第3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

全国学校
給食甲子園

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、女子栄養大学、財団法人学校給食研究改善協会、
社団法人全国学校栄養士協議会、社団法人学校給食物資開発流通研究協会
特別協賛：日本財団
開 催 日：平成20年11月8日（土）・9日（日）
会　　場：女子栄養大学（駒込キャンパス）

http://www.kyusyoku-kosien.net

第3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

目次

2　主催者挨拶・特定非営利活動法人21世紀構想研究会とは

3　第3回全国学校給食甲子園大会概要

4　大会ルール

5　審査委員プロフィール

6　第3回全国学校給食甲子園審査経過

7　代表紹介　北海道・東北ブロック

8　代表紹介　関東ブロック

9　代表紹介　甲信越・北陸ブロック

10　代表紹介　中部・近畿ブロック

11　代表紹介　中国・四国ブロック

12　代表紹介　九州・沖縄ブロック

13　第1、2、3次選考通過校（含むセンター）紹介

15　第2回全国学校給食甲子園　審査結果

平成20年11 月8日発行
第3回全国学校給食甲子園実行委員会
＜第3回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

主催者挨拶

第3回全国学校給食甲子園大会は、全国から1329校 の応募をいただき、盛大な開催をする運びとなりました。全国各地の新聞、テレビ、ラジオ、雑誌などでこれまでになく大きく報道され、各方面から多大な反響をいただきました。

ご応募された全国の学校および給食センターの方々をはじめ、開催に向けてご支援いただいた関係者の皆様に心より御礼申し上げます。

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。同時に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。

今後も、より一層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、皆様の一層のご理解、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

特定非営利活動法人21世紀構想研究会とは

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来ました。

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メントなどにも積極的に発言するようにしています。

研究会は、2000年7月に東京都から特定非営利活動法人として認められ、適宜テーマを定めて活動を続けています。

研究会は、本研究会のほか、「生命科学」「産業技術・知的財産」「エネルギー」「教育」の各委員会があります。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あり、全国学校給食甲子園は、この委員会が主体となって開催します。

全国学校給食甲子園

第3回全国学校給食甲子園大会概要

＜大会期日＞
平成20年11 月8日（土）～9日（日）
＊8日（土）＝レセプション
＊9日（日）＝午前・調理、午後・審査及び成績発表と表彰式

＜大会プログラム＞
（8日）
＊18時30分 －20時00分　レセプション
（9日）
＊ 9時45分 －10時00分　開会式
＊10時00分 －11時00分　出場校調理
＊11時30分 －12時30分　食味審査
＊12時30分 －13時30分　最終審査
＊14時00分 －15時00分　表彰式、閉会式
優勝（焼き鳥・うなぎ・惣菜の日本一賞）
準優勝（味の素KK だし・うま味賞）
入賞

＜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＞
12校（含むセンター）

＜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・工藤智規（公立学校共済組合理事長）
実 行 委 員・市場祥子（社団法人全国学校栄養士協議会会長）
・合瀬宏毅（NHK解説委員）
・香川芳子（女子栄養大学学長、医学博士）
・金田雅代（女子栄養大学短期大学部教授、特定非営利活動法人21世紀構想研究会教育委員会副委員長）
・馬場錬成（特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事長、東京理科大学知的財産専門職大学院教授）

＜審査委員会＞
審査委員プロフィールをご参照下さい

＜後援＞
文部科学省、農林水産省、女子栄養大学、財団法人学校給食研究改善協会、
社団法人全国学校栄養士協議会、社団法人学校給食物資開発流通研究協会

＜特別協賛＞
日本財団

＜協賛＞
味の素株式会社、株式会社日本一、サラヤ株式会社、中部電力株式会社、東京電力株式会社、
日本発芽玄米協会、社団法人日本酪農乳業協会、株式会社早川予防衛生研究所、
株式会社町田予防衛生研究所、株式会社ミツカンナカノス、東京ガス株式会社、東北電力株式会社、
山崎製パン株式会社、株式会社ロッテ、伊那食品工業株式会社、株式会社オンタイム、
キッコーマン株式会社、キユーピー株式会社、三信化工株式会社、株式会社少年写真新聞社、精糖工業会、
株式会社タグチ・エンタープライズ、株式会社中西製作所、ノバルティス ファーマ株式会社、
株式会社ベネッセコーポレーション、三浦工業株式会社、宮坂醸造株式会社、理研ビタミン株式会社

＜個人協賛＞
冲永惠津子様、吉田達也様　（お二人を含め140 口以上のご協賛をいただきました）

大会ルール

【大会ルール】
1－献立
（1）献立は給食として提供できるものであること
（2）所要栄養量が文部科学省学校給食実施基準に準じていること
（3）地場産物を1品以上使用し、地場産物の特色を活かした献立であること
（4）食育の生きた教材として活用できるモデル食であること
（5）栄養量や分量が適正であること
（6）子どもが喜び郷土愛を育む献立であること
2－調理
（1）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
（2）分量は5人分とする
（3）1時間以内で調理をすること
（4）調理場の衛生管理が適正に行われていること

【参加資格】
（1）学校給食を調理している学校（含むセンター）
（2）出場者は上記学校及び給食センターの代表者とする

【審査】
第1次選考
書類審査で47都道府県から各1校、合計47校（含むセンター）を選出
第2次選考
47都道府県を6ブロックに分割し、第1次選考を通過した47校（含むセンター）から書類審査で
各ブロック4校、合計24校（含むセンター）を選出
第3次選考
第2次選考を通過した24校（含むセンター）から書類審査で各ブロックから2校、
合計12の代表校（含むセンター）を選出
決勝大会
女子栄養大学(東京・駒込キャンパス)にて選出された12校（含むセンター）の出場者が
実際に調理し、審査委員による調理過程・食味審査によって各賞を決定

【審査方法】
実行委員会の委員及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（またはセンター）及び入賞を決定する
ただし、基準に満たない場合は選ばれない場合もある

【発表】
大会の成績及び献立、決勝大会の模様などは順次Webサイト上にて公開します
Webサイト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
（http://www.kyusyoku-kosien.net　）

審査委員プロフィール（敬称略）

審査委員長

工藤　智規　（くどう とものり）
（公立学校共済組合理事長）
1969年文部省 に入省。84年官房会計課副長、86年学際局学術課学術企画室長、88年体育局生涯スポーツ課長、89年文化庁著作権課長、91年高等局大学課長、94年官房会計課長、95年官房審議官（助成局担当）、97年体育局長、98年学術国際局長、2000年高等教育局長、03年1月文部科学審議官。9月公立学校共済組合理事長。

審査委員

市場　祥子　（いちば さちこ）
（社団法人全国学校栄養士協議会 会長）
1964年4 月より長野県の学校、給食センターに勤務。2004年4 月より私立長野県佐久長聖中学校非常勤。06年東京家政学院大学非常勤。07年東京医療保健大学非常勤。その他、1970年 より73年、80年より81年まで長野県学校保健会学校栄養職員部会長、全国学校栄養士協議会長野県支部長兼務、85年度より全国学校栄養士協議会理事、2000年度 より同協議会副会長。07年度より同協議会会長。
05年8月より食育推進会議委員（内閣府）等。

審査委員

合瀬　宏毅　（おおせ ひろき）
（NHK解説委員）
1981年NHK入局 。鹿児島、番組制作局、名古屋などで勤務。「NHKスペシャル」、「モーニングワイド」などを担当し、「BS23経済最前線」 など経済番組のプロデューサーを経て2000年 より日本放送協会（NHK）解説委員。「食料・第一次産業」を中心とする経済問題担当。

審査委員

小川　久惠　（おがわ ひさえ）
（女子栄養大学短期大学部教授）
1965年女子栄養大学家政学部食物栄養学科卒業 。
67年管理栄養士。2001年博士（栄養学）。
女子栄養大学助手、講師、助教授を経て01年 から現職。

審査委員

香川　芳子　（かがわ よしこ）
（女子栄養大学 学長・医学博士）
東京都出身。1954年　東京女子医科大学卒業後 、東京大学大学院（医学博士）・カリフォルニア大学大学院を修了。69年女子栄養大学内 に栄養クリニックを開設し、「四群点数法」の食事による生活習慣病の治療に当たる。70年 女子栄養大学教授 。90年 現職 。病人を作らない実践栄養学の教育と研究を重ね国民の健康維持・増進を図る。また、学校給食の内容の充実に努め、その教育的意義を明らかにして、次世代を担う児童・生徒の健康教育の向上に努めている。

審査委員

金田　雅代　（かねだ まさよ）
（女子栄養大学短期大学部教授）
1965年4 月より95年3 月まで岐阜県多治見市の栄養士として学校給食、保育園給食を担当。95年4 月より2005年3 月まで文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課学校給食調査官。05年4 月より女子栄養大学短期大学部教授。

