全国学校
給食甲子園

第13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

茨城県大洗町立南中学校

開催日　2018年12月8日(土)、12月9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、
公益社団法人日本医師会、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

～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13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13回大会概要
8　第13回大会審査委員からのコメント
9　第13回大会審査経過
10　第13回大会第1～4次選定通過校・施設紹介
12　第13回大会決勝進出校・施設紹介
18　プロのワザを見せつけた給食甲子園再現ワークショップ
19　第1回台湾学校給食コンテストに全国学校給食甲子園が招待されました
20　第1～12回大会決勝進出校・施設紹介
23　福井県で第11回学校給食調理コンテストを開催
24　第1～12回大会優勝・準優勝校・施設献立紹介
28　大村智・小原道城先生からの学校給食応援メッセージ
44　栄養教諭と養護教諭による食育指導「ほっとスポットタイム」
45　頑張る「食育戦士」の最前線

発行日　2018年12月8日
発　行　第13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。今年は全国から1701学校栄養士から応募があり、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・施設が決勝戦の出場の選定を受けました。

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13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、ご支援をお願い致します。

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13回を迎えこれまで延べ応募数は、2万3916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創設したものです。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会員は政府審議会のパブリックコメントなどでも積極的に発言・提言しています。

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、その後も社会貢献を目指して活動を続けています。近く認定NPO法人を申請してさらに充実した組織にする方針です。

研究会には、「生命科学」「知的財産」「食育」の各委員会があります。　知財委員会は、中国の科学技術研究と知財戦略の急進的な進展動向を分析して日本のあり方を研究しています。生命科学委員会もゲノム編集など直近の研究動向などを分析する委員会です。食育委員会は、学校給食を中心に食育の向上と地産地消の奨励を目的とした活動を展開し全国学校給食甲子園大会を開催しております。

特定非営利活動21世紀構想研究会のホームページ　http ://www.kosoken.org/

第13回大会概要

■ 大会期日

2018年12月8日（土）～9日（日）
- 8日（土）　食育授業コンテストおよびレセプション
- 9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

8日（土）
- 17:15 ～ 19:00　食育授業コンテスト
- 19:00～ 20:30　レセプション

9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）
永野 博　（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
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　（前横浜市立上寺尾小学校　栄養教諭）
森泉 哲也　（新潟医療福祉大学健康科学部教授）

事務局
馬場 錬成　（特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事長）
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）

■ 審査委員会

8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
公益社団法人日本医師会
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

■ 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
キッコーマン株式会社
武蔵エンジニアリング株式会社
三井製糖株式会社
株式会社東洋食品
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
日本調理機株式会社
中央土地株式会社
株式会社ナガセ
株式会社菜友
株式会社AIHO
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
株式会社中西製作所
株式会社ガリレオ
全国学校給食協会
一般財団法人創英ＩＰラボ
ラバファルト株式会社
タニコー株式会社
第一交通株式会社
理研ビタミン株式会社
株式会社イーゼィシステムズ
学校給食用食品メーカー協会
学校食事研究会
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
日本ホーム株式会社
株式会社夢工房
マグテック株式会社
大村 智（個人）
小原道城（個人）
田崎勝子（個人）
吉田達也（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13回全国学校給食甲子園大会に応募してきた施設の内訳

	全応募	都道府県代表	ブロック代表	決勝大会
単独校	820	24	9	4
共同調理場・センター	880	30	15	8
不明	1			
合計	1701	54	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	1083	40	16	8
学校栄養職員	616	14	8	4
不明	2			
合計	1701	54	24	12

資料　施設区分

施設区分		全応募	都道府県代表	ブロック代表	決勝大会
単独校	小学校	551	16	7	3
	中学校	143	4	1	0
	小中併設校	3	0	0	0
	高校	9	0	0	0
	養護・支援学校	114	4	1	1
共同調理場・センター		880	30	15	8
不明		1			
合計		1701	54	24	12

第13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　**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してください。

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

地場産物を活用し地域に根差した学校給食は、子供たちの郷土愛を育み、健康意識や食文化への学習につながっています。子供たちの期待を背に、日々の行き届いた給食管理とそれを生かした食育への取り組みを力いっぱい発揮してください。

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また緊張しています。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　**笠原 美和**　保護者代表（アートディレクター）

長い間、子どもといっしょに学校給食を楽しんできました。決勝戦の代表選手の献立をみると、地場産物を活かした素晴らしいものでわくわくしました。調理現場の雰囲気も肌で感じながら、緊張して審査にのぞみたいと思います。

審査委員　**清久 利和**　文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課食育調査官

学校給食は、子供たちにとって生涯にわたる食生活のモデルとなるものです。決勝戦に残られている方々は、熱い思いと確かな技能をお持ちです。皆さんの匠の技が全国に広まることを願っています。

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

学校給食が食に関する指導の教材となるためには、衛生管理され、栄養バランスのとれた魅力ある美味しい給食であることが大切です。日々の取組の成果が十分に発揮されることを期待しております。

審査委員　**佐々木 美和子**　ＪＡ全国女性組織協議会副会長

学校給食の優れた献立を見て、栄養バランスや子どもの健康をふまえ、旬の食材を活かした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ます。

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　**永野　博**　21世紀構想研究会副理事長

地場産物の工夫した活用に感動しました。どれも真剣に考えられ、しっかり準備され、そのうえ美味さが伝わってくる献立ばかりです。どのように審査できるのか考えてしまいますが、参加される方々の熱意に負けないように取り組みます。

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

地域の食材あふれるメニューや郷土料理、行事食は「自然を尊重するこころ」という世代を超えて継承してきた和食文化そのものです。2013年に和食文化がユネスコ無形文化遺産に登録されて5周年の本年の決勝戦を楽しみにしています。

審査委員　**長谷川 芳樹**　21世紀構想研究会理事、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代表理事

素晴らしい献立の上に、優れた調理技術と衛生管理が噛み合った決勝戦を昨年初めて目の前で観させて頂き、情熱と強い精神力を感じました。今年から調理員に対しての賞も設けられ、審査委員としての責務を感じております。

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　**山本 五十六**　給食用特殊料理専門調理師、元日本学校調理師会会長

これからの日本を担う子どもたちのための学校給食。栄養教諭、学校栄養職員と調理員さんのチームワークの見せ所。愛情のこもった給食の仕上がりを楽しみにしています。日々の努力の結晶に大切にして審査したいと思います。

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

中学生審査員
- **髙橋 優那**（埼玉県越谷市立西中学校2年）

小学生審査員
- **髙橋 怜奈**（埼玉県越谷市立宮本小学校小学校4年）
- **永田 ももな**（東京都町田市立町田第2小学校5年）
- **松尾 幸汰**（東京都板橋区立蓮根小学校5年）

読売中高生新聞

読売KODOMO新聞

第13回大会審査経過

応募総数
1,701校・施設

13回大会は全国から1701校・施設の応募がありました。
レベルがさらに高くなっています。

第１次選定（書類審査）
254校・施設

応募総数の15%にあたる254校・施設を選定しました。

第2 次選定（書類審査）
54校・施設

254の中から都道府県代表として54を選定しました。、応募数が多い県からは複数の代表を選定したため54代表になったものです。複数代表を出した県は次の通りです。
新潟県が3件、茨城・長野・香川・長崎・宮崎県が各2件です。

第3 次選定（書類審査）
24校・施設

54の中から、全国6ブロックの24代表を選定しました。
審査の基準となったのは、子どもが喜び郷土愛を育む献立であるか、学校給食が食育にうまく活用されているか、地場産物を使用し、その特色を活かした献立であるか、献立の写真から見て、彩りや美味しさを感じさせる給食になっているかなどでした。

第4 次選定（書類審査）
12校・施設

12ブロック代表から各2代表の12を選定して決勝大会への出場を選定しました。

決勝大会
優勝、準優勝、特別賞、部門賞などを決定

決勝戦に選定された12代表は、東京・駒込の女子栄養大学の駒込キャンパスで食育授業コンテストと学校給食調理コンテストを行い、優勝、準優勝、特別賞、優秀賞、食育授業優秀賞などを選定します。

