全国学校
給食甲子園

第16回 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　2021年12月4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

「第16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
日本一
うなぎ・焼とり・惣菜
ni·ho·n·i·chi

子どもたちの笑顔をつなぐ

株式会社 藤江 FujinoE
fujinoe.com

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

kikkoman

MUSASHI ENGINEERING,INC.

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

なんかいいな、をプラスワン
Green House

IHO
株式会社 AiHO

Galileo

月刊 学校給食
全国学校給食協会

FSH
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

株式会社 中西製作所

hagakure

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

バイオジェニック株式会社
Biogenic Co.,Ltd.

メガネドラッグ

あったか家族のお手伝い
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。※表示価格は8%の消費税込みの価格です。店内飲食の場合は税率が異なります。※表示の価格は小数点以下の消費税を切捨て表示したものです。小数点以下切上げ表示の店舗は価格が異なる場合がございます。

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：10時～20時 / 年中無休

第16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

も　く　じ

4 主催者挨拶
第 16 回大会概要
第 16 回大会第２～４次選定通過校・施設紹介

8 第 16 回大会決勝進出校・施設・レシピ紹介

20 第 16 回大会各賞の発表

27 第 16 回大会食育授業コンテスト

30 第 16 回大会審査講評

31 世界初の巨大な学校給食データベース

32 主催者の認定ＮＰＯ法人・21 世紀構想研究会の紹介

33 国際交流を目指す食育・学校給食活動

33 目指すは国際交流で日本のソフトパワーを世界の舞台へ

34 第１～15 回大会決勝進出校・施設紹介

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　2022 年 1 月 20 日
発　行　第 16 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**

全国学校給食甲子園は、子どもたちの健やかな成長と健康のためには食育が大切であり、その中心にある学校給食の改善向上に少しでも貢献したいとの思いで行っています。

コロナ禍の中、今年も書類審査の大会となりました。４次にわたる審査を経て、決勝大会に進出したブロック代表12チームは、いずれも「地場産物を活かした我が校の自慢料理」と呼ぶにふさわしい栄養バランスの取れた美味しそうな給食献立でした。

大会では、動画による食育授業コンテストも行われました。表彰式は本会場と決勝大会進出12代表の会場とを結んだZoomとYouTubeを使ったネット中継により実施されました。

大会開催にあたり、多くの皆様にご協力とご協賛をいただきましたことに心から感謝申し上げます。来年は女子栄養大学での調理コンテストを行う大会にしたいと心から思っています。

認定 NPO 法人 21 世紀構想研究会
理事長　**馬場 錬成**

２年続きのコロナ禍開催となりましたが、全国の学校栄養士の先生方からは例年と変わらぬ応募をいただき、主催者一同、感激と感謝の気持ちで一杯でした。

16回大会の優勝は、茨城県代表で31歳の保立貴博・栄養教諭に輝きましたが、保立先生は６回目の応募でついに優勝旗をもぎ取っていきました。これまで予選落ちばかりであり、県代表にもなれなかったのですが、努力すれば報われるという実例を示してくれました。食育指導でも児童・生徒の興味を引き出す体験や授業を展開しており、これからの活躍も期待しています。

1355人の先生方から応募された献立は、表彰された献立だけが光っていたわけではありません。ご苦労して応募した電子情報はすべてデータベースとして管理しており、学校給食・食育の基礎データとして永く活用することになっています。1000人を超える学校給食献立の基礎データは、世界的に見ても例がない貴重なものであり、これを価値あるものとして活用することを主催者として考えていきたいと思います。

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、食育学会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16回大会概要

大会期日

2021 年 12 月４日（土）
- ４日（土）　食育授業コンテスト結果発表・表彰式
  第 16 回全国学校給食甲子園表彰式

大会プログラム

４日（土）
- 13:00 ～ 13:25 食育授業コンテスト・表彰式
- 13:25 ～ 15:00 第 16 回全国学校給食甲子園表彰式

会場

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

12 代表施設

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　（学校法人香川栄養学園理事長、女子栄養大学・女子栄養大学短期大学部学長）
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

６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

協賛

株式会社日本一
キッコーマン株式会社
武蔵エンジニアリング株式会社
キユーピー株式会社
日清食品ホールディングス株式会社
エスビー食品株式会社
株式会社グリーンハウス
株式会社ガリレオ
株式会社 AIHO
タニコー株式会社
株式会社イーゼィシステムズ
葉隠勇進株式会社
株式会社教育新聞社
新日本厨機株式会社
全国給食事業協同組合連合会
三島食品株式会社
アルファー食品株式会社
一般社団法人日本食品添加物協会
マグテック株式会社
株式会社藤江
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
日本調理機株式会社
株式会社ワコウ
株式会社東洋食品
一般財団法人創英ＩＰラボ
全国学校給食協会
ラバファルト株式会社
理研ビタミン株式会社
株式会社中西製作所
学校給食用食品メーカー協会
三信化工株式会社
精糖工業会
三浦工業株式会社
ミドリ安全株式会社
株式会社夢工房
株式会社メガネドラッグ
バイオジェニック株式会社

