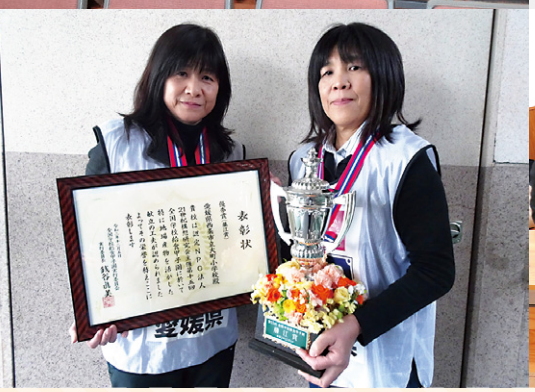
第15回 全国学校給食甲子園

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

開催日　2020年12月5日(土)　　**会　場**　東京・日本記者クラブ大ホール、12代表施設

主　催　認定NPO法人21世紀構想研究会

後　援　文部科学省、農林水産省、厚生労働省、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、公益社団法人日本給食サービス協会、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

「第15回全国学校給食甲子園」は
協賛各社・団体のあたたかいご声援によって開催されています。

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

子どもたちのえがおをつなぐ
藤江 FujinoE
fujinoe.com

MUSASHI ENGINEERING,INC.

kikkoman

野口英世記念
野口医学研究所
Noguchi Medical Research Institute Since 1983

一般財団法人
教職員生涯福祉財団

NITCHO
日本調理機株式会社

kewpie

TOYO FOODS

NISSIN GROUP 日清食品グループ

WAKO
WAKO CLOTHING CO.,LTD.

S&B エスビー食品

Soei
SOEI IP LABO FOUNDATION

て・し・おにかけた究食へ
hagakure

IHO
株式会社AIHO

Galileo

株式会社 中西製作所

月刊 学校給食
全国学校給食協会

FSA
ラバファルト株式会社

"美味しい"の笑顔のために
tanico

理研ビタミン株式会社

Eaze systems

森永乳業

学校給食用食品メーカー協会

教育新聞
THE EDUCATION NEWSPAPER

あんしんを約束 おいしいを演出
Sanshin

精糖工業会

全国給食事業協同組合連合会

MIURA

mishima

ミドリ安全株式会社

SNC
新日本厨機株式会社

想いをささえる愛情ごはん
アルファー食品株式会社

夢工房

MAGTEC

一般社団法人
日本食品添加物協会

メガネドラッグ

ひかこのはげいーな
月刊 学校の食事

あったか家族のお手伝い
日本 うなぎ・焼とり・惣菜
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-22時／年中無休

第15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

5　主催者挨拶　主催団体の認定ＮＰＯ法人 21 世紀構想研究会の紹介

6　第 15 回大会概要

8　第 15 回大会第２～４次選定通過校・施設紹介

10　第 15 回大会決勝進出校・施設紹介

16　第 15 回大会各賞の発表

20　第 15 回大会食育授業コンテスト

22　インターネット第３回食育シンポジウムを開催
　　夏休みの楽しいオンライン・食育ワークショップ

24　第 15 回決勝大会出場校 レシピ集

30　第１～14 回大会決勝進出校・施設紹介

34　第１～14 回大会優勝・準優勝校・施設献立紹介

38　大村智・小原道城先生からの学校給食応援メッセージ

発行日　2021 年 1 月 20 日
発　行　第 15 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

新型コロナウイルス感染症が世界的拡大をする中で、全国学校給食甲子園は今年は ZOOM と YouTube を使ったネットによる大会を実施しました。例年、決勝大会はブロック代表 12 チームに東京の女子栄養大学に来ていただき、食育授業と調理コンテストを行っていました。しかし当時の感染状況から今年は不可能と判断していったんは、大会の中止を考えていました。

ところが全国の学校栄養士の先生方や文部科学省関係者などからこのような時期だからこそ審査方法と表彰式に新しい機軸をいれて開催するべきとの励ましの言葉をいただきました。これは全国の学校栄養士、調理員、学校関係者らの熱意の表れでもあり、私たち主催者側一同は大いに励まされることになりました。その結果、書類審査のみの大会となりましたが、昨年並みの応募献立をお寄せいただきました。

今年は、休校や学校給食の休止などが相次ぎ、お母さんたちが子どもの昼食の献立と調理をすることになり、栄養バランスの取れた美味しい昼食を作ることがいかに大変であるか今にして気が付いたという声も聞きました。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」が大切であることを強く再認識する機会になったと思います。

世の中は ICT 教育がにわかに注目を集めていますが、私たちも最新ツールを活かしながら、調理技術や食育授業の改善向上につながり、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。

認定 NPO 法人
21 世紀構想研究会
理事長
馬場 錬成

コロナ感染症の拡大する時期の献立応募は、例年を大きく下回るに違いないという悲観的な見通しの中で第 15 回全国学校給食甲子園がスタートを切りました。ところがふたを開けてみると全国から続々と応募献立が寄せられ、昨年並みの 1412 件（昨年は 1447 件）となり、私たちをびっくりさせまた喜ばせました。

今年は、何をやるにも三密を避けることが義務付けられたため、本大会と共に夏休みに子どもと共に参加して楽しい料理教室となる第４回食育ワークショップ、秋に開催された第３回食育シンポジウムは、いずれも ZOOM で全国各地からの参加者がつながるネット開催となり、新たな歴史のページを開きました。

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（2020 年 11 月から認定 NPO 法人）が、子どもたちの健康と成長を願って学校給食甲子園を創設したものです。学校給食を多くの人々に正しく理解してもらい、食育への取り組みを推進したいという願いと、児童・生徒の成長と健康を願うために行っているものであります。本大会が育ち盛りの児童・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。皆さまのいっそうのご理解、ご支援をお願いいたします。

主催団体の認定ＮＰＯ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て、真の科学技術創造立国を確立するため、1997 年 9 月 26 日に創設されました。2001 年に東京都から特定非営利活動法人と認められ、2020 年 11 月に認定 NPO 法人として認定を受けました。

創設以来、研究テーマを適宜掲げて討論し、その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しています。

研究会の会員は約 100 名。主として中小・ベンチャー企業、大学、メディア、行政関係者が参加し、毎回、活発な議論を展開しています。

研究会の下部組織として、知的財産委員会、食育委員会、生命科学委員会がありテーマを定めて討論したり情報交換を行い、会員の研鑽する場としています。

毎年、食育ワークショップ、食育シンポジウムを開催し、食育学界では全国学校給食甲子園の応募献立の内容を分析して発表しています。研究会の活動内容はホームページに詳細を報告しています。

こちらからご覧ください。

第15回大会概要

大会期日

2020 年 12 月5日（土）
- 5日（土）　開会式、食育授業コンテスト、表彰式

大会プログラム

5日（土）
- 13:00 ～ 14:15 開会式、食育授業コンテスト
- 14:30 ～ 15:30 表彰式

会場

オンライン・メイン会場　日本記者クラブ 大ホール
（東京都千代田区内幸町 2-2-1）

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

認定 NPO 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　（公益社団法人日本工学アカデミー顧問）
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）
椋 周二　（元一般財団法人住宅保障支援機構専務理事）
関川 幸枝　（株式会社野口医学研究所企画開発部部長）
事務局
馬場 錬成　（認定 NPO 法人 21 世紀構想研究会理事長）
峯島 朋子　（認定 NPO 法人 21 世紀構想研究会理事・事務局長）
豊田 有希　（認定 NPO 法人 21 世紀構想研究会事務局）

審査委員会

16 ページの審査委員をご参照ください。

後援

文部科学省
農林水産省
厚生労働省
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

株式会社日本一
武蔵エンジニアリング株式会社
株式会社藤江
キッコーマン株式会社
株式会社野口医学研究所
一般財団法人教職員生涯福祉財団
キユーピー株式会社
日本調理機株式会社
日清食品ホールディングス株式会社
株式会社ワコウ
エスビー食品株式会社
株式会社東洋食品
葉隠勇進株式会社
一般財団法人創英 I P ラボ
株式会社ガリレオ
全国学校給食協会
株式会社 AIHO
ラバファルト株式会社
タニコー株式会社
理研ビタミン株式会社
株式会社イーゼィシステムズ
株式会社中西製作所
学校給食用食品メーカー協会
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
全国給食事業協同組合連合会
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
アルファー食品株式会社
株式会社夢工房
一般社団法人日本食品添加物協会
株式会社メガネドラッグ
マグテック株式会社
バイオジェニック株式会社
学校食事研究会

大会ルール

1. 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。
2. 文部科学省学校給食摂取基準に基づいている。
3. 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。
4. 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。
5. 子どもが喜び郷土愛を育む献立であること。
6. 食育の生きた教材として活用されていること。
7. 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。
8. 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。
9. 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

1. 学校給食を調理している学校および学校給食センター
2. 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）・優秀賞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　15 回大会までの決勝大会出場回数

順 位	都道府県	出場回数
1	鹿児島県	9
〃	佐賀県	9
3	福島県	8
〃	東京都	8
〃	岐阜県	8
〃	香川県	8
7	富山県	7
8	岩手県	6
〃	長野県	6
〃	埼玉県	6
〃	新潟県	6
〃	長崎県	6
13	石川県	5
〃	福井県	5
〃	北海道	5
〃	青森県	5

順 位	都道府県	出場回数
13	群馬県	5
〃	兵庫県	5
〃	奈良県	5
〃	愛媛県	5
21	秋田県	4
〃	愛知県	4
〃	沖縄県	4
〃	岡山県	4
25	茨城県	3
〃	和歌山県	3
〃	島根県	3
28	山形県	2
〃	栃木県	2
〃	千葉県	2
〃	神奈川県	2
〃	静岡県	2

順 位	都道府県	出場回数
28	三重県	2
〃	鳥取県	2
〃	広島県	2
〃	山口県	2
〃	徳島県	2
〃	高知県	2
39	山梨県	1
〃	滋賀県	1
〃	京都府	1
〃	大阪府	1
〃	熊本県	1
〃	宮崎県	1
45	宮城県	0
〃	福岡県	0
〃	大分県	0

資料　第 15 回大会応募施設の内訳

	全応募	都道府県代表	ブロック代表	決勝大会
単独校	664	26	12	5
共同調理場	748	30	12	7
合計	1412	56	24	12

資料　第 15 回大会応募者の職員区分

	全応募	都道府県代表	ブロック代表	決勝大会
栄養教諭	989	44	19	10
学校栄養職員	423	12	5	2
合計	1412	56	24	12

第15回大会第２～4次選定　通過校・施設紹介

北海道	決勝大会出場 **北海道札幌伏見支援学校 もなみ学園分校**	栄養教諭　大橋 望	札幌黄のかき揚げ丼（ごはん）、牛乳、 札幌黄のかき揚げ丼（かき揚げ）、 こまつなのごまあえ、五目汁、りんご
青森県	決勝大会出場 **外ヶ浜町給食センター**	栄養教諭　長沼 裕美子	黒まいたけごはん、牛乳、 青森シャモロックみそバターソテー、 みちのく山菜のごまあえ、風太鼓汁、 皮付きりんご（つがる）
岩手県	ブロック代表 **紫波町学校給食センター**	栄養教諭　小笠原 美和	麦ごはん、牛乳、さけの東雲焼き、 すきこんぶの煮物、えごま豚汁、りんご
宮城県	**みんなのお昼ポテト館 （利府町学校給食センター）**	栄養教諭　佐藤 勝子	利府町産米のごはん、牛乳、 伊達なほやとさけの米粉みそグラタン、 利府わかめの炒め物、 トマト入りかきたま汁、 宮城県産の味付けのり
秋田県	**大館市田代学校給食センター**	栄養教諭　庄司 のぞみ	あきたこまち 100%ごはん、牛乳、 えだまめ入り手作りしゅうまい、 山菜の炒めナムル、 大館産フリルレタスのスープ、 大館産えだまめの水まんじゅう
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　後藤 由里香	ごはん、牛乳、みそ豆、 もってのほかきくおひたし、いも煮、 白鷹のりんご
福島県	**福島県立ふたば未来学園中学校・ 高等学校**	栄養教諭　水口 公美	木戸川鮭フレークごはん、牛乳、 ベジ松風焼き、いんげんのごまあえ、 手作り米粉すいとん汁
茨城県	ブロック代表 **稲敷市立東学校給食センター**	栄養教諭　茂木 夕起子	ごはん、牛乳、さばのねぎみそかけ、 切干しだいこんのあえ物、具だくさん汁
茨城県	**水戸市立石川小学校**	栄養教諭　片岡 由希子	ごはん、牛乳、厚焼きたまご、 ごぼうとぶた肉の炒め物、のっぺい汁
栃木県	ブロック代表 **宇都宮市立岡本西小学校**	学校栄養職員　新井 佐知子	麦入りごはん、牛乳、 ぎょうざバーグ、もやしのソテー、 湯葉とかんぴょうのみそ汁、いちご
群馬県	決勝大会出場 **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）、うんまい牛乳、 大豆とレバーの揚げ煮、カリカリ梅あえ、 よかっぺ汁、ブルーベリー
埼玉県	決勝大会出場 **新座市立石神小学校**	栄養教諭　山崎 芳江	新座のにんじんごはん、牛乳、 わかさぎのお茶の葉揚げ、ほうれんそう とレンズまめのカレードレッシングあえ、 聖護院大根とぶた肉の元気スープ、 みかん
千葉県	**成田市立公津の杜小学校 共同調理場**	栄養教諭　古川 愛	うなぎ混ぜごはん、牛乳、 厚揚げの肉みそがけ、鉄砲漬けあえ、 成田の具だくさん汁、水ようかん
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	お祝い赤米ごはん、牛乳、 東光寺たくあんバーグ、 だいこん葉の炒め物、みぞれ汁
神奈川県	**神奈川県立伊勢原養護学校**	学校栄養職員　上村 春花	ごはん、牛乳、さけの塩焼き、 肉みそ炒め、吉野汁、すいかゼリー
新潟県	決勝大会出場 **柏崎市南部地区 学校給食共同調理場**	学校栄養職員　近藤 綾子	赤飯、牛乳、谷根鮭 de 焼きメンチ、 えちゴンナムル、地場たっぷり夏とん汁
新潟県	**見附市学校給食センター**	栄養教諭　早川 有里子	見附のお米～味めぐり～、 諏訪さんの牛乳、さばのごまだれ焼き、 わかめの和風サラダ、まめなスープ
新潟県	ブロック代表 **五泉市立五泉南小学校**	栄養教諭　佐久間 卓恵	ごはん、牛乳、 とりのから揚げトマトソース、 なすとえだまめのみそ炒め、 オクラともずくのスープ、メロン
富山県	決勝大会出場 **高岡市立野村小学校**	栄養教諭　亀ヶ谷 昭子	白えびの金メダル丼、牛乳、 （白えびのかき揚げ）、 高岡野菜の五輪あえ、 地場もんパワーアップ汁、 国吉りんごヨーグルト
石川県	ブロック代表 **加賀市立東和中学校**	栄養教諭　肩 菜津美	柴山産トマトの和風混ぜごはん、牛乳、 ブロッコリー入りコロッケ、 橋立産わかめのさっぱり酢の物、 大豆たっぷりみそ汁、加賀なし
福井県	**越前市国高小学校**	栄養教諭　加藤 仁美	古代米入りごはんのセルフおにぎり、 牛乳、さわらの磯部フライ、 緑式部きゅうりのあっさり漬け、 菊花汁、おにぎりのり
山梨県	**韮崎市立韮崎北東小学校**	学校栄養職員　齊藤 あゆ美	麦ごはん、牛乳、ピーマンの肉詰め、 野菜のピリ辛あえ、とうがんのみそ汁、 冷凍みかん
長野県	**諏訪市立上諏訪中学校**	学校栄養職員　甕 多美江	ごはん、牛乳、 わかさぎとポテトのスパイス揚げ、 高野豆腐と野菜のごまサラダ、 諏訪学 おらほうのみそ汁、 かりんちゃん寒天
長野県	**飯田市学校給食竜峡共同調理場**	栄養教諭　桐生 慶子	古代米入りごはん、牛乳、 ぶた肉と凍り豆腐のケチャップあえ、 花野菜とチーズのごま酢あえ、 手前みその飯田ベジ多みそ汁
岐阜県	ブロック代表 **瑞穂市給食センター**	栄養教諭　村上 直江	麦ごはん、牛乳、こまつなにら玉、 切干しだいこんビビンバ、 かぶとさといものとろとろスープ、 生パイン
静岡県	ブロック代表 **静岡県立富士特別支援学校**	学校栄養職員　滝浪 永梨	静岡茶ごはん、牛乳、 富士宮白糸産にじますの天ぷら、 しずまえしらすのおひたし、駿河汁、 静岡県産冷凍みかん
愛知県	**高浜市立翼小学校**	栄養教諭　鈴木 亨奈	ごはん、牛乳、うずら卵の串フライ、 にんじんの秋色サラダ、 八丁みそマーボー、 ひとくち蒲郡みかんゼリー
三重県	**津市中央学校給食センター**	栄養教諭　渡邉 裕子	麦めし、牛乳、和風ドライカレー、 こまつなとツナのサラダ、みかん