審査委員

田中　延子　（たなか のぶこ）
（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課学校給食調査官）
病院栄養士として勤務後、大阪あべの辻調理師学校入学。卒業後、調理師専門学校講師。帯広市学校給食共同調理場学校栄養職員、1998年4 月より北海道教育委員会栄養指導担当主査、2005年4 月より文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課学校給食調査官。

審査委員

中村　明子　（なかむら あきこ）
（慶應義塾大学薬学部客員教授、東京医科大学兼任教授）
共立薬科大学を卒業し、国立予防衛生研究所（現国立感染症研究所）に入所。同研究所細菌部室長、東京大学医学部兼任講師、共立薬科大学特任教授を経て現職。専門は腸内細菌の病原性および腸管感染症の疫学の研究。医学博士。1996年 のO157大発生以降、学校給食における食中毒予防のため衛生管理の指導を行っている。

審査委員

鳩山　正仁　（はとやま まさひと）
（農林水産省生産局技術普及課長）
1984年4 月農林水産省に入省（水産庁）。畜産局、厚生省、構造改善局、林野庁、農産園芸局等を経て、2001年6 月EU日本政府代表部参事官（在ブラッセル）、04年7 月経済産業省通商機構部参事官（WTO非農産品市場 アクセス交渉担当）、07年7 月農林水産省生産局野菜課長、07年8 月同省生産局生産技術課長、組織改正に伴い本年8月より現職。

審査委員

村上　祥子　（むらかみ さちこ）
（料理研究家・管理栄養士）
母校福岡女子大学で15年間栄養指導実習講座をもち、その後、東京と福岡でクッキングスタジオを主宰。3才児から高齢者までの料理教室を展開しつつ、テレビ出演、出版、講演、商品開発と幅広く活躍する電子レンジ料理の第一人者である一方、「ちゃんと食べて、ちゃんと生きる」をモットーに子どもたちからシニアまで、食べ力（たべちから）をつけることへの提案に情熱を注ぐ。

審査委員

馬場　錬成　（ばば れんせい）
（特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事長、東京理科大学知的財産専門職大学院教授）
東京理科大学理学部卒業後、読売新聞社入社。1994年 から論説委員。2000年11 月退社。現在、東京理科大学知的財産専門職大学院教授、文部科学省・科学技術政策研究所客員研究官、文部科学省・学校給食における地場産物活用推進に関する調査協力者会議委員、中央教育審議会部会委員、文部科学省・学校給食における衛生管理に関する調査研究協力者会議委員、委員（文部科学省）などを務める。

特別審査委員（協賛企業・団体の代表者）

高木　哲　（たかぎ てつ）
（株式会社日本一販売促進課課長）

津布久　孝子　（つぶく たかこ）
（味の素株式会社調味料部戦略推進グループ料理情報担当部長）

第3回全国学校給食甲子園審査経過

応募総数
北海道から沖縄までの1329校（含むセンター）から給食献立の応募がありました。各校とも地域の特産品や旬の地場産物を積極的に使い、各地に伝わる食文化を伝えたいという願いをこめた献立ばかりでした。また、調理法でも、子どもたちが食べやすいように、食材の組み合わせ、味付け、調味等に様々な工夫を加えたものが多くみられました。

第1次選考
第1次の書類選考の結果、47都道府県から54校（含むセンター）を選出しました。どれも昨年に増し、栄養バランスに配慮した献立ばかりでした。
特に応募数の多かった3県については、レベルの高いものが多く、最終的に甲乙つけがたかったために、特別に7校（含むセンター）を選出しました。

第2次選考
47都道府県を6ブロック(北海道・東北、関東、甲信越・北陸、中部・近畿、中国・四国、九州・沖縄)に分割し、第1次選考を通過した54校（含むセンター）から、生きた教材として活用することに配慮され、食に関する指導にも生かされているかどうか、地域と連携した取り組みになっているか等書類選考をしました。その結果、各ブロック4校（含むセンター）、合計24校（含むセンター）を選出しました。

第3次選考
第2次選考で選出された24校（含むセンター）から、各ブロック代表2校（含むセンター）の計12校（含むセンター）を書類選考で選びました。

決勝大会
第3次選考で選ばれた全国6ブロック代表12校（含むセンター）が、東京都豊島区の女子栄養大学駒込キャンパスで、応募した献立を調理し、審査委員が調理過程のチェックと食味審査で、優勝、準優勝各1校（またはセンター）、入賞校(含むセンター)を決定します。

ブロック区分
【北海道・東北】　北海道　青森　岩手　秋田　宮城　山形　福島
【　関　東　】　東京　神奈川　埼玉　千葉　栃木　茨城　群馬　静岡
【甲信越・北陸】　山梨　長野　新潟　富山　石川　福井
【中部・近畿】　愛知　岐阜　三重　大阪　兵庫　京都　滋賀　奈良　和歌山
【中国・四国】　鳥取　島根　岡山　広島　山口　徳島　香川　愛媛　高知
【九州・沖縄】　福岡　佐賀　長崎　熊本　大分　宮崎　鹿児島　沖縄

雪国の知恵が詰まった発祥の地の山菜、野菜たっぷり納豆汁

秋田県

出場校内容

メニュー名：古代米入りごはん、牛乳、納豆汁、ハタハタの唐揚げ、せり蒸し、りんご
センター名：横手市平鹿（ひらか）学校給食センター
所　在　地：秋田県横手市平鹿町浅舞字一関向3－1
出場者名：佐々木 景子、佐藤 美幸

秋田県では雪国の生活に合わせて、野菜や魚をいろいろな料理にして食べる知恵が備わっている。県魚であるハタハタを唐揚げにして食べやすくし、主菜に。せり蒸しは、根の長い良質なせりの特長を生かした、葉も根も食べる伝統料理。納豆発祥の地の伝承がある横手市で納豆汁は、冬の貴重なたんぱく源で子どもからお年寄りまで喜ぶ代表料理。そこに柔らかいのに歯ごたえがあり、独特の粘りとトロトロ感がある山内（さんない）いものこ（里芋）など地元の山菜や野菜をふんだんに入れた。

四季を通じていろいろな果物がとれる横手市は、冬になるとおいしいりんごがとれる。伝統料理は塩分が強めのことが多いが、りんごのカリウムは取り過ぎた塩分を体外に押し出してくれる働きがある。知恵が詰まった郷土料理や伝統料理だが、家庭では食べる機会が少なくなってきているので、学校給食で積極的に地域の良さを知らせるようにしている。

エネルギー683kcal、たんぱく質28g、脂質20.8g（27％）、カルシウム354mg、マグネシウム109mg、鉄3.5mg、亜鉛3.9mg、ビタミンA209 μgRE、ビタミン$B_1$0.43mg、ビタミン$B_2$0.55mg、ビタミンC35mg、食物繊維5.5g、食塩相当量2.9g

町民の願いこもる“真心野菜、安心野菜”を生かした手作り献立

福島県

出場校内容

メニュー名：麦ごはん、牛乳、にら玉汁、鶏肉と大豆のみそ炒め、ブロッコリーとポテトのサラダ、りんご、手作りふりかけ
学　校　名：新地町立新地小学校
所　在　地：福島県相馬郡新地町谷地小屋字愛宕1番地
出場者名：畠山 真由美、小島 仁子（じんこ）

みそ、じゃがいもは、新地町民の町おこしグループ「根っこの会」から提供していただいている。「自分たちが作った“真心野菜、安心野菜”を子どもたちに食べてもらいたい」という願いからだ。これに応えるため主菜は、このみそを使用した噛みごたえのあるメニューにした。副菜は地元ＪＡから届けられる新鮮ブロッコリーと根っこの会のじゃがいもを、さっぱり味のドレッシングで和えたサラダ。汁物は町の特産物のにらを使った。このにら玉汁は給食の定番メニューになっている。ふりかけも特産物の小女子をごまと一緒に煎って、かつお節を加えて仕上げ、しっとりとやさしい味に仕上げた。

デザートのりんごを届けてもらっている地元のりんご農家では、1年生が生活科の時間に、りんごの成長の観察やりんご狩りをさせていただいて、身近な自然観察や農作業の体験学習に取り組んでいる。

エネルギー694kcal、たんぱく質32.7g、脂質18.4g（23.9％）、カルシウム356mg、マグネシウム94mg、鉄2.9mg、亜鉛3.1mg、ビタミンA114 μgRE、ビタミン$B_1$0.91mg、ビタミン$B_2$0.61mg、ビタミンC56mg、食物繊維6.0g、食塩相当量2.9g