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。

第 16 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	学校法人香川栄養学園理事長 女子栄養大学・女子栄養大学短期大学部学長
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	江口 敏幸	東京都杉並区立荻窪小学校　栄養教諭
審査委員	中島 みどり	キッコーマン株式会社　経営企画室 コーポレートブランド担当マネジャー

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）・特別賞・優秀賞などを決定する。

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。

第16回大会審査経過　応募数 1,355 校・施設

16回大会は全国から1,355校・施設の応募がありました。

第1次選定（書類審査）　→ 247校・施設

応募数の18%にあたる247校・施設を選定しました。

第2次選定（書類審査）　→ 52校・施設

247の中から都道府県代表として52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52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・愛媛県が各２件です。

第3次選定（書類審査）　→ 24校・施設

52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審査）
優勝、準優勝、特別賞、優秀賞などを決定

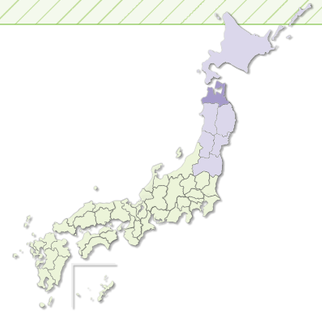
食育授業コンテストは第３次審査に選定された６ブロック24代表が参加できる出場枠へ拡大し、21名が出場しました。21代表はZOOM（オンライン）を使った食育授業コンテストを行い食育授業最優秀賞、優秀賞を選定しました。
応募献立については書類審査で優勝、準優勝、特別賞、優秀賞を選定しました。

北海道	七飯町学校給食センター	栄養教諭　伊藤 綾子
青森県	決勝大会出場 おいらせ町立学校給食センター	栄養教諭　大坊 末世子
岩手県	決勝大会出場 奥州市立 胆沢学校給食センター	学校栄養職員　菊地 万里子
宮城県	ブロック代表 登米市 東部東和学校給食センター	栄養教諭　菅原 恵美
秋田県	上小阿仁村学校給食調理場	栄養教諭　庄司 のぞみ
山形県	ブロック代表 真室川町立真室川小学校	栄養教諭　佐藤 暢子
福島県	浪江町立 なみえ創成小・中学校給食調理場	学校栄養職員　佐藤 航
茨城県	牛久市立岡田小学校	栄養教諭　潮﨑 純子
茨城県	決勝大会出場 ひたちなか市立美乃浜学園	栄養教諭　保立 貴博
栃木県	ブロック代表 栃木県立鹿沼商工高等学校 （定時制）	学校栄養職員　岩田 実津子
群馬県	片品村学校給食センター	学校栄養職員　林 清子
埼玉県	決勝大会出場 草加市立高砂小学校	栄養教諭　今井 ゆかり
千葉県	ブロック代表 成田市立 公津の杜小学校共同調理場	栄養教諭　古川 愛
東京都	世田谷区立深沢中学校	学校栄養職員　加瀬 あす香
新潟県	長岡市立宮内小学校	栄養教諭　玉村 有里絵
新潟県	ブロック代表 糸魚川市立糸魚川小学校	栄養教諭　山本 雅代
新潟県	決勝大会出場 五泉市立五泉南小学校	栄養教諭　佐久間 卓恵
富山県	ブロック代表 富山市南学校給食センター	栄養教諭　和田 由紀子
石川県	小松市立能美小学校	栄養教諭　小西 彩絵
福井県	決勝大会出場 福井県立南越特別支援学校	栄養教諭　櫻川 朗江
山梨県	西桂町学校給食共同調理場	栄養教諭　小野 明子
長野県	箕輪町立箕輪東小学校	学校栄養職員　原 美浪
長野県	長和町立和田小学校	学校栄養職員　金澤 千賀子
岐阜県	ブロック代表 川辺町学校給食センター	栄養教諭　藤井 千穂
静岡県	決勝大会出場 静岡県立富士特別支援学校	学校栄養職員　滝浪 永梨
愛知県	あま市学校給食センター	栄養教諭　河橋 伸哉
滋賀県	甲賀市西部学校給食センター	栄養教諭　吉田 祐子
京都府	宮津市立宮津中学校	栄養教諭　須佐美 佑吏
大阪府	枚方市第一学校給食共同調理場	栄養教諭　小西 卓
兵庫県	決勝大会出場 芦屋市立精道中学校	栄養教諭　奥 瑞恵
奈良県	ブロック代表 川上村立学校給食共同調理場	学校栄養職員　阪上 賀津子
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
鳥取県	ブロック代表 日野町立学校給食センター	栄養教諭　坂井 恭子
島根県	決勝大会出場 江津市立桜江学校給食センター	栄養教諭　酒井 美恵子
岡山県	岡山県立岡山西支援学校	栄養教諭　川上 啓子
広島県	庄原市立峰田小学校	栄養教諭　伊藤 真由美
山口県	柳井市立学校給食センター	栄養教諭　中津井 貴子
徳島県	ブロック代表 つるぎ町学校給食センター	栄養教諭　峯田 晴美
香川県	朝日新町学校給食センター	栄養教諭　愛染 麻水
香川県	観音寺市 観音寺学校給食センター	栄養教諭　高津 敏恵
愛媛県	西条市立西条小学校	栄養教諭　武方 美由紀
愛媛県	決勝大会出場 西条市立玉津小学校	栄養教諭　井上 彩
高知県	香南市立 赤岡・吉川学校給食センター	栄養教諭　大原 佐知
佐賀県	決勝大会出場 白石町学校給食センター	栄養教諭　川田 孝子
長崎県	五島市立富江学校給食センター	栄養教諭　竹嶋 ゆきえ
長崎県	ブロック代表 長崎大学教育学部附属小学校	栄養教諭　山﨑 美奈
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
熊本県	八代市東陽学校給食センター	栄養教諭　松田 英津子
大分県	豊後高田市学校給食センター	学校栄養職員　小泊 幸枝
宮崎県	ブロック代表 北浦町学校給食センター	栄養教諭　中川 みゆき
鹿児島県	薩摩川内市立 樋脇学校給食センター	栄養教諭　久保田 晴美
沖縄県	石垣市立伊原間中学校	学校栄養職員　山里 広子

