる児童の育成を図る「The 愛媛の献立を考えよう」という学級活動や、市内の小中学生を対象にした学校給食レシピコンクールが毎年開催されており、児童生徒の励みにもなっています。

佐賀県　神埼市学校給食共同調理場

佐賀県神埼市神埼町横武1501

彩りわかめごはん、牛乳、ぶた肉のかわりフライ
みかんソースかけ、のりおかかサラダ、
れんこんのつみれ汁

エネルギー 675 kcal	マグネシウム 113 mg	ビタミンB_2 0.58 mg
たんぱく質 31.7 g	鉄 3.1 mg	ビタミンC 33 mg
脂質 19.5 g	亜鉛 3 mg	食物繊維 5.3 g
脂質 26 %	ビタミンA 231 μgRE	食塩相当量 2.4 g
カルシウム 350 mg	ビタミンB_1 0.77 mg	

栄養教諭 阿部香理

調理員 岡 健一

「彩りわかめご飯」には、子どもたちの苦手な食材の一つでもある大豆を入れています。県は全国2位の生産量を誇る大豆の生産地です。子どもたちの好きなわかめご飯に、醤油で薄く味付けをした大豆を混ぜました。「ぶた肉のかわりフライ」は、衣に市で作られたそうめんをつけ、カリッと揚げています。ソースは県産のみかんで作られたジャムを使用しました。「のりおかかサラダ」は、県の野菜、全国一位の製産量を誇る県ののりの風味、かつお節のうまみを味わえるサラダです。「れんこんつみれ汁」は、魚のすりみに、県のれんこんを混ぜてつみれを作っています。魚のうま味と、さわやかなしょうがの風味、れんこんのシャキシャキとした食感を味わうことができます。

県の食材について、給食に多くの人々が関わっていることについて、子どもたちに伝えたいと考え、この献立を設定しました。市では、月に一回「神埼食の日」を設けています。給食の時間に、地産地消について、県の食べ物についての説明を行います。より子どもたちに地元の食べ物のよさ、食べ物を大切にしようという気持ちが育まれると考えます。

鹿児島県　垂水市立学校給食センター

鹿児島県垂水市浜平2167-2

麦ごはん、牛乳、地場産ぶりのねぎ塩焼き、
かぶの黒酢あえ、豆豆みそ汁

エネルギー 696kcal	マグネシウム 113 mg	ビタミンB_2 0.64 mg
たんぱく質 29.4 g	鉄 3.2 mg	ビタミンC 25 mg
脂質 23.3 g	亜鉛 3.1 mg	食物繊維 5.4 g
脂質 29.9 %	ビタミンA 252 μgRE	食塩相当量 2.3 g
カルシウム 349 mg	ビタミンB_1 0.69 mg	

栄養教諭 平野朋子

調理員 福島かをる

垂水市は、鹿児島県の大隅半島の西北部、鹿児島湾に面するほぼ中央に位置し、南北37kmに渡る海岸線を持ちます。その地形を生かした、ぶり、かんぱちの養殖漁業や、温暖な気候を生かした、びわ、柑橘類などの果実や、きぬさやえんどう、さやいんげんなどの蔬菜類、その他の農産物の栽培が盛んに行われている地域です。

「地場産ぶりのねぎ塩焼き」は市の特産のぶりを使用します。本市は鹿児島のぶり養殖発祥の地です。当給食センターでは、毎月10日を「垂水いお(鹿児島の方言で魚のこと)の日」として、地元のぶり、かんぱちを提供しています。「かぶの黒酢あえ」には、かぶときゅうりを使用しました。どちらも地元の生産者グループの品です。「豆豆みそ汁」は、豆をしっかり食べてほしいとの願いをこめて作った一品です。この中にも地場産野菜を使用し、地元の農産加工グループが作る麦みそで仕上げています。

本献立を用いて指導をする際は、地場産食材の紹介、豆についての話を中心に、市が、鹿児島のぶりの養殖発祥の地であることや、生産者紹介も行っています。

第1～11回大会決勝進出校・施設紹介

	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)	
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
	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
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
	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 (焼き鳥・うなぎ・惣菜の日本一賞) 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
甲信越・北陸	長野県	優勝 (焼き鳥・うなぎ・惣菜の日本一賞) 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
	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
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 (焼き鳥・うなぎ・惣菜の日本一賞) 多治見市共栄調理場 松原 恵子・水野 はるみ
	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 (味の素KK だし・うま味賞) 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
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
	香川県	準優勝 (味の素KK だし・うま味賞) 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
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
	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 (味の素KK だし・うま味賞) 出水市立米ノ津東小学校 榊 順子・岩﨑 由美子