〈マゴタチニワヤサシイ〉給食に復活した江戸野菜・品川かぶと荏胡麻

東京都

出場校内容

メニュー名：えごま小山ロール、牛乳、品川かぶのカレースープ、東京X焼き、ナッツポテト、オレンジゼリー
学　校　名：品川区立小山小学校
所　在　地：東京都品川区小山5－10－6
出場者名：石原 洋子、高見 浩一

首都東京の食料自給率はわずか1%。品川区はどこを見渡しても畑がない。そんな中、江戸野菜の一つだった品川かぶの種が見つかった。さらに本校周辺地域「荏原」の地名の由来である荏胡麻も復活プロジェクトがスタートしている。区内の知的障害者援護施設で昨年から栽培が始まり、本校でも今年種をまき、児童の家庭にも種を配った。施設と連携して新製品を開発中で、その第1号が本校の人気献立の手作りパン「小山ロール」に加えた「えごま小山ロール」である。

必要栄養素をカバーするための10の食品群から、代表食品の頭文字を〈マゴタチニワヤサシイ〉という標語にして、食育を進めている。昨年から全ての食品群を網羅した「パーフェクト献立」を児童が考案し、毎月の「食育の日」の給食に登場させている。年度末には『もう一度食べたい！　あのパーフェクト献立』投票を行った。そこで応募作も「マゴ…」を全部配したものにした。

エネルギー666kcal、たんぱく質27.6g、脂質25.4g（34％）、カルシウム331mg、マグネシウム97mg、鉄2.7mg、亜鉛3.0mg、ビタミンA349 μgRE、ビタミン$B_1$0.5mg、ビタミン$B_2$0.85mg、ビタミンC57mg、食物繊維6.2g、食塩相当量2.9g

食べるまでの物語がわかるから、苦手な子も喜んで食べる「郷土野菜たっぷりランチ」

埼玉県

出場校内容

メニュー名：郷土野菜たっぷりランチ(新座ごぼうのゴマだれ丼、牛乳、にんじんうどんのすまし汁、切り干し大根のゆず香和え、冬瓜ポンチ)
学　校　名：新座市立西堀小学校
所　在　地：埼玉県新座市西堀2－18－3
出場者名：猪瀬 里美、大島 和子

「おいしい野菜と出会わせたい！」と考え、いつも新鮮な地元野菜を使って野菜が苦手な子どもでも食べやすい、新しいレシピの研究に力を入れている。今回は、家庭ではワンパターンになってしまいがちな「ごぼう」や、子どもたちにはなじみのない「冬瓜」などを使った、「郷土野菜たっぷりランチ」を考えた。

収穫されたばかりのごぼうをたたいてさらに甘く食べやすくし、油で揚げてタレと絡ませたのが「ごぼうのゴマだれ丼」。にんじんの葉が食べられることを知らない子どもも多いので添えた。新座市では慶事などで手打ちうどんを食べる風習がある。それに名産品のにんじんをコラボレートして生まれたのが「にんじんうどん」。にんじんをすりおろして練り込んだ色のきれいなうどんで、「これなら食べられる」と好評。デザートは「冬瓜」を使ったフルーツポンチで果物と勘違いするほど。地元野菜と親しむこうした取り組みが「郷土を愛する心」を育てていくと思っている。

エネルギー686kcal、たんぱく質22.3g、脂質17.3g（22％）、カルシウム383mg、マグネシウム115mg、鉄3.4mg、亜鉛3.1mg、ビタミンA206 μgRE、ビタミン$B_1$0.42mg、ビタミン$B_2$0.48mg、ビタミンC22mg、食物繊維6.1g、食塩相当量3.28g

木彫の里で子どもたちの農業体験生かした豆づくし

富山県

出場校内容

メニュー名：モウモウ豆ごはん、牛乳、なんと畑のおみおつけ、とうふの小判焼きトマトソース、ゆばとほうれん草のおひたし、りんご
学校名：南砺市立井波小学校
所在地：富山県南砺市山見1368
出場者名：平田 ふさ子、長井 静子

子供たちが農業体験を行う「井波キッズファーム」を、地域と連携して推進。3年生が総合的な学習の時間に「マメ豆たんけん」として、大豆の植付けから収穫を体験、とうふ、納豆も作った。そこで、献立のテーマは「マメ豆たんけん」とした。

南砺市は、自然の恵みの宝庫で、郷土料理や伝承料理が豊富で食文化は豊かである。校区は瑞泉寺の門前町、木彫の町として有名な井波地域にあり、地場産物を日常的に活用し、米も地場産である。モウモウ豆ごはんは大豆を形のまま使い、地元の城端牛やごぼうを混ぜ込み、子供の好みの味にした混ぜごはん。小判焼きは五箇山とうふを使って大好きなハンバーグにし、カルシウム補給にチーズと脱脂粉乳を入れた。食育推進キャッチフレーズは「お…おいしい朝ごはん、み…みんなで食べて、お…思いやりの心と、つ…強い体の、け…健康づくり」。これを生かし市内で作られた作物を集めて「なんと畑のおみおつけ」とした。

エネルギー657kcal、たんぱく質27.8g、脂質20.6g（28.2％）、カルシウム472mg、マグネシウム147mg、鉄4.1mg、亜鉛4.2mg、ビタミンA265 μgRE、ビタミン$B_1$0.64mg、ビタミン$B_2$0.60mg、ビタミンC50mg、食物繊維6.8g、食塩相当量2.4g

加賀の特産食材、伝統料理を子どもが喜ぶ洋風にアレンジ

石川県

出場校内容

メニュー名：つるまめ入りバターライス、牛乳、れんこんのすりながしスープ、車麩のミートグラタン、さつまいものさわやかヨーグルトサラダ、しょうゆミルクゼリー
学校名：金沢市立大徳小学校
所在地：石川県金沢市松村6丁目200
出場者名：田中 摂子、津田 まり

加賀百万石金沢の特色ある食材を、子どもたちが食べやすいように洋風にアレンジした。

つるまめ入りバターライスは、子どもたちが普段食べ慣れていないつるまめを、食べやすいように細かく切り、バターライスに混ぜ込んだ。パラリと仕上げるため発芽玄米を使ってある。車麩のミートグラタンは、たっぷりのだし汁で煮込むとおいしい金沢特産の車麩を、洋風のトマト味にたっぷり染み込ませたグラタンにした。さつまいものサラダは、地場産物である、さつまいも・太キュウリ・りんごを、さっぱりとしたヨーグルト味に仕上げた。太キュウリとりんごが味のアクセント。れんこんのスープは、金沢で昔から作られている、れんこんのすりながし汁を洋風にアレンジ。いつもはシャキッとした歯ごたえのあるれんこんもすりおろすと喉ごしがよく、食べやすくなる。金沢では大野醤油が有名なので、最近スイーツにも使われている醤油をミルクゼリーに入れてみた。

エネルギー785kcal、たんぱく質28.1g、脂質26.7g（30％）、カルシウム430mg、マグネシウム111mg、鉄3mg、亜鉛3mg、ビタミンA316 μgRE、ビタミンB_1 0.64mg、ビタミン$B_2$0.58mg、ビタミンC44mg、食物繊維6.9g、食塩相当量2.5g

先人の知恵、食文化を伝える「味ご飯」と自慢の手作り梅みそを添えた鮎

岐阜県

出場校内容

メニュー名：枝豆ひじきご飯、牛乳、冬瓜汁、鮎の梅みそ添え、トマトと糸寒天のごま酢あえ、南濃冷凍みかん
センター名：多治見市共栄調理場
所在地：岐阜県多治見市虎渓山町7－4－2
出場者名：松原 恵子、水野 はるみ

陶器の町として古くから栄えてきた多治見市内には地場産物が少ないため、岐阜県内の産物やこの地域で食べ継がれてきた料理などを活用し、子どもたちに日本の食文化を伝え、故郷に愛着を持ってほしいとの願いを込めて献立作成をしている。

米に季節の野菜や芋などを混ぜ込む「味ご飯」は伝統的なごちそうで、5年生社会科「これからの食料生産」と関連させ、給食でも取り入れている。中でも岐阜県産の枝豆と鉄分が多いひじきが入った味ごはんは子どもたちに人気がある。岐阜県は海に面していないため、県産の鮎やあまごなどの川魚を甘露煮やからあげにして、魚の姿がわかる料理を工夫。梅みそは自家製の梅干を使うのが特徴。6月に調理場で漬け、校内放送などで様子を知らせているが、家庭で漬けることが減っているので興味津々で聞いている。強化磁器食器に盛り付け、昔の人の知恵や食文化を伝え、食べ物に感謝して食べる心を持ってほしいと願っている。

エネルギー635kcal、たんぱく質26.8g、脂質17.7g（25％）、カルシウム479mg、マグネシウム135mg、鉄3.2mg、亜鉛2.2mg、ビタミンA247 μgRE、ビタミン$B_1$0.65mg、ビタミン$B_2$0.54mg、ビタミンC44mg、食物繊維6.8g、食塩相当量3.1g