第16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	佐賀県	10
2	鹿児島県	9
3	福島県	8
〃	東京都	8
〃	岐阜県	8
〃	香川県	8
7	富山県	7
〃	岩手県	7
〃	埼玉県	7
〃	新潟県	7
〃	長崎県	7
12	長野県	6
〃	福井県	6
〃	青森県	6
〃	兵庫県	6
〃	愛媛県	6

北海道・東北ブロック①



青森県

おいらせ町立学校給食センター

青森県上北郡おいらせ町中平下長根山１－20

所長　石塚 善太

献立

もち麦ごはん、牛乳、
さばのおろしソースがけ、
キャベツと嶽きみのおかかあえ、
ながいものマーボー風汁

使用地場産物

米（まっしぐら）、もち小麦、牛乳、さば、だいこん、こまつな、キャベツ、嶽きみ、ぶた肉、にんにく、黒にんにく、ごぼう、にんじん、ながいも、みそ、長ねぎ

エネルギー	618 kcal	亜鉛	3.4 mg
たんぱく質	30.6 g	ビタミン A	193 μgRAE
脂質	15.7 g	ビタミン B_1	0.74 mg
脂質	23 %	ビタミン B_2	0.61 mg
カルシウム	329 mg	ビタミン C	33 mg
マグネシウム	103 mg	食物繊維	4.5 g
鉄	3.2 mg	食塩相当量	1.8 g

栄養教諭　大坊 未世子

調理員　種市 良子

青森県は農業・漁業・畜産業がさかんな食材の宝庫。なかでも県南東部に位置するおいらせ町は、にんじん・ごぼう・ながいも・だいこんといった根菜類の収穫が多いほか、夏秋キャベツは県内一の生産量を誇り、特産品となっています。また、青森県では短命県返上に向けて「あおもり型給食」を提唱。①「塩分」ひかえめ、②「野菜」たっぷり、③「あぶら」ほどよく、④「ごはん」しっかり、⑤「あおもり」に感謝 ── の5つのコンセプトに沿った学校給食に取り組んでいます。今回の献立も減塩やたっぷり野菜を意識しつつ、おいらせ町の秋を感じさせるような旬の地場産食材を豊富に使いました。