第15回大会第1次選定220通過校・施設はこちらからご覧ください

滋賀県	**野洲市学校給食センター**	栄養教諭　美濃部 紀子	ごはん、牛乳、揚げえび豆、 赤こんにゃくとごぼうのしぐれ煮、 泥亀汁
京都府	**京丹波町立丹波ひかり小学校**	栄養教諭　榎川 久仁子	ごはん（白飯）、牛乳、 京丹波なかよしとんかつ、おひたし、 あったかみそ汁
大阪府	**枚方市第一学校給食共同調理場**	栄養教諭　小西 卓	玄米入りごはん、牛乳、 さんまのしょうが煮、 牛ごぼう / こまつなの炒め物、冬野菜鍋
兵庫県	決勝大会出場 **丹波篠山市立 東部学校給食センター**	栄養教諭　岡田 恵美	丹波栗と黒えだまめのにぎわいごはん、 牛乳、丹波地鶏のさんしょみそ、 コリコリ干しだいこんの茶の香あえ、 霧芋の雲海汁、ミニトマト
奈良県	決勝大会出場 **宇陀市学校給食センター**	学校栄養職員　辰己 明子	山菜おこわ、牛乳、大和肉鶏の三色揚げ 酒かすクリームソース、 大和まなとあさりの奈良あえ、 春のすまし汁、 うぐいすあんのくるみもち
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	橋本だいこんの菜めし、牛乳、 柿かき揚げ、 橋本だいこんのとふのこの卵とじ、 はくさいのゆず風味
鳥取県	**鳥取市立第一学校給食センター**	学校栄養職員　森本 知愛	ごはん、牛乳、とっとりかき揚げ、 かきなます、親がにのみそ汁
島根県	ブロック代表 **江津市立桜江学校給食センター**	栄養教諭　酒井 美恵子	ごはん、牛乳、 山くじらと桜江野菜の重ね煮、 こまつなサラダ、江津旬菜汁、なし
岡山県	決勝大会出場 **岡山県立岡山西支援学校**	栄養教諭　川上 啓子	麦ごはん、牛乳、 さわらののりマヨネーズ焼き、 とうがん入り甘酢あえ、 岡山ポークとたっぷり野菜の豚汁、 みかん
広島県	**庄原市西城学校給食共同調理場**	学校栄養職員　湊 香菜子	ごはん、牛乳、西城野菜のかき揚げ、 ほうれんそうとささ身のごまあえ、 すまし汁
山口県	**山口市立大歳小学校**	栄養教諭　大田 知子	ごはん、牛乳、しいらごまマヨ焼き、 磯香あえ、豆腐汁
徳島県	**江原南共同調理場**	栄養教諭　横田 恵子	なると金時ごはん、牛乳、 ゆず香る阿波ポークのみそ焼き、 きくいものきんぴら、麦たまスープ、 はっさく
香川県	ブロック代表 **高松市立国分寺北部小学校**	栄養教諭　秦 和義	麦ごはん、牛乳、 さぬきサーモンとカシューナッツのレモンあえ（国分寺産オリーブ入り）、 磯香あえ、みそ汁、いちご（さぬきひめ）
香川県	**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、 切干しだいこん煮、みかん
愛媛県	決勝大会出場 **西条市立大町小学校**	栄養教諭　茨木 仁美	はだか麦のつぶ入りごはん、牛乳、 愛顔の食べきりレシピ「ごはんバーグ」、 使いきりきんぴらごぼう、 だし煮干しのつくだ煮、 根菜ほっこりみそ汁、みかん
愛媛県	**西条市立神拝小学校**	栄養教諭　神谷 智寿子	麦ごはん、牛乳、愛鯛のみかんあんかけ、 肉厚ほうれんそうのおひたし、 ５年生手作りみその冬野菜みそ汁、 黒ばら海苔と自家製きな粉のふりかけ、 ぽんかん
高知県	**黒潮町立佐賀学校給食センター**	栄養教諭　岡本 恵子	ごはん、牛乳、ひじきハンバーグ、 ミニトマト、おからの酢の物、 海鮮フォー、豆乳ココアプリン
福岡県	**久留米市立城島中学校**	学校栄養職員　泉 愛理沙	ごはん、牛乳、 揚げ魚の甘酒マヨソースかけ、 キャベツの塩昆布あえ、 秋の彩りすまし汁
佐賀県	決勝大会出場 **佐賀市富士学校給食センター**	栄養教諭　百武 裕美	麦米飯、牛乳、 富士町産なすとトマトのみそグラタン、 富士町産ほうれんそうの佐賀のりあえ、 白玉だんご汁、富士町苣木茶のふりかけ
長崎県	ブロック代表 **長崎県立島原特別支援学校**	栄養教諭　下久保 ゆりか	ヒノヒカリごはん、牛乳、じげもん豚の ひじきバーグ～雲仙きのこソース～、 じゃがいもとアスパラのソテー、 ひょっつるのかきたまスープ、 長崎みかんのせミルクプリン
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	対馬米ごはん、牛乳、千草焼き、磯香あえ、 しし汁
長崎県	決勝大会出場 **大村市中学校給食センター**	栄養教諭　佐田 マキ	なつほのかごはん、牛乳、干しだいこん とアスパラの彩り野菜のたまご焼き、 くきわかめのじげもんきんぴら、 具だくさん田舎みそ汁、 幸の香ゆめ恋いちごゼリー
熊本県	**波野学校給食センター**	栄養教諭　眞鍋 優未	高菜めし、牛乳、厚揚げのみそあえ、 トマトのチーズ焼き、ふわふわだご汁
大分県	**豊後大野市西部 学校給食共同調理場**	栄養教諭　渕 範子	豊の古代黒米ごはん、牛乳、 大分県産冠地鶏のうま塩かぼすてり焼き、げんき野菜のなばッピーうまみあえ、 緒方三郎汁、てづくりキャロットゼリー
宮崎県	**宮崎県立児湯るぴなす支援学校**	栄養教諭　坂本 亜子	麦ごはん、牛乳、マーボ厚揚げ、 ごまあえ、にらとえのきたけのスープ
宮崎県	**延岡しろやま支援学校**	栄養教諭　生島 絵美子	麦ごはん、牛乳、肉キムチ豆腐、 コーンサラダ、かきたま汁
鹿児島県	**曽於市財部学校給食センター**	栄養教諭　西野間 かおり	きららごはん、牛乳、 かごしま黒豚のコロコロ揚げ、 野菜の香味黒酢あえ、そお good みそ汁、 ゆずゼリー
沖縄県	ブロック代表 **石垣市立伊原間中学校**	学校栄養職員　山里 広子	パパイヤそぼろ丼、牛乳、 島野菜のおかかあえ、もずくのみそ汁、 パイナップル

北海道・東北ブロック

北海道

北海道札幌伏見支援学校 もなみ学園分校

北海道札幌市南区石山東３丁目４番１号

札幌黄のかき揚げ丼（ごはん）、牛乳、
札幌黄のかき揚げ丼（かき揚げ）、
こまつなのごまあえ、五目汁、
りんご

エネルギー	849 kcal	亜鉛	4.0 mg
たんぱく質	28.2 g	ビタミン A	309 μgRAE
脂質	24.7 g	ビタミン B_1	0.81 mg
脂質	26 %	ビタミン B_2	0.60 mg
カルシウム	452 mg	ビタミン C	50 mg
マグネシウム	158 mg	食物繊維	8.3 g
鉄	4.0 mg	食塩相当量	2.5 g

栄養教諭 大橋 望

調理員 岡久 眞二

本校ではかねてより食育の日である毎月 19 日に「北海道大好き献立」を企画し、道内の食材や料理を紹介。これをもとに3年前から給食の写真を地図に貼る学習が始まりました。2年前からは職員や生徒による対象地域の紹介と、感想発表の掲示「食のバトン」がスタート。地理的環境や郷土の文化・生活に対する興味関心を広げてきました。さらに昨年からは「日本の献立」に幅を広げ、日本各地の郷土料理を日本地図で学ぶ活動を開始。立ち返って「北海道大好き献立」では伝えきれなかった郷土料理と地場産物に焦点を当てた「北海道に伝わる料理」を月１回実施するようになりました。今回は、多くの道産野菜が収穫期を迎える 10 月の献立です。

特別支援学校である本校には自閉症を併せ持つ児童生徒も多く、障害特性として感覚の過敏差を踏まえた食育が重要です。たとえば、「札幌黄のかき揚げ丼」に使われた「札幌黄」は明治時代から栽培される地元特産のたまねぎ。肉厚でやわらかく加熱後の甘味が強いのが特徴ですが、香りの強い野菜が苦手な子が少なくありません。しかし、揚げ物であれば食欲が高まることから、かき揚げにしました。「こまつなのごまあえ」には道内有数の生産量を誇る地場野菜こまつなを使用。独特のクセを消すためにキャベツとあわせ、ねりごま風味にしました。「五目汁」に使った旬の野菜・とり肉・豆腐は、見つけやすくつまみやすいように、大きめに切る工夫をしています。地元で栽培されるりんごは、噛む力が弱い児童生徒が多いことから皮をむいています。

青森県

外ヶ浜町給食センター

青森県東津軽郡外ヶ浜町字蟹田桂淵 1-3

黒まいたけごはん、牛乳、
青森シャモロックみそバターソテー、
みちのく山菜のごまあえ、風太鼓汁、
皮付きりんご（つがる）

エネルギー	681 kcal	亜鉛	4.0 mg
たんぱく質	28.7 g	ビタミン A	242 μgRAE
脂質	21.6 g	ビタミン B_1	0.62 mg
脂質	29 %	ビタミン B_2	0.72 mg
カルシウム	365 mg	ビタミン C	45 mg
マグネシウム	114 mg	食物繊維	6.1 g
鉄	3.2 mg	食塩相当量	1.9 g

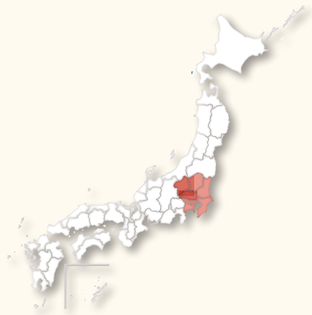
栄養教諭 長沼 裕美子

調理員 佐々木 弘美

外ヶ浜町は津軽半島の北東部に位置しています。太宰治の小説『津軽』で「風の町」と書かれた蟹田地区では「風」をテーマにした町おこしが盛んで、「風太鼓」もその一つ。これを給食に取り入れることから、外ヶ浜での食育活動をスタートしました。

「風太鼓汁」は青森特産のほたてを“ 太鼓 ”に、細切り昆布となるとを“ 風 ”に見立てた汁物で、県が開発した万能だし「できるだし」を使っています。これは減塩を推進する「だし活」事業から生まれた無添加だしで、地場産のいわし・こんぶ・しいたけ等をブレンドしたものです。「黒まいたけごはん」に使うのは、町内の社会福祉施設「かもめ苑」で栽培する黒まいたけ。ごぼうやえだまめと一緒に炊き込みごはんにしました。米は外ヶ浜産の「まっしぐら」を使用。2019 年米の食味ランキングで「特 A」に輝いた青森県のブランド米です。主菜には肉用鶏「青森シャモロック」を使い、地元の B 級グルメ「みそバター牛乳ラーメン」にヒントを得て、みそバター味のソテーにしました。外ヶ浜は山菜の宝庫で、給食でも汁物や炒め物でよく使います。今回は山菜の苦みを消すために青森の甘いブランドとうもろこし「嶽（だけ）きみ」を加え、彩りのよいごまあえにしました。りんごは、太宰治の小説にちなんで「つがる」を皮つきで提供します。

今回は、ほたてに代表される海産物【赤の食品】、山菜【緑の食品】、おいしいお米【黄色の食品】に恵まれた外ヶ浜町への愛着を育むとともに、町のさらなる繁栄を願う献立としました。



関東ブロック

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）、うんまい牛乳、
大豆とレバーの揚げ煮、
カリカリ梅あえ、 よかっぺ汁、
ブルーベリー

エネルギー	661 kcal	亜鉛	3.5 mg
たんぱく質	26.1 g	ビタミン A	3887 μgRAE
脂質	19.1 g	ビタミン B_1	0.74 mg
脂質	26 %	ビタミン B_2	1.46 mg
カルシウム	371 mg	ビタミン C	41 mg
マグネシウム	94 mg	食物繊維	7.7 g
鉄	6.3 mg	食塩相当量	2.0 g

栄養教諭 遠藤 まみ

調理員 星野 隆一

川場村は武尊（ほたか）山の南麓に広がる自然豊かな農山村。米作りを中心に、こんにゃくも栽培やりんご・ブルーベリーなどの果樹栽培が盛んな地域です。また、群馬県は標高差のある地形と長い日照時間に恵まれていることから、年間を通して多彩な野菜が生産されています。

主食のごはんは、「全国米・食味分析鑑定コンクール」で連続金賞受賞の川場村産コシヒカリ「雪ほたか」を使用。生産量が少なく、一般には流通しない「幻のお米」ですが、川場村ではさまざまな協力を得て、日々の学校給食で提供しています。群馬県産のぶたレバーとパプリカ、川場村産の大豆を使った主菜「大豆とレバーの揚げ煮」は、不足しがちな鉄分やカルシウムがおいしく摂取できる人気メニューの一つ。群馬はぶた肉の生産が全国5位であり、給食で使うぶた肉はすべて県産を使います。「カリカリ梅あえ」に使用したきゅうり・こまつな・キャベツ・梅は、出荷量が全国でも上位に入る県の特産物です。汁物は川場村食生活改善推進委員が「減塩と野菜プラス!」を掲げて提案する「よかっぺ汁」。地場産の豊富な野菜と生揚げ・こんにゃくを使った具だくさんの汁物です。デザートには川場村が誇る果物の一つ、ブルーベリーを添えました。

献立に使用した地場産物は、生産者の思いや栽培の様子を写真で見せながら紹介し、郷土愛や感謝の気持ちを育みたいと考えています。また、「よかっぺ汁」は給食で提供するだけでなく、小学5年生の家庭科でも調理実習をおこない、各家庭での実践につなげたいと考えています。

埼玉県

新座市立石神小学校

埼玉県新座市石神 1-10-20

新座のにんじんごはん、牛乳、
わかさぎのお茶の葉揚げ、
ほうれんそうとレンズまめのカレー
ドレッシングあえ、
聖護院大根とぶた肉の元気スープ、
みかん

エネルギー	651 kcal	亜鉛	3.9 mg
たんぱく質	27.8 g	ビタミン A	536 μgRAE
脂質	18.1 g	ビタミン B_1	0.54 mg
脂質	25 %	ビタミン B_2	0.59 mg
カルシウム	500 mg	ビタミン C	45 mg
マグネシウム	113 mg	食物繊維	5.9 g
鉄	7.3 mg	食塩相当量	1.9 g

栄養教諭 山崎 芳江

調理員 深田 洋子

本校の給食は各学年の学習と連携し、学びを深めています。たとえば、1年生が国語で学習する『おおきなかぶ』にあわせ、本校の理科専科教員が聖護院大根の栽培を1・2年生に指導。「聖護院大根とぶた肉の元気スープ」は、これを地場野菜や県産のぶた肉と一緒にとりガラでとったスープストックを使って煮込んだ一品です。3年生の社会では「農家の仕事」を学びますが、新座市の代表的な農産物であるにんじん栽培について農園で収穫体験をしたあと、給食でにんじん尽くしのメニューを楽しみます。今回の主食「新座のにんじんごはん」も、その一つ。

4年生では「お茶育学習」と名付けて、江戸時代から続く狭山茶農家の方においしい狭山茶の入れ方を指導していただきます。「わかさぎのお茶の葉揚げ」には、県産品である狭山茶を刻んで使用しました。これから5年生がおこなう社会「地産地消」の学習では、この献立を活用して産地調べや味比べを行い、その後総合学習の時間に環境問題について考えを深めるねらいがあります。今回の献立は、学校給食摂取基準と比べてエネルギー・たんぱく質は多すぎず、ミネラル・ビタミン類は基準の 1.3 ～2倍、食塩相当量は基準量以下に抑え、食物繊維は基準値以上に上げるなど、栄養バランスが優れていることも大きな特色です。汁物に使うスープストックに少量のあさりを加えて不足しがちな鉄分とうまみを補う、サラダにも鉄分が豊富なレンズまめを加え塩分を抑えるためにカレー風味ドレッシングであえるといった工夫もしています。

第15回大会決勝進出校・施設紹介

甲信越・北陸ブロック

新潟県

柏崎市南部地区 学校給食共同調理場

新潟県柏崎市大字新道 3447

赤飯、牛乳、谷根鮭 de 焼きメンチ、
えちゴンナムル、
地場たっぷり夏とん汁

エネルギー	629kcal	亜鉛	2.4mg
たんぱく質	30.6g	ビタミン A	217 μgRAE
脂質	18.2g	ビタミン B_1	0.57mg
脂質	26％	ビタミン B_2	0.50mg
カルシウム	381mg	ビタミン C	29mg
マグネシウム	97mg	食物繊維	5.3g
鉄	3.3mg	食塩相当量	2.0g

学校栄養職員 近藤 綾子

調理員 星野 一恵

海と山に囲まれた柏崎市は、地域によって土壌や気候が異なり、収穫される野菜も多彩。一年を通して地場野菜を豊富に使った給食が提供できます。最近ではまこもたけの塩漬け・ぜんまいの水煮・さけミンチ・たいのほぐし身など、旬の食材を加工し保存したものを給食でも使えるようになり、給食を通して児童生徒が地場産物を知る機会が増えました。

また、食育の日には旬の食材や地場産物を使った給食「えちゴンのふるさとぱくもぐランチ」を市内の小中学校と保育園に統一メニューとして提供。さらに 11 月 19 日には全市一斉地場産デーとして合同献立をたて、この日使用する食材を育てる農家に調理場の栄養士が取材し、柏崎の地場産物を紹介するなど、児童生徒の郷土愛が高まるような取り組みをおこなっています。