兵庫の恵みに感謝、米、大豆、小麦は独自に栽培、ズワイガニも食材に

兵庫県

出場校内容

メニュー名：かに寿司、牛乳、けんちん汁、いかなごの天ぷら、切り干し大根の煮物、みかん
センター名：宍粟市立一宮学校給食センター
所在地：兵庫県宍粟市一宮町閏賀4番地
出場者名：田路 永子、秋田 美智子

兵庫県の中西部に位置する宍粟市は17年に4町が合併して生まれた新しい市だが、この地域は古くは「播磨国風土記」にも登場する歴史と伝説のふるさと。千メートル級の山々がそびえ、豊かな美しい自然が広がっている。子どもたちにはこうした故郷の恵みのすばらしさを伝えていきたいと考え、毎日の給食に地場産物を使っている。

日本海側では松葉ガニの別名を持つズワイガニの棒肉を使う「かに寿司」は、漁が終わる2月の献立にしている。昆布を入れて炊き上げた本格派のすし飯に、少し甘辛い味をつけたかに肉とれんこん、しいたけなどを混ぜる。子どもたちが楽しみにする1品だ。初春に出回る3年もののいかなご（ふるせ）は瀬戸内海の恵み。米、大豆、小麦は地元JAの協力で学校給食用に独自に栽培してもらっている。けんちん汁は11品目中ごま油とかつおぶし以外全部地場産である。

エネルギー646kcal、たんぱく質26.8g、脂質17.9g（25％）、カルシウム525mg、マグネシウム134mg、鉄4mg、亜鉛4.6mg、ビタミンA336 μgRE、ビタミン$B_1$0.56mg、ビタミン$B_2$0.84mg、ビタミンC51mg、食物繊維6.1g、食塩相当量2.5g

秋実感、宍道湖の夕映え表す 蜆炊き込みご飯に野菜たっぷりふる里汁

島根県

出場校内容

メニュー名：宍道湖の夕映えごはん、牛乳、意宇の里汁、はぜの天ぷらレモンそえ、あらめの炒め煮、あわせ柿
センター名：松江市立八雲学校給食センター
所 在 地：島根県松江市八雲町西岩坂874－3
出場者名：長島 美保子、宇山 宏文

汽水湖の宍道湖は魚介類の宝庫。「夕映えごはん」は、その代表格である「しじみ」を使って炊き込みごはんにした。湖に沈む夕日を表現するため、すりおろした「にんじん」と県産赤ワインを加えて炊きあげ、塩昆布で味にアクセントをつけた。

給食センターでは、平成元年に「学校給食用野菜生産グループ」を結成し、年間約40種類の野菜を調達している。グループの農家の方たちは、子どもたちの農作業体験の指導や畑地の提供などでも協力し、食育の一端を担っている。この多種類の野菜と、地区加工施設の「こんにゃく」「みそ」を使った「意宇の里汁」は子どもたちにいつも好評である。使っている「島根のだしっこ」は、県学校給食会物資選定委員会（県学校栄養士会）の開発商品。今回の献立で、「島根・松江の採れたて丸ごと秋」を子どもたちに実感してもらい、郷土愛や先人の知恵、農家の方々の苦労や喜びを学ぶ教材にする。

エネルギー658kcal、たんぱく質28.4g、脂質16.3g（22.3％）、カルシウム486mg、マグネシウム131mg、鉄3.7mg、亜鉛3.2mg、ビタミンA263 μgRE、ビタミン$B_1$0.17mg、ビタミン$B_2$0.42mg、ビタミンC47mg、食物繊維7.3g、食塩相当量2.9g

町内産食材使用のふるさと給食を通して 郷土のよさを伝え、教科学習とつなげる

香川県

出場校内容

メニュー名：大根めし、牛乳、打ち込み汁、いんせきだんご、さぬき菜のごまドレッシングあえ
学 校 名：高松市立国分寺北部小学校
所 在 地：香川県高松市国分寺町新居1880番地
出場者名：下岡 純子、間嶋（ましま） みどり

高松市合併後も、国分寺町では毎月19日の食育の日に、地域の旬の食材を使った「ふるさと給食」を実施している。本校では、3年生の社会科において、ふるさと給食でお世話になっている校区内の大根農家を題材に地域の農業についての学習を行っている。昨年度は、児童が見学した畑で収穫された大根を給食に使用し、農家の方を給食に招待した。教科での学習内容を深め、感謝の心を育てる機会となったことから、今回も、学習でお世話になっている農家の方が栽培した大根を使った「大根めし」を取り入れた。

「いんせきだんご」は町の自慢料理の一つ。22年前町に落ちたシャワー隕石を、いわしのすり身に黒ごまを加えることで表現。子どもたちにも好評なメニューである。「さぬき菜」は、広島菜と野沢菜から生まれた県オリジナルの新しい野菜。町内の農家の方にふるさと給食用に栽培してもらっている。「打ち込み汁」はうどんと季節の野菜を使った県の代表的な郷土料理。地場産物や地域に伝わる料理を取り入れ、子どもたちの食への関心を高める献立になるよう工夫している。

エネルギー717kcal、たんぱく質27.1g、脂質23.6g（29.6％）、カルシウム417mg、マグネシウム113mg、鉄3.6mg、亜鉛3.6mg、ビタミンA555 μgRE、ビタミン$B_1$0.69mg、ビタミン$B_2$0.56mg、ビタミンC32mg、食物繊維6.0g、食塩相当量3.2g

魏志倭人伝の世界が広がる 古代米入り「原の辻赤米ごはん」

長崎県

出場校内容

メニュー名：原（はる）の辻赤米ごはん、牛乳、ひきとおし、いかしゅうまい、ひじきのマヨネーズ和え、大根葉のふりかけ
学 校 名：壱岐市立芦辺小学校
所 在 地：長崎県壱岐市芦辺町芦辺浦546
出場者名：村上 恭代（やすよ）、大川 芳子

「魏志倭人伝」にも登場する壱岐には弥生時代を中心とする「原の辻遺跡」があり、そこでは昔ながらの方法で古代米の赤米が栽培されている。その赤米と壱岐産の米を炊いたのが、「原の辻赤米ごはん」。歴史を感じる献立になっている。

周辺の豊かな海で獲れるいかを使って「いかしゅうまい」にした。皮をはいだ状態で漁協から届く、するめいかの胴体部分を粗みじんに切り、たまねぎ、鶏ミンチと合わせて具にする。「ひじきのマヨネーズ和え」は、壱岐の海でとれたひじきとしらたきに下味をつけ、ゆがいたざく切りのほうれんそう、千切りのにんじんと自分でマヨネーズで和えるので子どもたちに好評のメニュー。「ふりかけ」は、地元でとれた大根の葉としらす干し、いりごまを使い、安価で無駄をなくすことにもつながる料理だ。「ひきとおし」は壱岐の郷土料理の一つ。地鶏と地物野菜、壱州豆腐などを入れ、最後にそうめんを加える。

エネルギー682kcal、たんぱく質27.6g、脂質18.7g（25％）、カルシウム443mg、マグネシウム118mg、鉄3.9mg、亜鉛3.3mg、ビタミンA662 μgRE、ビタミン$B_1$0.30mg、ビタミン$B_2$0.51mg、ビタミンC24mg、食物繊維5.0g、食塩相当量3.0g

地元の手作り食材を活用した 工夫献立「豚骨のマーマレード煮」

鹿児島県

出場校内容

メニュー名：黒さつまご飯、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
学 校 名：出水（いずみ）市立米ノ津（こめのつ）東小学校
所 在 地：鹿児島県出水市下鯖町584
出場者名：榊 順子、岩﨑 由美子

八代海に面した米ノ津地区は山の幸、海の幸に恵まれている。本校区は「米ノ津みかん」生産の中心地で、週1回は出水産ヒノヒカリを使用した自校炊飯を実施している。地元の有機農家から提供される新鮮な季節の野菜や加工グループの手作りマーマレードを使った献立を学校給食に取り入れ、生産者の方々との交流給食や授業でのゲストティーチャーを依頼するなど、地域の方々と連携した食育を積極的に行っている。

今回の献立は、子どもたちに大人気の献立の一つ。「黒さつまご飯」は黒米、もちきび、黒大豆、しらす干し、にんじん、しいたけを白米に混ぜて炊く栄養満点の炊き込みご飯。「豚骨のマーマレード煮」は、保護者からの問い合わせが多数あり、PTA新聞に作り方を紹介したほどである。なますはずいき独特のシャキシャキした食感が味わえる。

エネルギー696kcal、たんぱく質30.8g、脂質21.0g（27.2％）、カルシウム436mg、マグネシウム175mg、鉄3.8mg、亜鉛4.9mg、ビタミンA282 μgRE、ビタミン$B_1$0.75mg、ビタミン$B_2$0.62mg、ビタミンC51mg、食物繊維7.0g、食塩相当量3.1g