第13回大会第1～4次選定
通過校・施設紹介

北海道	北海道教育大学附属釧路小学校	栄養教諭　古田 莉奈	もみジンギスカン丼、牛乳、パプリカサラダ、ブラマンジェ～いちごのせ～
青森県	ブロック代表 おいらせ町立学校給食センター	栄養教諭　大坊 未世子	ごはん、牛乳、さばのりんごトマトソースがけ、はくさいときくののり酢あえ、ながいも豚汁
岩手県	決勝大会出場 奥州市立水沢南小学校	栄養教諭　小野寺 真由美	モーっと食べたい豆ピラフ、牛乳、はっとうふキッシュ、じゅうねん長生き！胆沢ピーマンのえごまサラダ、奥州野菜のミソストローネ、赤い誘惑（りんご）
宮城県	登米市西部学校給食センター	栄養教諭　菅原 恵美	麦ごはん、牛乳、宮城県産ざけの黄金焼き、揚げ大豆とわかめのあえ物、はっと汁、登米市産のりんご
秋田県	ブロック代表 男鹿市立小中学校東部共同調理場	学校栄養職員　岩間 舞子	男鹿産玄米ごはん、牛乳、はたはたフライソースかけ、まめまめチリコンカン、男鹿産ぎばさのスープ、男鹿産和なしのもちもちケーキ
山形県	鶴岡市藤島ふれあい食センター	栄養教諭　本間 早苗	ゆかりごはん、牛乳、いなだの揚げ煮、切り干しだいこんとこまつなのナムル、えだまめのみそ汁
福島県	決勝大会出場 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	麦ごはん、牛乳、県産しまがつおのから揚げ～ねぎぴょんソースがけ～、ひじきとエリンギのえごまマヨネーズあえ、流鏑馬汁、トマにゃんのミニトマト
茨城県	常総市豊岡学校給食センター	学校栄養職員　島田 彩加	ごはん、牛乳、いわしの野菜あんかけ、もやしとしらたきのサラダ、玄米と豆乳のみそ汁、みかん
茨城県	水戸市立石川小学校	栄養教諭　片岡 由希子	麦ごはん、牛乳、ぶた肉の梅かりん揚げ、ひじきサラダ、みそ汁
栃木県	栃木市立栃木第四小学校	栄養教諭　横山 千恵子	ごはん、牛乳、ぶた肉とにらのスタミナ焼き、黒大豆えだまめ、中華スープ、とち介ぶどうゼリー
群馬県	ブロック代表 川場村学校給食センター	栄養教諭　遠藤 まみ	ごはん（雪ほたか）、牛乳、奥利根もち豚と大豆のかすみそあえ、生揚げと野菜のあえもの、きのこたっぷり汁、川場のぶどう
埼玉県	深谷市立桜ヶ丘小学校	栄養教諭　篠田 朋子	ごはん、牛乳、ふっかちゃんの絆やきとり、ねぎじゃこナムル、重忠汁
千葉県	ブロック代表 流山市立新川小学校	学校栄養職員　荒井久美子	シャキシャキそぼろごはん、牛乳、ちばっこさつま、青ねぎの彩り炒め、いわしのつみれ汁、国産オレンジ
東京都	決勝大会出場 東京都日野市立日野第一小学校	学校栄養職員　瀬川久美子	黒米ごはん、牛乳、なんちゃってロールキャベツ、ごまあえ、かきたま汁
神奈川県	決勝大会出場 横須賀市立池上小学校	学校栄養職員　加藤 勝大	三崎まぐろのタレかつ丼（ごはん）、牛乳、三崎まぐろのタレかつ丼（タレかつ）、横すかづくしの塩いそあえ、具だくさんみそ汁、津久井のみかん
新潟県	新潟市新津東部学校給食センター	栄養教諭　風間 江美	もち麦ごはん、牛乳、しろねポークのごまみそタレかつ、キャベツとプチヴェールのおひたし、和味汁
新潟県	柏崎市鯖石地区学校給食共同調理場	栄養教諭　遠山 恵美	ごはん、牛乳、きりざい、夕顔のそぼろあん、とり五目汁
新潟県	ブロック代表 長岡市立宮内小学校	栄養教諭　児玉明子	ごはん、牛乳、ししゃもの紅葉揚げ、いそかあえ・豆みそ、さといものけんちん汁
富山県	高岡市立西条小学校	学校栄養職員　室生 衣里奈	ごはん、牛乳、揚げ出し豆腐のごまだれかけ、こまつなの浸し、太きゅうりのそぼろ煮、冷凍パイン
石川県	輪島市立輪島中学校	栄養教諭　中島 敦子	わじまふぐめし、牛乳、能登豚αのめぐみの門前ワインソースがけ、焼き野菜のレモンマリネ、能登の里海汁 いしる仕立て、りんご
福井県	決勝大会出場 春江坂井学校給食センター	栄養教諭　越桐 由紀子	いちほまれごはん、牛乳、まだいのみぞれあんかけ、すことたこの酢の物、打ち豆みそ汁
山梨県	市川三郷町立市川大門学校給食センター	栄養教諭　河西 和美	ぶどうパン、牛乳、甲州ワインビーフのミートローフ梅ジャムソース、縮みほうれんそうのソテー、八幡いもスープ、ゆずゼリー
長野県	ブロック代表 栄村立栄小学校	学校栄養職員　渡辺 雪乃	しそじゃこごはん、牛乳、ズッキーニの肉巻きフライ、ごまみそあえ、いろり端みそ汁、トマトゼリー
長野県	決勝大会出場 長谷学校給食共同調理場	栄養教諭　原 真理子	ごはん、牛乳、長谷の太陽の巻物、旬野菜の彩りあえ、雑穀せんべい汁
岐阜県	決勝大会出場 岐阜中央中学校給食共同調理場	栄養教諭　加藤 弘子	麦ごはん、牛乳、大豆入りツナごはん、おひたし、相性汁、みかん
静岡県	ブロック代表 三島市立山田小学校	学校栄養職員　神尾 知江	麦入りごはん、牛乳、とり肉とさつまいもの揚げ煮、おひたし、かき玉みそ汁、みかん
愛知県	ブロック代表 西尾市立平坂中学校	栄養教諭　滝井 陽子	てん茶飯、牛乳、西尾抹茶コロッケ、アーモンドあえ、にぎす団子のみそ汁
三重県	鈴鹿市第二学校給食センター	栄養教諭　山田 真由美	とりめし、牛乳、高野豆腐の卵とじ、なばなサラダ・ごまドレッシング、地産地消ういろう
滋賀県	野洲市学校給食センター	栄養教諭　美濃部 紀子	わかめごはん、牛乳、いさざの更紗揚げ、こまつなと卵のあえもの、打ち豆汁
京都府	京丹後市立久美浜中学校	栄養教諭　杉本 佐代子	新米ごはん、牛乳、さわらのホイル焼き、はくさいのごまあえ、けんちん煮
大阪府	松原市立学校給食センター	栄養教諭　出村 佳子	えだまめごはん、牛乳、なすとぶたバラのみそ炒め、たこときゅうりの酢の物、かも汁、国産みかんゼリー
兵庫県	決勝大会出場 養父市学校給食センター	栄養教諭　井口 留美	浅黄豆入り古代赤米ごはん、牛乳、白身魚のマヨネーズ焼き～朝倉さんしょうソース～、れんこんのごま酢あえ、八鹿豚とやぶ野菜の豚汁、畑ヶ中の富有柿
奈良県	川上村立学校給食共同調理場	学校栄養職員　阪上 賀津子	麦入りごはん、牛乳、ささみのそうめんフライ、切り干りしだいこんのおひたし、かぼちゃのみそ汁、みかん
和歌山県	和歌山県立きのかわ支援学校	栄養教諭　武部 真弓	ごはん、牛乳、野菜たっぷりとり肉のつくね焼き、橋本野菜とひじきのツナあえ、とうがん汁、巨峰
鳥取県	湯梨浜町立泊小学校	学校栄養職員　新 倫子	麦ごはん、牛乳、コロッケ、赤しそあえ、こまつなのみそ汁
島根県	松江市宍道学校給食センター	栄養教諭　南場麻理子	麦ごはん、牛乳、あごの揚げ煮、キャベツのごま酢あえ、もずくのみそ汁、冷凍みかん
岡山県	決勝大会出場 岡山県立岡山支援学校	栄養教諭　花房 千帆	おかやまっ子米粉胚芽パン・県学給元気いちじくマンジャム、牛乳、桃太郎地どりのいそ塩揚げ桃太郎ねぎソースかけ、黄にらドレッシングサラダ、もち麦のスープ、西大寺のいちご
広島県	ブロック代表 庄原市立東城学校給食共同調理場	栄養教諭　森川 のどか	ごはん、牛乳、磯の香りのワニフライ、庄原たっぷりあえ、熱く燃えろCスープ
山口県	宇部市学校給食センター	栄養教諭　末益 理恵子	ごはん、牛乳、はもフライ、じゃこわかめ、大平
徳島県	決勝大会出場 吉野川市学校給食センター	栄養教諭　柴垣 直子	ごはん、牛乳、とり肉の青のり揚げ、すだち酢あえ、なすのみそ汁
香川県	高松市立国分寺北部小学校	栄養教諭　秦 和義	赤米入りさつまいもごはん、牛乳、肉団子の甘酢煮、野菜とひじきのごまあえ 大豆と小煮干しの揚げ煮、みかん
香川県	高松市立朝日新町学校給食センター	栄養教諭　愛染麻水	麦ごはん、牛乳、はまちの塩焼き、食べて菜のこんぶあえ 切り干しだいこん煮、みかん
愛媛県	西条市立大町小学校	栄養教諭　茨木 仁美	石鎚黒茶ごはん、牛乳、麦バーグのみきゃんソースがけ、地元野菜の三色あえ、西条ごろごろ食べるみそスープ、清美オレンジ
高知県	ブロック代表 四万十市立学校給食センター スクールミールぐどう	栄養教諭　鎌田 梓美	玄米ごまごはん、牛乳、きびなごの青のり揚げ、キャベツのぶしゅかんあえ、いたどりと大豆の炒め物、ミディトマト
福岡県	糸島市立前原小学校	学校栄養職員　梅野 加恵	黒米えだまめごはん、牛乳、糸島たいの黒酢南蛮、ひじきとオクラの元気・やる気スープ、黒ごま豆乳プリン
佐賀県	決勝大会出場 嬉野学校給食センター	学校栄養職員　尾形 有紀	嬉野茶ごはん、さが生まれ、とり肉のお茶みそ焼き、佐賀のりあえ、豆腐と玉ねぎのすまし汁、みかん
長崎県	長崎県立島原特別支援学校	栄養教諭　下久保 ゆりか	自転車飯、牛乳、八斗木ねぎの雲仙スーパーポーク巻き、じげもん焼き野菜、島原そうめん汁、寒ざらし
長崎県	対馬市立峰学校給食共同調理場	栄養教諭　本石 えりか	いもごはん、牛乳、かますの蒲焼き、いんげんのごまあえ、だいこんのみそ汁、みかん
熊本県	決勝大会出場 八代市東陽学校給食センター	栄養教諭　松田 英津子	さつまいもごはん、牛乳、東陽・泉の川魚 やまめの塩焼き、ひじきサラダ、かきたま汁
大分県	ブロック代表 臼杵市野津学校給食センター	栄養教諭　森 真知子	ごはん、牛乳、野津ピーマンの肉づめ、かみかみチリメンあえ、給食畑の夏野菜みそ汁
宮崎県	ブロック代表 三股町立学校給食センター	栄養教諭　石井 由夏	ごはん、牛乳、がね、たかなの油炒め、千切りだいこんのみそ汁
宮崎県	県立延岡しろやま支援学校	栄養教諭　齊藤 岬	麦ごはん、普通牛乳、魚の磯辺揚げ、添え野菜、千切りだいこんの炒め煮、のっぺい汁
鹿児島県	姶良市立小学校給食室別棟	栄養教諭　今川みゆき	黒米ごはん、牛乳、かつおのかば焼き、野菜と海藻の黒酢あえ、さつま汁、みかん
沖縄県	南大東村立南大東小中学校	学校栄養職員　金城 実可子	麦ごはん、牛乳、揚げ豆腐の白なすあんかけ、フギ（まぐろの内臓）と野菜のみそ炒め、魚のあら汁、パイナップル