汁物の「ながいものマーボー風汁」は、昨年センターが主催した「学校給食レシピコンテスト」で最優秀賞に輝いた児童考案のレシピに、アレンジを加えたものです。おいらせ町で生産がさかんななながいも・ごぼう・にんにくを使い、調味のみそは地元の農家団体が町内産の大豆で手作りしたものを用いました。主食は町で穫れたブランド米「まっしぐら」に、今回は県産のもち小麦を混ぜて炊き上げました。主菜は青森県を代表する魚の一つ、さばを使った「さばのおろしソースがけ」。青魚が苦手な子どもにも食べやすいよう、町の特産の一つであるだいこんをおろして、さっぱりとした和風ソースでいただきます。「キャベツと嶽きみのおかかあえ」にも、町の特産物であるキャベツと県産のブランドとうもろこし「嶽きみ」を用い、野菜がたっぷり摂れるように工夫しました。

レシピ

【もち麦ごはん】

❶ 米を研ぎ浸水させ、もち小麦を入れて炊飯する。

【さばのおろしソースがけ】

❶ だいこんを洗って皮をむき、おろす。　❷ 釜にだいこんおろし、しょうゆ、砂糖、みりんを入れて煮る。❸ ふつふつしたら、レモン汁を入れ水溶きかたくり粉でとろみをつける。　❹ さばをコンビ 170℃で 15 分焼く。❺ 焼きあがったさばにソースをかける。

【キャベツと嶽きみのおかかあえ】

❶ こまつなとキャベツはよく洗って、1㎝幅に切る。❷ こまつな、キャベツ、嶽きみをそれぞれゆでて冷却、脱水する。　❸ かつお節を乾煎りする。　❹ ゆでた野菜とかつお節、めんつゆをあえる。

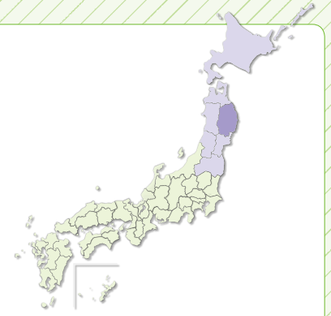
【ながいものマーボー風汁】

❶ 熱した釜にごま油をしき、ぶたひき肉、トウバンジャン、おろしたにんにく、しょうがを入れ炒める。❷ ごぼうとにんじんはささがき、ながいもは 2㎝角、長ねぎは 3㎜幅、黒にんにくは粗みじんにする。　❸ ひき肉をしっかり炒めたらごぼう、にんじんを入れてさらに炒め、水を入れて煮る。　❹ オイスターソース、しょうゆ、みそ、酒を入れる。　❺ ながいもを入れて煮る。　❻ 長ねぎを入れ、かたくり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

もち麦ごはん		さばのおろしソースがけ		キャベツと嶽きみのおかかあえ		ながいものマーボー風汁			
米（町産まっしぐら）	65	さば切り身	50	こまつな	25	ごま油	1	オイスターソース	3
もち小麦	3.5	だいこん	15	キャベツ	20	ぶたひき肉	10	手作りみそ	3.5
		しょうゆ	2	嶽きみ	8	にんにく	0.5	しょうゆ	1
		砂糖	0.6	めんつゆ	2.4	しょうが	0.5	長ねぎ	15
		みりん	0.4	かつお節	0.5	黒にんにく	0.2	かたくり粉	2
		かたくり粉	0.2			ごぼう	24	酒	2
		レモン汁	1.2			ながいも	60	水	150
						トウバンジャン	0.2		

北海道・東北ブロック②



岩手県

奥州市立 胆沢学校給食センター

岩手県奥州市胆沢小山字菅谷地 123－2

所長　千葉　有

献立

金芽米ごはん、牛乳、
とりささ身の香り揚げ、
岩手野菜のじゅうねあえ、
なかよし茶葉っと

使用地場産物

金芽米、牛乳、とりささ身、南部小麦、こまつな、もやし、にんじん、きく、じゅうね、ぶた肉、だいこん、ごぼう、生揚げ、生しいたけ、なめこ、長ねぎ

エネルギー	685 kcal	亜鉛	3.2 mg
たんぱく質	28.8 g	ビタミン A	297 μgRAE
脂質	18.0 g	ビタミン B_1	0.40 mg
脂質	24 %	ビタミン B_2	0.50 mg
カルシウム	367 mg	ビタミン C	24 mg
マグネシウム	93 mg	食物繊維	4.8 g
鉄	2.7 mg	食塩相当量	1.6 g

学校栄養職員　菊地 万里子

調理員　千葉　努

奥州市は国内で3つの姉妹都市を提携しており、北海道長沼町、北海道厚真町、静岡県掛川市と交流を続けています。学校給食でも毎年、姉妹都市の食材を使った給食「姉妹都市のおいしい食材を味わう日」を実施。姉妹都市に対する児童・生徒の興味関心を高めるとともに、自分たちの郷土についても深く考える機会を設けています。