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)	
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
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
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
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
新潟県	優勝 (味の素KK だし・うま味賞) 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
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(サラヤ賞) 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
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 (味の素KK だし・うま味賞) 西尾市立西尾中学校 冨田 直美・三浦 康子
和歌山県	準優勝(サラヤ賞) 和歌山市立有功小学校 高橋 啓子・倉八 由佳	岐阜県	優勝 (味の素KK だし・うま味賞) 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 (味の素KK だし・うま味賞) 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(サラヤ賞) 和歌山市立名草小学校 土井 登世・山中 恭子
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	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(サラヤ賞) 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
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
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

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)		2016年(平成28年) 第11回(2,004応募)	
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(サラヤ賞) 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	北海道	優勝 (久原本家グループ本社賞) 足寄町学校給食センター 吉田 美優・廣田 裕美
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 (味の素KK だし・うま味賞) 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	青森県	田子町立学校給食センター 小川 祐佳・田中 映理子
東京都	優勝 (味の素KK だし・うま味賞) 文京区立青柳小学校 松丸 奨・大野 雅代	東京都	準優勝(サラヤ賞) 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	埼玉県	こども審査員特別賞 毛呂山町学校給食センター 石井 知子・大谷木 敏博
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(ふじの糸)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 (味の素KK だし・うま味賞) 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	東京都	八丈町給食センター 鈴木 瑞代・大澤 元気
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	新潟県	下田学校給食共同調理場 関谷 裕紀子・大桃 厚子
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(ふじの糸)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	富山県	女子栄養大学特別賞 魚津市学校給食センター 関口 暁子・安部 徹
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	京都府	準優勝(サラヤ賞) 宇治田原町立学校給食 共同調理場 山西 奈津子・井山 陽子
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	奈良県	21世紀構想研究会特別賞 宇陀市立学校給食センター 内藤 瞳・宇良 章子
香川県	準優勝(サラヤ賞) 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	岡山県	優秀賞(タニコー賞) 岡山県立倉敷まきび支援学校 横山 宏子・中村 花子
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 幸惠	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	香川県	優秀賞(味の素賞) 高松市立香川学校給食 共同調理場 池内 夕起子・十河 ひとみ
長崎県	優秀賞(藤江(ふじの糸)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	佐賀県	鹿島市立学校給食センター 南川 由紀・宮崎 郁美
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	鹿児島県	優秀賞(藤江(ふじの糸)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
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	石川県	牛乳・乳製品部門賞 宝達志水町立宝達中学校 北出 宏予
						富山県	牛乳・乳製品部門賞 高岡市立木津小学校 田中 真理子

※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

特定非営利活動法人21世紀構想研究会20周年のご報告

21世紀構想研究会創設20周年記念式典を開催

学校給食甲子園の主催団体である特定非営利活動法人21世紀構想研究会は、2017年10月13日、創設20周年を記念する式典と講演会を日本プレスセンタービル大ホールで開催しました。

馬場錬成理事長の報告のあと、ノーベル賞受賞者の大村智先生の記念講演会と記念パーティが開かれました。大村先生は、これまで発見した重要な天然化合物がどのように実用化されているか創薬などの実例を出しながら、分かりやすく解説して感動を与えてくれました。

21世紀構想研究会創立20周年記念写真。ここに写っている人たちが全員、学校給食を理解し、学校給食甲子園を支援していきます。

これからも学校給食甲子園を支援していきます

21世紀構想研究会
創立20周年記念誌

21世紀構想研究会創立から20年を経て、世界は激変してきました。AI（Artificial Intelligence、人工知能）、ＩｏＴ（Internet of Things、モノのインターネット）の足音が急速に近づき、研究現場も産業界も未知の世界に向かって大競争時代に突入しています。5年後、10年後に消える企業、生き残る企業が峻別され、時代の流れに適応できなければ瞬時に濁流に呑み込まれる時代になったのです。

しかし学校給食は、未来永劫続くものと確信しております。次世代を背負って立つ子供たちの健康と成長を担う学校給食と食育は、小中学校教育の大きな柱の一つです。世界に例のないこの制度をさらに充実させ、世界のモデルとして発信できるまでに成長してきました。