北海道・東北ブロック

岩手県　奥州市立水沢南小学校

岩手県奥州市水沢福吉町3-24

モーっと食べたい豆ピラフ、牛乳、
はっとうふキッシュ、じゅうねん長生き！
胆沢ピーマンのえごまサラダ、奥州野菜の
ミソストローネ、赤い誘惑（りんご）

エネルギー 673 kcal	マグネシウム 108 mg	ビタミンB_2 0.5 mg
たんぱく質 25.8 g	鉄 4.1 mg	ビタミンC 26 mg
脂質 20.6 g	亜鉛 3.8 mg	食物繊維 5.6 g
脂質 27.5 %	ビタミンA 229 μgRE	食塩相当量 2.3 g
カルシウム 339 mg	ビタミンB_1 0.42 mg	

栄養教諭 小野寺真由美

調理員 小原紅美

奥州市は、農畜産物の生産が盛んで、米、雑穀、大豆、牛肉、ぶた肉、卵、野菜、りんごなど多くの地場産物があり、これらの食材を多く取り入れた「奥州っ子給食」を年4回提供しています。毎月、郷土料理も取り入れ、食文化に触れる機会も作っています。商工会議所や食生活改善推進員などと連携を図り、郷土料理や地場産物を活用したレシピコンテストや、レシピ開発をして献立に取り入れ、学校・家庭・地域と連携して地産地消の食育をしています。

「モーっと食べたい豆ピラフ」は、地場産物の牛肉と大豆に雑穀を入れたピラフ。「はっとうふキッシュ」は、郷土料理の「はっと」と地場産物の豆腐のキッシュ。「はっと」は小麦粉を水で練って寝かせ、薄く伸ばしてちぎって茹でる、岩手県南地方の郷土料理です。「じゅうねん長生き!胆沢ピーマンのえごまサラダ」は、奥州市産のピーマンとえごまを使用。えごまには体に良い脂質(αリノレン酸)やミネラルが多く、十年長生きすると言われ「じゅうねん」と方言で呼ばれています。「奥州野菜のミソストローネ」は、地場産物の野菜から出るうま味に、みそを隠し味に使っています。

福島県　いわき市立勿来学校給食共同調理場

福島県いわき市南台３丁目1-27

麦ごはん、牛乳、県産しまがつおのから揚げ～ねぎ
ぴょんソースがけ～、ひじきとエリンギの
えごまマヨネーズあえ、流鏑馬汁、トマにゃんの
ミニトマト

エネルギー 676 kcal	マグネシウム 114 mg	ビタミンB_2 0.5 mg
たんぱく質 28.1 g	鉄 3.4 mg	ビタミンC 21 mg
脂質 20.9 g	亜鉛 2.8 mg	食物繊維 7.3 g
脂質 27.8 %	ビタミンA 246 μgRE	食塩相当量 2.4 g
カルシウム 321 mg	ビタミンB_1 0.36 mg	

学校栄養職員 水口公美

調理員 稲村のり子

いわき市は、海産物が豊富にとれる地域です。温暖な気候で日照時間が日本一長いとされ、トマトやなしなどが特産品として栽培されています。

給食では、地場産物を活用し、現在の市内の農産物を楽しく理解すると同時に、市内の伝統行事についての理解を深めるため、昔からある作物や料理を献立に入れています。「県産しまがつおのから揚げ～ネギぴょんソースがけ～」は、市内で水揚げされしまがつおに、市産の長ねぎとなしをソースに使った、昔からの食材を現代風にアレンジした一品。「ひじきとエリンギのえごまマヨネーズあえ」は、煮物の印象が強いひじきを、市産のエリンギとえごまを使用し、マヨネーズで味つけしました。「流鏑馬汁」は、市内の飯野八幡宮の祭の呼びものである「流鏑馬」と「しょうが撒き」、「八十八膳」と呼ばれる神様への食事が供えられることから、八十八膳にある食材としょうがを組み合わせた例大祭を表現する汁物としました。

食を通して、子どもたちの郷土愛や感謝の心だけでなく、神様へのお供え物として食材を盛りつけ、見えないものへの敬意を表すという、昔からの日本人の心を、大切に育んでいきたいと思います。

関東ブロック

東京都　日野市立日野第一小学校

東京都日野市日野本町2-14-1

黒米ごはん、牛乳、なんちゃってロールキャベツ、
ごまあえ、かきたま汁

エネルギー 645 kcal	マグネシウム 122 mg	ビタミンB_2 0.63 mg
たんぱく質 29.3 g	鉄 3.0mg	ビタミンC 36 mg
脂質 20.7 g	亜鉛 3.6 mg	食物繊維 5.3 g
脂質 28.9 %	ビタミンA 358 μgRE	食塩相当量 1.9 g
カルシウム 367 mg	ビタミンB_1 0.68 mg	

学校栄養職員 瀬川久美子

調理員 金丸健二

日野市では野菜をはじめ、果物、米、卵など、地場産物が豊富にとれます。今回の献立に使用する食材は、時期によってはほとんどが地場産物で作ることができる献立です。

「黒米ごはん」は日野産の黒米を使いました。「なんちゃってロールキャベツ」のこだわりは、噛みごたえがあるように大豆を使用したことです。「日野産大豆プロジェクト」があり、市役所、農家の方々、ボランティア、調理員、栄養士が大豆を育てて給食に使う取り組みもしています。もう一つのこだわりはトマトソースです。日野産トマトの甘さや旨みを生かすため、しょうゆ以外の調味料を使わず、よく煮込み、トマトのおいしさを凝縮させます。しっかりと素材の味を感じてほしいため、あえてロールキャベツを蒸すのとは別に煮こんでトマトソースを作りました。「ごまあえ」は、油揚げを調味料で煮てしっかり味をつけ、野菜の水分で薄くなり過ぎないようにしています。「かきたま汁」には日野産のさくら卵を使います。

この献立は、市内全校に発信したいという思いで作成しました。活かし方次第で、給食を通して食育ができることを実感してほしいと願います。

神奈川県　横須賀市立池上小学校

神奈川県横須賀市池上3-5-1

三崎まぐろのタレかつ丼（ごはん）、牛乳、
三崎まぐろのタレかつ丼（タレかつ）、横すかづくしの
塩いそあえ、具だくさんみそ汁、津久井のみかん

エネルギー 657 kcal	マグネシウム 118 mg	ビタミンB_2 0.45 mg
たんぱく質 31.1 g	鉄 3.2 mg	ビタミンC 58 mg
脂質 18 g	亜鉛 2.7 mg	食物繊維 4.9 g
脂質 24.7 %	ビタミンA 254 μgRE	食塩相当量 2.4 g
カルシウム 356 mg	ビタミンB_1 0.36 mg	

学校栄養職員 加藤勝大

調理員 溝垣恵美子

横須賀市は、三浦半島の中心部に位置し、水産業や農業も盛んな都市です。学校給食は市内全小学校で統一献立・共同購入方式で実施していますが、年4回、学校独自の献立(自校献立)を実施しています。

地場産物を子どもたちに味わってもらい、自分の住んでいる地域をより好きになってもらうために、献立のテーマを「三浦半島の自然の恵みを、思いっきり味わおう給食」とし、県内産・市内産の使用を心掛け、13種類の地場産物を使いました。「三崎まぐろのタレかつ丼」は、ごはんに甘辛いタレを絡めた三崎まぐろのカツを乗せます。外衣はパン粉と大豆フレークをブレンドしました。「具だくさんみそ汁」は、3年生が農家で収穫してきた三浦だいこん、長ねぎ、市内産のにんじん、わかめ、県内産の赤みそを使いました。「横すかづくしの塩いそあえ」は、市内産の野菜を、市内のきざみのりと塩、ごま油であえた副菜です。デザートは横須賀の津久井のみかん。牛乳も三浦半島産の牛乳がブレンドされたものです。