今回は柏崎市市政 80 周年を祝う献立です。お祝いの「赤飯」に合わせる「谷根鮭 de 焼きメンチ」で使用するさけは、市内を流れる谷根川の「さけのふ化・放流」事業の一環として、秋に遡上してきたもの。ミンチに加工し魚が嫌いでもおいしく食べられるよう工夫しました。「えちゴンナムル」はご当地キャラクター『えちゴン』が名前に隠れたあえ物。えのき（え）・ちくわ（ち）・ごま（ご）・にんじん（ん）を使います。汁物は夏場に豊富に収穫される地場野菜をたっぷり使用した夏とん汁。平地で栽培するじゃがいも・たまねぎ・キャベツなどや、海岸近くの砂地で作るきゅうり・ピーマンなどの夏野菜をたくさん使った汁物です。

富山県

高岡市立野村小学校

富山県高岡市野村 405

白えびの金メダル丼、牛乳、
（白えびのかき揚げ）、
高岡野菜の五輪あえ、
地場もんパワーアップ汁、
国吉りんごヨーグルト

エネルギー	699kcal	亜鉛	3.3mg
たんぱく質	25.9g	ビタミン A	201 μgRAE
脂質	22.7g	ビタミン B_1	0.42mg
脂質	29％	ビタミン B_2	0.51mg
カルシウム	469mg	ビタミン C	45mg
マグネシウム	95mg	食物繊維	5.6g
鉄	3.0mg	食塩相当量	2.0g

栄養教諭 亀ヶ谷 昭子

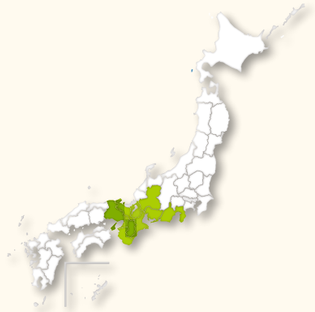
調理員 藤井 千春

高岡市では「たかおか食 19（いく）丼献立」「高岡コロッケ献立」「郷土食献立」を「高岡食育3大メニュー」として、毎月の給食に取り入れています。今回は食育の日である毎月 19 日に提供する「食 19 丼献立」。地元のおいしい食材を意識して食べてほしいという願いから生まれた丼は、子どもたちが苦手な野菜も肉や魚と一緒にたくさん食べられる人気のメニューです。

東京オリンピックの開催を予定していた今年は、「白えびの金メダル丼」を企画しました。白えびは世界でも富山湾だけで水揚げされる特産品で、その透き通るような淡いピンク色から「富山湾の宝石」とも呼ばれています。これを市内産のたまねぎやにらなどと一緒にかき揚げにして、高岡産コシヒカリのごはんにのせました。「高岡野菜の五輪あえ」「地場もんパワーアップ汁」には、地場産の野菜をたっぷり使用しています。このように給食には旬の地場産物を活用しますが、冬場は地場産物の収穫がほとんどないため、「国吉りんごヨーグルト」のように地場の食品を使った加工食品も給食に活用するようにしています。

当日は「今日の給食の地場産物クイズ」を実施し、地場産物マップで栽培地を確認したり、地場産物の特徴を紹介したりします。今回はオリンピックにちなんだ「食 19 丼」で地場産物に興味関心をもたせる指導でしたが、今後は生産者への感謝の心を育て、地場産物への愛着を深める指導も順番にしていきたいと考えています。

中部・近畿ブロック



兵庫県

丹波篠山市立 東部学校給食センター

兵庫県丹波篠山市日置 121

丹波栗と黒えだまめのにぎわいごはん、
牛乳、丹波地鶏のさんしょみそ、
コリコリ干しだいこんの茶の香あえ、
霧芋の雲海汁、ミニトマト

エネルギー	670 kcal	亜鉛	3.4mg
たんぱく質	29.7g	ビタミン A	261 μgRAE
脂質	20.9g	ビタミン B_1	0.43mg
脂質	28％	ビタミン B_2	0.52mg
カルシウム	360mg	ビタミン C	32mg
マグネシウム	101mg	食物繊維	5.0g
鉄	3.1mg	食塩相当量	1.9g

栄養教諭 岡田 恵美

調理員 長澤 逸夫

丹波篠山市は内陸の盆地にあるため、秋から冬にかけて水蒸気を多く含んだ空気と山の冷気が混ざり合い、「丹波霧」と呼ばれる朝霧が発生。これが農作物に甘みやうまみを与えます。今回提供するのは、この時期に旬を迎える丹波黒大豆・丹波篠山茶・山の芋・丹波栗など、丹波篠山市の“秋の味覚”を豊富に使った「ふるさと献立」です。

主食は丹波篠山産コシヒカリで炊き込んだ「丹波栗と黒えだまめのにぎわいごはん」。丹波栗はかつて献上品にもされた特産物、黒えだまめは黒豆が完熟する前の 10 月初旬～10 月末しか食べられない期間限定食材です。「丹波地鶏のさんしょみそ」は、地鶏のから揚げを丹波篠山の黒大豆で仕込んだみそに地場のさんしょをあわせたタレで絡めました。「コリコリ干しだいこんの茶の香あえ」に使う切干しだいこんは、地元の農家が冬の手仕事で作ったもの。調味料に丹波篠山茶の粉茶を加え、香りを出します。「霧芋の雲海汁」は特産物である山の芋のとろろを雲海に見立てた汁物。地元では朝霧が発生する秋に収穫される山の芋を「霧芋」と呼びますが、近年生産量が減り、食経験がない市民も多いため、農家や地元高校生が講師となり、市内の全小中学校で「山の芋グリーンカーテン」の取り組みを実施。収穫したいもは調理実習にも利用します。

当日は地元の生産者を招き、一緒に給食を食べます。生産者の顔を見ながら生の声を聞くことで、感謝の気持ちや食べる意欲、郷土を愛する気持ちを育みたいと考えています。

奈良県

宇陀市学校給食センター

奈良県宇陀市榛原萩原 2110

山菜おこわ、牛乳、大和肉鶏の三色
揚げ 酒かすクリームソース、
大和まなとあさりの奈良あえ、
春のすまし汁、
うぐいすあんのくるみもち

エネルギー	666kcal	亜鉛	3.9mg
たんぱく質	30.7g	ビタミン A	350 μgRAE
脂質	17.5g	ビタミン B_1	0.49mg
脂質	24％	ビタミン B_2	0.51mg
カルシウム	395mg	ビタミン C	30mg
マグネシウム	117mg	食物繊維	5.1g
鉄	3.1mg	食塩相当量	1.9g

学校栄養職員 辰己 明子

調理員 辻 忠昭

農地が多く、新鮮な野菜が栽培される宇陀市では、豊富な野菜を学校給食にも活用。宇陀市の農業・地域の食文化・奈良県の食の歴史について、給食を通して伝えています。今回は、春に提供する給食として色鮮やかな春色の献立となるよう工夫するとともに、酒かすを使った料理で宇陀の酒造りにもふれ、野菜以外にも自慢の食材があることに注目しました。

山菜は奈良の特産物ですが、家庭での食経験が減少しています。奈良産わらびを使った「山菜おこわ」は、春の野山に自生する山菜の風味を子どもたちに味わってもらう料理です。「大和肉鶏の三色揚げ 酒かすクリームソースかけ」は、大和肉鶏のささ身肉に三色のみじん粉をまぶし“ひな祭り”をイメージした彩りのよい一品。酒かすクリームソースには市内の伝統ある酒蔵の酒かすを使い、梅を加えて甘酸っぱく仕上げました。宇陀はおいしいお米と清らかな水、寒冷地ならではの気候風土に恵まれ、江戸時代から酒造りがおこなわれています。給食に酒かすを使うことで、酒造の存在を知り、その背景にある豊かな自然や食材に気付く機会としました。副菜に使った「大和まな」は奈良県の伝統野菜です。旬のあさりとだいこんをあわせ、春らしいあえ物にしました。「春のすまし汁」は、奈良県産のたけのことなのはなをメインに、ちりめんじゃこを加えた春らしい汁物です。デザートには、宇陀市で四季折々にあんを変えて作られる「くるみもち」を添えました。今回は、うすいえんどうを使った色鮮やかなうぐいすあんで春の味を楽しみます。

第15回大会決勝進出校・施設紹介

中国・四国ブロック

岡山県

岡山県立岡山西支援学校

岡山県岡山市北区田中 579

麦ごはん、牛乳、
さわらののりマヨネーズ焼き、
とうがん入り甘酢あえ、
岡山ポークとたっぷり野菜の豚汁、
みかん

エネルギー	682kcal	亜鉛	3.4mg
たんぱく質	29.0g	ビタミンA	335μgRAE
脂質	21.5g	ビタミンB_1	0.44mg
脂質	28%	ビタミンB_2	0.70mg
カルシウム	369mg	ビタミンC	48mg
マグネシウム	100mg	食物繊維	6.0g
鉄	3.0mg	食塩相当量	1.9g

栄養教諭 川上 啓子

調理員 江原 芳子

瀬戸内海に面した岡山市は、海産物が豊富な地域です。県内を流れる吉井川・旭川・高梁川から豊かな栄養が注ぎ込む瀬戸内海沿岸では、古くからのりの養殖がおこなわれてきました。一方、温暖な岡山県はもも・ぶどう・みかん等の果物や野菜の栽培がさかんです。本校の中等部・高等部では年間を通して多様な果物や野菜を栽培し、販売したり、給食に活用したりしています。

今回の主菜は、瀬戸内海で獲れたさわらに県産のりのつくだ煮とマヨネーズをあわせたたれをかけて焼いた「さわらののりマヨネーズ焼き」。魚が苦手でも食べやすい一品です。「とうがん入り甘酢あえ」は、とうがんのシロップ漬けと調味料で県産野菜を味付けしたあえ物。全国3位の出荷量を誇る岡山のとうがんですが、県内出荷比率はわずか5%と低いため、家庭にも普及するよう新しい食べ方を提案しました。汁物は、県の特産物である「岡山ポーク」や連島ごぼうのほか、学校菜園で収穫した野菜をたっぷり使った豚汁。高等部の生徒の就職先でもある就労継続支援 B 型事業所で作られる生いもこんにゃくも使用するなど、児童生徒にとって身近に感じられるメニューです。「麦ごはん」に使ったお米は、岡山市産のヒノヒカリ。デザートには、瀬戸内の温暖な気候を利用して栽培されるみかんを付けました。

このように地場産物を活用した学校給食は、試食会や保護者対象の料理教室を開催するなどして積極的に発信され、食育の必要性に対する家庭での理解を深めています。

愛媛県

西条市立大町小学校

愛媛県西条市大町 992-2

はだか麦のつぶ入りごはん、牛乳、
愛顔の食べきりレシピ「ごはんバーグ」、
使いきりきんぴらごぼう、
だし煮干しのつくだ煮、
根菜ほっこりみそ汁、みかん

エネルギー	690kcal	亜鉛	3.9mg
たんぱく質	24.7g	ビタミンA	278μgRAE
脂質	19.5g	ビタミンB_1	0.68mg
脂質	25%	ビタミンB_2	0.52mg
カルシウム	335mg	ビタミンC	35mg
マグネシウム	97mg	食物繊維	5.5g
鉄	2.7mg	食塩相当量	2.1g

栄養教諭 茨木 仁美

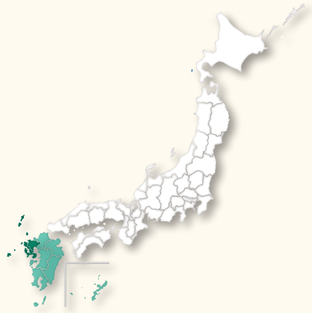
調理員 矢野 恵美子

西日本最高峰の石鎚山を背に、自然豊かな瀬戸内海に面した西条市は、名水百選に選ばれた自噴水「うちぬき」が市内各所に湧き出る“水の都”です。また、生産量日本一のはだか麦・あたご柿・春の七草のほか、県下一の収穫量を誇る米・ほうれんそう・きゅうり・アスパラガスなど、豊富な農作物を供給する生産都市でもあります。地場食材にふれる機会を増やすため、本校では「西条産を食べよう」の日を月に一度設け、地元の農作物を活用した献立をはじめ、郷土料理や行事食も積極的に取り入れています。

今回は食品ロスをテーマにした学習教材として、食材を無駄なく利用した「食材食べきり給食」を考えました。主菜は余ったごはんと残りもの野菜で作る『愛媛の食べきりレシピ「ごはんバーグ」』。愛媛県が昨年おこなった『愛顔（えがお）の食べきりアイデアレシピ』で優秀アイデア賞に輝いたレシピを給食用にアレンジしました。「使いきりきんぴらごぼう」には、皮つきごぼうと「根菜ほっこりみそ汁」に入れただいこんやにんじんの皮を使用。だし煮干しでつくだ煮も作りました。みそ汁に使うみそは、５年生が総合的な学習の時間に仕込んだ手作りみそです。主食は西条産のはだか麦を混ぜた「はだか麦つぶ入りごはん」。デザートは愛媛のみかんです。

この給食にあわせ､食品ロス削減や「食材食べきり給食」に関する掲示や給食放送を実施。６年生は食育の時間に「食料自給率と食品ロス」について学び、理解を深めました。

九州・沖縄ブロック



佐賀県

佐賀市富士学校給食センター

佐賀県佐賀市富士町大字古湯 2730

麦米飯、牛乳、
富士町産なすとトマトのみそグラタン、
富士町産ほうれんそうの佐賀のりあえ、
白玉だんご汁、
富士町苣木茶のふりかけ

エネルギー	854kcal	亜鉛	4.4mg
たんぱく質	29.8g	ビタミンA	381μgRAE
脂質	21.6g	ビタミンB_1	0.86mg
脂質	23%	ビタミンB_2	0.62mg
カルシウム	530mg	ビタミンC	55mg
マグネシウム	156mg	食物繊維	8.8g
鉄	4.4mg	食塩相当量	2.2g

栄養教諭 百武 裕美

調理員 江里口 陽子

佐賀県の最北部に位置する佐賀市富士町は、町土の約 82%を豊かな森林が占める「緑と清流と温泉の町」です。年間を通して栽培が盛んなほうれんそうをはじめ、学校給食には地元の新鮮な野菜が届けられます。

主菜の「富士町産なすとトマトのみそグラタン」は、町全域で露地栽培されているなすに、町内産のトマト・ピーマン・パセリ・にんにくなどの野菜と県産ぶた肉をあわせたみそ味のグラタン。県産の麦みそとチーズの相性もよく、児童生徒に人気のメニューです。「富士町産ほうれんそうの佐賀のりあえ」には、町の特産物であるほうれんそうを豊富に使いました。富士町は高冷地であるため、冬野菜であるほうれんそうが年間を通して栽培できます。これを町産のきゅうりとともに、生産量 17 年連続日本一を誇る佐賀のりであえました。「白玉だんご汁」は、中学生がこま打ちから育てたしいたけとたっぷりの地場野菜を白玉だんごと一緒に煮込んだ汁物。地元の名産品「白玉饅頭」にちなみ､センターでは白玉もちを使った給食を毎月1回ほど提供しています。佐賀市で収穫したお米を使った「麦米飯」には､富士町苣木（ちやのき）地区で育てられたお茶の葉でふりかけを作り、添えました。

中学1年生は富士町のほうれんそう栽培について学びます。農家の方のお話や調理実習は、地元農業の実態を知り、郷土のすばらしさを再確認するよい機会となっています。

長崎県

大村市中学校給食センター

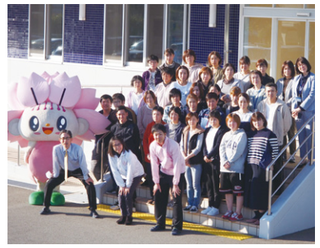
長崎県大村市森園町 1564-5

なつほのかごはん、牛乳、干しだいこんとアスパラの彩り野菜のたまご焼き、
くきわかめのじげもんきんぴら、
具だくさん田舎みそ汁、
幸の香ゆめ恋いちごゼリー

エネルギー	857kcal	亜鉛	4.5mg
たんぱく質	34.2g	ビタミンA	332μgRAE
脂質	23.4g	ビタミンB_1	0.48mg
脂質	25%	ビタミンB_2	0.77mg
カルシウム	451mg	ビタミンC	30mg
マグネシウム	125mg	食物繊維	6.4g
鉄	4.2mg	食塩相当量	2.4g

栄養教諭 佐田 マキ

調理員 岩永 慎也



当センターは大村市の全中学校約3,200食を賄う大きな調理場ですが、地場産物を取り入れた魅力ある給食づくりに取り組んでいます。6月は長崎県産品愛用月間であるとともに、6月 15 日～ 19 日は地場産物使用推進週間であるため、生徒に地場産物を知ってもらう献立を6月 16 日に実施。給食時間の献立指導資料を作成し､市内の全中学校に配布しました。

給食のお米はすべて大村産。今回は新品種「なつほのか」を味わいました。主菜の「干しだいこんとアスパラの彩り野菜たまご焼き」には、県の特産品である干しだいこんと全国5位の生産量を誇るアスパラガスを使い、大村産の卵とにんじんで彩りを加え、県産ぶたひき肉で味に深みを出しました。海に囲まれた長崎県は漁業がさかんで、魚はもちろん、わかめやひじきといった海産物も特産品です。その一つであるくきわかめと、とり肉・大豆・大村産のさやいんげん・にんじんをあわせた「くきわかめのじげもんきんぴら」は、食感と海の香りが楽しめる一品。「じげもん」とは、長崎で「地のもの」という意味です。「具だくさん田舎みそ汁」には、大村で加工された厚揚げとみそ、長崎県産のなす・かぼちゃ・たまねぎ･じゃがいも･えのきたけ･根深ねぎを豊富に使い、県産煮干しのだしで煮込みました。長崎は日本ではじめていちごが伝来した地で、日本最初のいちご産地といわれています。デザートには、長崎の幸の香・ゆめのか・恋みのりをブレンドした「いちごゼリー」を付けました。