私たち21世紀構想研究会は、未来の日本の在り方を模索し会員自らの研鑽も積み重ねながら、これからも実りある討論と意見表明を続けていきます。そして学校給食に日夜取り組まれている関係者の皆様の活動を支援し、児童・生徒の健全な成長への期待と食育を通じて素晴らしい人材に育っていくように支援を続けていきます。

20周年記念講演会で講演する大村智先生は、
21世紀構想研究会のアドバイザーでもあります。

2016年3月25日第125回21世紀構想研究会は、白川英樹先生（筑波大学名誉教授、2000年ノーベル化学賞受賞）が、「科学は日本語で考えることが重要」のタイトルで講演をしました。

食育授業の報告

ピッカピカの1年生とそらまめ食育

東京都中央区立明正小学校学校栄養職員　井上祐子
（第10回大会・女子栄養大学特別賞）

入学して間もないピッカピカの一年生に、そらまめ食育授業をしました。ねらいは、そらまめが旬の食材なので給食で食べてみること、体の調子を整える栄養があること、空にむかって成長する豆だから「そらまめ」という名前であることなどを学ぶことでした。オープンスペースで、50人ほどの児童を集め、まず私からこの話をし、子どもたちがそわそわした様子を見て大門昭成先生が、そらまめくんの紙芝居をして興味を引き付けました。

そらまめのさやとりでは、幼い手つきで必死に取り組んでいる様子がとてもかわいらしく、とったそらまめはさっそく全校給食で食べました。「そらまめ、おいしかったですか?」という私の問いかけに、元気よく一斉に手をあげてくれました。東京の大都会のど真ん中でも、そらまめくんを食材に楽しい食育授業ができてほっとしました。学校で行う食育が家庭に繋がるようにいつも心がけています。1年生になったばかりで難しい食育はできませんでしたが、児童にとってこの経験が大人になった時、「給食のそらまめのさやとりをしたなぁ」と記憶の片隅に残る、未来につながる食育であれば嬉しいと思っています。

自分で育てた収穫野菜を教材に食育授業

愛知県西尾市立八ツ面小学校栄養教諭　冨田直美
（第7回大会優勝・第10回大会優秀賞）

1年生の楽しいえだまめもぎでした

野菜などを育て収穫し、食べることへの感謝の心や愛着そして一緒に食べることへの喜びを体験しながら豊かな心を育む食育活動を行っています。2年生は夏野菜を育てました。今年はピーマンがたわわに実り大収穫でした。子どもたちは、餃子の皮でピザを作り「夏野菜ピザパーティ」をしたり、赤や緑のピーマンを調理員さんへ渡し、給食の「チンジャオロースー」に加え、苦手な子どもたちも「おいしいね」と言って食べることができました。

2年生は収穫したピーマンを調理員さんに手渡しました

また、かぼちゃは「かぼちゃの豚肉巻きフライ」として給食でいただきました。これは、「あったらいいな！　こんな給食」で子どもから応募されたメニューとのコラボで、調理員さんの手作りメニューということもあり大好評でした。

1年生は、さつまいもを収穫しました。冷暗所でじっくり保管し充分糖度が増したところで、給食の「大学芋」にしていただきました。甘みが増したさつまいもは、ホクホクとして美味しく「もっとほしい」という声が聞こえてきました。

5年生のだいこん間引きも楽しい食育授業でした

大豆は若いえだまめのうちに収穫し、校庭でもいだ後、教室で観察し、給食では「ゆでえだまめ」として、全校で味わいました。今後は大豆として収穫し、「茹で大豆」や「炒り大豆」として食べたり、きなこを作ったりする予定です。

5年生は、大根、にんじん、はくさい、ブロッコリー、ねぎなどの冬野菜も育てています。間引きしただいこん葉の抜き菜は、プラスケット山盛り2杯もありました。10月の給食「アーモンドあえ」の中に加えて全校でいただきました。家庭科では、和食のプロの料理人を招き、子どもたちはだしのとり方などを体験し、みそ汁作りに挑戦していきます。子どもたちが育て収穫した野菜を楽しく食べ、教科と関連させながら野菜作りの学習をすることは、生きた教材を活用した最高の食育授業になると思っています。