低学年には、三浦半島は野菜、水産物が多く生産されていることを伝え、中・高学年には、地産地消の良さについて再度確認してもらいます。

甲信越・北陸ブロック

福井県　春江坂井学校給食センター

福井県坂井市春江町為国20-1-20

いちほまれごはん、牛乳、まだいのみぞれあんかけ、
すことたこの酢の物、打ち豆みそ汁

エネルギー 644 kcal	マグネシウム 108 mg	ビタミンB_2 0.46 mg
たんぱく質 27.7 g	鉄 3.0mg	ビタミンC 22 mg
脂質 19.1 g	亜鉛 2.9 mg	食物繊維 5.4 g
脂質 26.7 %	ビタミンA 215 μgRE	食塩相当量 2.3 g
カルシウム 381 mg	ビタミンB_1 0.54 mg	

栄養教諭 越桐由紀子

調理員 田元幸代

ふるさと福井の良さをたっぷり味わえる和食献立です。ごはんの甘味、たいやだしのうま味、酢の物の酸味、野菜の苦味、ほどよい塩味の5つの基本味を感じることができ、五感を働かせることで、よりおいしさを感じることができるようにしました。

ごはんは福井県が開発した新ブランド米「いちほまれ」です。主菜は、県でとれた、まだいです。まだいは高級魚で、給食でも家庭でもなかなか口にすることはありません。今回は高級なまだいが福井県でもとれることを知らせたく使用しました。副菜のあえ物には、地場産のたこと、赤ズイキの酢の物である「すこ」を使いました。「すこ」は子どもたちには不評です。しかし、県の特産物「すこ」を食べてもらいたいとの思いから、切り干しだいこんとこまつなと合わせ使用します。汁物は、定番の打ち豆みそ汁です。こんぶとかつおのだしと打ち豆、地場産野菜の旨みがつまったみそ汁です。使用したさといもは県の山間部で生産されたものです。

坂井市では、小学校5年生を対象に「だしのうま味を感じよう」という食育授業を栄養教諭が行っています。

長野県　長谷学校給食共同調理場

長野県伊那市長谷溝口1080

ごはん、牛乳、長谷の太陽の巻物、
旬野菜の彩りあえ、雑穀せんべい汁

エネルギー 657 kcal	マグネシウム 110 mg	ビタミンB_2 0.56 mg
たんぱく質 23.6 g	鉄 2.8 mg	ビタミンC 28 mg
脂質 20.7 g	亜鉛 3.0 mg	食物繊維 6.5 g
脂質 28.4 %	ビタミンA 240 μgRE	食塩相当量 2.2 g
カルシウム 379 mg	ビタミンB_1 0.61 mg	

栄養教諭 原真理子

調理員 柿木美幸

「長谷の太陽」とは、「中学生ができる地域おこし」の名の下に、学校や地域で育てたとうがらしを生徒たちがラー油に加工した物です。過疎化が進んでいる長谷を元気にしたいという願いを込めて数種の香味油を商品化し、今人気急上昇中です。今回はこの「長谷の太陽」を巻物とせんべい汁に使いました。

長谷小中は、暮らしの中に"食と農"を位置付け、毎週、農作業をする時間があります。毎月、最終金曜日に行われる「長谷の縁側」では、地域の方から苗植え、収穫、漬け物などの農作業を学んだり、一緒にお茶を飲んだりしています。「ごはん」は、小中学生が学校の田んぼで作ったお米です。「旬の彩りあえ」は、学校の畑で育てた野菜を使っています。「雑穀せんべい汁」のせんべいは、長谷のミネラル豊富な土壌で育った雑穀と学校の米を合わせて製粉した食材です。汁の具は、学校の大根を切り干しだいこんにしたものや長谷産の旬の野菜を入れています。子どもたちが「長谷で育ってよかった」と誇りを持ち、大人になってもランチルームを思い出してくれるような心温まる給食を作っていきたいです。

中部・近畿ブロック

岐阜県　岐阜中央中学校給食共同調理場

岐阜県岐阜市京町3丁目19番地

麦ごはん、牛乳、大豆入りツナごはん、
おひたし、相性汁、みかん

エネルギー 832 kcal	マグネシウム 167 mg	ビタミンB_2 0.60 mg
たんぱく質 31.9 g	鉄 4.1 mg	ビタミンC 54 mg
脂質 24.6 g	亜鉛 3.8 mg	食物繊維 7.6 g
脂質 26.6 %	ビタミンA 383 μgRE	食塩相当量 2.6 g
カルシウム 450 mg	ビタミンB_1 0.79 mg	

栄養教諭 加藤弘子

調理員 中田悠

岐阜市では、毎月2回、どの料理にも県産の食材を使用した「ふるさと食材の日」を設けて、県産の農畜水産物を児童生徒に知らせるようにしています。今回は、旬の野菜(モロヘイヤ)と県産大豆や大豆製品を使い、カルシウムや食物繊維を多く摂れるように工夫した献立です。

「大豆入りツナごはん」は、大豆を使った料理の中でも児童生徒に人気のある料理です。しょうが汁を最後に加えることにより、魚のにおいも気にならず、おいしく食べられます。おひたしには、カルシウムや食物繊維など栄養が豊富なモロヘイヤを加えました。通年収穫できるこまつなも使用しカルシウムや鉄を摂れるように工夫しました。「相性汁」は、みそ汁に牛乳を加えた汁です。使用している豆みそは、平成29年1月より県産大豆を使い、市内の業者に学校給食用に作ってもらっているみそです。市で名前を募集し「岐福味噌(ぎふみそ)」と命名されました。100%県産豆みそを使用したみそ汁を「岐福味噌汁」と書いて献立表で家庭へも紹介しています。「ふるさと食材の日」の給食では、毎回食材を紹介したり、給食の時間に給食委員会でふるさと食材クイズなどを行ったりしています。

兵庫県　養父市学校給食センター

兵庫県養父市小城597番地1

浅黄豆入り古代赤米ごはん、牛乳、白身魚の
マヨネーズ焼き～朝倉さんしょうソース～、
れんこんのごま酢あえ、八鹿豚とやぶ野菜の豚汁、
畑ヶ中の富有柿

エネルギー 678 kcal	マグネシウム 119 mg	ビタミンB_2 0.53 mg
たんぱく質 25.9 g	鉄 3.0 mg	ビタミンC 37 mg
脂質 21.3 g	亜鉛 3.1 mg	食物繊維 6.3 g
脂質 28.3 %	ビタミンA 213 μgRE	食塩相当量 2.5 g
カルシウム 338 mg	ビタミンB_1 0.41 mg	

栄養教諭 井口留美

調理員 村橋純一

兵庫県は、日本海、瀬戸内海と多くの山に囲まれた地で豊富な食材に恵まれています。子どもたちに食や地場産物への関心をもってもらうこと、地産地消を目的として、市内産の農作物を利用した新メニューを考案し、月に1回給食献立の一品として提供し、市のイメージキャラクターにちなんで「やっぷーメニュー」として実施しています。また、市では全国学校給食甲子園を参考に、平成27年度より【養父市学校給食甲子園】と称して、市内すべての学校を対象に献立コンテストを開催しています。

「浅黄豆入り古代赤米ごはん」は、平成28年度養父市学校給食甲子園入賞メニューの「古代赤米ごはん」に「八鹿浅黄」を入れた献立。市で作る赤米は約1300年前に平城京に献上された記録があります。「白身魚のマヨネーズ焼き～朝倉さんしょうソース～」は、江戸時代より続く市の特産「朝倉さんしょう」を使用した献立。「れんこんのごま酢あえ」のれんこんは市でたくさん作られています。「八鹿豚とやぶ野菜の豚汁」は、市のブランド豚の八鹿豚と、野菜やきのこを使った豚汁。「畑ヶ中の富有柿」は、市の畑ヶ中地区を中心に、日当たりのよい南斜面で作るかきです。

岡山県　岡山県立岡山支援学校

岡山県岡山市北区祇園866

おかやまっ子米粉胚芽パン・県学給元気いちじく
マンジャム、牛乳、桃太郎地どりのいそ塩揚げ
桃太郎ねぎソースかけ、黄にらドレッシングサラダ、
もち麦のスープ、西大寺のいちご

エネルギー 668 kcal	マグネシウム 112 mg	ビタミンB_2 0.84 mg
たんぱく質 29.8 g	鉄 3.3 mg	ビタミンC 79 mg
脂質 21.3 g	亜鉛 2.9 mg	食物繊維 6.7 g
脂質 28.7 %	ビタミンA 625 μgRE	食塩相当量 2.3 g
カルシウム 347 mg	ビタミンB_1 0.68 mg	

栄養教諭 花房千帆

調理員 岩木尚美

岡山県は温暖な気候で四季を通じてたくさんの農産物が栽培されています。平成22年から県の学校給食用のパンには、米粉が2割使用されています。米粉は県産で「おかやまっ子米粉パン」と名づけられました。「元気いちじくマンジャム」は県学校給食会と県内の栄養教諭・学校栄養職員が協力して開発したものです。「桃太郎地どりのいそ塩揚げ桃太郎ねぎソース」は県のブランドのとり肉に、学校の近くで栽培されたパクチーを下味に使い、ソースには学校前の畑で栽培されている桃太郎ねぎを使用しました。「黄にらドレッシングサラダ」の黄にらは、岡山県が全国1位の生産量です。「もち麦のスープ」は県で栽培されているもち麦を使います。本校は肢体不自由の特別支援学校で摂食嚥下が困難な児童生徒が多く在籍しているため、軟らかく煮込む料理に活用しています。