第15回大会各賞の発表

第 15 回全国学校給食甲子園審査委員

審査委員長	銭谷 眞美	東京国立博物館長
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
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
審査委員	永野　博	認定 NPO 法人 21 世紀構想研究会副理事長
審査委員	長谷川 芳樹	創英国際特許法律事務所所長・弁理士
審査委員	椋　周二	元一般財団法人住宅保証支援機構専務理事
審査委員	三好 恵子	女子栄養大学短期大学部教授
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
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
審査委員	関川 幸枝	株式会社野口医学研究所企画開発部部長・管理栄養士
審査委員	中島 みどり	キッコーマン株式会社経営企画室担当マネジャー

第 15 回全国学校給食甲子園表彰内容

表彰の名称	授与される主な理由	県名	受賞施設
優勝（株式会社日本一賞）	もっとも優れた献立内容として認められました	青森県	外ヶ浜町給食センター
準優勝（武蔵エンジニアリング賞）	優勝に次ぐ優れた献立として認められました	埼玉県	新座市立石神小学校
大村智特別賞	優勝・準優勝に次ぐ優れた献立と認められました	富山県	高岡市立野村小学校
21世紀構想研究会特別賞	優勝・準優勝に次ぐ優れた献立と認められました	佐賀県	佐賀市富士学校給食センター
女子栄養大学特別賞	優勝・準優勝に次ぐ優れた献立と認められました	北海道	札幌伏見支援学校もなみ学園分校
調理員特別賞（中野麗子賞）	長年にわたって優れた調理技術を発揮してきたことを称え、第15回大会を記念して特に表彰するものです	奈良県	宇良章子（宇陀市立学校給食センター）決勝大会3回出場
優秀賞（藤江賞）	特に地場産物を活かした献立の工夫が認められました	愛媛県	西条市立大町小学校
優秀賞（野口医学研究所賞）	特に栄養のバランスの優れた献立として認められました	群馬県	川場村学校給食センター
優秀賞（教職員生涯福祉財団賞）	特に地場産物を活かした献立の工夫が認められました	兵庫県	丹波篠山市立東部学校給食センター
優秀賞	献立内容が優秀であると認められました	新潟県	柏崎市南部地区学校給食共同調理場
優秀賞	献立内容が優秀であると認められました	奈良県	宇陀市立学校給食センター
優秀賞	献立内容が優秀であると認められました	岡山県	県立岡山西支援学校
優秀賞	献立内容が優秀であると認められました	長崎県	大村市中学校給食センター
キッコーマン食育授業最優秀賞	食育授業に優れた技量を発揮し、子どもたちに楽しくためになる授業を行い食育授業最優秀賞を授与されました	愛媛県	西条市立大町小学校栄養教諭:茨木仁美
食育授業優秀賞	食育授業最優秀賞に次ぐ優れた食育授業を行ったことが認められました	北海道	北海道札幌伏見支援学校もなみ学園分校栄養教諭:大橋望
食育授業優秀賞	食育授業最優秀賞に次ぐ優れた食育授業を行ったことが認められました	群馬県	川場村学校給食センター栄養教諭:遠藤まみ
食育授業優秀賞	食育授業最優秀賞に次ぐ優れた食育授業を行ったことが認められました	富山県	高岡市立野村小学校栄養教諭:亀ヶ谷昭子
食育授業優秀賞	食育授業最優秀賞に次ぐ優れた食育授業を行ったことが認められました	兵庫県	丹波篠山市立東部学校給食センター栄養教諭:岡田恵美
食育授業優秀賞	食育授業最優秀賞に次ぐ優れた食育授業を行ったことが認められました	岡山県	県立岡山西支援学校栄養教諭:川上啓子
コロナ禍対策特別賞	簡易給食献立応募で優れた献立として認められました	栃木県	県立益子特別支援学校
調理員模範賞９名	優れた調理技術を称え特に表彰（福島２、愛知、和歌山、香川、鹿児島２、長崎、沖縄）		

第15回大会審査経過

応募総数　1,412校・施設

15回大会は全国から1,412校・施設の応募がありました。

第１次選定（書類審査） 220校・施設

応募総数の15%にあたる220校・施設を選定しました。

第２次選定（書類審査） 56校・施設

220の中から都道府県代表として56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56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・長崎県が各3件、茨城・長野・香川・愛媛・宮崎県が各2件です。

第３次選定（書類審査） 24校・施設

56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
（書類審査　但し食育授業コンテストのみ オンライン ZOOM 審査）

優勝、準優勝、特別賞、優秀賞などを決定

決勝大会に選定された 12 代表は ZOOM（オンライン）を使った食育授業コンテストを行い食育授業最優秀賞、優秀賞を選定しました。
応募献立については書類審査で優勝、準優勝、特別賞、優秀賞を選定しました。

コロナ禍を越えて列島縦断12会場と結んだ表彰式

12会場と東京のセンター会場がネットでつながり、同時進行で表彰式が行われた。

第 15 回全国学校給食甲子園は、コロナ禍で調理コンテストができない状況になったにも関わらず、全国から 1412 件の献立が寄せられました。献立、食育活動などの応募書類を審査し、12 代表の中から優勝・準優勝などを選定して表彰式で発表しました。12 代表とも紙一重の大接戦の選定でした。

表彰式は、東京・日本記者クラブの大ホールをセンター会場とし、12代表をサテライト会場とした列島縦断のネット表彰式となり、同時進行で各地の盛り上がりを伝えることができました。その総集編を報告します。

東京の日本記者クラブ大ホールのセンター会場。
コロナ禍で参加人員も制限された。

優勝　津軽海峡冬景色に運んできた深紅の大優勝旗

優勝（株式会社日本一賞）　青森県 外ヶ浜町給食センター
栄養教諭　長沼裕美子さん　　調理員　佐々木弘美さん

青森サテライト会場では、青森外ヶ浜町の山崎結子町長が賞状の授与を行いました。学校給食甲子園の長谷川芳樹実行委員が、優秀カップと優勝旗を直接届けて手渡しました。副賞は、株式会社日本一の「鰻蒲焼セット」です。

銭谷審査委員長からは、「今回の献立は、とにかく見た目が綺麗で、とても美味しそうでした。地産地消にも着目して、地場産物もうまく使っていると思いました。食育授業では、最初に太宰治が出てきてびっくりしましたが、普段から食育に力を入れていることがよくわかる良い授業でした」というコメントがありました。青森サテライト会場では、くす玉が割れて、はっぴを着た生徒が太鼓をたたくパフォーマンスもあり、大変盛り上がりました。

準優勝（武蔵エンジニアリング賞）
埼玉県 新座市立石神小学校
栄養教諭　山崎芳江さん　　調理員　深田洋子さん

21 世紀構想研究会の渡部政博理事がカップを持って現地の会場にサプライズ入室し鈴木勝校長と渡部理事が表彰状とカップの授与を行いました。プレゼンターの馬場錬成理事長から「献立内容が非常に多彩で、一目見ただけで食べたくなるものでした」とのコメントがあり、受賞した山崎芳江先生からは「思いもかけないすばらしい賞をいただきました。来年 3 月で定年になるのですが、長年勤めてきたご褒美として大変ありがたく賞をちょうだいいたします」という喜びのコメントがありました。

大村智特別賞　　富山県 高岡市立野村小学校
栄養教諭　亀ヶ谷昭子さん　　調理員　藤井千春さん

大村智先生の食育と学校給食を支援する言葉を紹介しながらお祝いを述べる荒井さん

富山県サテライト会場では、正平務校長から表彰状とクリスタルトロフィーが授与されました。また副賞としてノーベル賞を受賞された大村智先生の著書である「人をつくる言葉」（毎日新聞出版）が贈られました。
大村先生からは「児童・生徒の栄養と健康を指導する学校給食は、初等教育の中でも大変重要なもので、世界に例のないすばらしい教育です。学校給食、食育を応援しています。みなさんがんばってください」との応援メッセージが届きました。

21 世紀構想研究会特別賞
佐賀県 佐賀市富士学校給食センター
栄養教諭　百武裕美さん　　調理員　江里口陽子さん

佐賀サテライト会場では、伊東孝治所長より表彰状とトロフィーが贈られました。プレゼンターの永野博・実行副委員長からは、「初めての出場で、この賞をとっていただけたのは、大変嬉しい。食育の授業も、地図を使った大変わかりやすいものだった」とのコメントがありました。
佐賀県は鹿児島県と並んで決勝戦出場回数は 9 回と最多。今回の献立は、お茶のふりかけがユニークであり、富士町の県外から移住し農業を学ぶ「トレーニングファーム制度」に就農した人からの聞き取り食育も評価された。

女子栄養大学特別賞
北海道 北海道札幌伏見支援学校もなみ学園分校
栄養教諭　大橋望さん　　調理員　岡久眞二さん

北海道のサテライト会場では、山下秀樹校長より受賞者に表彰状とクリスタルトロフィーが授与されました。副賞には女子栄養大学による「2021 年度第 1 回家庭料理検定 2 級または準 1 級」の一次試験検定料が贈られました。

調理員特別賞（中野麗子賞）
奈良県 宇陀市立学校給食センター　宇良章子さん

この賞は、長年にわたって優れた調理技術を発揮したことを称え、第 15 回大会を記念して授与されるものです。
奈良県サテライト会場では、宇陀市の金剛一智市長から表彰状が授与されました。中野会長からは、「日本で初めての民間による学校給食の委託会社をはじめて 40 年になります。大変だったことを思い出しますが、子どもたちからの、給食おいしかったという言葉を励みとして続けてこられました。調理員の方には、日本の栄養補給を支え、よりすばらしい国に生まれ変わらせていると自信を持ってこの仕事を続けられることを祈っています」という、強く温かいメッセージが贈られました。

優秀賞（藤江賞）　　愛媛県 西条市立大町小学校
栄養教諭　茨木仁美さん　　調理員　矢野恵美子さん

プレゼンターは、齊藤るみ審査委員と、株式会社藤江代表取締役社長の益子純子さんです。益子さんから花のトロフィーが贈られ、愛媛県のサテライト会場では、近藤一雄校長より表彰状が授与されました。

益子社長からは、「食品ロスを防ぐ食べきりの給食献立が考慮されています。その工夫が評価のポイントになりました」というコメントがありました。

優秀賞（野口医学研究所賞）
群馬県 川場村学校給食センター
栄養教諭　遠藤まみさん　　調理員　星野隆一さん

プレゼンターは、米国財団法人野口医学研究所創立者で名誉理事の浅野嘉久さんです。群馬県サテライト会場では、川場村教育委員会事務局長の布施伸一郎さんより表彰状とカップが授与されました。プレゼンターからは「料理のいろどりで赤いものが多く、子どもたちの食欲をそそるのではないか。また噛み応えのある食材も使っており、あごの筋肉を鍛える点も評価した」とのコメントがありました。

優秀賞（教職員生涯福祉財団賞）
兵庫県 丹波篠山市立東部学校給食センター
栄養教諭　岡田恵美さん　　調理員　長澤逸夫さん

兵庫県にあるサテライト会場では、丹波篠山市の酒井隆明市長から賞状とカップが手渡されました。椋実行委員からは「栗や大豆が全国的にも有名な地場食材を存分に使われたすぐれた食材でした。きっと地元ではデカンショ！（丹波篠山はデカンショ節で有名です）と喜んでくれることでしょう」とコメントがありました。

優秀賞
新潟県 柏崎市南部地区学校給食共同調理場
学校栄養職員　近藤綾子さん　　調理員　星野一恵さん

新潟サテライト会場では、徳間正場長より表彰状が手渡されました。プレゼンターより「献立に工夫があり、沢山の地場産物の食材を彩り豊かに取り入れて、私も食べたくなるような給食でした」とのコメントがありました。

優秀賞　　奈良県 宇陀市学校給食センター
学校栄養職員　辰己明子さん　　調理員　辻忠昭さん

奈良サテライト会場では、金剛一智市長から表彰状が手渡されました。プレゼンターからは「宇陀市の歴史や日本酒のつくり方なども、紙芝居を使って詳しく説明していて感心した」というコメントがありました。

優秀賞　　岡山県 岡山県立岡山西支援学校
栄養教諭　川上啓子さん　　調理員　江原芳子さん

岡山県サテライト会場では、平賀和治校長から賞状が手渡されました。プレゼンターからは「岡山県という地の利を生かして魚や冬瓜など、子どもたちにあまり人気のない食材をさまざまな工夫をして使っている点がよかった」とコメントがありました。

優秀賞　　長崎県 大村市中学校給食センター
栄養教諭　佐田マキさん　　調理員　岩永慎也さん

長崎県サテライト会場では、遠藤雅己教育長から賞状が手渡されました。プレゼンターからは「趣味で切干し大根を作っているので、干し大根とアスパラのたまご焼きが大変印象に残った」とのコメントがありました。

コロナ禍対策特別賞
栃木県 栃木県立益子特別支援学校

コロナ禍で学校給食の献立が大幅に変更されるなど、簡易給食献立を余儀なくされた学校が続出しました。食材と献立内容に工夫を凝らしながら、栄養バランスと子どもたちの嗜好を考慮して優れた献立を作成してコロナ禍を乗り越えました。簡易給食献立応募中から特に評価された学校・施設に贈られました。

調理員模範賞（敬称略）
鈴木ひろこ・岡崎かつこ(福島県)、東美代子・松村哲子(鹿児島県)
三浦康子(愛知県)、山中恭子(和歌山県)、間嶋みどり(香川県)
福島かをる(長崎県)、大嶺多枝美(沖縄県)

この賞は、学校給食甲子園第 15 回開催を記念して設けられた賞で、これまで決勝戦に複数回出場した調理員が表彰されました。調理員は、毎日、食材をうまく調理して美味しい学校給食を提供する大事な役割を果たしており、調理技術を磨くために努力している労をねぎらい、受賞者 9 名に賞状と盾が贈られました。

長島美保子・審査副委員長の講評

「二次審査から四次審査にかけては、地場産物の学校給食への効果的な活用、子供がよろこび郷土愛を育む献立、学校における食育の教材となる給食、おいしさを感じさせる献立、衛生管理や彩りへの配慮といった点を踏まえて審査を行いました。四次審査にもなると優劣のつけがたい給食献立が揃い、審査員泣かせとなりましたが、最終的に本日決勝に進出された 12 校のみなさまが選ばれました」

閉会の挨拶
馬場錬成・21 世紀構想研究会理事長

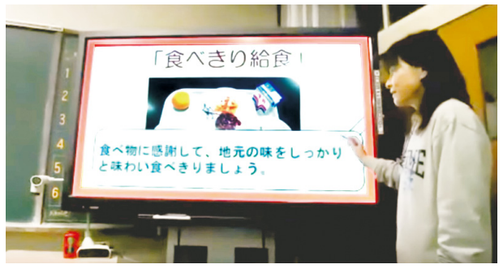
「コロナ禍の試練を乗り越えて歴史的な全国学校給食甲子園が行われ嬉しく思います。多くの皆さんの協力があってはじめてできたものであり、心から感謝申し上げます」

食育授業コンテスト

食育授業コンテストは、12 代表の学校で行われた食育授業のビデオを収録・編集し、審査委員会で審査し同時に一般にも公開されました。
いずれも素晴らしい授業内容であり、審査委員の採点を悩ませました。

12 代表の食育授業は、こちらからすべて見ることができます。

最優秀賞はICTを駆使した愛媛県代表



キッコーマン食育授業最優秀賞
愛媛県 西条市立大町小学校　栄養教諭　茨木仁美さん

食育授業コンテストで最も優れた授業を行った学校栄養士に贈られるもので、プレゼンターは荒井寿光さんとキッコーマン株式会社の中島みどりさんです。愛媛県サテライト会場に集まった皆さんは、ご当地名産のみかんの団扇とみかんのキャラクターを振り、みんなで大喜びの様子でした。表彰状と盾、「キッコーマンいつでも新鮮ギフトセット」が贈られました。

講　評

ICT を活用して、国連の SDGs でも課題としている食品ロスを「食べきり給食」として授業している。食べ残しなどを捨てている（食品ロス）を少なくする工夫をした学校給食を実現し、子どもを通して家庭でもできることを指導している。日本は毎日、一人1個ずつおにぎりを捨てているほど食品を無駄にしている。そこで食べ残し食品や、捨ててしまう食品を活用する方法を考えさせている。残り物を活用するリサイクルレシピとし、前日の残りご飯をハンバーグにする。前日のだしをとった煮干しを佃煮に利用する。工夫すると立派なおかずになる。栄養分のあるダイコンの皮を捨てないで利用する。地元の食材を３色食品郡と結び付けてその重要性を授業している。電子黒板をうまく使って授業の内容をデザイン化し、三色食品郡についても分かりやすく授業をして子どもたちの興味を引いている。地元食材の紹介も適切であり感謝の念も伝わっており、普段の教室の様子が伝わってくる。