第1～11回大会優勝・準優勝校・施設献立紹介

第1回大会　2006年

長野県　長谷学校給食共同調理場
埋橋 恵美・松本 ひろみ

優勝

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、野菜のえごまみそマヨあえ、すりおろしりんごゼリー

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

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、かき

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

和歌山県　和歌山市立名草小学校
土井 登世・山中 恭子

優勝

ごはん、牛乳、酢の物withさばフライ、
さつまいもの磯煮、紀州汁、みかん

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

第7回大会　2012年

愛知県　西尾市立西尾中学校
冨田 直美、三浦 康子

優勝

てん茶しらす飯、牛乳、地元野菜の照り焼きつくね、れんこん
サラダ、にんじんニギス団子のすまし汁、西尾抹茶大福

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、とうがんの梅ゼリー

第8回大会　2013年

東京都　文京区立青柳小学校
松丸 奨、大野 雅代

優勝

のらぼうめし、牛乳、江戸前つくねの宝袋、伝統つくだにあえ、
すり流し小鍋立て汁、はちみつにんじんゼリー

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

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、
えだまめのかわりがんも、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1～11回大会優勝・準優勝校・施設献立紹介

第10回大会　2015年

群馬県　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

優勝

こめっこぱん、牛乳、上州豚のアップルジンジャーソースかけ、こんにゃく海藻サラダ、のり塩ポテト、根菜のミネストローネ、手作りブルーベリージャム

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

第11回大会　2016年

北海道　足寄町学校給食センター
吉田 美優、廣田 裕美

優勝

螺湾（らわん）ぶきの繊維たっぷり飯、牛乳、道産子ホイル焼き、カプレーゼ、和・酸辣湯、足寄産物３色団子・十勝産あずきを添えて

京都府　宇治田原町立学校給食共同調理場
山西 奈津子、井山 陽子

準優勝

茶の香ごはん、牛乳、とり肉の古老がきだれ、宇治田原野菜のかき酢あえ、茶汁、茶の葉ふりかけ、かき

優勝した
北海道 足寄町
学校給食センター

栄養教諭・
吉田美優さん(右)、
調理員・
廣田裕美さん(左)

準優勝の京都府
宇治田原町立学校
給食共同調理場

栄養教諭・
山西奈津子さん(右)、
調理員・
井山陽子さん(左)

熱闘を終えた12施設の選手24人と実行委員、審査委員

国・公・私立学校教職員のための

アイリスプラン

アイリスプランは、国・公・私立学校教職員のための経済生活支援事業です。

年金コース

年金コースの内容が見てすぐ分かる動画ができました！！

在職中から積立てを開始して、将来の公的年金を補完するための年金制度です。

- **Point 1** 毎月**2,000円（2口）**から積立を手軽に始められます。
- **Point 2** 予定利率は**年1.25%**（平成29年5月1日現在）です。
  ※予定利率は今後変更となる可能性があります。
- **Point 3** 毎年1回、**口数を自由に変更**できます。

医療・日常事故コース

病気・ケガによる入院等に対応した「医療入院コース」と、日常的なケガや交通事故、法律上の賠償責任も補償する「日常事故補償コース」の2つからなる制度です。

- **Point 1** 医療入院コースは、**先進医療特約**などの**オプションが充実！**
  満90歳まで契約更新できます。
- **Point 2** 日常事故補償コースは、**個人賠償**※1を**最高１億円まで補償！**
  地震・噴火またはこれらによる津波でのケガも補償（一般傷害のみ）
- **Point 3** 配偶者・お子さま※2も**一緒に加入**できます。

※1 自動車事故および職務遂行に起因する損害賠償は対象となりません。
※2 お子さまの加入には一定の条件があります。

募集期間（資料請求受付期間）は、例年９月中旬～１１月初旬にかけてです。
詳細は９月中旬に職場で配布されるリーフレットをご覧ください。

事業主団体：一般財団法人　教職員生涯福祉財団
制度内容等詳細についてはパンフレットをご確認ください。

登録番号MY-A-17-LF-004159
承17ー企ー03（1704）

私たちは、こんな幸せな仕事を、100年も続けてこられました。ありがとう。

morinaga

おいしいと健康と森永乳業
100
100th anniversary

私たちは、今日も1千万個もの「おいしい」と「健康」にかかわる商品をお届けしています。
私たちは、今日もたくさんの「すこやかな生活」をささえる商品をお届けしています。
私たちは、今日も「赤ちゃん」から「お年寄り」までという、人生に沿った商品をお届けしています。
私たちは、こんな幸せな仕事を、100年も続けてこられました。ありがとうございます。森永乳業