この献立を実施した日は、パクチーと黄にらを栽培されている植田さんを学校にお招きし、交流をしました。本校は全県内を通学地域とする肢体不自由児の特別支援学校で、給食時の食に関する指導は幅広い内容が求められています。

徳島県　吉野川市学校給食センター

徳島県吉野川市川島町桑村2827番地74

ごはん、牛乳、とり肉の青のり揚げ、
すだち酢あえ、なすのみそ汁

エネルギー 686 kcal	マグネシウム 120 mg	ビタミンB_2 0.53 mg
たんぱく質 30.1 g	鉄 3.5 mg	ビタミンC 27 mg
脂質 19.6 g	亜鉛 3.9 mg	食物繊維 4.7 g
脂質 25.7 %	ビタミンA 175 μgRE	食塩相当量 2.0 g
カルシウム 358 mg	ビタミンB_1 0.66 mg	

栄養教諭 柴垣直子

調理員 石原晴美

徳島県は養殖すじ青のりの産地です。「とり肉の青のり揚げ」には、香りのよい徳島県産のすじ青のり粉を衣に使用しました。「すだち酢あえ」の「すだち酢」とは、すだちの果汁のことです。すだちの産地である徳島県では、酢の物にすだちの果汁を使う家庭が多いです。今回は、県産のキャベツ、にんじん、きゅうりの酢の物に、吉野川市美郷産のすだち果汁を使いました。吉野川市は夏秋なすの産地で、6月～9月には吉野川市もしくは県産のなすを使用した給食を実施しています。「なすのみそ汁」は、県産のなす、玉ねぎ、にんじん、ねぎを使いました。県では、江戸時代から昭和初期にかけて大豆の栽培が奨励され、みそ作りが盛んに行われていました。お殿様の御前に献上されたことから名づけられた「御前みそ」は現在でも県内で製造されています。

市内のある小学校では、総合学習で「オリジナル給食を考えよう」という学習を行っています。指導時には、地場産物を多く使った献立の例として、この献立をあげることができると考えます。

佐賀県　嬉野学校給食センター

佐賀県嬉野市嬉野町大字岩屋川内乙2634番地1

嬉野茶ごはん、さが生まれ、とり肉のお茶みそ焼き、
佐賀のりあえ、豆腐と玉ねぎのすまし汁、みかん

エネルギー 667 kcal	マグネシウム 140 mg	ビタミンB_2 0.55 mg
たんぱく質 28.0 g	鉄 2.9 mg	ビタミンC 54 mg
脂質 17.8 g	亜鉛 3.4 mg	食物繊維 4.9 g
脂質 24 %	ビタミンA 388 μgRE	食塩相当量 2.0 g
カルシウム 395 mg	ビタミンB_1 0.69 mg	

学校栄養職員 尾形有紀

調理員 貞松敬子

佐賀県では米や野菜などの農産物がたくさん作られます。「嬉野茶ごはん」は地場産の「夢しずく」と「嬉野茶」を使用しています。次におかずの「豆腐と玉ねぎのすまし汁」です。嬉野は温泉が有名で、温泉豆腐が作られてます。佐賀県は、玉ねぎの生産量全国2位で、その玉ねぎを使用しています。「とり肉のお茶みそ焼き」は、とり肉に嬉野茶と抹茶を混ぜたみそだれをつけて焼きます。「佐賀のりあえ」には「佐賀のり」を使っています。嬉野の隣の鹿島市では練り製品が有名です。県産の野菜にかまぼこを入れて、のりであえます。最後に「みかん」と「さが生まれ牛乳」です。このように県でとれるたくさんの食材を使用し、主食・主菜・副菜・汁物がそろった基本の「和食」にしています。

当給食センターや受配校からは茶畑が見えます。子どもたちは、学校の授業でお茶の学習を行い、身近なものに感じていますが、毎日お茶を飲んでいる子どもたちは半分もいません。お茶を給食に使用することで、お茶のおいしさを知ってもらいます。お茶を作っている生産者との距離が近く、地産地消や感謝して食べるということにもつながります。

熊本県　八代市東陽学校給食センター

熊本県八代市東陽町南3405番地2

さつまいもごはん、牛乳、
東陽・泉の川魚 やまめの塩焼き、ひじきサラダ、
かきたま汁

エネルギー 656kcal	マグネシウム 100 mg	ビタミンB_2 0.56 mg
たんぱく質 26.4 g	鉄 2.7 mg	ビタミンC 34 mg
脂質 20.6 g	亜鉛 2.8 mg	食物繊維 5.0 g
脂質 28.3 %	ビタミンA 239 μgRE	食塩相当量 2.5 g
カルシウム 357 mg	ビタミンB_1 0.34 mg	

栄養教諭 松田英津子

調理員 黒川知尋

八代市東陽町は、四季折々の景観が美しい地域で、その豊かな自然から特産品(しいたけ、かぼす、しょうがなど)が多数あります。また、東陽町を流れる川には、あゆややまめが生息しています。町では4年前よりやまめの養殖に取り組んでいます。そのやまめを給食に取り入れたいと思い、今回の献立はやまめの塩焼きにしました。子どもたちが川魚をおいしく食べることができるように、給食センターでは3回の試作を行い、骨まで柔らかく焼き上げることができました。副菜には、ひじきを使い、不足しがちな鉄分・食物繊維を補いました。ひじきに味をつけマヨネーズであえているので、子どもたちにも食べやすい味です。さつまいもごはんは、八代産のお米と町で収穫されたさつまいもを使ったごはんです。

当センターでは毎月19日を「ふるさとくまさんデー」とし、地場産物や郷土料理を紹介します。5年生は社会科で、食糧生産、水産資源、地産地消を学習します。八代市農林水産課からは、身近な地域の水産業について学ぶことができました。ゲストティーチャーの方々とやまめの給食を会食し、子どもたちはやまめを全員残さず食べることができました。

プロのワザを見せつけた給食甲子園再現ワークショップ

児童・生徒が参加する調理コンテスト

全国学校給食甲子園で入賞した献立を再現し、都会のこどもたちと野菜料理のあり方を考えるワークショップが、2018年7月27日、東京・銀座の東京ガス・スタジオで開催されました。

今年のワークショップは、2015年7月に開催された「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~」に続く第2弾です。前回は親子が参加するものでしたが、今回は学校栄養士と調理員が参加してプロのワザを発揮する楽しくも有意義なワークショップでした。

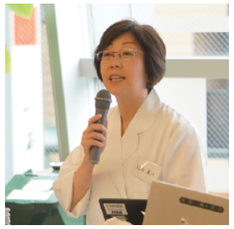
調理した献立は、別表のように全国学校給食甲子園で入賞した料理を再現し、大会の雰囲気を味わいながら出来上がった料理をお互いに試食して批評しあうというプロの交流でした。

開会のあいさつをする永野博・全国学校給食甲子園実行副委員長

この日調理した献立は次の通りです。

第12回大会	群馬県代表(特別賞)	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、りんご
第12回大会	岡山県代表(特別賞)	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
第12回大会	兵庫県代表(優秀賞)	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
第12回大会	新潟県代表(優秀賞)	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
第9回大会	東京都代表(準優勝)	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
第9回大会	神奈川県代表(優秀賞)	ジャガマーボー、ひじきサラダ、とうがんのスープ

児童・生徒が参加する調理コンテスト



まず、松本清江先生(前横浜市立上寺尾小学校栄養教諭、第13回全国学校給食甲子園実行委員)が今回のワークショップの趣旨を説明し、自身の体験を披露しながら調理に取り組む姿勢を話しました。

その後、6台の調理台に分かれ、それぞれの献立に取り組みを始めました。栄養士と調理員が流れるように調理する光景は、見ていても気持ちがいいくらい段取りが鮮やかです。1時間という制限時間ですが、各チームとも余裕をもっておいしそうな料理に仕上げてしまいました。

全国学校給食甲子園は熾烈なコンテストですが、今回は気さくな雰囲気を出しながら余裕をもった調理であり、あちこちで楽しい会話や笑いが漏れていました。

お互いに試食しあって感想を述べあいました

「ホンモノ」よりおいしかったよ?!