第1、2、3次選考通過校（含むセンター）紹介

道・県：北海道
施設名：札幌市立藤野小学校
献　立：ほたてご飯、牛乳、芋団子汁、鮭ザンギ、磯和え

道・県：岩手県
施設名：宮守学校給食センター
献　立：麦ご飯、牛乳、寺沢団子汁、鮭の味噌マヨネーズ
みやもり風味、小松菜の炒め煮、りんご

道・県：宮城県
施設名：角田市学校給食センター
献　立：ごはん、牛乳、きのこ汁、もち豚メンチ、
ひじき炒り煮、納豆

道・県：福島県
施設名：福島県相馬郡新地町立新地小学校
献　立：麦ごはん、牛乳、にら玉汁、鶏肉と大豆のみそ炒め、
ブロッコリーとポテトのサラダ、りんご、手作りふりかけ

道・県：神奈川県
施設名：小田原市立下府中小学校
献　立：米粉ロールパン、牛乳、わかめスープ、
なすのミート焼き

道・県：千葉県
施設名：千葉県立桜が丘特別支援学校
献　立：さつま芋としめじの炊き込みご飯、牛乳、すましじる、いきいき
ちばっこめこ（米粉）メンチ、千葉の恵み10品目サラダ、伏せ姫みかん

道・県：茨城県
施設名：茨城県立協和養護学校
献　立：夏野菜カレー、牛乳、ひじきサラダ、くだもの、
福神漬け、西瓜

道・県：静岡県
施設名：御殿場市立高根学校給食センター
献　立：駿河湾パエリア、乳しぼり、チンゲンサイのスープ、
御殿場の秋の味覚のサラダ、西浦みかん

道・県：長野県
施設名：小諸市立美南ガ丘小学校
献　立：青ばつとさつま芋のご飯、牛乳、掛け菜の粕汁、シナノユキ
マスのとろろ芋焼き、紅大根の浅漬け、プルーン

道・県：富山県
施設名：南砺市立井波小学校
献　立：モウモウ豆ごはん、牛乳、なんと畑のおみおつけ、とうふの
小判焼きトマトソース、ゆばとほうれん草のおひたし、りんご

道・県：福井県
施設名：鯖江市吉川小学校
献　立：ごはん、牛乳、打ち豆みそ汁、まる福あげの福井きのこあんかけ、
ブロッコリー＆越のルビー、果物（なし）、越前もみわかめのふりかけ

道・県：岐阜県
施設名：大垣市南部学校給食センター
献　立：白飯、牛乳、味噌汁、鶏肉と大豆の胡麻がらめ、
水菜の和えもの、みかん

道・県：岐阜県
施設名：郡上市大和学校給食センター
献　立：えごま入り古里寿司、牛乳、薫り春巻き、
みそマヨネーズあえ、梨

道・県：岐阜県
施設名：岐阜市立島中学校
献　立：麦ごはん、牛乳、のっぺい汁、サバの味噌煮、
岐阜ほうれん草のごまあえ、南濃みかん

道・県：青森県
施設名：むつ市立第二田名部小学校
献　立：ごはん、牛乳、豆入りみそけんちん汁、
帆立の卵とじ、おひたし、りんご

道・県：秋田県
施設名：秋田県横手市平鹿学校給食センター
献　立：古代米入りごはん、牛乳、納豆汁、
ハタハタの唐揚げ、せり蒸し、りんご

道・県：山形県
施設名：酒田市立松原小学校
献　立：ごはん、牛乳、なめこ汁、ハタハタ田楽、
さつまいもサラダ、ふりかけ、

道・県：東京都
施設名：品川区立小山小学校
献　立：えごま小山ロール、牛乳、品川かぶのカレースープ、
東京X焼き、ナッツポテト、オレンジゼリー

道・県：埼玉県
施設名：新座市立西堀小学校
献　立："郷土野菜たっぷりランチ(新座ごぼうのゴマだれ丼、牛乳、にんじん
うどんのすまし汁、切り干し大根のゆず香和え、冬瓜ポンチ)"

道・県：栃木県
施設名：小山市立小山城東小学校
献　立：ごはん、牛乳、にらのかき玉汁、変わり牛丼、
ごまあえ、

道・県：群馬県
施設名：高崎市立佐野小学校
献　立：さつまいもごはん、牛乳、きのこ汁、「鉢の木」焼き、
オータムポエムとオレンジクリーンのごまあえ、柿のジュレ

道・県：山梨県
施設名：韮崎市立韮崎小学校
献　立：大豆ごはん、牛乳、もずくスープ、イカのたつたあげ、
大根干のいため煮、果物（ソルダム）

道・県：新潟県
施設名：新潟県上越市立清里小学校
献　立：春山ずし、牛乳、おぼろ汁、根根サラダ、くだもの

道・県：石川県
施設名：金沢市立大徳小学校
献　立：つるまめ入りバターライス、牛乳、れんこんのすりながしスープ、
車麩のミートグラタン、さつまいものさわやかヨーグルトサラダ、
しょうゆミルクゼリー

道・県：愛知県
施設名：豊田市中部給食センター
献　立：豊田のまごわやさしい給食(あゆめし、切干大根の味噌汁、
自然薯の五平餅風、納豆あえ、なし)

道・県：岐阜県
施設名：可児市学校給食センター
献　立：里芋ご飯、牛乳、可児のみそ汁、可児豆くん揚げ、
バラサラダ、キウイフルーツ

道・県：岐阜県
施設名：多治見市共栄調理場
献　立：枝豆ひじきご飯、牛乳、冬瓜汁、鮎の梅みそ添え、
トマトと糸寒天のごま酢あえ、南濃冷凍みかん

道・県：三重県
施設名：津市立辰水小学校
献　立：辰水小米と美里ごまのおむすび、牛乳、
梅みそおでん、おかか和え、ゆで落花生

道・県：大阪府
施設名：東大阪市立石切東小学校
献　立：枝豆とじゃこのごはん、牛乳、小松菜と豆腐の
チャンプルー、玉ねぎとさくらえびのかきあげ

道・県：京都府
施設名：宇治市立平盛小学校
献　立：水菜とベーコンのペペロンチーノ、牛乳、
グラチャン、抹茶白玉ポンチ

道・県：奈良県
施設名：奈良市立大安寺西小学校
献　立：奈良茶めし、牛乳、大和地鶏のてり煮、
大和まなの煮びたし、奈良のっぺ、柿

道・県：鳥取県
施設名：南部町立会見学校給食センター
献　立：五穀ごはん、牛乳、会見ハリハリ汁、
あごのカレー揚げ、千草あえ

道・県：岡山県
施設名：真庭市立北房学校給食センター
献　立：北房の四季の味覚を丸ごとどうぞ!!　（黒豆入り洋風ずし、
北房牛乳、ぶりのてり焼き、煮合菜、けんびき焼き、北房のぶどう）

道・県：山口県
施設名：山陽小野田市立竜王中学校
献　立：ご飯、牛乳、寝たろう味噌汁、和風ひまわりバーグ、
そのまんまのりあえ、冷凍みかん、きららビーチふりかけ

道・県：香川県
施設名：高松市立国分寺北部小学校
献　立：大根めし、牛乳、打ち込み汁、いんせきだんご、
さぬき菜のごまドレッシングあえ

道・県：香川県
施設名：東かがわ市給食センター
献　立：麦ごはん、牛乳、みそ汁、はまちのみかんソース、ちりめんあえ、
フルーツと白玉の和三盆シロップかけ、味付けのり

道・県：高知県
施設名：香南市立赤岡・吉川給食センター
献　立：ボリュームごはん、牛乳、すまし汁、
しいらのカレー揚げ、ピーマンの土佐あえ、みかん

道・県：佐賀県
施設名：小城市立芦刈小学校
献　立：高菜ごはん、牛乳、小城のふるさとみそ汁、有明笹くちぞこの
から揚げ、芦刈れんこんと柿の甘酢和え、佐賀のみかんゼリーかけ

道・県：長崎県
施設名：西海市立西海学校給食共同調理場
献　立：ひじきごはん、牛乳、秋の香のみそ汁、
きびなごの空揚げ、ゆで干し大根甘酢あえ、みかん

道・県：大分県
施設名：豊後大野市西部学校給食共同調理場
献　立：さつまいも赤米ごはん、豊のしゃものかしわ汁、
うりのとうふハンバーグ詰めカラフル野菜の
あんかけ、2色だんごめじろんきなこがけ

道・県：鹿児島県
施設名：出水市立米ノ津東小学校
献　立：黒さつまご飯、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２次選考通過校
……第３次選考通過校