今回は、静岡県掛川市から毎年届く「掛川茶」の茶葉を給食に使いました。衣にきざみ茶葉を混ぜた「とりささ身の香り揚げ」は、口にするとほのかなお茶の香りがする一品です。汁物は奥州市の郷土料理「はっと」。小麦粉に水を加えて練り、薄く伸ばした生地をゆでる小麦粉料理の一種です。今回は地場の小麦粉「南部小麦」に粉末にした茶葉を練り込み、白いプレーンのはっとと緑色のはっとの二色仕立てで、姉妹都市である掛川市との友好を表現。「なかよし茶葉っと」と名付けました。

今年 6 月、小学 5 年生に食生活アンケートをおこなったところ、郷土料理や伝統食を「知っている」と答えたのは約 30%という結果が出ました。給食センターでは、毎日のように地場食材を使用し、毎月のように郷土料理を献立に組み込んでいるにもかかわらず、家庭で食べる機会・知る機会がなくなっているせいか、なかなか浸透していないことがわかります。次世代に郷土の豊かな食文化を伝えていくためにも、今後は給食に取り入れるだけでなく、各家庭に対しても積極的に情報を発信していきたいと考えています。

レシピ

【金芽米ごはん】

❶ 米を研ぎ、炊飯する。

【とりささ身の香り揚げ】

❶ 小麦粉ときざみ緑茶、食塩を合わせ、水で溶き、衣を作る。　❷ とりささ身に①の衣をつけ、180℃の油で揚げる。

【岩手野菜のじゅうねあえ】

❶ 野菜を洗い、切る。（こまつな→ざく切り、にんじん→千切り）　❷ ①の野菜、きくをゆでて冷却する。❸ じゅうねと、白ごまは合わせてすり、冷ましておく。❹ ②の野菜に、③、調味料をあえる。

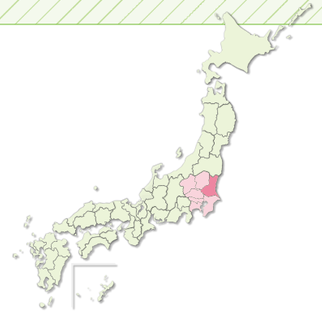
【なかよし茶葉っと】

❶ だしをとる。　❷ 小麦粉を2つに分け、片方はそのまま、もう片方には緑茶を混ぜ合わせ、2種類のはっとを作る。　❸ 野菜は洗って切る。（だいこん、にんじん→いちょう切り、ごぼう→半月、生しいたけ→薄切り、長ねぎ→斜め薄切り）　❹ 生揚げは色紙切りにする。❺ ぶた肉をから炒りし、だし汁を加え、野菜を煮る。❻ ②のはっとを一口大に伸ばし、ゆでて、冷水に取る。❼ 野菜がやわらかくなったら、生揚げ、はっとを入れ、調味料で味付けし、仕上げに長ねぎを入れる。

材料と分量（1 人分・単位 g）　献立対象：小学校

金芽米ごはん		とりささ身の香り揚げ		岩手野菜のじゅうねあえ		なかよし茶葉っと			
精白米	80	とりささ身	40	こまつな	30	小麦粉	15	長ねぎ	10
		食塩	0.3	もやし	25	粉末緑茶	0.2	かつおだし	5
		きざみ緑茶	0.5	にんじん	6	ぶたもも肉	8	昆布だし	1
		小麦粉	5	きく	5	だいこん	24	こいくちしょうゆ	2
		米ぬか油	5	じゅうね（すり）	1.5	にんじん	7	うすくちしょうゆ	2
				白ごま（すり）	1	ごぼう	7	食塩	0.2
				三温糖	2	生しいたけ	8	酒	1
				こいくちしょうゆ	2	なめこ	10	本みりん	0.6
				食塩	0.05	生揚げ	15		

関東ブロック①



茨城県

ひたちなか市立美乃浜学園

茨城県ひたちなか市磯崎町 5135 番地

校長　朝比奈 泰浩

献立

干しいもとちりめんじゃこの混ぜごはん、牛乳、奥久慈しゃもとれんこんのかみかみソテー、茨城彩り野菜とさくらだこの梅香さっぱりあえ、常陸の輝き まろやか豚汁、バインベリー

使用地場産物

米、干しいも、にんじん、油揚げ、ちりめんじゃこ、レッドポアロー（赤ねぎ）、牛乳、奥久慈しゃも（とり肉）、れんこん、ぶなしめじ、にら、福来みかん（七味唐辛子）、たこ、キャベツ、みずな、赤パプリカ、黄パプリカ、梅、なし、常陸の輝き（ぶた肉）、こんにゃく、だいこん、かぼちゃ、たまねぎ、ごぼう、みそ、バインベリー（いちご）