さて、出来上がった料理をお互いに食べながらの懇談です。各チームが食べ比べる光景では、お互いにうなずきあいながら味や盛り付けを批評しあい、相手を称える会話があちこちで出ていました。

全国学校給食甲子園で入賞した献立ですが、「ワークショップで作った料理の方がおいしい」という冗談も出るなど、終始和やかで笑い声の絶えない楽しい雰囲気でした。

会食後の第2ステージは、第8回全国学校給食甲子園で優勝した松丸奨先生の「野菜嫌いを変えた江戸東京野菜の学校給食献立」の講演です。松丸先生は全国の生産地から調達した野菜類を並べながら、「とり天」「けの汁」「泉州水なす」「寺島なす」「内藤かぼちゃ」…など郷土料理と野菜の話を次々と紹介しました。

参加した皆さんからは「各地方の学校給食をつくって試食して大変勉強になった」「いつもと違う施設、メンバーとの調理実習は新鮮だった」など、評価する声がたくさんありました。

その一方で、「時間が足りなかった」「関係者が多くて、危ない思いをした」「1時間の枠で調理工程を組むのは苦労しました」など反省点を指摘する声もあり、今後の課題として大変参考になりました。最後に香川明夫・全国学校給食甲子園実行副委員長(女子栄養大学学長)がお礼の挨拶に立ち、この日のワークショップが食育振興に役立つことの意義を述べました。

（全国学校給食甲子園事務局）

第1回台湾学校給食コンテストに全国学校給食甲子園が招待されました

2018年10月20日、21日に台湾の台北市で第1回台湾学校給食コンテスト(主催・大亨食育協会、富邦文教基金会)が開催されました。全国学校給食甲子園を見学した台湾の関係者が食育振興のために開催を行ったのもので、全国学校給食甲子園にも国際審査委員として招待状が来ました。全国学校給食甲子園の主催者を代表して特定非営利活動法人21世紀構想研究会の馬場錬成理事長と事務局の福沢史可スタッフが参加しました。

奈良県の地場産物を紹介しながら食育活動を発表した辰己先生（右）と宇良さん

大会前日には、馬場理事長が「日本の学校給食と食育」のタイトルで2005年の食育基本法制定、栄養教諭制度発足時からの日本の学校給食の歴史と意義についてパワーポイントを使用して記念講演をしました。

また第12回全国学校給食甲子園で準優勝に輝いた奈良県宇陀市学校給食センターの学校栄養職員・辰己明子先生、調理員の宇良章子さんが招待されました。20日の午後まず「日本の学校給食の経験発表」として、奈良県の地場産物を活用した学校給食の献立と調理に取り組む活動を発表して会場を魅了しました。その後模範調理として地場産物を使った美味しい給食献立を実際に調理してふるまい、コンテストに出場した台湾の先生たちに感動を与えました。

食育熱心な大規模校が優勝

献立募集には全台湾から応募があり、書類審査を経て決勝戦出場に10代表を絞り込みました。会場は台北市私立育達高級商業家事職業学校の調理場で、1時間半で6食を作るというコンテストです。

日台の食育・学校給食交流を話し合いました。
右から3番目が馬場理事長、その左が黄嘉琳・台湾代表。

調理コンテストの審査の対象は、衛生管理、調理技術、ペアのチームワーク、食材活用などです。出来上がった学校給食を味見して採点する手順は全国学校給食甲子園と同じでした。また生もの、野菜類の洗い物、調理別にエプロンを取り換える方法も、日本のやり方と同じでした。

審査した馬場理事長によると「どの献立も非常に多彩な食材を活用しており、採点するのに苦労した」と語っており、激戦だったとのことです。

激戦を制したのは食育とりくみに熱心な新北市秀峰國小学校の栄養士・楊蕊萍（Yang JuiPing）先生と調理員の朱鳳妹さんのペアでした。74クラス、2027人の児童が在籍する大規模学校です。日ごろから食育に熱心に取り組んでおりこれまでもたびたび食育活動で表彰を受けています。優勝した献立は五目ごはん、たけのこのあえ物、さつまいもの葉を茹でてオイスターソースであえたもの、長いもスープ、デザートはユズでした。さつまいもの葉をおしたし風に料理していることにびっくりしました。

優勝は10万台湾ドルの賞金が出ました
中央が楊先生、右端は朱調理員、左端は
審査委員になった台湾の超有名人の張小燕さん

表彰式ではテレビなどで人気のプロの司会者が進行し、審査委員にも超有名なキャスターの張小燕さんが出席するなどなかなか華やかです。さらに華を添えたのは、高額の賞金授与でした。優勝は10万台湾ドル（約36万円）、準優勝は6万台湾ドル（約22万円）、3位は3万台湾ドル（約11万円）です。賞状とともに写真で見るように大きな小切手ボードを授与されて会場は一気に盛り上がりました。

コンテストの責任者である黄嘉琳さん、陳儒瑋さんらは、栄養学と食育に取り組んでいる方で、台湾の子どもの健康と適正な栄養摂取を実現するためにも学校給食コンテストを通じて啓発していきたいと決意を語ってくれました。これからも日台の学校給食交流を通じて、子どもの健康と成長を願っていきたいと思います。

（全国学校給食甲子園事務局・福沢史可）

		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	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
	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
関東	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
	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゛)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
甲信越・北陸	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	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゛)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	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
	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	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
	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
九州・沖縄	長崎県	優秀賞(藤江(ふじの゛)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	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

		2016年(平成28年) 第11回(2,004応募)		2017年(平成29年) 第12回(2,025応募)
	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	北海道	島牧村学校給食センター 山下 千遥　・手塚 さゆり
	青森県	田子町立学校給食センター 小川 祐佳・田中 映理子	福島県	優秀賞(三井製糖賞) 福島県立相馬支援学校 服部 恵未子・横山 千秋
	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 川場村学校給食センター 阿部 春香・桑原 敦志
	東京都	八丈町給食センター 鈴木 瑞代・大澤 元気	埼玉県	優勝 (久原本家グループ本社賞) 越生町立越生小学校 小林 洋介・三好 景一
	新潟県	下田学校給食共同調理場 関谷 裕紀子・大桃 厚子	新潟県	優秀賞(船昌賞賞) 新潟市立女池小学校 金永 雅美・石塚 恵海
	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	福井県	応募献立食育部門特別賞 春江坂井学校給食センター （坂井市立東十郷小学校） 越桐 由紀子・関 貴代美
	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	準優勝 (家族の笑顔 株式会社日本一賞) 宇陀市立学校給食センター 辰己 明子・宇良 章子
	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	兵庫県	優秀賞(武蔵エンジニアリング賞) 芦屋市立精道小学校 奥 瑞恵・浦口 正義
	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	岡山県	女子栄養大学特別賞 新見市立 新見学校給食センター 西村 香苗・徳永 日登美
	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	愛媛県	優秀賞(藤江(ふじの゛)賞) 西条市立神拝小学校 武方 美由紀・川名 良子
	佐賀県	鹿島市立学校給食センター 南川 由紀・宮﨑 郁美	佐賀県	こども審査員特別賞 神埼市学校給食共同調理場 阿部 香理・岡 健一
	鹿児島県	優秀賞(藤江(ふじの゛)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	鹿児島県	垂水市立学校給食センター 平野 朋子・福島 かをる
	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		

福井県で第11回学校給食調理コンテストを開催

児童・生徒が参加する調理コンテスト

地場産物を活用しながら食育推進を積極的に推進している福井県は、毎年、夏休みに学校給食調理コンテストを開催しています。今年の第11回大会は、2018年8月22日、福井市の仁愛女子短期大学・調理実習室で開催されました。

県内の26校37チームからアイデアあふれる作品の応募がありました。その中から選定された10チームが地域の食材を利用したおいしさ満点、栄養満点の献立調理を競い合いました。県内の小中学校の児童・生徒と栄養教諭・学校栄養職員と調理員が組んだチームが1時間で8食を作るコンテストです。大人と子どもの混成チームだけに調理会場は、どことなく活気のある華やいだ雰囲気です。保護者や学校給食関係者が応援席で見守る光景も楽しい雰囲気を出していました。

調理に取り組む児童・生徒は、日ごろのトレーニングの腕前を次々と発揮。先生と調理員の方と確認しながら次々と料理を完成していきます。包丁さばきが見事な児童に「うまいねえ」と声をかけると「練習したからです」と先生の方を見ながら白い歯がこぼれました。

子どもたちのアピール大会で盛り上がる

アピール大会では、一人2分の持ち時間で、食材を生かして献立を組み立てたアイデアを次々と発表し、子どもたちの元気な声を聴いて会場はひときわ大きな拍手が続きました。

見学に来ていた栄養教諭にうかがったところ「年々、レベルがアップしています。子どもたちの調理技術も栄養教諭や調理員の方々の指導で上手になってきていると感じます」と語っていました。

この日のコンテストでは、最優秀賞に越前市立武生西小学校の「フォルサ最強ビビンバ、スタミナアップの豚キムチ春巻き、カラフル野菜、体いたわる塩麹要りスープ、疲労回復一口ゼリー」が選ばれました。

(全国学校給食甲子園事務局)

第1～12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 惠美・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

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

第12回大会　2017年

埼玉県　越生町立越生小学校
小林 洋介・三好 景一

優勝

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

奈良県　宇陀市立学校給食センター
辰己 明子・宇良 章子

準優勝

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

ノーベル賞メダルを授与された大村先生
（2015年 12月 11日、ノーベル財団貴賓室で）

大村智先生

（北里大学特別栄誉教授、2015 年文化勲章、
ノーベル生理学・医学賞受賞）

子どもたちの成長と未来を拓く
学校給食がんばれ！

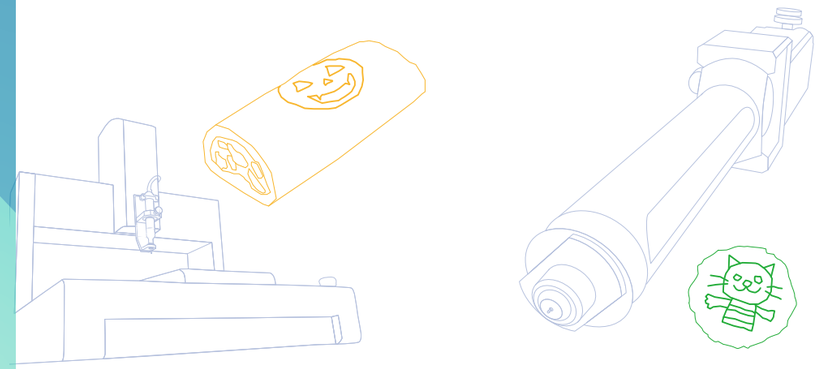
私たちは
学校給食を
応援しています

小原先生 (左) と大村先生
（2017年 8月、山梨県韮崎市の大村先生の生家で）

小原道城先生

（書家、国際書道協会会長、国際現代書道展理事長）

学校給食と食育で磨かれた
豊かな食習慣は
創作活動の源泉になります



MUSASHI
ENGINEERING,INC.