道・県：兵庫県
施設名：宍粟市立一宮学校給食センター
献　立：かに寿司、牛乳、けんちん汁、いかなごの天ぷら、
切り干し大根の煮物、みかん

道・県：滋賀県
施設名：野洲市学校給食センター
献　立：ごはん、牛乳、打ち豆汁、春菊のかき揚げ、
赤こん入りきんぴらごぼう、いよかん

道・県：和歌山県
施設名：和歌山市立有功小学校
献　立：―和歌山の海と山を味わう―（梅ご飯,牛乳、高野豆腐の
みそ汁,鯨のピーナッツがらめ,野菜のじゃばらドレッシング和え、
秋のフルーツヨーグルト）

道・県：島根県
施設名：松江市立八雲学校給食センター
献　立：宍道湖の夕映えごはん、牛乳、意宇の里汁、
はぜの天ぷらレモンそえ、あらめの炒め煮、あわせ柿

道・県：広島県
施設名：江田島市江田島学校給食共同調理場
献　立：ごはん、牛乳、のっぺい汁、カキの香味焼、
きゅうりの和風サラダ、みかん

道・県：徳島県
施設名：鳴門市撫養小学校
献　立：もぐもぐかみなりどんぶり、牛乳、豚汁、
酢の物、びわ

道・県：香川県
施設名：高松市屋島学校給食共同調理場
献　立：いりこ飯（麦入り）、牛乳、打ち込み汁、いいだこの
から揚げ、さぬき菜の磯香あえ、和三盆糖

道・県：愛媛県
施設名：西条市立東予東中学校
献　立：黒米ご飯、牛乳、麦つくね汁、
坊ちゃんかぼちゃの松風焼き、梅おかか和え、みかん

道・県：福岡県
施設名：うきは市御幸小学校
献　立：ご飯、牛乳、和風ミネストローネ、鯖と野菜の味噌煮込み、
シャキッとひじきサラダ、浮羽のミルク寒天

道・県：長崎県
施設名：壱岐市立芦辺小学校
献　立：原の辻赤米ごはん、牛乳、ひきとおし、いかしゅうまい、
ひじきのマヨネーズ和え、大根葉のふりかけ

道・県：熊本県
施設名：氷川町学校給食共同調理場
献　立：ひじきごはん、牛乳、なすのチーズ焼き、
ししゃもとオクラの天ぷら、冷やしれんこん麺、梨

道・県：宮崎県
施設名：西都市学校給食センター
献　立：麦ごはん、牛乳、カラフル夏野菜カレー、
にらのナムル、フルーツゼリーあえ

道・県：沖縄県
施設名：うるま市立学校給食センター第一調理場
献　立：フーチバージューシー、牛乳、冬瓜汁、
豆腐のもずくあんかけ、パイン

第2回全国学校給食甲子園　審査結果

● 優勝
　千葉県　匝瑳市野栄学校給食センター
● 準優勝
　滋賀県　守山市立守山小学校
● 女子栄養大学特別賞
　東京都　江戸川区立下鎌田小学校
● 特定非営利活動法人21世紀構想研究会特別賞
　北海道　江別市立学校給食センター対雁調理場

● 入賞
　岩手県　一関市川崎学校給食センター
　石川県　金沢市学校給食西南部共同調理場
　福井県　坂井市立三国学校給食センター
　岐阜県　中津川市立西小学校
　山口県　岩国市立東小学校
　香川県　高松市立国分寺南部小学校
　佐賀県　佐賀市立新栄小学校
　長崎県　西海市立大瀬戸学校給食共同調理場

「第3回全国学校給食甲子園」は協賛各社のあたたかいご声援によって開催されています。

SARAYA

食品衛生・感染予防の
基本は、まず「手洗い」。

サラヤ 自動手指洗浄消毒器
WS-1002 BG
センサー感知のタッチフリー。
大型シンクで肘洗いが可能です。

※写真はペーパーホルダー取付板セット大型シンク用ステンレス（オプション）をセットしたものです。

アルコール製剤　食品添加物
厨房設備・調理器具の除菌
アルペットNV

©SARAYA CO., LTD.

厨房設備調理器具等の除菌に

全て食品添加物原料を使用していますので、
安心してご使用いただけます。
アルコールpHを弱酸性に調節する事で、
除菌効果を高めています ※。

※ネコカリシウイルスに対する効果、各種細菌に対する効果、
カビ・酵母に対する効果等のデータを元に商品化しました。

500mL スプレー

可燃性　火気注意
本品は、消防法における危険物の規制を受けません。

サラヤ株式会社
大阪市東住吉区湯里2-2-8
お問い合わせ
TEL.06-6797-2525
ホームページアドレス
www.sanitation.co.jp

中部電力

the Professional Kitchen Studio

ザ・プロフェッショナル　キッチン　スタジオ

環境まで、おいしくつくれる
キッチンスタジオです

オール電化厨房がまた一歩進化する

プロフェッショナルが導入している、最新の電化厨房機器の全てがわかる

電化厨房を知る様々なセミナーを開催中!詳しくはWebサイトより｜ http://www.pks-info.jp

「the Professional Kitchen Studio」の3つの機能

飲食店や、大量調理施設（社員食堂・学校給食センター・病院福祉施設）などの関係者を対象とした「調理実演・体験」「調理実演セミナー」のほか、オール電化厨房全体の「エネルギー計測」といった機能を持った、これまでになかった電化厨房の新しいPR施設です。

① 調理実演・体験

電化厨房を使ったユーハイム様のシェフなどによる調理実演のほか、電化厨房機器の中から体験希望機器を選んで実際に調理することができます。また、厨房機器メーカーから機器の説明を受けたり、ユーハイム様のメイン厨房を見学したりすることも可能です。

② 調理実演セミナー

プロの料理人によるデモンストレーションや参加者への実技指導、フードサービス企業等とのコラボレーションセミナー・イベントを開催します。イベント時には厨房の扉を開放し、セミナーのステージとして使用。液晶ディスプレイ、PC、マイクを利用して調理をしながら説明することができます。

③ エネルギー測定

実際に運営される店舗の空調・換気・給湯を含めたシステム全体の実態を把握・評価。エコキュートを含めた電化システムを導入したユーハイム中日店様のご協力のもと、オール電化厨房のメリットを検証します。

ザ・プロフェッショナル キッチン スタジオ

愛知県名古屋市中区栄4-1-1 中日ビル1F
「ユーハイム 中日店」内
（地下鉄東山線・名城線「栄駅」12番・13番出口より徒歩1分）

☐ **調理体験・セミナー等のお申し込み**「ザ・プロフェッショナル キッチン スタジオ 運営事務局」
TEL 052-973-3121　FAX 052-973-3058

☐ **セミナー開催のご案内** Webサイト（下記アドレス）にて随時更新中
URL http://www.pks-info.jp

Switch! Station
PRO
ARIAKE

ここから始まる「給食革新」。

調理師や管理栄養士などの専門スタッフが、
衛生的で快適な最先端の厨房づくりをお手伝いします。

1

2

3

1 モデル厨房ゾーン

最新の厨房設備や衛生的な施工方法を知るだけでなく、調理体験も可能です。

2 テストコーナー

IH回転釜などの電化厨房機器を実際に使うことにより、メリットを検証できます。

3 セミナー・プレゼンテーションルーム

スチコン活用セミナーや調理体験会を通じ調理のコツなどをお伝えします。

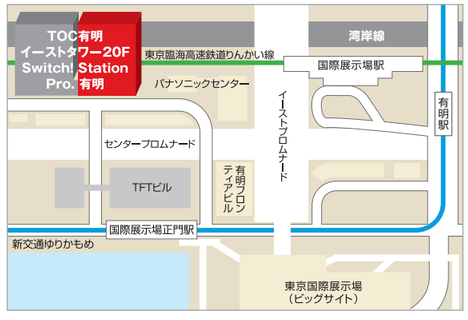
主な展示機器

- スチームコンベクションオーブン
- ブラストチラー
- IH回転釜
- IHコンロ
- ティルティングパン
- スープケトル
- 天井換気システム　など

完全予約制のため、ご利用を希望される際は事前にお問い合わせください。

TEL.03-3527-5911
受付時間：午前9時～午後5時（休・祝日を除く月曜日～金曜日）

業務用電化厨房 総合体験施設
「Switch! Station Pro. 有明」
東京都江東区有明2丁目5番7号 TOC有明イーストタワー20階



ACCESS
- 東京臨海高速鉄道りんかい線（JR埼京線と相互乗り入れ）……「国際展示場駅」徒歩3分
- 新交通ゆりかもめ……「国際展示場正門駅」「有明駅」徒歩4分

TEPCO 東京電力

法人営業部 都市エネルギーソリューション部 営業第四グループ
〒100-8560　東京都千代田区内幸町1丁目1番3号　TEL.(03)6373-1111（代表）
www.tepco-switch.com/biz