食育授業優秀賞

北海道 北海道札幌伏見支援学校もなみ学園分校
栄養教諭　大橋望さん

講　評

札幌でとれた札幌黄というタマネギを食材にした、かき揚げ丼と北海道産野菜をふんだんに使った五目汁を題材に楽しく授業を進めている。メッセージがシンプルで分かりやすく流れがいい。主食、主菜、副菜、汁ものを食べることによってバランスのとれた栄養を摂取できていることを説明している。支援学校の先生らしく、はきはきした声と簡単な分かりやすい説明である。

群馬県 川場村学校給食センター
栄養教諭　遠藤まみさん

講　評

川場村のコメ「雪ほたか」のご飯の美味しさとブルーベリーの地元生産者を写真入りで紹介し、身近に感じさせ理解度を高めている。甘く、大きくなるように育てている生産者の活動にも言及し、生産者の紹介で食材の身近さを伝えている。具沢山の「よかっぺ汁」の方言を入れたネーミングも親しみを持たせ、現地の食の問題点である濃い味を改善するよかっぺ汁がよかった。日常的に調理している調理員をビデオで紹介した。

富山県 高岡市立野村小学校
栄養教諭　亀ヶ谷昭子さん

講　評

オリンピックにちなんだレシピを楽しく授業している。子どもとの対話方式でシロエビ、小松菜など地元食材について問いかけをして答えさせるなど、授業内容を工夫している。黒板いっぱいにイラストを貼り付けて理解できるようにしている。富山湾でしか取れない世界一だから金メダルとか「食19（しょくいく）」などというネーミングも楽しい。地域全体への愛着も深まる授業になっている。香りが伝わるような動作もいい。

兵庫県 丹波篠山市立東部学校給食センター
栄養教諭　岡田恵美さん

講　評

歴史ドラマを献立と組み合わせをしたアイデアがいい。この日の献立について、利用した地元の食材の実物を並べて、絵や写真を多数使いながら理解度を高める授業をしている。最後に三色食品郡を鎧兜に扮装した調理員のパフォーマンスを入れながら、子どもたちの興味を引き理解させている。豊かな食材を使った献立の説明が丁寧で分かりやすかった。

岡山県 県立岡山西支援学校
栄養教諭　川上啓子さん

講　評

地元食材 20 種類をポスターで示し、岡山を代表するポーク、サワラ、海苔について子どもにクイズを出しながら授業をしている。ビデオで海苔を収穫する様子を見せて興味をかき立てている。語り掛ける喋りは子どもへの訴える力がある。クイズ形式で子どもの興味を引いている。海苔の養殖の工夫にも言及している。苦手を克服して食べやすくする工夫は、これからも生きる方法だ。のりの作り方の映像も入れて興味がわいた。

他の出場選手

青森県 外ヶ浜町給食センター
栄養教諭　長沼裕美子さん

埼玉県 新座市立石神小学校
栄養教諭　山崎芳江さん

新潟県 柏崎市南部地区学校給食共同調理場
学校栄養職員　近藤綾子さん

奈良県 宇陀市立学校給食センター
学校栄養職員　辰己明子さん

佐賀県 佐賀市富士学校給食センター
栄養教諭　百武裕美さん

長崎県 大村市中学校給食センター
栄養教諭　佐田マキさん

インターネット 第３回食育シンポジウムを開催
2020年11月14日 コロナ禍の学校給食からみた課題を考える

コロナ禍にあるため、第３回目のシンポジウムはインターネット開催となりました。東京の事務局をセンター局とし、大分・香川・島根・富山・長野・岩手をサテライト局としてリアルタイムで結ぶ列島縦断シンポジウムが実現しました。

シンポジウムの詳報は、こちらから見てください。

日　時　2020年11月14日（土）　午後２時－同５時　ZOOM（オンライン）開催
主　催　認定NPO法人 21世紀構想研究会
協　賛　株式会社野口医学研究所

【基調講演】（敬称略）
浅野嘉久（保健学博士、米国財団法人野口医学研究所 創立者・名誉理事）

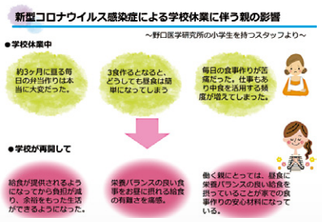
【パネリスト】（敬称略・順不同）
浅野嘉久（保健学博士、米国財団法人野口医学研究所 創立者・名誉理事）
秦和義（香川県高松市立国分寺北部小学校）
亀ヶ谷昭子（富山県高岡市立野村小学校）
宮川伊津子（信越放送情報センター制作部次長）
齊藤るみ（文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課・学校給食調査官）
渕範子（大分県豊後大野市西部学校給食共同調理場）
菊池麻友（岩手県立気仙光陵支援学校）

【モデレーター】
馬場錬成　21世紀構想研究会理事長・全国学校給食甲子園事務局

【司会・進行】
峯島朋子　21世紀構想研究会事務局長

コロナ禍を乗り越えた学校現場の努力が満載

コロナ禍で休校になったり簡易学校給食になるなど、経験したことのない試練の対応に迫られました。しかし各地の学校栄養士、調理員、学校関係者、保護者、生産者は一丸となってこれを乗り越える努力をした現場の話が次々と語られました。



野口医学研究所の浅野さんからは、自社の勤務するお母さんたちのコロナ禍の苦労は、毎日作る子どもの昼食が栄養バランスを考えるために苦労した話を紹介しました。そして学校給食の有難さを改めて知ったことと食育の大切さを語りました。

香川県の秦先生から報告は、栄養教諭自身も在宅勤務になり自分のお子さんへの昼食づくりも兼ねてということでマイ・ランチの日の取り組みを発信しました。出来上がりの写真だけでなく、途中の工程の写真も入れて子どもたちが見通しをもって作れるような工夫がなされていました。

大分県の渕先生からは、小中学校の休校が決まり、幼稚園給食の30食分だけを作りました。いつも1000食を作っている調理場は、勝手が違う少量調理で戸惑いましたが、道の駅でタケノコを買い出したり、特製の食パンを作ったり楽しみながら給食を作りました。子どもたちが大喜びで食べてくれた様子を報告しました。

富山県の亀ヶ谷先生からは、休校後に給食再開１週間は、このような給食でした。３週目からは普通の給食に戻りましたが、在庫品の使用や休校になる場合を考慮して、食品ロスが出ないように、賞味期限の短い食品など使用して献立を作った苦労を報告しました。

岩手県の菊池先生からは、支援学校での児童生徒の実態に応じた特別食を提供しているため、５つの形態の食事を提供した取り組みの報告がありました。様々な障害を持った子どもたちも、コロナ禍に負けずに夏野菜を作って学習しながら給食にも使って楽しく過ごした日々の様子が語られました。

長野県・信越放送の宮川さんは、14回学校給食甲子園決勝戦出場の長谷の給食を追いかけた番組で、日本民間放送連盟賞特別表彰部門青少年向け番組の優秀賞を授与された体験から、学校給食の重要性を発信している活動を報告しました。

齊藤調査官は、個別指導が休校になったことで途絶えてしまうのではなく、ICTやオンラインなども使ってやっていけるのではないかと思います。学校に登校できない期間の生活の管理の仕方、食事記録を取るなどの指導をするように通知しました。こういうときだからこそ専門性を発揮して、食のあり方を子どもたちに教える中核となってほしいと思っています。

閉会の挨拶は長島さんが、本日のシンポジウムがコロナというピンチをチャンスに変えて、デジタルによって開催されたこと、そしてウィズコロナにおける今後の学校給食の充実、食育のさらなる推進に資する役割を確認し合えましたと締めくくりました。

最後にモデレーターの馬場さんは、「一番印象に残ったのは、学校給食が休止になって一番困ったのは児童生徒ではなくお母さんたちだったという報告でした。お母さんたちを悩ませたことで、学校給食の有難さを再認識しました」と締めくくりました。

夏休みの楽しいオンライン・食育ワークショップ

8月2日(日)、第4回食育ワークショップをオンラインシステム(ZOOM)で開催しました。講師は第10回大会で優勝した群馬県昭和村学校給食センターの栄養教諭本間ナヲミ先生です。この日は群馬スタジオから本間先生と東京渋谷の事務局スタジオをつなぎ、参加者は福岡、神奈川、東京、千葉、埼玉、新潟の６チーム12人が参加しました。

食育ワークショップの報告はこちらから見られます。

今回は優勝メニューの主菜・豚肉のアップルジンジャーソースかけ、汁物の根菜のミネストローネの２品と副菜は学校給食で大人気のアーモンドサラダを調理しました。この日は小学４年生４人、小学５年生１人、中学３年生１人の参加です。端末はスマートフォンから1組、PC・タブレットから５組というオンライン環境でした。これまでの対面式ではスタッフが食材の準備、洗浄、調味料の計量を事前に下準備をしましたが、今回は各ご家庭にご協力いただきました。

第15回決勝大会出場校 レシピ集

北海道

北海道札幌伏見支援学校 もなみ学園分校

栄養教諭 大橋 望：調理員 岡久 眞二

献立

札幌黄のかき揚げ丼（ごはん）、牛乳、
札幌黄のかき揚げ丼（かき揚げ）、
こまつなのごまあえ、五目汁、りんご

使用地場産物

米、牛乳、たまねぎ、ごぼう、卵、だしこんぶ、
こまつな、キャベツ、ぶなしめじ、にんじん、
とり肉、長ねぎ、はくさい、みそ、りんご

札幌黄のかき揚げ丼（ごはん）

① 洗米し、炊飯する。

札幌黄のかき揚げ丼（かき揚げ）

① むきえびの下処理をする。　② たまねぎ、ごぼうは下処理をしたまねぎは1cm 幅、ごぼうは細い千切りにする。　③ 切干しだいこんは水で戻してから水を切って、みじん切りにする。　④ だしをとり、しょうゆ、上白糖、みりん、酒を合わせて煮立て、たれを作る。　⑤ 卵、小麦粉、水を合わせ衣を作り、①②③を合わせ揚げる。中心温度を確認する。　⑥ 揚げたかき揚げ、たれをそれぞれ配食する。

こまつなのごまあえ

① こまつな、キャベツの下処理をして、こまつなは 2.5cm 幅、キャベツは短冊に切り、ゆでて冷却する。　② 上白糖、しょうゆ、白すりごま、ねりごまを合わせ味を調える。　③ ①と②をあえる。

五目汁

① だしをとる。　② しめじは石づきをとってばらす。にんじん、長ねぎ、はくさいはそれぞれ下処理をする。にんじんは千切り、長ねぎは小口切り、はくさいは1cm のざく切りにする。　③ 豆腐はさいの目切りにする。　④ 下処理をしたしょうがをすりおろし、1cm スライスで納品したとり肉に下味をつける。　⑤ ①のだし汁にしめじ、にんじん、豆腐、とり肉、はくさい、長ねぎの順に入れ、あくを取りながら煮る。　⑥ だし汁で溶いたみそを加え仕上げる。

りんご

① 3回洗い皮をむく。8分の1にカットし芯と種をとる。

材料と分量（1人分・単位 g）　献立対象：中学校

札幌黄のかき揚げ丼（ごはん）		札幌黄のかきあげ丼（かき揚げ）				こまつなのごまあえ		五目汁			
精白米	98	むきえび	18	しょうゆ	3.6	こまつな	31	ぶなしめじ	10	かつお節	0.5
強化米	0.3	酒	1	上白糖	2	キャベツ	50	にんじん	18	みそ	9
		たまねぎ札幌黄	50	みりん	1.2	上白糖	2.25	とり肉	18	水	140
		ごぼう	17	酒	1	しょうゆ	2.8	しょうが	1		
		切干しだいこん	1.7	だしこんぶ	2	白すりごま	2.2	豆腐	22		
		鶏卵	4	かつお節	0.5	白ねりごま	5	長ねぎ	8		
		小麦粉	6	水	6.8			はくさい	22		
		揚げ油	6.5					だしこんぶ	2		

青森県

外ヶ浜町給食センター

栄養教諭 長沼 裕美子：調理員 佐々木 弘美

献立

黒まいたけごはん、牛乳、
青森シャモロックみそバターソテー、
みちのく山菜のごまあえ、風太鼓汁、
皮付きりんご（つがる）

使用地場産物

精白米、黒まいたけ、ごぼう、牛乳、
青森シャモロック、キャベツ、ピーマン、嶽きみ、
ひらさやいんげん、ベビーほたて、にんじん、
糸みつば、できるだし、りんご

黒まいたけごはん

① 黒まいたけは、ほぐして、洗う。　② 油揚げは油抜きし、1cm 幅に切る。　③ むきえだまめ、ささがきごぼうは洗う。　④ 洗米した米、麦、黒まいたけ、えだまめ、ささがきごぼう、おろししょうが、調味料を一緒に炊く。

青森シャモロックみそバターソテー

① キャベツは四つ割りにして、芯をとり葉をほぐし洗い、2cm 幅の短冊切りに切る。　② 3種類のピーマンは、二つ割りにし、洗ったあと、1cm スライスにする。　③ 釜にバターを半量入れ、とりもも肉を炒める。中心温度を確認したら、キャベツ、3 種類のピーマンを加える。　④ 火が通ったら、みそ、みりん、白こしょう、残ったバターで調味する。

みちのく山菜のごまあえ

① ひらさやいんげんは斜め切りにする。　② 山ふき、細たけのこ、嶽きみ、ひらさやいんげんを、釜で煮て中心温度を確認する。　③ 冷却し、中心温度を確認する。　④ 白すりごま、しょうゆ、上白糖で味付けする。

風太鼓汁

① できるだしで、だしをとる。　② にんじん、糸みつばは洗う。　③ にんじんは千切り、糸みつばは、2cm に切る。　④ だし汁にベビーほたて、にんじんを入れ、煮る。　⑤ 煮えたら、水で戻したこんぶ、スライスなると、しらたきを加え、しょうゆで調味する。　⑥ 水ときでんぷんと糸みつばを加えて、中心温度を確認する。

皮付きりんご（つがる）

※当センターでは生食の調理は行っていないため、りんごは、カットして個包装したものを県学校給食会より納入してもらっている。

材料と分量（1人分・単位 g）　献立対象：小学校

黒まいたけごはん		青森シャモロックみそバターソテー		みちのく山菜のごまあえ		風太鼓汁	
精白米（外ヶ浜町産まっしぐら）	70	シャモロックとりもも肉（2cm 角）	40	山ふき水煮	20	ベビーほたて	25
無圧ペン精麦	7	キャベツ	20	細たけのこ水煮	15	スライスなると	5
黒まいたけ	10	ピーマン	7	冷凍嶽きみ	10	細切りこんぶ	0.5
油揚げ	2	赤ピーマン	7	ひらさやいんげん	10	しらたき	15
冷凍むきえだまめ	5	黄ピーマン	7	白すりごま	5	にんじん	15
ささがきごぼう	5	淡色辛みそ	2	こいくちしょうゆ	2	糸みつば	0.3
しょうが	0.5	食塩不使用バター	1	上白糖	1	こいくちしょうゆ	3
こいくちしょうゆ	2	本みりん	1			でんぷん	0.5
本みりん	2.5	白こしょう	0.03			できるだし	1.3
合成清酒	2					水	135

群馬県

川場村学校給食センター

栄養教諭 遠藤 まみ：調理員 星野 隆一

献立

ごはん（雪ほたか）、うんまい牛乳、
大豆とレバーの揚げ煮、カリカリ梅あえ、
よかっぺ汁、ブルーベリー

使用地場産物

米、牛乳、ぶたレバー、大豆、赤ピーマン、
黄ピーマン、きゅうり、こまつな、キャベツ、
刻み梅、生揚げ、こんにゃく、ごぼう、にんじん、
だいこん、かぼちゃ、ねぎ、みそ、ブルーベリー

ごはん（雪ほたか）

① 米は洗米、浸漬後、炊飯する。

大豆とレバーの揚げ煮

① ぶたレバーは、しょうゆ、おろししょうが、白こしょう、酒、おろしにんにくで下味をつける。　② ①にかたくり粉をまぶし、170℃で揚げる。　③ 乾燥大豆は、よく洗い一晩水につける。　④ ③の水をきり、かたくり粉をまぶし、180℃で揚げる。　⑤ 赤ピーマンと黄ピーマンは 5mm 角に切る。　⑥ 三温糖、しょうゆ、みりん、だし汁をあわせて加熱し、⑤を加える。　⑦ ⑥を 90℃で 1 分半加熱したら、②と④を加え、たれとあえる。

カリカリ梅あえ

① きゅうりは 1/2 の斜め切り、こまつなとキャベツは 1cm 幅に切る。　② ①の野菜をそれぞれゆで、冷却する。　③ ごまを炒る。　④ ②と③に刻み梅を加え、あえる。

よかっぺ汁

① ごぼうはささがき、こんにゃくは短冊切り、にんじんとだいこんはいちょう切り、かぼちゃは 1cm 角、ねぎは 1/2 の斜め切り、生揚げは短冊切りにする。　② えのきたけは、1/2 に切ってほぐす。　③ ごぼうとこんにゃくを炒める。にんじん・だいこん・えのきたけ・だし汁を加え、煮る。　④ にんじん、だいこんが柔らかくなったら、生揚げ・かぼちゃ・刻み昆布を加えて煮る。　⑤ ねぎとみそを加え、味を調える。