液状食材定量供給装置

ディスペンサーが
自由自在に食を描く。

ディスペンス技術で高付加価値を実現。

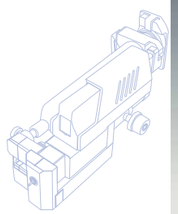
定量吐出で材料の無駄を抑える | 食品を彩るデコレーションを素早く簡単に | 新たな調理法で、新メニューの開発に

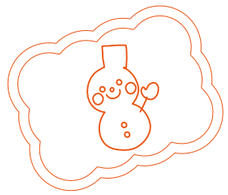
ディスペンサーとは?

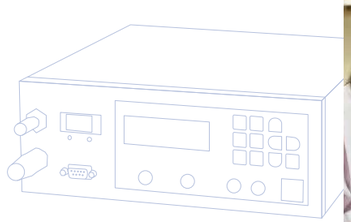
チョコレート、シロップ、ケチャップなど
様々な液状食材を高精度で高速に
定量供給・充填・塗布するシステムです。

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







クッキーへの
デコレーション

べっ甲飴による
パターン描画

世界のディスペンサー
武蔵エンジニアリング株式会社

〒181-0013 東京都三鷹市下連雀 8-7-4
TEL:0422-76-7111 FAX:0422-76-7122
http://www.musashi-engineering.co.jp

安全で、安心できる給食をこどもたちに。

学校給食の衛生を守る ご提案

微酸性電解水生成装置

PURESTER

いつもの洗浄作業に、殺菌効果をプラス。

微酸性電解水生成装置「ピュアスターシリーズ」から生成される
微酸性電解水は、人や食材・環境への影響が少ないため、
野菜や生食用鮮魚の殺菌、調理器具・施設設備の除菌等に、
安心してご使用いただけます。

いのちをつなぐ
SARAYA

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

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30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。

いわゆる「自転車保険」としても、お役に立ちます

※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-18-LF-004681
承17ー企ー03（1704）

morinaga

かがやく“笑顔”のために

森永乳業は
お客さまのかがやく“笑顔”のために、
創業から培ってきた力を活かし、
商品としての「乳」だけにこだわらず、
独自性のある様々な商品や
サービスをお届けしてまいります。
それにより、心とからだの両面から
お客さまの健康を支え、
幸せな生活に貢献することで、
笑顔あふれる豊かな社会をつくります。

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

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

ビルと人とのハーモニー

中央土地株式会社

東京都中央区日本橋2-3-21
八重洲セントラルビル5階

http://www.chuotochi.co.jp/

美味しいは、みんなを笑顔にします

創業以来の歴史と実績 ―

「お客様から〝信頼〟をいただく」をモットーに、これからもよりよい給食サービスを提供してまいります。

完璧な衛生管理

きめ細かい
サポート体制

お客様の信頼が
私たちの誇りです

豊富な実績と経験

蓄積された
ノウハウ

TOYO FOODS 株式会社 東洋食品

〒110−0015　東京都台東区東上野 1−14−4
TEL 03−3836−1291　FAX 03−3836−0601
URL www.toyo-foods.com

日本の将来を拓くのは、若い力です。

独立自尊の社会・世界に貢献する人財を育成する

それが、ナガセの教育目標です。

日本全国に展開するナガセの教育ネットワークは、「独立自尊の社会・世界に貢献する人財」の育成に取り組んでいます。

中学受験の「四谷大塚」、大学受験の「東進ハイスクール」「東進衛星予備校」「早稲田塾」は、革新的な教育コンテンツと熱誠指導により、抜群の合格実績をあげています。

2020 年教育改革に向け、東進では従来の大学受験指導に加え、新たに必須となる発信力や創造力を総合的に鍛える指導の強化に取り組んでいます。これにともない 2018 年 7 月に、「東進リーダー塾東大特進コース」を「東進ハイスクール」に統合。新たな「東進ハイスクール東大特進コース」のカリキュラムは全国の東進衛星予備校の生徒にも提供され、東進は合格実績の飛躍的向上と未来のリーダー育成に向けてさらなる進化を遂げます。

さらに、3 才〜12 才対象の「東進こども英語塾」、中学生対象の「東進中学ＮＥＴ」、大学生・社会人対象の「東進ビジネススクール」など、幼・小・中・高・大・社会人の一貫した教育体系を構築。日本最大規模の民間教育機関となっています。

また「イトマンスイミングスクール」は、日本初のオリンピック仕様公認競技用プール「ＡＱＩＴ（アキット）」を活用し、日本競泳界の飛躍的な発展に貢献することを目指します。

学力だけではなく心知体のバランスのとれた「独立自尊の社会・世界に貢献する人財を育成する」ためにナガセの教育ネットワークは、これからも進化を続けます。

東進こども英語塾

2018 年 7 月アメリカ Ivy League 視察団
（主催：四谷大塚）

日本初のオリンピック仕様公認競技用プール
「AQIT（アキット）」（イトマンスイミングスクール）

株式会社ナガセ

東進ハイスクール　東進衛星予備校　東進中学NET　東進ビジネススクール

早稲田塾　でてこい、未来のリーダーたち。四谷大塚　イトマンスイミングスクール　東進こども英語塾

www.toshin.com

学校給食の情報量No1!

kyushoku.jp

日本で唯一！学校給食の専門サイト
『給食ひろば』

会員登録（無料）で利便性up！
☆イラストダウンロード
☆学校給食写真の投稿、閲覧
☆会員同士のお悩み相談等
是非、会員登録をお願いします。

給食ひろば

株式会社　菜友
三重県桑名市大字蓮花寺惣作396-5

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

海といのちの未来をつくる

MARUHA NICHIRO

海は母だ。いのちの源だ。
わたしたちは、ここから生まれた。

130年以上もの間、海と向きあってきた
マルハニチロだからこそ知っている、自然の豊かさがある。

食べることは、生きること。生きることは、つなぐこと。

今日も自然の恵みを、人の営みへ。生きる自然の活力を、生きる人の力へ。

食を通じて、これからもずっと届けていきます。

マルハニチロ株式会社　東京都江東区豊洲3-2-20　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
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
http://www.cupnoodles-museum.jp/

NISSIN GROUP 日清食品グループ

AIHO

おいしい笑顔は快適な厨房から

業務用調理機械・厨房設備メーカーのアイホーは、学校給食の施設計画から設計、施工、メンテナンスに至るまで、安全で快適な厨房作りをトータルでバックアップできる体制を整えています。

株式会社 AIHO　http://www.aiho.co.jp/
本社・工場／〒442-8580　愛知県豊川市白鳥町防入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

ステンレス製角型二重食缶

NAKANISHI

Nキューブポット

New

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。

Search

業界最軽量

持ちやすいハンドルグリップ

料理に合わせた最適な容量

汚れが付きにくい表面処理

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

Nakanishi

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

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

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

季節の

食べものクイズ絵本

12カ月　定価2,484円（本体2,300円）

大好評！

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	食物アレルギーへの対応事例
6月号	主体的に学ぶ食の授業
7月号	食品の安全を知る
8月号	「残さず食べる」に向き合う
9月号	見直そう！衛生管理
10月号	食品ロス削減のために
11月号	減塩で給食作り
12月号	つなげていく食育

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

Soei
SOEI IP LABO FOUNDATION

一般財団法人

創英IPラボ

知的財産に関する
調査研究・出版・セミナー企画と運営

国際的な人財育成に貢献します

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。

DAIICHI GROUP

あなたの街で、あなたとともに。

北九州・小倉に創業して50有余年。
地域のお客さまと、ふれあい、感じあい、様々な事業を展開していきます。
これからもお客さま第一主義を貫き、
地域経済の発展とともに歩み続けていきます。

北海道から沖縄まで全国をネットワークする第一交通産業グループ

妊娠・子育て中のお母さんを応援します！
ママサポートタクシー
助産師による研修を受けたドライバーがお迎えに上がります。
24時間対応 登録無料

お子様が安心してタクシーを利用できる
子どもサポートタクシー
塾、保育園、学校、スポーツクラブなどの送迎を承ります。
24時間対応 登録無料

タクシーを自動で配車できる！
無料スマホアプリ
モタク
iPhoneの方　Androidの方

親子三代の女性乗務員さん

総合生活産業
第一交通産業グループ　DAIICHI
http://www.daiichi-koutsu.co.jp/

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

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/

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

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。
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
日本産・原木乾しいたけをすすめる会

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50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

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）

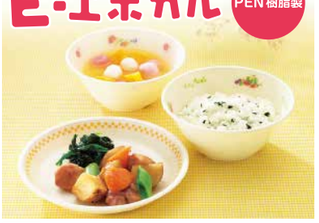
幅広い実績のミウラの真空冷却機！
高性能
10℃まで約20分で冷却
（徐冷・徐圧時間は含みません）
クリーン
吸気ラインを80℃、5分相当以上の蒸気加熱で殺菌する機能を搭載
省エネルギー
当社従来機種に比べ、
節水・節電を実現
真空冷却機 CMJ