「エッグケア」なら、
卵不使用でもマヨネーズのおいしさ。

白身魚(鱈)のマヨ焼き

205g

1kg

10g

卵を使わずにマヨネーズのおいしさを追求しました。

●**コクのある風味**
卵を使わず、独自の技術により、マヨネーズのコクを再現しました。

●**焼成可能**
サラダ、和え物はもちろん、鱈やポテトのマヨ焼きなど焼成メニューにも使えます。

キューピー エッグケア
卵不使用 no egg added
www.kewpie.co.jp/prouse

子どもたちに誇れるしごとを。

いつの時代も変わることのない、子どもたちが空想する夢の世界。「こんなものがあったらいいな」「いつかきっとつくりたい」
私たちの夢や希望は、自然の中で身近な道具を使ってカタチにしたあの頃から、少しも変わることがありません。
ずっと思い描いてきた未来を建造物に込めて、次の世代に伝えていく。
それが、私たち清水建設の「しごと」です。

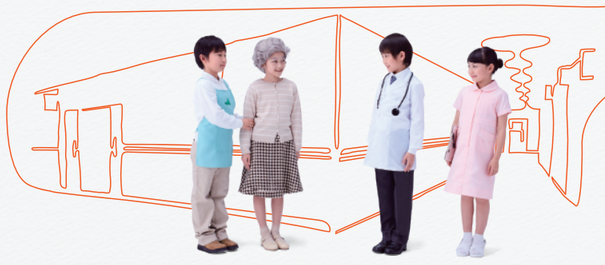
SHIMIZU CORPORATION
清水建設

JAは、みらいへつなぐ

自然条件の厳しい地域の農業をつなぐ。
多様な農家を支援

買い物が不便な地域のくらしをつなぐ。
移動購買車の運行

地域の健康と生命をつなぐ。
病院、福祉サービスの提供



耕そう、大地と地域のみらい。

地域のみらいを、もっと豊かに。JAグループは、多様な生産者の営農活動を支え、買い物が不便な地域でも
生活に必要な商品をお届けするなど、助け合いの気持ちを大切にしながら
地域社会のインフラ機能の一翼を担い、地域のくらしをみらいへつないでいきます。

耕そう、大地と地域のみらい。 JAグループ

学校給食。
それは、日本の食文化。

日本の学校給食は、
その質の高さや教育的意義から、
世界的にも高い評価を得ています。

年間およそ200日にわたって、
多くの日本国民が口にしてきた
学校給食は、立派な日本の食文化
だと思うのです。

そしてその担い手として、
来る日も来る日も、規則正しく、
厳格な衛生管理で、重労働もいとわず
食の歓びを届け続ける
栄養士、調理員の方々は、
さながら職人のようにも見えます。
そんな人々の負担を少しでも減らし、
創意工夫を支え、誇りを応援したい。
私たちはその一心で、よりよい
製品作りとサービスに励んでいます。

がんばる人のために、がんばりたい。

NITCHO 日本調理機株式会社

全国の栄養士のためのコミュニティ

給食ひろば

みらい　なべくま　はかりす

学校給食の
情報が集まる！

栄養士がつながる
「給食ひろば」

はなまる給食写真館

全国各地の栄養士さんが給食写真を投稿！

投稿数に応じ、弊社が WFP を通じて
途上国の学校給食プログラムへ寄付！

全国各地の給食を参考にし、

日本の学校給食の技術を
世界の子どもたちへ！

©WFP

株式会社　菜友
三重県桑名市大字蓮花寺惣作396-5

★会員登録を行うと、はなまる給食写真館へ写真を投稿・コメントができます！ぜひ、会員登録をお願いします。

TEL：0594-21-3501
MAIL：info@saiyu-sis.jp

給食ひろばURL　http://www.kyushoku.jp/

新商品　ステンレス製角型二重食缶

NAKANISHI

Nキューブポット

蓋上面と本体底面の噛み合わせで、スタッキング時に安定性があり、省スペースで収納できます。

特　徴

業界最軽量	料理に合わせた最適な容量
持ちやすいハンドルグリップ	汚れが付きにくい表面処理

新商品
Nキューブポット
異物検知仕様

内容器を特殊樹脂にすることで、
金属やガラス等が検知できるようになりました。

業務用厨房機器総合メーカー
株式会社 中西製作所

東京本社：東京都中央区新川一丁目26番2号新川NSビル〒104-0033
ＴＥＬ：大代表(03)5541-6333　ＦＡＸ：(03)5541-0155
大阪本社：大阪府大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015
ＴＥＬ：大代表(06)6791-1111　ＦＡＸ：(06)6793-5151