業務用電化厨房総合サイト 電化厨房ドットコム http://denkachubo.com

日本発芽玄米協会

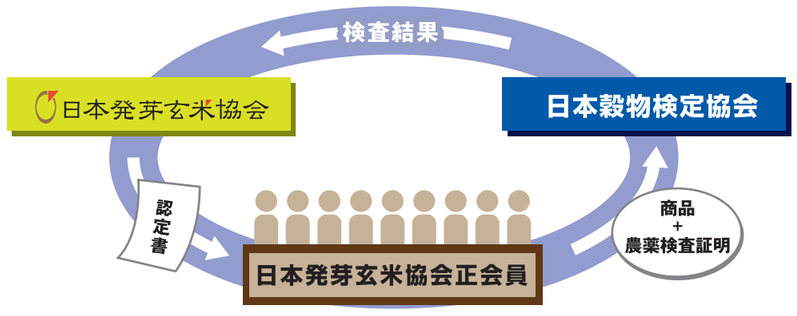
安心安全への取り組み

1 平成19年度に当協会独自の発芽玄米品質基準（自主規格基準）を制定しました。

項目	基準
① 外観	玄米の色を呈し、米粒が良好であるもの
② 風味	玄米特有の風味を有し、異味・異臭のないもの
③ 異物	異種穀粒、夾雑物のないもの
④ 一般生菌数	１×１０^{4} 個／ｇ以下のもの
⑤ 耐熱性芽胞菌数	３００個／ｇ以下のもの
⑥ 大腸菌郡	陰性であるもの
⑦ 黄色ブドウ球菌	陰性であるもの

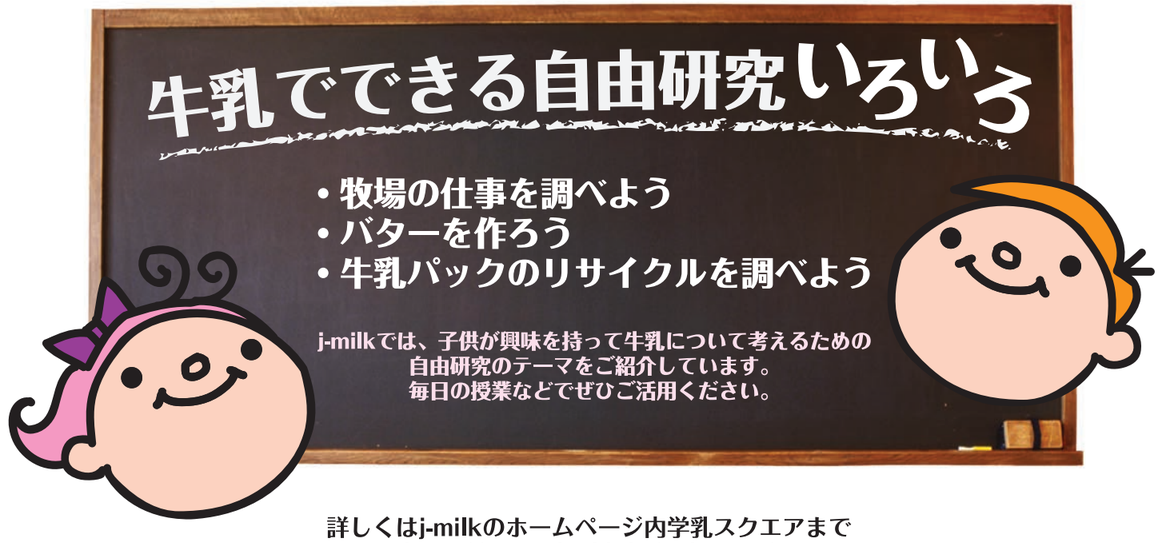
2 平成20年度から定期的に第三者機関の（財）日本穀物検定協会による検査を実施して自主規格基準が守られているかをチェックし、認定証と認定マークを発行しています。

日本発芽玄米協会自主規格基準適正運用フロー



3 お客様に安心して発芽玄米をお買い求めいただくために、平成20年より、自主規格基準を満たした商品には「認定マーク」をつける運用を開始します。

日本発芽玄米協会 認定



詳しくはj-milkのホームページ内学乳スクエアまで
http://www.j-milk.jp/gakunyu/

j-milk 社団法人 日本酪農乳業協会 Japan Dairy Association

日頃の検査が安全への近道

子供たちの食の安心・安全のために、私たちができること。

腸内細菌培養検査
O-157・赤痢・サルモネラ

企業・学校の出張健康診断

早川予防衛生研究所
〒169-0074 東京都新宿区北新宿1-11-1 TEL03-3363-3431
http://www.h-yoken.co.jp/

MHCL
MACHIDA HYGIENIC CONTROL LABORATRY

厚生労働省登録検査機関・登録衛生検査所

株式会社 町田予防衛生研究所

☆町田予防衛生研究所では、食品検査や検便・環境検査から、食品衛生のコンサルティングまで、幅広い食品衛生管理サービスをご提供致しております。

食品衛生検査

食品等の細菌検査や輸出入に関わる食品等の自主検査（細菌学的検査）を受託しております。

腸内細菌検査（検便）・ノロウイルス検査

食中毒原因菌の健康保菌者を見つけ食中毒を未然に防ぐことが主な目的です。ノロウイルスの検査も受託致します。結果を早く知りたい場合は、特急検査もご利用頂けます。

食品衛生コンサルティング

施設の「衛生点検」や「ふき取り検査」、衛生管理システム作り（マニュアル作成、衛生講習会）等、食の安全供給に向けた総合的衛生管理をサポート及びご提案致します。

＜その他の業務＞

・異物鑑定検査

混入していた異物を特定し、再発防止策を取る必要があります。

・環境衛生検査

ふき取り検査（設備や器具、従事者の手指等）にて細菌汚染度を確認します。

・尿、寄生虫検査・食品表示確認

・東京都食品衛生自主管理認証制度における認証審査

＜お気軽にお問合せ下さい！＞
〒194-0013
東京都町田市原町田3-9-9
TEL：042-725-2010
FAX：042-723-8265
URL:http://www.mhcl.co.jp
E-mail:mhcl@mhcl.co.jp

おなじみの品質、ミツカンナカノス®業務用製品。

ミツカンナカノス®は、お酢造り200余年の伝統の味を守りつつ、
新製品の開発にも努力をかさねています。
安くておいしく安心してお使いいただける食品づくりを通して、
みなさまのお役に立ちたいと願っています。

mizkan
やがて、いのちに変わるもの。

株式会社 ミツカン ナカノス | 〒475-8585 愛知県半田市中村町2-6
☎（0569）21-3331

TOKYO GAS エネルギー・フロンティア

東京ガスの"涼厨"が厨房の「暑い」と「熱い」を解決します。

涼®
ガスならではのメリットを活かしつつ、涼しく、
快適な厨房環境を実現させる。
それが東京ガスの"涼厨"です。

「暑い」厨房は、適正な換気で解決。

その一例が換気天井システム。厨房機器から発生する熱い空気を天井全体で効率よく排出し、壁づたいに空調された空気を給気。排気と給気が混じり合うことなく、強い気流も発生せず、涼しく快適な厨房空間を実現できます。

「熱い」厨房は、低輻射ガス厨房機器で解決。

断熱構造を採用することにより、機器表面の温度上昇を抑え、しかも裸火がないため輻射熱を大幅に低減。さらに排気は集中排気方式により効果的に排出し、厨房内に熱が拡散しません。

さらに詳しく知りたい方はホームページをご覧ください。 http://eee.tokyo-gas.co.jp/saitekichubo/

【東北電力次世代支援プロジェクト】

放課後ひろば

夢のびのびと、伸ばしてあげたい。

―地域とともに、地域のために― それが東北電力の変わらぬ思い。
私たち東北電力は、次世代支援プロジェクト「放課後ひろば」のもと、
芸術、文化、スポーツ、社会、科学、さまざまなジャンルで地域の未来を担う子どもたちの
個性や才能をのびのびと育てる環境づくりをお手伝いしています。