CMJ-40QE
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

グルタミン酸ソーダ無添加
三島の炊き込みわかめシリーズ
あなたはどちら派？ 塩味 or 醤油味

三島食品株式会社 東京本社／〒168-0065 東京都杉並区浜田山4丁目10-25 電話(03)3317-1212
http://www.mishima.co.jp 広島本社／〒730-8661 広島市中区南吉島2丁目1-53 電話(082)245-3211

安全で着色しない、学校給食に最適な食器
PEN食器のパイオニア
E-エポカル PEN樹脂製



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

疲れにくくて
滑りにくい！
HiGRIP® THE 4TH
ミドリ安全株式会社 URL higrip.midori-fh.jp

Quality&Device
WAKO APRON Pro
こだわりから生まれた最高品質
ワコウケータリングウェア事業部 検索

Customize for you
〜あなたのために一枚から〜
新製品 インナードライエプロン
Inner Dry Apron
ドライシステム環境に適応したリバーシブルエプロン。
水滴落下にブレーキ!! 吸水速乾機能
ドライシステム環境に対応したリバーシブルエプロン
ティクロス®エプロン ighty cloth® pron
アイメッシュ®エプロン i-mesh® Apron
表面／吸水・速乾素材 裏面／防水素材（耐熱ラミネート加工）
製造元 WAKO 株式会社 ワコウ ケータリング ウェア事業部
〒497-0004 愛知県あま市七宝町桂北海道2055
TEL.052-444-2634（ダイヤルイン） FAX.052-444-2050
HACCP&RoHS HALOGEN FREE
ISO9001認証取得

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

海からのおくりもの
かまぼこ
大集合。
かまぼこ健康美味しさ宣言
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

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

（写真はイメージです）
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

家具・家電付でも
家賃・管理費
そのまんま!!
Oh!! 家具・家電
カーテンもセット!!
してみました！
TurnKey
ターンキー マンション
MANSION
Good!! 今日から住みます!!
hi!! すぐ住める便利なマンション!!
契約当日から生活できる賃貸マンション
TurnKey mansion（ターンキーマンション）は、家具・家電付だからすぐ住める、便利なマンションです。
ターンキー仙台 検索
NIPPON HOME 平和産業 tel.022-252-7106
総合案内センター／9:00〜17:00 本社は、お客様の受付いたしておりません。
www.turnkey-nippon.com

栄養教諭と養護教諭による食育指導「ほっとスポットタイム」

茨城県大洗町立南中学校・栄養教諭、小野瀬尋子

本校では、生徒一人一人が健康に対する関心を高めるためと、生涯にわたって健全な生活を実践できるような自己管理能力を育成する食育指導に取り組んでいます。その一例が栄養教諭と養護教諭がペアを組んで行う歯科食育指導です。

写真は3年生を対象に受験生としての食生活も指導しています。例えば記憶力を高める食事としてDHA（ドコサヘキサエン酸）を多く含むアジやサバなどの青魚、カルシウムを多く含む牛乳、小魚、青菜、さらにビタミンB1、グルタミン酸を多く含む納豆や凍り豆腐などの摂取が大事であることを教えます。

受験に行くときの朝食の一例としてレシチンの多い大豆製品に卵、欲を言えばアジの開きなども添えた和食を勧めています。レシチンは脳細胞を活性化させると言われており、受験戦争を勝ち抜いてほしいという気持ちも込めています。

学習力を高める食育指導

歯の健康と噛むことの重要性

歯が丈夫でないと大人になっても健康管理が十分にできません。そこで学校給食を食べながら噛むことの大切さを指導しています。
食べ終わった後は歯磨きをして歯の染め出しをします。うまく磨かれていないとピンク色が歯に残りますので、それを鏡で見ながらブラッシングの大切さを学びます。自分の歯と口の健康に関心を持ち、さらに自分に適応した歯磨きの習慣を中学生の時代に身につけてもらいたいと思い、このような食育指導に力を入れています。

歯磨きを実践してブラッシングを学びます

頑張る食育戦士の最前線

記録的豪雨を乗り越えて

豪雨の被害を報道するテレビのニュース番組

今年の夏は、台風の襲来をきっかけに、西日本は記録的豪雨に見舞われ各地に大きな被害をもたらしました。7月上旬の被災から後始末と復旧に追われる地域も多く、特に学校や学校給食センター施設で大きな被害を受け、今年中に復旧・再開にこぎつけない施設もまだあるとのことです。

そのような悪状況の真っただ中で始まった第13回全国学校給食甲子園の応募でした。特に甚大な被害を受けた岡山、広島、愛媛県などの先生方は大変なハンデの中での応募作業であり、果たして対応できるかどうか事務局も心配しておりました。

ところが締め切りを迎えてみれば、すべて杞憂だったことが分かりました。岡山県からは48件の応募があり、広島県は64、愛媛県は58も応募がありました。断続的に豪雨に見舞われながらも、食育推進のために日夜頑張っている最前線の先生方の努力が見えました。

特に第11回大会で優秀賞を授与された岡山県立倉敷まきび支援学校の横山宏子先生からは、校舎がほぼ全滅するという甚大な被害を受けたとお聞きし、心からお見舞いを申し上げました。今なお復旧作業に取り組んでいるとお聞きしていますが、一日も早く以前同様の学校に戻るようにお祈りしています。

（全国学校給食甲子園事務局）

「早寝・早起き・朝みそ汁」

豪雨被害を被った愛媛県からは、西条市立西条小学校の栄養教諭・武方美由紀先生(第12回大会で優秀賞)から元気なお便りが届きました。西条小学校は幸い大きな豪雨被害はなかったということでした。

5年生の総合的な学習の時間「お米も大豆も日本の宝」で学習したみそ作りを通した食育の紹介です。みそ作りは、蒸したお米と麦（写真１）に麹菌を振りかけてもみこみ、これを2日ほどねかせて麹をつくるところから始まります。

写真1

写真2

写真3

完成した麹に大豆と塩を混ぜ合わせます（写真２）。それからみんなで丸めて（写真３）最後に樽詰めです。3か月ほどねかせるとみそができあがります。

西条小学校では、「早寝・早起き・朝みそ汁」をスローガンに食育を展開しており、バランスのよい朝ごはんを食べることを啓発しているそうです。その取組のひとつに、「チャレンジ　The　みそしる」という夏休みの課題があり、親子でのみそ汁作りを全校児童が体験する機会を作っています。武方先生は「10年目研修でその効果を検証した研究をまとめました」と語っていました。

児童の感想を分析すると、低学年は「料理の楽しさ」（楽しかった、また作りたい、料理が好きになった等）を感じている児童が多く、学年が上がるにしたがって「調理技術の向上」（包丁で野菜を切った、卵を割った、だしのとり方がわかった等）や「家族等への感謝」（母の大変さがわかった、いっしょに作ってくれた等）、「自己肯定感」（おいしいと言ってくれた、家族が喜んでくれた、また作ってと言われた等）を感じている児童が多く、2回目の「チャレンジTheみそしる」を体験した児童からは、「全部ひとりで作れた達成感や今後の意欲がうかがえるものが多くみられた」ということです。

さらに「成長期の子供は食べることを中心に心身の発達がなされているので、単に栄養的な側面からのみでなく、心や情緒、感性、社会性の発達といった精神発達面を育てる手立てが必要であると感じました」と述べています。また感想を数値に表し、評価を「見える化」したことで、「みそ汁作りの体験活動が子どもの生活習慣や心の成長に大きな役割を果たしていることが検証できました。今後も自分の学校で必要な食育実践は何かを考え、少しでも良くなった指標を解析し継続していきたい」と語っています。

（全国学校給食甲子園事務局）

kikkoman
おいしい記憶をつくりたい。

料理なら、色で言える。

好きな人の前で
何を話したらいいかわからなくて
料理をはじめた。
赤や青や黄色に緑…
季節の色でおしゃれをするように。
不思議なことに、
どの色にしょうゆを混ぜても、濁らない。
料理をするわたしとかさなった。
「おいしいね」の数だけ得意料理がふえた。
やがて、大好きな人がもう一人。
はじめての離乳食に、
「んまんま」って笑った。
得意料理がまたひとつ。
口下手だったわたしの人生が、
料理でにぎやかになっていく。

おいしい記憶をつくりたい。
キッコーマン。

四季が織り成す、野菜の彩りをあなたに。
色鮮やかな食材を使ったレシピをご紹介しています。
詳しくは、キッコーマンのホームページへ。
https://www.kikkoman.com/jp/memory/advertisement/ryouriiro/
キッコーマン　料理なら、色で言える。　検索

あたらしいWA!をつくろう。

TOKYO 2020
kikkoman
TOKYO 2020 PARALYMPIC GAMES
東京2020オフィシャルパートナー
（ソース（しょうゆ含む）、酢、みりん、料理酒）

あったか家族のおもてなし
日本一
nihonichi

あったか家族のお手伝い

「美味しい！」の笑顔のために
皆様の食卓へ、
出来立ての美味しさを
お届けします。

※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300店舗展開している焼鳥・惣菜・うなぎのお店です

お店で手作り、美味しいお持ち帰り

株式会社日本一〒278-0001千葉県野田市目吹 1965

株式会社日本一 カスタマーセンター
0120-0147-21
フリーダイヤル 受付：9時-23時／年中無休

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