AIHO

「おいしい」を届けて「笑顔」をつくる
アイホーの厨房機器

ACA-EX

食器やトレーをカゴに入れたまま
洗える自動食器洗浄機。

コンビオーブン

最大320℃強力加熱のホットエアーと、50段階調整可能なスチームとのコンビネーションで多彩な加熱調理を実現。

立体炊飯器

独自の円形放射状バーナと燃焼室構造でおいしく炊飯。炊込みご飯や無洗米、おかゆにも対応。

業務用厨房機器メーカーのアイホーは、学校給食の厨房設計から運営までトータルでご提案いたします

株式会社 AIHO

［本社・工場］〒442-8580　愛知県豊川市白鳥町60　TEL0533-88-5111　FAX0533-88-4510
［支　店］札幌・東京・名古屋・大阪・九州
［営業所］盛岡・秋田・山形・栃木・埼玉・千葉・多摩・横浜・長野・豊川・京都・神戸・岡山・四国・大分・長崎

世界においしいしあわせを

MARUHA NICHIRO

私たちは誠実を旨とし、本物・安心・健康な
『食』の提供を通じて、人々の豊かなくらしと
しあわせに貢献します。

マルハニチロ株式会社
http://www.maruha-nichiro.co.jp

CUPNOODLES MUSEUM

インスタントラーメンの歴史を通じて
発明・発見の大切さを伝える体験型食育ミュージアム

カップヌードルミュージアム

修学旅行や社会見学、総合学習の時間などにご利用ください。

チキンラーメンファクトリー

チキンラーメンファクトリーで
発明の原点を体感しよう

MY CUP NOODLES FACTORY マイカップヌードルファクトリー

スープと具材を組みわせ
オリジナル「カップヌードル」を作ろう

カップヌードルミュージアム 大阪池田　大阪府池田市満寿美町 8-25　TEL:072-752-3484　（9時～16時）
カップヌードルミュージアム 横浜　横浜市中区新港 2-3-4　TEL:045-345-0918　（10時～18時）
http://www.cupnoodles-museum.jp/

NISSIN GROUP

季節の
食べものクイズ絵本

12ヵ月　定価2,484円（本体2,300円）

New!

絵／角 慎作　文／月刊「学校給食」編集部
A４判変型　104ページ
行事食や旬の食べものを、子どもが大好きな
３択クイズを通して学べる絵本です。

◆月ごとに4問、全部で48問のクイズを出題。小・中学生対象。
◆年中行事の由来や野菜・果物・魚の栄養など、わかりやすい文章と絵で解説。

こころとからだのけんこう
月刊 学校給食

学校給食＆食育の専門誌。給食現場に役立つ知識や献立、食育の取り組みや食の最新情報を毎月提供しています。

[特集]
5月号　給食時間の活用法
6月号　特別支援学校の食育
7月号　中学生と食を楽しむ
8月号　給食で伝える世界の料理
9月号　生活リズムを考える
10月号　ノロウイルス食中毒を防ごう！
11月号　健康な歯と口をつくる
12月号　食育と新学習指導要領

定価960円（本体889円）
毎月15日発売

★イラストや指導資料はダウンロード可能で便利！

全国学校給食協会
〒102-0074　東京都千代田区九段南2-5-10-1F
TEL 03-3262-0814　FAX 03-3262-0717
http://www.school-lunch.co.jp

アイディアを形にします

Eaze systems

株式会社イーゼィシステムズ
千葉県船橋市葛飾町 2 丁目 380-2 ヤマゲンビル 5F
TEL：047-404-8880
info@eazesystems.com
http://www.eazesystems.com/

EAZESYSTEMS はシステムを作り上げるところから、運用・サポートまでを行う会社です。

インターネット技術で
持続可能な社会に貢献する

株式会社ガリレオ

Galileo
http://www.galileo.co.jp/

〒386-0027 長野県上田市常磐城 5-3-29
Tel：0268-22-6211

Soei
SOEI IP LABO FOUNDATION

一般財団法人
創英 IP ラボ

私たちラバファルトは子どもたちの未来を応援します

舗装を長く大切に維持することを目標に
ラバファルト5つの考慮

耐久性　経済性　施工性の良い交通環境
材料特性　産業廃棄物を出さない環境

舗装補修用フィラー入り特殊アスファルト
ラバファルト®

国土交通省【新技術情報システム】NETIS 登録番号 TH-170004-A
ラバアスコン（現場練加熱アスコン）

製造・販売元 FSA ラバファルト株式会社
〒349-1135 埼玉県加須市北平野330番地 TEL.0480-72-3501
http://rubafalt.co.jp　rubafalt@cronos.ocn.ne.jp