芸術・文化のひろば

「芸術・文化のひろば」では、プロの音楽家の演奏に触れる機会や文章創作を通じて、感動し芸術を愛する心、豊かな表現力をはぐくむお手伝いをしています。

たとえば…
- スクールコンサート
- 親子名曲コンサート
- 中学生作文コンクール　など

スポーツのひろば

体を動かし、技を競い、交流を深めることは心身の健やかな成長につながります。「スポーツのひろば」では、スポーツを通じた地域の子どもたちの交流の場を設けていきます。

たとえば…
- 東北ミニバスケットボール大会　など

社会のひろば

「社会のひろば」では、社会性を身につけ将来の夢に向かって進む子どもたちを応援する活動を行っています。

たとえば…
- 夢へのビタミン・トーク（体験談聞けトークショー）
- ものをつくるしごと（自分でエンジンをつくるMAGAZINE）　など

科学のひろば

「科学のひろば」では、子どもたちが楽しみながら科学する心をはぐくんでいくために、さまざまな機会を提供していきます。

たとえば…
- でんじろうのサイエンスショー
- 実況！科学のひろば（ホームページ）　など

詳しくは「放課後ひろば」のホームページをご覧ください。
http://www.tohoku-epco.co.jp/kids/after_school/

東北電力

ヤマザキ
www.yamazakipan.co.jp

お手軽シウム、できました。

（※1）1斤6枚切り食パンのうちの1枚が、平均的に200mlの牛乳約1本分のカルシウム（約220mg）を含むことをあらわします

LOTTE

カルシウムと鉄分がアップ！

学校給食アイス

雪見だいふく

株式会社 ロッテアイス

かんてんぱぱ。

今、見直される伝統の食品…寒天

スープ用 糸寒天

地元のお野菜などと一緒に

◆スープやみそ汁の具として

◆サラダや和え物に

使用例：コンソメスープに入れて

※火にかけて煮立てると溶けますのでご注意ください。

寒天のトップメーカー
伊那食品工業株式会社 〒399-4498 長野県伊那市西春近5074
TEL（0265）78-1121 FAX（0265）78-6803

オンタイムは全国給食甲子園を応援しています

…修理工房併設の時計店…

オンタイム修理工房では…
◎経験豊富な技術者が丁寧に修理致します
◎充実の機材完備
◎簡単な修理からオーバーホールまで

株式会社オンタイム
東京都文京区湯島3-39-3 ユシマ栄ビル6F
tel:03・5688・1341
http://www.ontime-watch.net

角型ステンレス二重食缶

ニューURポット

広口形状なので、盛り付けやすく洗浄も簡単。
機能的なデザインと消毒効果に優れています。
〈フッ素コーティング仕様もあります。〉

株式会社 中西製作所
■本社／大阪市生野区巽南5丁目4番14号 〒544-0015
■TEL大代表（06）6791-1111 FAX（06）6793-5151
http://www.nakanishi.co.jp/

HAGIWARA

萩原電気株式会社
名古屋市東区東桜二丁目３番３号
http://www.hagiwara.co.jp/

---

kikkoman

自主衛生管理に
ノロウイルス対策に

10秒でその場の汚れを測る
ATPふき取り検査
食品衛生検査指針収載

迅速！簡単！数値で管理！

ルミテスターセミナー実施中 詳しくは弊社HPまで

キッコーマン株式会社 バイオケミカル事業部
TEL:03−5521−5490 FAX:03−5521−5498
URL http://www.kikkoman.co.jp/bio/

ルミテスター PD-10N ルシパックワイド

豆のピューレーを使えば、メニューがさらに広がります。

ビーンズピューレー

グレートノーザン／レッドキドニー／
国産白いんげん／国産金時豆／
国産白いんげんピューレー（カット）

Snow-man スノーマン

www.kewpie.co.jp/prouse

NOVARTIS

新薬で人々のいのちと健康に貢献します。

ノバルティス ファーマは革新的な医薬品を提供し続けます。
ひとつひとつの輝くいのちを見つめながら。

ノバルティス ファーマ株式会社
〒106-8618 東京都港区西麻布4丁目17番30号
TEL:03-3797-8000（代表） URL:http://www.novartis.co.jp/

小学生のいるご家庭向け ベネッセの食育雑誌 Benesse®

ボンメルシィ！スクール
bonmerci! school

親子クッキングはじめよう！

ご自宅までお届けします
雑誌+付録のセットで、手軽にスタート！
1号あたり1,320円（税込・送料込）
※一括払いの場合
※書店ではお求めいただけません。

クリスマス号の付録は簡単！ケーキ作りセット

全国書店で絶賛発売中
料理をはじめたい！お子さまの最初の1冊にピッタリ！

はじめての子ども料理
定価1,344円
（本体価格1,280円）

※内容は一部変更になることがあります。

詳しい内容やお申し込み方法はHPで
http://www.benesse.co.jp/bonmerci/ ボンメルシィ！ 検索

学校給食に最適な食器

E・エポカル 軽量椀

■PEN 樹脂使用

おもちゃ箱

しゃぼん

E-エポカルを軽量化して、さらに使いやすくなりました！

特徴
その1.傷が付きにくい
その2.着色しない
その3.残菜が残りにくい

Actys Group Sanshin 三信化工株式会社
当社ホームページ ■ http://www.sanshin-kako.co.jp

みんな子どものころに見た『給食ニュース』

子どもたちの食育をずっと応援してきました

子どもたちの夢をはぐくみ54年！
少年写真新聞社 〒102-8232 東京都千代田区九段北 1-9-12
TEL 03-3264-2624
URL http://schoolpress.co.jp/

Zボイラ MIURA

1台2役で調理品の冷却をサポートします。

冷風真空複合冷却機 CY-30R/CY-80R

●和え物の冷却は従来通り真空冷却で！
プリンやゼリー等も冷風冷却併用で
冷却可能です！
●槽内の丸洗いが可能で衛生的
●1台2役の柔軟な運転制御

三浦工業株式会社 本社／愛媛県松山市堀江町7番地 〒799-2696
ホームページURL http://www.miuraz.co.jp
お知らせ／㈱三浦プロテックは本年4月1日を期して三浦工業㈱と合併致しました。
世界と戦える企業グループへの成長を目指します。

食卓に、おいしさと感動を

神州一味噌
創業1662年・宮坂醸造

国産原料100%

国産大豆・国産米・国産食塩

業務用「国産原料100%白」（10kg）もあります。

プレミアム みそちゃん 750g

宮坂醸造株式会社
www.miyasaka-jozo.com
みそちゃんとおみそのホームページ
www.mikochan.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

Noblelife ノーブルライフ

遠赤外線パワーの
田口式健康サポーター

冷え対策と手足のむくみ、疲れを解消！

株式会社タグチ・エンタープライズ
TEL:03-3875-2323 FAX:03-3875-2345
詳しい内容やお買い求めはこちらまで→ http://www.noblelife.co.jp/

荷姿:1kg袋×10＝1ケース

新鮮海藻
料理用くきわかめ

シャキシャキとした食感と、色鮮やかな彩り

理研ビタミン株式会社
〒101−8370 東京都千代田区三崎町2−9−18 ☎03(5275)5156
ホームページアドレス http://www.rikenvitamin.jp

あったか家族のお手伝い
日本一
うなぎ・焼とり・惣菜
ni-ho-n-i-chi

目指せ！給食甲子園日本一！

日本一は給食甲子園に出場するみなさんを応援しています！

できたての美味しさ

あったか家族のお手伝い「日本一」は、焼き鳥・うなぎ・鳥惣菜・お弁当と全てのメニューが店内キッチンで、手作りなので、できたての味わいが楽しめます。秘伝のタレとこだわりの調理法で厳選した素材の旨味を最大限に引き出す努力を惜しみません。

日本一 全店180 店舗展開中！

東京・千葉・神奈川・埼玉・茨城・栃木・群馬・北海道・東北・東海

日本一の詳しい情報はホームページにて　http://www.nihonichi.jp

「第3回全国学校給食甲子園」は
協賛各社のあたたかいご声援によって開催されています。

あしたのもと AJINOMOTO®

あったか家族のお手伝い 日本一 うなぎ・焼とり・惣菜 ni-ho-n-i-chi

自然派のサラヤ

中部電力

東京電力 TEPCO

日本発芽玄米協会 Japan pre-germinated brown rice association

j-milk

早川予防衛生研究所

MHCL Machida Hygienic Control Laboratry

mizkan やがて、いのちに変わるもの。

エネルギー・フロンティア TOKYO GAS

東北電力

ヤマザキ

LOTTE

寒天のトップメーカー 伊那食品工業株式会社

On time

kikkoman

キユーピー

Actys Group Sanshin

子どもたちの夢をはぐくむ 少年写真新聞社

精糖工業会

Noblelife 株式会社 タグチ・エンタープライズ

株式会社 中西製作所

NOVARTIS

萩原電気株式会社

Benesse®

ボイラ MIURA 三浦工業株式会社

食卓に、おいしさと感動を 神州一味噌 創業1662年・醸造

理研ビタミン株式会社

特別協賛

日本財団 The Nippon Foundation

あしたのもと
AJINOMOTO®

日本の豊かな食材と「だし」「うま味」
それはおいしさと幸せを育みます。

うま味たっぷりの日本の『だし』
ほっとする汁物のおいしさ
世界に広がる日本料理
どれも私たちが誇れる
日本発の宝物です。

http://www.ajinomoto.co.jp/