エネルギー	686 kcal	亜鉛	3.9 mg
たんぱく質	32.3 g	ビタミン A	569 μgRAE
脂質	17.2 g	ビタミン B_1	0.46 mg
脂質	23 %	ビタミン B_2	0.59 mg
カルシウム	352 mg	ビタミン C	71 mg
マグネシウム	110 mg	食物繊維	6.5 g
鉄	3.1 mg	食塩相当量	2.1 g

栄養教諭　保立 貴博

調理員　關山 春美

茨城県は、農業産出額で全国第３位（令和元年）を誇る農業県。「茨城をたべよう」を合言葉に、県民が一体となって地産地消を推進しています。県中央部に位置するひたちなか市では、太平洋に面した漁港で豊富な水産物が水揚げされ、水産物加工もさかんです。地の利を生かし、市内の学校では農協や漁協に協力を得て、さつまいも栽培・干しいも作り・魚のつみれ作り等、自ら育て、加工調理し、味わう食育体験がおこなわれています。

今回の献立は、茨城の食材をふんだんに使うことで、郷土愛を育み、地場産物の理解を深めることをねらいとします。「干しいもとちりめんじゃこの混ぜごはん」は、全国シェア90%を占める干しいもと常陸沖産のちりめんじゃこを使用。県のブランド地鶏「奥久慈しゃも」と生産量日本一のれんこんを炒めた「奥久慈しゃもとれんこんのかみかみソテー」は、こりこりした歯ごたえのしゃも肉とシャキッとしたれんこんの異なる食感を楽しむ料理です。常陸沖で獲れるたこは総称して「さくらだこ」と呼ばれますが、ひたちなか市はたこの加工量が日本一。「茨城彩り野菜とさくらだこの梅香さっぱりあえ」は、地元で水揚げされたたこをスライスして地場野菜を加え、生産量全国２位のなしのすりおろしと水戸名物の梅であえました。豚汁に使うのは、たっぷりの県産野菜と県のブランドぶた肉「常陸の輝き」。豆乳ときな粉でまろやかさを加え、あおさで香りを出すことで、みその使用量を減らし減塩に努めます。デザートには、ひたちなか市特産のつる付きいちご「バインベリー」を添えました。

レシピ

【干しいもとちりめんじゃこの混ぜごはん】

❶ 米を洗って炊飯する。　❷ にんじんは千切り、干しいも・油揚げは短冊切り、赤ねぎは小口切りにする。　❸ 油を熱してちりめん・赤ねぎを炒める。　❹ にんじん・油揚げを加える。　❺ 干しいも・むきえだまめを加える。　❻ 調味してごはんを混ぜ合わせる。

【奥久慈しゃもとれんこんのかみかみソテー】

❶ しょうが・にんにくはみじん切りにする。れんこんは厚めのいちょう切り、ぶなしめじは石づきをとり半分に切り、にらは3㎝長さに切る。　❷ 油を熱し、しょうが・にんにくを香りが出るまで炒め、鶏肉を加え炒める。　❸ れんこん、ぶなしめじ、にらを加える。　❹ 調味し、水溶きでん粉を加える。

【茨城彩り野菜とさくらだこの梅香さっぱりあえ】

❶ キャベツは短冊切り、パプリカは 1/4 に切り薄切り、みずなは3㎝長さに切り、なしは皮をむいてすりおろす。　❷ たこと野菜をそれぞれ加熱し冷却する。　❸ ごまとかつお節を加熱し冷ましておく。　❹ なしを調味料と合わせて加熱し冷却する。　❺ 具材と調味しよくあえる。

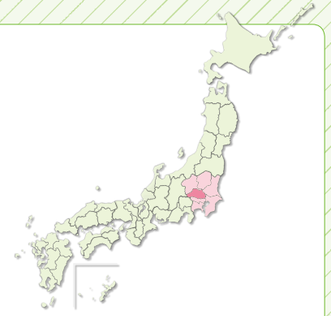
【常陸の輝き まろやか豚汁】

❶ 板こんにゃくは色紙切り、だいこん・にんじんはいちょう切り、かぼちゃは皮つきで一口大に切り、たまねぎはくし切り、ごぼうはささがき切りにする。　❷ かつお節でだしをとる。　❸ ごま油を熱し、ぶた肉・にんじん・ごぼう・だいこん・たまねぎをよく炒める。　❹ だし汁を加えてかぼちゃ・こんにゃくを加えて煮る。　❺ 豆乳・みそ・きな粉を混ぜて加える。　❻ あおさをふる。