---

tanico

日本の"食"を支える

全国100箇所のネットワークで対応

総合厨房：企画・設計・製造・施工・メンテナンス
タニコー株式会社
http://www.tanico.co.jp/　03-5498-7111

おいしい笑顔をお届けします
シマダヤ
からだにやさしいシリーズ

笑顔でランチ®
新商品も加わり全品リニューアル

理研ビタミン株式会社 ホームページアドレスhttp://www.rikenvitamin.jp
業務用食品営業本部 〒102－0083 東京都千代田区麹町５－１ ☎03(5275)5156

あっという米
～ 節目節目の歳事に合わせ日本文化・和食に触れる機会を ～
お赤飯で学校給食をおいしく！たのしく
卒業式・入学式・節句・収穫祭・開校記念日などに

想いをささえる愛情ごはん
アルファー食品株式会社
全国学校給食会連合会指定工場
本 社：島根県出雲市大社町北荒木６４５
TEL 0853-53-2518
営業拠点：札幌、東京、名古屋、大阪、島根、福岡

年間100万人※の先生や教育関係者が読んでいます！
教育新聞 教育新聞
※教育新聞電子版のユニークユーザー数（2016年7月～17年6月実績）

安全で着色しない、学校給食に最適な食器
E・エポカルDX デラックス

耐熱性に優れています
次亜塩素酸ナトリウムの消毒が可能です
安心して使える安全な食器です
耐薬品性に優れています
食材による着色汚れがありません
洗浄性に優れています
リサイクル可能です
最新情報やお問い合わせはホームページで！
http://www.sanshin-kako.co.jp
あんしんを約束 おいしいを演出
Sanshin

SNC 新日本厨機株式会社
業務用総合厨房機器製造販売 建設業許可国土交通大臣（般-27）第21201号
技術者集団を目指し、
学校給食の安全安心をサポート
本 社 〒144-0053東京都大田区蒲田本町1-4-1 TEL03-3734-8171
横浜支店 千葉営業所 埼玉営業所 城北営業所 相模原営業所
E-BOOKカタログご利用下さい http://www.snc-corp.co.jp

精糖工業会
〒102-0075 東京都千代田区三番町五番地七
電話(代) ０３-３２８８-１１５１

作りたてを、そのままフリーズドライ
アマノフーズ

写真はイメージです。
Asahi アサヒグループ食品

安心できる加工食品で
楽しくおいしい
学校給食のお手伝い

学校給食用食品メーカー協会
http://www.maker-kyokai.jp/

全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会
http://www.zenkama.com/index.html
電話03-3851-1371 FAX03-3861-0555
Healthy Tasty Easy

もっとおいしく、もっとたのしく
全国給食事業協同組合連合会
●〒101-0047 東京都千代田区内神田3-21-6 TEL/03-3256-9966
http://www.zenkyu-kyo.or.jp
北日本給食会 017-744-0011 / 関東給食会 03-3256-6321 / 中部給食会 058-279-0541
中四給食会 086-292-5900 / 近畿給食会 0799-42-7224 / エイケイケイ 096-377-2666

学校給食の専門誌
ひみこのはがいーぜ
月刊 学校の食事
― 子どもたちの笑顔のために
学校給食と食育の現場を見つめて 49 年 ―

学校食事研究会
ご購読のお申し込み、お問い合わせは
TEL：03-3265-0377 FAX：03-3265-0378 http://www.gakkounosyokuji.com

ATP+ADP+AMPふき取り検査（A3法）で、
食中毒予防!!

「顔イラストモード」で
効果的な衛生指導ができます。
kikkoman
キッコーマンバイオケミファ株式会社
TEL：03-5521-5490 FAX：03-5521-5498
URL：http://www.biochemifa.kikkoman.co.jp/

このマークが安心安全の目印です。
日本産の乾しいたけには、
全国統一のシンボルマークがついています。
お求めの際は、このマークを目印にお選びください。
日本産・原木乾しいたけ
乾しいたけ エコ食品宣言
乾しいたけは、
おいしくってヘルシー。
そしてなにより「地球にやさしい」
エコ食品です。
日本産・原木乾しいたけをすすめる会