ブルーベリー

① 洗浄・消毒をする。

材料と分量（1人分・単位 g）　献立対象：小学校

ごはん（雪ほたか）		大豆とレバーの揚げ煮				カリカリ梅あえ		よかっぺ汁			
精白米	75	ぶたレバー	28	かたくり粉	1.2	きゅうり	10	かつおだし	120	地みそ	5
		かたくり粉	3.5	米ぬか油	1.2	こまつな	15	ごぼう	10	刻み昆布	0.3
		こいくちしょうゆ	2.24	赤ピーマン	2	キャベツ	25	生いもこんにゃく	8		
		おろししょうが	0.59	黄ピーマン	2	刻み梅	5.5	にんじん	10		
		白こしょう	0.35	三温糖	2.5	ごま　いり	0.3	だいこん	20		
		料理酒	0.25	こいくちしょうゆ	2.5			えのきたけ	8		
		おろしにんにく	0.07	本みりん	1.5			生揚げ	15		
		米ぬか油	3.5	かつおだし	6			かぼちゃ	15		
		乾燥大豆	12					根深ねぎ	10		

埼玉県

新座市立石神小学校

栄養教諭 山崎 芳江：調理員 深田 洋子

献立

新座のにんじんごはん、牛乳、
わかさぎのお茶の葉揚げ、
ほうれんそうとレンズまめのカレードレッシング
あえ、聖護院大根とぶた肉の元気スープ、みかん

使用地場産物

精白米、にんじん、油揚げ、しょうゆ（県産）、牛乳、
お茶の葉、米粉（県産）、ほうれんそう、
だいこん（聖護院大根）、ぶたヒレ肉、
ぶたもも肉

新座のにんじんごはん

① 米・麦を洗米し、十分浸漬後、水を切る。炊飯用の水に水切りした米を投入し、湯炊きする。　② 酒を混ぜ火力に注意して炊く。　③ 野菜は下処理後、それぞれ、以下の通り切る。にんじんごはん→にんじんは細い千切り。油揚げは、極細千切り、油抜き。ごまは炒る。　④ 具を作る→サラダ油でにんじんをよく炒める。甘みが出るまでよく炒め、油揚げを加えて混ぜ、酒、みりん、しょうゆで味付け、よく煮含める。　⑤ 炊きあがった麦めしににんじんと油揚げの具を混ぜ最後にごまをふる。　⑥ 出来上がり時中心温度確認。

わかさぎのお茶の葉揚げ

① わかさぎは解凍し、酒をふる。わかさぎに先に米粉を薄くふる。　② お茶の葉をまぶし、小麦粉とひよこまめ（粉）を混ぜておき、米粉をまぶしたわかさぎにつける。　③ 175℃くらいの温度に油を温め、衣をつけたわかさぎを入れこんがり揚げる。　④ お腹の部分も中心温度計で温度を確認。　⑤ 揚げたわかさぎの油をよく切る。

ほうれんそうとレンズまめのカレードレッシングあえ

① 切干しだいこんは先に水で戻しておく。　② レンズまめはさっと洗い、カレー粉を入れた湯で煮ておき、冷ます。　③ ほうれんそうはよく洗い、ゆで、急冷し、水を切り、3cm 長さに切る。もやしはゆで、水冷して水をよく切る。　④ 切干しだいこんもさっとゆで、急冷。　⑤ 野菜はあえるまで、清潔な蓋つきバットなどに入れ、冷蔵庫で冷やす。　⑥ ドレッシングは、調味料を混ぜて一度加熱しおろしたまねぎを加えて 90℃まで加熱。　⑦ 鍋ごと粗熱をとり、その後急冷、冷蔵し 15℃以下へ、クラスごとにソースポットに分ける。　⑧ 冷やした野菜の水気を切り、レンズまめ、もやし、切干しだいこん、ほうれんそうをあえる。　⑨ 食べる直前カレードレッシングとあえる。

聖護院大根とぶた肉の元気スープ

※とりガラと香味野菜、野菜くずなどを煮て、濾してスープストックをとる。

① 野菜は聖護院大根にあわせ、サイコロ大に切る。　② あさつきは、小さい小口切りに切る。→先にゆで水切り、清潔な容器で釜入れ前まで冷蔵保管。　③ スープストックを計量し、釜に加えてだいこんを入れてひと煮立ちさせる。　④ にんじんを加えて沸騰したら、千切りの肉を加えて火力を強め煮立ったら、再び火力を弱め、あくをすくう。　⑤ 中火で少し、煮込む。　⑥ だいこんやにんじんにだし汁と肉のうまみが染みこんだら、クラムを加え、調味する。　⑦ しょうがのしぼり汁を味を見ながら加えて、最後に冷たくしたあさつきを散らして、仕上げる。　⑧ 中心温度確認。

みかん

みかんは傷みがないか、確認し、流水で3回手早く洗浄し、清潔なザルで水切り。

材料と分量（1人分・単位 g）　献立対象：小学校

新座のにんじんごはん		わかさぎのお茶の葉揚げ		ほうれんそうとレンズまめのカレードレッシングあえ				聖護院大根とぶた肉の元気スープ			
精白米	70	わかさぎ（生）	33	切干しだいこん（乾）	2	三温糖	0.1	とりガラ	15	しょうが（根茎、生）	0.3
米粒麦	4.7	清酒　（普通酒）	1.5	もやし（生）	9	たまねぎ（生）	1.8	水	100	こいくちしょうゆ	4
水	91.6	なたね油	1.6	ほうれんそう（葉生）	31	カレー粉	0.02	にんにく（りん茎、生）	0.14	しろしょうゆ	2
清酒（普通酒）	0.94	米粉	1.4	レンズまめ（全粒乾）	4			しょうが（根、生）	0.12	あさつき（葉生）	3
米ぬか油	0.70	薄力粉（2等）	2.1	水	7			だいこん（根、生）	30		
にんじん	25	ひよこまめ（全粒乾）	0.7	カレー粉	0.03			ぶたヒレ（赤肉、生）	9.4		
油揚げ（生）	4	せん茶（葉、きざみ）	0.4	なたね油	2.5			ぶた大型種もも（生）	10		
清酒（普通酒）	0.7			穀物酢	2			にんじん（根、生）	9		
本みりん	0.7			こいくちしょうゆ	0.08			あさり（水煮）	10		
こいくちしょうゆ	1			食塩	0.2			食塩	0.1		
ごま（いり）	2.3			こしょう（白、粉）	0.03			こしょう（白粉）	0.02		

新潟県

柏崎市南部地区 学校給食共同調理場

学校栄養職員 近藤 綾子：調理員 星野 一恵

献立

赤飯、牛乳、谷根鮭 de 焼きメンチ、
えちごンナムル、
地場たっぷり夏とん汁

使用地場産物

米、もち米、さけミンチ、たまねぎ、みそ、
にんじん、キャベツ、こいくちしょうゆ、じゃがいも、
夕顔、オクラ、生揚げ、うすくちしょうゆ

赤飯

① あずきは洗って、固ゆでにする。ゆで汁は残しておく。 ② 米、もち米は洗米し、ゆで汁と水で分量にした水分に浸漬する。 ③ 通常通り炊いて、塩・ごまを混ぜる。

谷根鮭 de 焼きメンチ

① たまねぎはみじん切りにする。ひじきは戻しておく。 ② さけミンチ、とりむねひき肉、大豆水煮砕き、ひじき、たまねぎ、冷凍おから、おろししょうが、塩、こしょう、みそ、料理酒、かたくり粉を混ぜ合わせて、小判型に成型する。 ③ 水と薄力粉を混ぜてバッター液を作る。 ④ ②にバッター液とパン粉をまぶす。サラダ油を上からかけて、焼く。 ⑤ ケチャップ、中濃ソース、赤ワイン、水、三温糖を鍋に入れて煮立ててソースを作る。 ⑥ 焼けたメンチカツに⑤のソースをかけたら完成。

えちごンナムル

① えのきたけは石づきを取って、3cmざく切りにする。ちくわは半月切り、にんじんは千切り、キャベツは短冊切り、こまつなは2cmざく切りにする。 ② 冷凍錦糸卵は袋ごとボイルをして、冷却をする。 ③ 他の材料はゆでて水冷し、水気をきっておく。 ④ 調味料と材料を混ぜて完成。

地場たっぷり夏とん汁

① じゃがいもはいちょう切り、にんじんはいちょう切り、夕顔はくし切り、オクラは輪切り、たまねぎはスライスにする。 ② 生揚げは短冊切りにして、油抜きをする。 ③ オクラはゆでておく。 ④ だしパックでだしを取り、火が通りにくいものから煮ていく。 ⑤ 調味料で味を調えて、オクラを加える。最後にごま油で香り付けをする。

材料と分量（1人分・単位g） 献立対象：小学校

赤飯		谷根鮭 de 焼きメンチ				えちごンナムル		地場たっぷり夏とん汁			
米	40	さけミンチ	15	水	3	えのきたけ	5	ぶたももこま切れ	12	ごま油	0.4
もち米	20	とりむねひき肉	20	薄力粉	4	ちくわ	4.5	じゃがいも	15	水	120
乾燥　あずき	5	大豆水煮砕き	5	パン粉	4	にんじん	7.5	にんじん	5		
いりごま黒	1	ひじき	0.5	サラダ油	1.8	キャベツ	15	夕顔	15		
塩	0.5	たまねぎ	15	トマトケチャップ	5	こまつな	10	オクラ	5		
		冷凍おから	5	中濃ソース	3	冷凍錦糸卵	10	たまねぎ	20		
		おろししょうが	0.4	赤ワイン	1	こいくちしょうゆ	2	生揚げ	20		
		塩	0.1	水	1.5	穀物酢	1.8	かつおだしパック	2		
		こしょう	0.02	三温糖	0.3	三温糖	0.25	塩	0.2		
		みそ	1			ごま油	0.48	うすくちしょうゆ	2.5		
		料理酒	1			炒りごま白	1	本みりん	0.3		
		かたくり粉	3			花かつお糸削り	1	ぴかいち	0.3		

富山県

高岡市立野村小学校

栄養教諭 亀ヶ谷 昭子：調理員 藤井 千春

献立

白えびの金メダル丼、牛乳、（白えびのかき揚げ）、
高岡野菜の五輪あえ、地場もんパワーアップ汁、
国吉りんごヨーグルト

使用地場産物

米（コシヒカリ）、牛乳、白えび、たまねぎ、にら、
こまつな、キャベツ、だいこん、生しいたけ、ねぎ、
りんご果汁

白えびの金メダル丼

① ごはんを炊く。 ② 白えび、大豆水煮はそれぞれ洗い水を切る。 ③ たまねぎはスライス、にんじんは太めの千切り、にらは 1.5cm くらいに切る。 ④ 米粉・水・塩で衣を作る。（卵の重複のため卵はかき揚げで使用しない） ⑤ ④の衣に、②・③の材料を加えて形を整えて、油で揚げる。 ⑥ 汁物用のだしを利用して天つゆを作る。 ⑦ ごはんに、白えびのかき揚げをのせて天つゆをかけて出来上がり。

高岡野菜の五輪あえ

① こまつなは 2 cm位に切り、ゆでて冷ます。 ② 赤・黄ピーマンは、小さく切る。一部は、五輪をイメージして輪切りにし、ゆでて冷ます。 ③ キャベツは短冊切りにして、ゆでて冷ます。 ④ 白・黒ごまは、煎って冷ましておく。 ⑤ 調味料を合わせて、加熱して冷ましておく。 ⑥ ゆでて冷ました野菜とごまをたれであえる。 ⑦ 最後に、五輪に見立てた赤・黄ピーマンを飾る。

地場もんパワーアップ汁

① だしをとっておく。 ② 野菜等具材を硬いものから順に入れていく。（切り方：だいこんはいちょう切り、生しいたけは千切り、油揚げは短冊切り、ねぎは小口切り） ③ もずくを入れ、味を調えた後、でんぷんを入れ、卵を流し入れる。 ④ 最後にねぎを散らして、再度加熱する。

材料と分量（1人分・単位g） 献立対象：小学校

白えびの金メダル丼				高岡野菜の五輪あえ		地場もんパワーアップ汁				国吉りんごヨーグルト	
学校給食米	70	油	4	こまつな	25	もずく	15	かつお節	3	ヨーグルト（りんご果汁入）	60
白えび	10	砂糖	0.5	赤ピーマン	5	だいこん	15				
たまねぎ	25	みりん	1.5	黄ピーマン	5	生しいたけ	5				
にんじん	4	しょうゆ	1.7	キャベツ	25	油揚げ	10				
大豆水煮	8	水	15	白粒ごま	1	卵	25				
にら	3	かつお節	3	黒粒ごま	1	かたくり粉	1.3				
上新粉	10	でんぷん	0.2	しょうゆ	1	みそ	8				
水	適量			塩	0.2	ねぎ	10				
塩	0.1			砂糖	0.2	水	130				

兵庫県

丹波篠山市立 東部学校給食センター

栄養教諭 岡田 恵美：調理員 長澤 逸夫

献立

丹波栗と黒えだまめのにぎわいごはん、
牛乳、丹波地鶏のさんしょみそ、
コリコリ干しだいこんの茶の香あえ、
霧芋の雲海汁、ミニトマト

使用地場産物

米、くり、黒えだまめ、牛乳、とり肉、みそ、
さんしょう、キャベツ、こまつな、にんじん、
切干しだいこん、せん茶、ぶた肉、ごぼう、
だいこん、山の芋、ミニトマト

丹波栗と黒えだまめのにぎわいごはん

① むき黒えだまめとむきぐりはさっと洗う。 ② 洗米・浸漬した米に①と調味料を加えて炊飯する。

丹波地鶏のさんしょみそ

① とり肉を一口大に切り、酒をまぶす。 ② ①にでんぷんをつけて 180℃で5分揚げる。 ③ 鍋にみそ、砂糖、みりん、酒を入れて火にかけ、みそだれを作る。最後に粉さんしょを混ぜる。 ④ ③に②をからめる。

コリコリ干しだいこんの茶の香あえ

① キャベツは千切りにする。 ② こまつなは2cm の長さに切る。 ③ にんじんは皮をむき、細い千切りにする。 ④ 切干しだいこんはぬるま湯でもどす。 ⑤ 油揚げは短冊切りにする。 ⑥ ①～⑤をゆでて、冷却する。 ⑦ 調味料と粉茶を合わせ、⑥とあえる。

霧芋の雲海汁

① かつお厚削り節でだしをとる。 ② ぶた肉を一口大に切る。 ③ ごぼうの皮をさっとそぎ、ささがきする。 ④ にんじんとだいこんは皮をむき、1cm のいちょう切りにする。 ⑤ 厚揚げは小さめの一口大に切り、油ぬきする。 ⑥ つきこんにゃくは洗って、ゆがく。 ⑦ 山の芋は皮をむき、すりおろす。 ⑧ みつばは洗って、ざく切りにする。 ⑨ 鍋に②を入れ、から炒めをする。 ⑩ ①を加え、沸騰したところに③、④、⑤、⑥の順に加える。 ⑪ 調味料を加え、⑦にだし汁を少し加えてのばし、そっとまわし入れる。 ⑫ ⑧を入れて仕上げる。

ミニトマト

① ミニトマトは3回洗いをする。

材料と分量（1人分・単位g） 献立対象：小学校

丹波栗と黒えだまめのにぎわいごはん		丹波地鶏のさんしょみそ				コリコリ干しだいこんの茶の香あえ				霧芋の雲海汁			
精白米	64	とり皮付ももむね	45	本みりん	3.6	キャベツ	9	上白糖	2	ぶた肉	10	山の芋	5
むき黒えだまめ	12	清酒	1	清酒	1.5	こまつな	13	穀物酢	2.2	ごぼう	8	みつば	3
むきぐり	12	でんぷん	4	粉さんしょう	0.05	にんじん	5	うすくちしょうゆ	2	にんじん	10	天外天塩	0.05
天外天塩	0.3	キャノーラ油	3			切干しだいこん	4.5			だいこん	15	うすくちしょうゆ	4
清酒	1.7	手作りみそ	3.6			油揚げ	4			厚揚げ	15	かつお厚削り節	3
		上白糖	1.8			せん茶（粉茶）	0.4			つきこんにゃく	5	水	135

奈良県

宇陀市立学校給食センター

学校栄養職員 辰己 明子：調理員 辻 忠昭

献立

山菜おこわ、牛乳、
大和肉鶏の三色揚げ 酒かすクリームソース、
大和まなとあさりの奈良あえ、春のすまし汁、
うぐいすあんのくるみもち

使用地場産物

米、もち米、わらび、にんじん、蒸し大豆、
大和肉鶏、酒かす、豆乳、くず粉、大和まな、
だいこん、奈良漬、たけのこ、なのはな、
うすくちしょうゆ、グリンピース（生）

山菜おこわ

① わらび…1cm、にんじん…短冊切り、油揚げ…短冊切りにし油ぬきをする。 ② 米と①、刻み昆布、大豆、調味料を入れ炊飯する。

大和肉鶏の三色揚げ

① ささ身にしょうがと酒で下味をつけておく。 ② 小麦粉を水で溶き、ささ身につけ、しんびき粉をまぶしつける。 ③ 揚げ油で揚げる。

酒かすクリームソース

① 酒かすと分量の水をミキサーにかける。 ② ①を鍋に入れ、砂糖を加えて煮る。 ③ 豆乳を加える。 ④ 水溶きくず粉でとろみをつける。 ⑤ カリカリ梅を加え、中心温度を確認する。

大和まなとあさりの奈良あえ

① 大和まな…1cm、だいこん…短冊切り、にんじん…短冊切り奈良漬…千切り ② 湯を沸かし、にんじん、だいこんをゆでる。大和まなもゆで、冷水にとり軽く絞る。 ③ 鍋にあさりのつくだ煮と②の材料を加え加熱する。奈良漬を加え、加熱し、ごまを加える。