材料と分量（1人分・単位 g）　献立対象：小学校

干しいもとちりめんじゃこの混ぜごはん		奥久慈しゃもとれんこんのかみかみソテー		茨城彩り野菜とさくらだこの梅香さっぱりあえ		常陸の輝き まろやか豚汁	
精白米	70	奥久慈しゃも（とりもも肉細切れ）	40	冷凍さくらだこ薄切り	15	ぶたもも肉細切れ（常陸の輝き）	12
干しいも	10	根しょうが	0.3	キャベツ	25	板こんにゃく	10
にんじん	8	にんにく	0.3	赤パプリカ	3	だいこん	20
冷凍むきえだまめ	6	れんこん	15	黄パプリカ	3	かぼちゃ	20
油揚げ	3	ぶなしめじ	10	みずな	6	にんじん	10
ちりめんじゃこ	2	サラダ油	1	練り梅	1	たまねぎ	10
赤ねぎ（レッドポアロー）	4	にら	8	なし	10	ごぼう	10
大豆白絞油	0.5	こいくちしょうゆ	2.5	サラダ油	1	ごま油	0.5
清酒	3	三温糖	1	白いりごま	0.5	無調整豆乳	20
うすくちしょうゆ	1.5	清酒	1	かつお節	0.5	きな粉	2
本みりん	1.5	水	2	酢	3	みそ（淡色辛みそ）	6
		でん粉	1	三温糖	0.8	かつお節	1
		七味唐辛子	0.01	こいくちしょうゆ	1	あおさ	0.02

関東ブロック②



埼玉県

草加市立高砂小学校

埼玉県草加市中央１－２－５

校長　石﨑 明子

献立

えだまめごはん、牛乳、たいの彩りあんかけ、青なすとじゃがいもの揚げ物、みそ汁、埼玉和なしのヨーグルトあえ

使用地場産物

米、えだまめ、にんじん、きゅうり、パプリカ、青なす、じゃがいも、なす、長ねぎ、木綿豆腐、白みそ、赤みそ、なし、ヨーグルトペースト、はちみつ

エネルギー	683 kcal	亜鉛	3.3 mg
たんぱく質	31.0 g	ビタミン A	211 μgRAE
脂質	20.5 g	ビタミン B_1	0.48 mg
脂質	27 %	ビタミン B_2	0.60 mg
カルシウム	351 mg	ビタミン C	25 mg
マグネシウム	119 mg	食物繊維	6.9 g
鉄	3.3 mg	食塩相当量	1.9 g

栄養教諭　今井 ゆかり

調理員　風間 真一

埼玉県は野菜の生産量が多く、栽培される種類も多岐にわたります。今回は、主食からデザートまで、県内産の野菜や果物をふんだんに使用した献立を作成しました。

主食は、草加市の特産品であるえだまめを使った「えだまめごはん」です。えだまめは３年生が総合学習で育てるほか、給食でもサヤごと塩ゆでしたものを年に2回提供しますが、今回は食べ方を工夫しました。主菜の「たいの彩りあんかけ」には、国の『国産農林水産物等販路多様化緊急対策事業』により長崎県漁業協同組合から無償提供されたまだいを使用。深谷市産のきゅうりと草加市産の赤と黄色のパプリカを加えたあんかけで彩りよく仕上げ、子どもたちが苦手とする魚のにおいを抑えました。「青なすとじゃがいもの揚げ物」には、巾着のような丸い形が特徴の「埼玉青なす」を使います。埼玉県の伝統野菜で、市場にはほとんど出回りませんが、農家に依頼し学校給食用に栽培していただきました。デザートは県内で栽培する和なしの缶詰を使った「埼玉和なしのヨーグルトあえ」。和なしは味が穏やかで、他の果物缶詰よりも甘さが控えめなため、市内で養蜂もおこなう農家からはちみつを分けていただいて加え、子どもたちが食べやすい味に調えました。

当日は教室を回り、地場産物を紹介しました。とくに本校で初めて使った「埼玉青なす」は、この日初めて食べる児童も多いため、埼玉青なす・青なす・なすの３種を写真で提示。同じ日のみそ汁に紫色のなすをあえて使い、食感などの食べ比べもしてもらいました。

レシピ

【えだまめごはん】

❶ ごはんに酒を入れ炊く。　❷ えだまめはゆでて、粒を出し、塩ゆでにしておく。　❸ ①とえだまめを混ぜる。　❹ 配缶する。

【たいの彩りあんかけ】

❶ たいは塩を軽くふり焼く。　❷ きゅうり、パプリカは小さめの色紙切りにし、ゆでておく。　❸ だしを取り、煮立たせ塩で味をつける。　❹ ②を入れでん粉でとろみをつけあんを作る。　❺ バットに並べ入れたたいにあんをかける。