幅広い実績のミウラの真空冷却機！
高性能
8℃まで約 25 分で冷却
（徐冷・徐圧時間は含みません）
クリーン
吸気ラインを 80℃、5 分相当以上の蒸気加熱で殺菌する機能を搭載
省エネルギー
当社従来機種に比べ、
節水・節電を実現

MIURA
三浦工業株式会社
愛媛県松山市堀江町7番地 〒799-2696
TEL 089-960-2340 FAX 089-960-2341

2018年 1月下旬放送予定

BS朝日

放送局 BS 朝日 (BS デジタル 5 チャンネル)

「ニッポンの食を育む！給食甲子園」

全国学校給食甲子園のテレビ番組が放送されます

応募献立食育コンテストと実際の調理で優勝を争う手に汗を握る熱戦の模様を、全国各地の事前取材と共にリポートします。

学校給食と食育の振興に取り組む現場の様子を取材し、特別番組が制作されていますので放映を楽しみにしてください。

現場で調理に携わる学校栄養士や調理員たちの、目に見えない努力と仕事に光を当て、活動を後押しします。

「日本の食育」の今をより多くの人々に知ってもらいたいと思います。

放送日時は決まり次第、「全国学校給食甲子園ホームページ」にて告知します。

全国学校給食甲子園のWEBサイトもご覧ください

http://kyusyoku-kosien.net

- 決勝大会、レセプションなどのレポート
- 過去の大会の記録
- 第8～11回決勝大会の動画
- 「学校給食のひろば」
- 全国学校給食甲子園10周年記念ワークショップレポート
- 全国学校給食甲子園10周年記念食育シンポジウム「学校給食から発信する日本のSHOKUIKU」

などがご覧いただけます。

全国学校給食甲子園 YouTubeチャンネル

過去大会の決勝大会やシンポジウムの動画をご覧いただけます。

全国学校 給食甲子園 Facebookページ

ニュースや、メディアの掲載情報などをお知らせしています。

Instagram

Instagramで給食に携わる方の写真投稿をお待ちしております。
毎月の写真を選び、WEBサイトでご紹介しております。
#給食甲子園
で、ご投稿ください。

全国学校給食甲子園10周年記念誌がご覧いただけます

全国学校給食甲子園 10周年記念誌
「努力と感動の記録」

PDF版閲覧はこちら　http://kyusyoku-kosien.net/memorial/

全国学校給食甲子園の写真がダウンロードできます

全国学校給食甲子園の過去の大会の様子やそのほか食育活動などの写真が多数、掲載されています。
掲載されている全ての写真をダウンロードしてご自由に使用してください。
私たちは、フェアユース（公正な使用）を重んじております。
ただし、使用する際には写真に「全国学校給食甲子園HPより転載」と入れてください。
また動画については事務局までお問い合わせください。

http://kyusyoku-kosien.net/for_media/

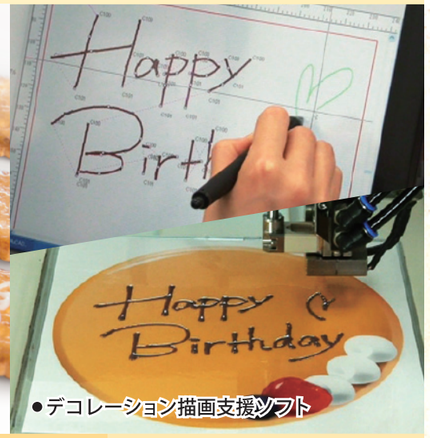
MUSASHI ENGINEERING,INC.

液状食材定量供給装置

武蔵のディスペンサーが、自由自在に食を描く。

●3D チョコデコレーション

●クッキーへのデコレーション



●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。

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。

卓上型チョコ描画スシステム

自動デコレーションシステム

MUSASHI ENGINEERING,INC. 40th 2018 40th ANNIVERSARY
おかげさまで40周年

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、蘇州、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/

あったか家族のおもてなし 日本一 みんなで楽しい焼鳥 nihon-ichi

「焼鳥」を見たら
家族の「笑顔」を
思い出した。
焼鳥を買って帰ろう。日本一で。

※写真はイメージです。
※表示の価格は本体価格です。※合計金額に別途消費税が掛かります。

日本一は全国に約270店舗展開している焼鳥・惣菜・うなぎ蒲焼のお店です。

株式会社日本一 本 社：千葉県野田市目吹1965 TEL.0120-0147-21 やきとり 日本一 検索

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

詳しくはホームページ
ふじのえ　検索
http://www.fujinoe.com