春のすまし汁

① たけのこ…いちょう切り、たまねぎ…3mm スライス、にんじん…短冊切り、なのはな…1cm（下ゆでし冷水にとり絞っておく）、カットわかめ…戻して洗う、豆腐…さいの目 ② 分量の水でだしをとる。たまねぎ、たけのこ、にんじんを煮る。 ③ 調味料を加え、ちりめんじゃこ、豆腐、わかめ、なのはなを加え水溶きかたくり粉でとろみをつける。

うぐいすあんのくるみもち

① 米粉だんごは配食する。 ② さやえんどうを柔らかく煮て、分量の水を加えミキサーにかける。 ③ ②を鍋に入れ、砂糖、塩を加え煮詰める。 ④ 水溶きくず粉でとろみをつける。

材料と分量（1人分・単位g） 献立対象：小学校

山菜おこわ		大和肉鶏の三色揚げ		酒かすクリームソース		大和まなとあさりの奈良あえ		春のすまし汁				うぐいすあんのくるみもち	
精白米	49	とり肉（ささ身）	50	酒かす	1.2	大和まな	20	たけのこ	20	だしパック	2	米粉だんご	20
もち米	11.2	おろししょうが	1	水	2.4	だいこん	2.5	和種なばな	10	液体昆布だし	2	グリンピース（生）	13.3
わらび（ゆで）	11.6	酒	2	無調整豆乳	11.8	にんじん	17	カットわかめ	0.5	じゃがいもでんぷん	1	上白糖	3.3
油揚げ	3.88	小麦粉	2.5	上白糖	0.8	あさり（つくだ煮）	5	たまねぎ	15			水	10
にんじん	4	水	7.5	カリカリ梅	0.3	奈良漬	5	にんじん	8			食塩	0.01
蒸し大豆	3.88	しんびき粉	5	くず粉	0.23	すりごま	2	木綿豆腐	15			くず粉	0.3
刻み昆布	0.38	なたね油	6	水	1			ちりめんじゃこ	3			水	1
和風だしの素	0.38							うすくちしょうゆ	1				
水	80							本みりん	0.75				

岡山県

岡山県立岡山西支援学校

栄養教諭 川上 啓子：調理員 江原 芳子

献立

麦ごはん、牛乳、さわらののりマヨネーズ焼き、
とうがん入り甘酢あえ、
岡山ポークとたっぷり野菜の豚汁、みかん

使用地場産物

米、大麦、牛乳、さわら、のり、葉ねぎ、とうがん、
干しあみ、キャベツ、こまつな、にんじん、
ぶた肉、はくさい、さつまいも、ごぼう、
こんにゃく、だいこん、みずな、干ししいたけ、
みかん

さわらののりマヨネーズ焼き

① さわらの上にのりつくだ煮とマヨネーズを混ぜたたれをかける。
② ①の上に葉ねぎを散らして焼く。

とうがん入り甘酢あえ

① ロースト大豆を炒る。　② 干しあみを炒る。　③ しょうゆ、砂糖、穀物酢、塩を混ぜて加熱し、冷ます。　④ こまつなは2cm、キャベツは短冊切り、にんじんは千切りにする。　⑤ こまつな、キャベツ、にんじんを蒸し、冷却する。　⑥ ①、②、④、とうがんシロップ漬けを混ぜ、③の調味料で味付けをする。

岡山ポークとたっぷり野菜の豚汁

① 油揚げ、はくさい、生いもこんにゃくは短冊切り、さつまいも、にんじん、だいこんはいちょう切り、ごぼうは千切り、みずなは2cm に切る。　② こんぶとかつお節でだしをとる。　③ 干ししいたけを水でもどす。　④ ぶた肉、油揚げ、みずな以外の野菜を煮て、野菜が柔らかくなったら麦みそで味を調える。　⑤ 最後にみずなを散らす。

材料と分量（1人分・単位g）　献立対象：小学校

麦ごはん		さわらののりマヨネーズ焼き		とうがん入り甘酢あえ				岡山ポークとたっぷり野菜の豚汁			
精白米	70	さわら	50	干しあみ	0.5	しょうゆ	1.7	岡山ポーク(ぶた肩肉)	15	にんじん	8
大麦	5	のりつくだ煮	2	こまつな	26	砂糖	1	油あげ	3	みずな	8
		ノンエッグマヨネーズ	6	キャベツ	15	穀物酢	0.8	はくさい	12	干ししいたけ	2
		葉ねぎ	0.5	にんじん	8	塩	0.2	さつまいも	10	だし用昆布	1.5
				とうがんシロップ漬け	8			ごぼう	10	だし用かつお節	4
				ロースト大豆	1			こんにゃく	10	麦みそ	8
								だいこん	8		

愛媛県

西条市立大町小学校

栄養教諭 茨木 仁美：調理員 矢野 恵美子

献立

はだか麦のつぶ入りごはん、牛乳、
愛顔の食べきりレシピ「ごはんバーグ」、
使いきりきんぴらごぼう、だし煮干しのつくだ煮、
根菜ほっこりみそ汁、みかん

使用地場産物

米、はだか麦、牛乳、ぶた肉、たまねぎ、卵、
だいこん、さといも、干ししいたけ、こまつな、
みそ、みかん

はだか麦のつぶ入りごはん

① 米、麦ともに洗米し、炊飯する。

愛顔の食べきりレシピ「ごはんバーグ」

① たまねぎはみじん切りにし、炒める。　② ボウルに冷えた（給食では別炊きしたごはんを使います。）ごはんと①、肉を加え、塩、こしょう、割卵、牛乳にひたしたパン粉を加えてよく練る。　③ 成形し、オーブンで焼く。　④ ソースを作り、③にかける。

使いきりきんぴらごぼう

① ごぼうは皮をのこしたまま、十分にこすり洗いをし、千六本切りにする。　② みそ汁のにんじんとだいこんの皮を使い、千六本切りにする。　③ 平天と下ゆでしたこんにゃくは、野菜と大きさをそろえて切る。　④ ①と②を下ゆでし、水気を切り鍋に移して炒める。　⑤ 味を調えて最後にごまをふる。

だし煮干しのつくだ煮

① 汁で使った煮干しの水気をきる。　② オーブンで素焼きにする。　③ 調味料を鍋でわかし、②をからめる。

根菜ほっこりみそ汁

① 豆腐はさいの目、さといもはいちょう切りにする。　② だいこん、にんじんは皮を厚くむき（皮はきんぴらに使います。）、短冊切り、干ししいたけは戻して千切り、こまつなは、1cm 幅に切っておく。　③ 小さめの煮干しでだしをとり、野菜を加えて煮る。　④ 火が通れば、豆腐を加えてみそを溶く。　⑤ 最後にこまつなを加えて、火を通す。

材料と分量（1人分・単位g）　献立対象：小学校

はだか麦のつぶ入りごはん		愛顔の食べきりレシピ「ごはんバーグ」				使いきりきんぴらごぼう		だし煮干しのつくだ煮		根菜ほっこりみそ汁	
米	60	牛ひき肉	20	牛乳	3	ごぼう	10	煮干し	3	豆腐	20
はだか麦	10	ぶたひき肉	20	パン粉	4	にんじん	5	酒	2	さといも	15
		食塩	0.05	ケチャップ	5	だいこん	8	みりん	1	にんじん	10
		こしょう	0.03	ソース	0.6	こんにゃく	10	三温糖	0.8	だいこん	20
		米	10	赤ワイン	1	平天	6	しょうゆ	0.8	干ししいたけ	0.5
		たまねぎ	15	三温糖	0.5	ごま油	0.2			こまつな	8
		食塩	0.05	水	2	しょうゆ	1			みそ	10
		こしょう	0.01			砂糖	0.8			煮干し	3
		油	0.2			酒	1			水	110
		卵	2.5			ごま	1				

佐賀県

佐賀市富士学校給食センター

栄養教諭 百武 裕美：調理員 江里口 陽子

献立

麦米飯、牛乳、
富士町産なすとトマトのみそグラタン、
富士町産ほうれんそうの佐賀のりあえ、
白玉だんご汁、富士町茸木茶のふりかけ

使用地場産物

精白米、牛乳、ぶたひき肉、
ゆでクラッシュ大豆、なす、トマト、たまねぎ、
青ピーマン、パセリ、にんにく、麦みそ、
ほうれんそう、きゅうり、焼きのり、
干ししいたけ、れんこん、じゃがいも、オクラ、
こねぎ、せん茶

麦米飯

委託炊飯　納入業者より直送

富士町産なすとトマトのみそグラタン

① なす、トマトはいちょう切り、たまねぎは縦にひとつ通してスライス、青ピーマンは、色紙切りにする。　② パセリはみじん切り、にんにくはすりおろす。　③ 釜にオリーブ油とにんにくを入れ火にかけ、香りが出てきたら、ぶたひき肉、食塩、白こしょう、オールスパイス粉、赤ワインを加え、大豆水煮を入れて炒める。　④ たまねぎ、なすを加えよく炒め、蒸し煮にする。　⑤ 調味をし、ピーマン、トマトを炒め、味を調える。（中心温度の確認・記録）　⑥ 刻んだパセリとシュレッドチーズは、合わせておく。　⑦ カップに⑤を注ぎ、その上から⑥をのせ、オーブンで焼く。（230℃ 8分～10分）（中心温度の確認・記録）

富士町産ほうれんそうの佐賀のりあえ

① かつおだし汁、こいくちしょうゆ、本みりんを合わせ、火にかけ加熱し、刻み焼きのりを加えてあえ衣を作る。　② ほうれんそうは 2cm 幅切り、きゅうりは輪切り、にんじんは千切りにし、それぞれゆでて、冷却機にかけ、あえ物専用冷蔵庫で保冷する。　③ ②の野菜類を①であえ、ごま油を加えて仕上げる。（あえた時の中心温度の確認・記録）

白玉だんご汁

① だしこんぶでだしをとる。（こんぶは、千切りにし、使用する。）　② 干ししいたけを戻し、石づきをとって薄く切る。（戻し汁は、濾して使用する。）　③ じゃがいも、オクラ、こねぎは小口切りにする。　④ 釜に油を熱し、れんこん、戻したきくらげ、しいたけを炒める。　⑤ こんぶのだし汁としいたけの戻し汁を注ぐ。　⑥ じゃがいもを入れてしばらく煮込む。　⑦ 調味し、生揚げ、白玉もちを入れて煮込む。　⑧ 味を調え、オクラ、こねぎを入れて仕上げる。（中心温度の確認・記録）

富士町茸木茶のふりかけ

① せん茶は、煎っておく。　② ちりめんじゃこ、白ごまを乾煎りし、三温糖、食塩を加えて調味する。　③ ゆかり、せん茶を合わせて仕上げる。（中心温度の確認・記録）

材料と分量（1人分・単位g）　献立対象：中学校

麦米飯		富士町産なすとトマトのみそグラタン				富士町産ほうれんそうの佐賀のりあえ		白玉だんご汁				富士町茸木茶のふりかけ	
精白米	110	豚ひき肉	15	三温糖	0.5	ほうれんそう	40	(冷)生揚げ	25	うすくちしょうゆ	3	せん茶	1
強化米	0.33	大豆水煮（茹）	5	本みりん	1	きゅうり	10	(冷)白玉もち	20	食塩	0.1	ちりめんじゃこ	1
押し麦	11	シュレッドチーズ	15	麦みそ	2	にんじん	5	干ししいたけ	1	植物油	0.5	ゆかり	0.2
		なす	30	こいくちしょうゆ	1	焼きのり（刻み）	1	(乾)きくらげスライス	1	水	120	白ごま	1.7
		トマト	20	食塩	0.1	かつおだし汁	3	(冷)れんこんスライス	20			三温糖	0.2
		たまねぎ	15	白こしょう	0.02	こいくちしょうゆ	1	じゃがいも	20			食塩	0.2
		青ピーマン	10	オールスパイス粉	0.02	ごま油	0.5	オクラ	5				
		パセリ	1	赤ワイン	0.5	食塩	0.1	こねぎ	3				
		にんにく	0.3	オリーブ油	0.5			だし昆布	1.5				

長崎県

大村市中学校給食センター

栄養教諭 佐田 マキ：調理員 岩永 慎也

献立

なつほのかごはん、牛乳、干しだいこんとアスパラの彩り野菜のたまご焼き、
くきわかめのじげもんきんぴら、
具だくさん田舎みそ汁、
幸の香ゆめ恋いちごゼリー

使用地場産物

米、牛乳、生揚げ、なす、かぼちゃ、たまねぎ、
じゃがいも、えのきたけ、根深ねぎ、煮干し、
麦みそ、ぶたひき肉、卵、ゆで干しだいこん、
にんじん、アスパラガス、とり肉、揚げかまぼこ、
大豆、さやいんげん、くきわかめ、いちごゼリー

干しだいこんとアスパラの彩り野菜のたまご焼き

① ゆで干しだいこんはもどしておく。　② にんじんは千切り、アスパラガスは1cm 幅に切る。　③ 油でぶたひき肉を炒めておく。　④ 卵は溶きほぐしておく。　⑤ 材料を全部混ぜ合わせ、アルミカップに入れて、オーブンで焼く。

くきわかめのじげもんきんぴら

① 揚げかまぼこは長さ4cm、幅4mmに切る。　② 油でとり肉を炒め、火が通ったら、野菜、くきわかめを入れて炒め、さらに、大豆、揚げかまぼこを入れて炒める。　③ 調味し、ごまを入れて仕上げる。

具だくさん田舎みそ汁

① 煮干しでだしをとる。　② 生揚げは 1.5cm 角に切り、油抜きする。　③ なすは半月切り、かぼちゃは8mm の薄切り、たまねぎは4mmスライス、じゃがいもは 1.5cm 角切り、根深ねぎは3mm 輪切りにする。えのきたけは石づきをとり、半分に切る。　④ だしで、たまねぎ、じゃがいもを煮る。さらに、なす、かぼちゃ、えのきたけ、生揚げを入れて煮る。　⑤ 麦みそで調味し、根深ねぎを入れて仕上げる。

材料と分量（1人分・単位g）　献立対象：中学校

なつほのかごはん		干しだいこんとアスパラの彩り野菜たまご焼き				くきわかめのじげもんきんぴら				具だくさん田舎みそ汁			
精白米	100	ぶたひき肉	20	砂糖	2	とりむね肉	10	ごま	1	生揚げ	30	根深ねぎ	10
		全卵	50	こいくちしょうゆ	1.5	揚げかまぼこ	5	砂糖	1.5	なす	20	水	115
		ゆで干しだいこん	5	清酒	0.8	ボイル大豆	5	こいくちしょうゆ	1.8	かぼちゃ	20	だし用煮干し	4
		にんじん	8	水	6.5	にんじん	6	清酒	1	たまねぎ	30	麦みそ	9
		アスパラガス	8	なたね油	0.3	さやいんげん	5	キャノーラ油	0.3	じゃがいも	20		
		脱脂粉乳	3	アルミカップ	1個	くきわかめ	9	とうがらし	0.01	えのきたけ	10		

第1～14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 楫井 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）
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 **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 **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 **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（ふじのゑ）賞） 横浜市立上寺尾小学校 松本 清江・清水 由美子	群馬県	優勝 **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（ふじのゑ）賞） **こども審査員特別賞** 金沢市学校給食 扇台共同調理場 山外 裕子・角田 美和子
中部・近畿	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 **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（ふじのゑ）賞） 平戸市立中南部 学校給食共同調理場 石田 美穂・西山 宏幸	宮崎県	**優秀賞**（東京ガス賞） 延岡市立上南方小学校 中川 みゆき・鶴羽 京子	佐賀県	鹿島市立学校給食センター 迎 りつ子・田平 由紀
	鹿児島県	**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）		2018年（平成30年） 第13回（1,701応募）		2019年（令和元年） 第14回（1,447応募）
北海道	優勝 **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	岩手県	**優秀賞** 奥州市立水沢南小学校 小野寺 真由美・小原 紅美	岩手県	**優秀賞**（野口医学研究所賞） 奥州市立 胆沢学校給食センター 菊地 万里子・堀篭 光江
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	福島県	準優勝 **準優勝** （家族の笑顔 株式会社日本一賞） いわき市立勿来 学校給食共同調理場 水口 公美・稲村 のり子	秋田県	男鹿市立小中学校 東部共同調理場 岩間 舞子・吉田 聖子
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** 川場村学校給食センター 阿部 春香・桑原 敦志	東京都	**優秀賞**（三井製糖賞） 日野市立日野第一小学校 瀬川 久美子・金丸 健二	茨城県	下妻市立下妻中学校 島田 亜紀美・栗原 幸子
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 **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	神奈川県	**女子栄養大学特別賞** 横須賀市立池上小学校 加藤 勝大・溝垣 恵美子	埼玉県	**優秀賞**（藤江（ふじのゑ）賞） 草加市立西町小学校 今井 ゆかり・小林 ユカリ
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） 新潟市立女池小学校 金永 雅美・石塚 恵海	長野県	**優秀賞**（船昌賞） 長谷学校給食共同調理場 原 真理子・柿木 美幸	福井県	**21世紀構想研究会特別賞** 福井大学教育学部附属 特別支援学校 尾﨑 由美・内藤 美和
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	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	福井県	**21世紀構想研究会特別賞** 坂井市立 春江坂井学校給食センター 越桐 由紀子・田元 幸代	長野県	**大村智特別賞** **子ども審査員特別賞** 長谷学校給食共同調理場 原 真理子・中尾 志津香
京都府	準優勝 **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 **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	岐阜県	**優秀賞**（藤江（ふじのゑ）賞） 岐阜中央中学校給食 共同調理場 加藤 弘子・中田 悠	兵庫県	優勝 **優勝**（株式会社日本一賞） 丹波篠山市立 西部学校給食センター 田端 廣美・出野 年紀
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	兵庫県	優勝 **優勝** （久原本家グループ本社賞） 養父市学校給食センター 井口 留美・村橋 純一	奈良県	準優勝 **準優勝** （武蔵エンジニアリング賞） 宇陀市立学校給食センター 辰己 明子・辻 忠昭
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	岡山県	**大村智特別賞** **子ども審査員特別賞** 岡山県立岡山支援学校 花房 千帆・岩木 尚美	山口県	周防大島町立 大島学校給食センター 平原 みゆき・酒井 秀子
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（ふじのゑ）賞） 西条市立神拝小学校 武方 美由紀・川名 良子	徳島県	**優秀賞**（東洋食品賞） 吉野川市学校給食センター 柴垣 直子・石原 晴美	愛媛県	**女子栄養大学特別賞** 西条市立神拝小学校 神谷 智寿子・竹内 喜久枝
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	佐賀県	**優秀賞** 嬉野学校給食センター 尾形 有紀・貞松 敬子	佐賀県	小城市立牛津小学校 松村 会里子・内田 志麻
鹿児島県	**優秀賞**（藤江（ふじのゑ）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	熊本県	**優秀賞**（武蔵エンジニアリング賞） 八代市 東陽学校給食センター 松田 英津子・黒川 知尋	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	福井県	**個人賞**（学校栄養士の個人賞） （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	長野県	**個人賞**（学校栄養士の個人賞） （キッコーマン 食育特別賞） 長谷学校給食共同調理場 原 真理子	兵庫県	**個人賞**（学校栄養士の個人賞） （キッコーマン 食育特別賞・食育授業最優秀賞） 丹波篠山市立 西部学校給食センター 田端 廣美
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			福島県	**個人賞**（調理員の個人賞） （調理員特別賞・中野麗子賞） いわき市立勿来 学校給食共同調理場 稲村 のり子	長野県	**個人賞**（調理員の個人賞） （調理員特別賞・中野麗子賞） 長谷学校給食共同調理場 中尾 志津香

第1～14回大会優勝・準優勝校・施設献立紹介

第1回大会 2006年

優勝
長野県
長谷学校給食共同調理場
埋橋 恵美・松本 ひろみ

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

準優勝
香川県
高松市立国分寺中学校
三宅 律子・宮﨑 茂美

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

優勝
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

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

準優勝
滋賀県
守山市立守山小学校
廣田 美佐子・井上 宏子

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

優勝
岐阜県
多治見市共栄調理場
松原 恵子・水野 はるみ

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

準優勝
鹿児島県
出水市立米ノ津東小学校
榊 順子・岩﨑 由美子

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

優勝
新潟県
上越市立春日新田小学校
宮澤 富美子・植木 節子

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

準優勝
和歌山県
和歌山市立有功小学校
高橋 啓子・倉八 由佳

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

優勝
岐阜県
郡上市白鳥学校給食センター
白瀧 芳美・見付 清美

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

準優勝
富山県
砺波市学校給食センター
亀ケ谷 昭子・山田 久美子

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

優勝
和歌山県
和歌山市立名草小学校
土井 登世・山中 恭子

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

準優勝
高知県
大月町立大月中学校
野坂 なつこ・安岡 千冬

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

優勝
愛知県
西尾市立西尾中学校
冨田 直美・三浦 康子

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

準優勝
和歌山県
和歌山市立名草小学校
土井 登世・山中 恭子

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

優勝
東京都
文京区立青柳小学校
松丸 奨・大野 雅代

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

準優勝
香川県
高松市立国分寺北部小学校
下岡 純子・香川 由希子

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1～14回大会優勝・準優勝校・施設献立紹介

第9回大会 2014年

優勝

秋田県
藤里町学校給食センター
津谷 早苗・桂田 尚子

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

準優勝

東京都
文京区立青柳小学校
松丸 奨・石川 絢華

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

優勝

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

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

準優勝

秋田県
上小阿仁村学校給食調理場
細田 智子・村田 淳子

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

優勝

北海道
足寄町学校給食センター
吉田 美優・廣田 裕美

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

準優勝

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

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

優勝

埼玉県
越生町立越生小学校
小林 洋介・三好 景一

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

準優勝

奈良県
宇陀市立学校給食センター
辰己 明子・宇良 章子

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

第13回大会 2018年

優勝

兵庫県
養父市学校給食センター
井口 留美・村橋 純一

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
～朝倉山椒ソース～、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

準優勝

福島県
いわき市立勿来学校給食共同調理場
水口 公美・稲村 のり子

麦ごはん、牛乳、県産シマガツオのから揚げ～ネギぴょん
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

第14回大会 2019年

優勝

兵庫県
丹波篠山市立西部学校給食センター
田端 廣美・出野 年紀

丹波篠山黒豆ごはん、牛乳、寒ざわらのデカンショねぎソース、
ふるさと野菜のゆずマヨネーズあえ、
天内いも入り 根菜ぼたん汁、うんしゅうみかん

準優勝

奈良県
宇陀市立学校給食センター
辰己 明子・辻 忠昭

さつまいも入り大和茶めし、牛乳、
宇陀の牛肉と宇陀金ごぼうのハンバーグ 柿ソース、
きらずのたいたん、黒豆煮めん、大和のかき

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）

私たちは
学校給食を
応援しています

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！**

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）

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**

あなたの100年の健康のために

野口英世記念
野口医学研究所
Noguchi Medical Research Institute Since 1983

商品開発

管理栄養士監修のもと健康食品、化粧品等、様々な商品開発に携わっています。

栄養セミナー

健康経営の推進のために、社員研修の一環として栄養セミナーを実施しています。

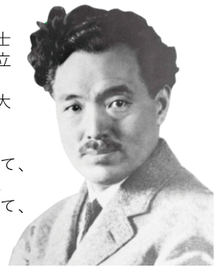
イベント

食に関する楽しいイベント通して、健康意識の向上と生活の改善を目指しています。

野口医学研究所とは？

米国財団法人野口医学研究所は、日本が生んだ世界的医学者・野口英世博士の業績を記念し、日米を機軸とする国際医学交流の促進を目的として、設立された米国免税財団法人です。
創立以来、毎年数多くの日本人メディカルスタッフを提携先である米国の大学病院へ送り出し、留学を支援する等の活動を続けて参りました。

株式会社野口医学研究所は、米国財団法人野口医学研究所の外郭団体として、日米を基軸とした国際医学交流の促進を資金面から支援している組織です。
野口英世博士の肖像を、商品や宣伝に独占的に使用できる唯一の企業として、その優位性を存分に活用しながら、医療や健康に関わるサービスの提供や、健康関連商品の製造販売を行い、皆様の健康増進に寄与しています。



野口医学研究所がお届けする
健康WEBマガジン 「美健JUMP!」

美健JUMP!（びけんじゃんぷ！）

病気や症状のお悩みをドクターに訊くコーナーや、各分野で活躍する著名人への「健康」をテーマにしたインタビュー記事、プレゼント企画など、様々なコンテンツを展開中!

詳しくはこちら▼

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

kewpie

卵不使用なのに、
マヨネーズのおいしさが味わえます。

白身魚（鱈）のマヨ焼き

10g　1kg　5kg　家庭用 205g

マヨネーズのおいしさを一人でも多くの人に楽しんで欲しい。だから卵を使わずにマヨネーズのおいしさを再現しました。サラダやパンはもちろん、マヨ焼きなどさまざまなメニューにお使いいただけます。

卵を使っていない
キューピーエッグケア
www.kewpie.co.jp/prouse

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

内容が見てすぐ分かる動画があります！！（財団のホームページからもご覧頂けます）

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、毎年1回、**口数を自由に変更**できます。

Point 2 予定利率は**年1.25%**（令和2年4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 「個年型」（**個人年金保険料控除**の対象）
「一般型」（**一般生命保険料控除**の対象）
があり、両方加入も可能です。（動画でも説明しています）
※税務の取扱いについては税制改正により、今後変更となることがあります。

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**※を**最高１億円まで補償！**
※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。

Point 3 どちらのコースも、**退職後もご利用**いただけます。

いわゆる「自転車保険」としてもご利用いただけます

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。

承19－企－02（1904）

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
※2020年10月現在休止中です。最新の運営状況につきましてはホームページをご確認ください。

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

WAKO

持続可能な社会へ
ワコウは行動し
サポートを続けます

ワコウは長年にわたり国連WFP「学校給食支援」をサポートしています。2020年から新たな取り組みとして、SDGsの17の国際社会の共通目標2「飢餓ゼロ」が他の目標達成の基盤になることからパートナーシップを通じてその実現を目指しています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
株式会社ワコウは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

飢餓から救う。未来を救う。
WFP 国連世界食糧計画

株式会社ワコウ
https://wako-clothing.jp
ケータリングウェア事業部　tel.052-444-2634

S&B

第19回
業務用加工食品ヒット賞
（給食・総菜部門）受賞

みんなでおいしく アレルゲンフリー※ 28品目不使用

保存に便利なファスナー付き袋

学校給食でも安心!

アレルゲンフリー（28品目不使用） カレーフレークN 1kg

さつまいもやトマトなどの野菜の
旨みが溶け込んだ甘口タイプの
カレーフレーク

アレルゲンフリー（28品目不使用） シチューフレークN 1kg ホワイト

白菜や玉ねぎのおいしさが溶け
込んだ、まろやかな味わいの
シチューフレーク

※国内で表示を義務付ける・表示を推奨する
28品目を含む原材料を使わずにつくりました。

・国内で表示を義務付けるもの（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）
・表示を推奨するもの（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）

こちらもおすすめ!

とろける給食用カレーフレークN 1kg

❶ 化学調味料不使用!
❷ 牛由来原材料不使用!（乳も使用していません）
❸ 表示義務、推奨アレルギー物質は小麦のみ!!

エスビー食品株式会社
首都圏広域食材ユニット
〒174-8651 東京都板橋区宮本町38-8 TEL 03-3558-9028
北海道・東北業務用営業所
〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町2-10-17 仙台一番町ビル 9F TEL 022-726-6650
中日本業務用営業所
〒465-0024 愛知県名古屋市名東区本郷2-180 TEL 052-760-1608
西日本業務用営業所
〒531-0076 大阪府大阪市北区大淀中1-12-9 サンパードビル21 5F TEL 06-6451-0117

てしおにかけた学校給食

おいしいを届ける

創業の原点は母親が作る
愛情いっぱいのお弁当。

大切な人に料理を届けるように、
ひと手間もふた手間も惜しまず、
子どもたちの笑顔のために、
「てしお」にかけた“究食”を
お届けします。

安全・安心への取り組み

安全で安心できる食事は
給食の基本です。

ISO9001・ISO14001を取得し、
徹底した衛生管理と
残渣の削減に努めています。

パートナーとして

栄養士様の想いを汲み取り、
理想の食育を実現することも
私たちの大切な使命です。

子どもたちの豊かな心を育み
思い出に残る給食を目指します。

東京都港区芝 4-13-3 PMO 田町東 10F （TEL）03-3457-3000
https://www.hagakure.co.jp/ （FAX）03-3457-3001
てしおにかけた究食へ hagakure
葉隠勇進株式会社

完璧な衛生管理

創業以来54年
無事故更新中の
徹底した衛生管理体制

豊富な実績と経験

514ヵ所以上の
受託実績と経験で
多様化するニーズに対応

お客様の信頼が私たちの誇りです

きめ細かいサポート体制

本社スタッフが運営業務を
バックアップ　お客様の満足度の
向上に努めています

蓄積されたノウハウ

長年の経験と実績と
お客様の要求を満たすノウハウ
厚生労働省HACCPチャレンジ事業

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　http://www.toyo-foods.com

Soei
SOEI IP LABO FOUNDATION

一般財団法人
創英 IPラボ

最新刊

おいしく折ろう 食育おりがみ 第2集

西田良子・平野誠子 製作・著

◆普通の折り紙を使って、折る、切る、描く、貼ると楽しみながら食べ物の形を学べるおりがみ集の第２弾。旬の食べ物、年中行事などの作品を76点収録しています。

◎「おいしく折ろう 食育おりがみ」（第１集）も好評発売中！

A5判112ページ
定価：本体1,300円+税

月刊 学校給食（こころとからだのけんこう）

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　一斉休校、給食は…
6月号　食物アレルギー対応を見直す
7月号　コロナ下で食育を発信！
8月号　“子ども食堂”は今
9月号　コロナを意識した衛生管理
10月号　給食でPDCAに基づく食育
11月号　今こそ、スチコン活用を！
12月号　ICTを活かした食育

定価：本体889円+税
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
https://www.school-lunch.co.jp

NAKANISHI

ウイルスから明日を守る
子どもたちに笑顔と安心を。

紫外線とオゾンでダブル殺菌
ユニクリーン
（衣類／シューズ殺菌保管機）

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
TEL：大代表(03)5541-6333　FAX：(03)5541-0155
大阪本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号
TEL：大代表(06)6791-1111　FAX：(06)6793-5151

学校関係者、栄養職員、栄養教諭のみなさまへ

笑顔でランチ®

スマホ対応！
毎月2回更新

笑顔でランチ　検索　http://www.egaoderanchi.jp/

「笑顔でランチ」サイトがリニューアルしました！

お試しください。
プレゼントキャンペーン実施中！

理研ビタミン株式会社
【お問合わせ先】業務用食品営業本部　〒160-0004東京都新宿区四谷1-6-1 03(5362)1331

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

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

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

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。

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 019-638-6854 / 関東給食会 03-3256-6321 / 中部給食会 058-270-0541
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

イージーII
軽量撥水性 PMP樹脂製
PMP樹脂は、残菜・汚れをはじき、こびりつかせない
極めて優れた材質です。
洗浄作業の「省力化」に貢献します。
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

学校を変える
ファクトがある。
教育新聞

私たちの食生活に欠かせない
食品添加物の役割
をしっかりと認識しましょう。
食べものを長持ちさせてムダにしない
食欲を高めておいしく
食べものの形を作る
小冊子を無償提供
中高生用冊子
一般消費者・大学生用冊子
一般社団法人 日本食品添加物協会
〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町4－9
小伝馬町新日本橋ビルディング6階
TEL.03－3667－8311 FAX.03－3667－2860
ホームページ https://www.jafaa.or.jp

Nikon
LOHAS
ライフスタイルを快適にする老眼対策レンズ
ロハス ホーム
料理、パソコン
オフィスワークに最適
メガネでできる健康生活
メガネドラッグ
店舗の情報は
こちらから→

新・調味料宣言 ゆかり®!
mishima
三島食品株式会社 〒730-8661 広島市中区南吉島二丁目1番53号 TEL:082-245-3211

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

食育授業の教材として活用!!
えいよう学くん Web版
ゲーム感覚で楽しく
「食事と体の関係」を学べる食育ソフト
タブレット端末を活用しICT教材に最適!
給食管理システムなら
らくらく献立7 学校給食版
食物アレルギー対応
『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』に対応
お問い合わせはこちら
株式会社夢工房
TEL:078-291-7128
http://www.yumekobo.jp
e-mail:hansoku@yumekobo.jp

天然カロチノイド色素「アスタキサンチン」
Astabio®
ブルネイで培養した微細藻"ヘマトコッカス藻"由来
ヘマトコッカス藻細胞
培養設備
ブルネイのモスク
1 微細藻類由来の
天然アスタキサンチンによって、
皆様の健康と美容への取り組みを
サポートいたします。
2 高齢化社会に
求められる「エンジョイエイジング」
に貢献します。
バイオジェニック株式会社
URL:http://www.bgenic.com/

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
モッチーくん
あずきちゃん
(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

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

MAGTEC
磁石をコアに
新たな価値を創造
磁石製品ならマグテック
マグテック株式会社
URL:http://www.magtec.co.jp
本社:〒578-0981 大阪府東大阪市島之内2-4-16 TEL:072-966-3565
東京営業所:03-5251-5581 和歌山工場:0736-61-1135

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52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

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

得意分野は「給食」のぜんぶです。
SNC
新日本厨機株式会社
3,000アイテム超の取扱製品を掲載したカタログ請求から、
各種工事のお問い合わせまで、当社サイトにて承ります。
www.snc-corp.co.jp
東京都大田区蒲田本町1-4-1 TEL. 03-3734-8171 snc@snc-corp.co.jp

ご好評をいただいております!
全国学校給食甲子園ホームページblog
「食のこばなし」
毎日、私たちが食べている料理や食材には
さまざまなルーツ、特色があります。
給食甲子園事務局スタッフ3人が「食」にまつわる
「こばなし」を毎回ご紹介しています。
食のこばなし

MUSASHI ENGINEERING,INC.

未来の食を支える。
3Dフードテクノロジー。

3Dフードプリントシステム

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

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

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。

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

kikkoman
おいしい記憶をつくりたい。

たべる顔は、
がんばる顔にみえる。

よくたべるあなたが好き。
しょんぼりした顔に
なることはあるけれど、
たべたらたちまち元気になる
あなたが好き。
たべなきゃ、できないことがある。
たべる顔は、がんばる顔にみえる。
たべる顔は、笑う顔になる。
みんなを笑顔にする顔になる。
そんな笑顔は、
キッコーマンがお届けする
「おいしい!」から。
おいしい記憶をつくりたい。
キッコーマン

見るだけでパッと笑顔になる、
おうちごはんをご紹介しています。
キッコーマン 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