【なすとじゃがいもの揚げ物】

❶ 青なすとじゃがいもを角切りにし、それぞれ素揚げする。　❷ ①を混ぜ合わせ、塩をふって配缶する。

【みそ汁】

❶ だし汁を煮立たせ、なすを入れる。　❷ 長ねぎを加える。　❸ 豆腐を入れる。　❹ だし汁で溶いたみそを加え、煮立つ寸前に火を止める。

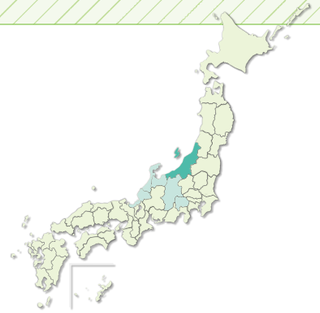
【埼玉和なしのヨーグルトかけ】

❶ 和なし缶をざるにあけ、水気を切っておく。　❷ ①にヨーグルトとはちみつを混ぜ合わせる。

材料と分量（1人分・単位 g）　献立対象：小学校

えだまめごはん		たいの彩りあんかけ		青なすとじゃがいもの揚げ物		みそ汁		埼玉和なしのヨーグルトあえ	
精白米	65	まだい	50	埼玉青なす	45	なす	20	埼玉和なし	50
水	78	にんじん	5	じゃがいも	35	長ねぎ	5	ヨーグルトペースト	42
清酒	1	きゅうり	5	米ぬか油	3	木綿豆腐	20	はちみつ	1
えだまめ	20	パプリカ	5	食塩	0.3	白みそ	2.5		
食塩	0.4	削り節	0.8			赤みそ	2.5		
		水	40			削り節	1.3		
		でんぷん	0.5			水	140		
		食塩	0.4						

甲信越・北陸ブロック①



新潟県

五泉市立五泉南小学校

新潟県五泉市駅前２丁目５番 53 号

校長　石田 雄介

献立

ごはん、牛乳、とんかつアロニアソース、五泉美人サラダ、五泉のめぐみスープ、いちご

使用地場産物

米（コシヒカリ）、牛乳、米粉、アロニアジャム、れんこん（五泉美人）、だいこん、にんじん、さといも、長ねぎ、しいたけ、いちご

エネルギー	684 kcal	亜鉛	3.8 mg
たんぱく質	28.6 g	ビタミン A	209 μgRAE
脂質	19.5 g	ビタミン B_1	0.68 mg
脂質	26 %	ビタミン B_2	0.43 mg
カルシウム	350 mg	ビタミン C	35 mg
マグネシウム	91 mg	食物繊維	5.0 g
鉄	5.3 mg	食塩相当量	2.1 g

栄養教諭　佐久間 卓恵

調理員　鈴木 美千代

五泉南小学校では、生活科・社会科・総合的な学習の時間を使って全学年で「郷土五泉のお宝（良さ）」を学んでいます。６年生になると、これまでの学習成果を下級生や教職員はもちろん、家族や地域にも発信する活動 ── 例えば、市の特産物をポスターやホームページで PR する、パン屋さんと一緒に新商品を考える等を実践。今回の給食もこの活動の一環として地元の食材を使った献立を児童が考え、これをアレンジしたものです。

越後平野の東に位置する五泉市は、三方を囲む山々から流れ出す豊富な水と、そこで生まれる肥沃な土地によって、年間を通してさまざまな農産物が収穫されます。全国的にも有名なさといもやれんこん等の野菜のほか、スーパーフードといわれるアロニアやいちごといった果物も作られています。アロニアは北米原産のバラ科の果樹で、ブルーベリーよりも豊富なポリフェノールを含有。主菜の「とんかつアロニアソース」は、市内で収穫されたアロニアのジャムを使ったソースで仕上げます。「五泉美人サラダ」は、ブランドれんこん「五泉美人」をはじめ、キャベツ・にんじん・なのはな等をすりごまであえたもの。「五泉のめぐみスープ」には、県下一の生産量を誇るさといもをはじめ、だいこん・にんじん等を具だくさんに入れました。ごはんは地元の「コシヒカリ」。デザートのいちごも地場産です。

新型コロナウイルス対策による制限がなくなったら、保護者向けの学校給食試食会や生産者交流給食会を再開し、子どもたちの学びを地域に広げていきたいと考えています。

レシピ

【ごはん】

❶ 米を洗米し、炊飯する。

【とんかつアロニアソース】

❶ ぶた肉に塩こしょう、酒で下味をつける。　❷ 米粉と水を混ぜて衣をつくっておき、①のぶた肉にまぶす。　❸ ②にパン粉をつけ、油で揚げ、中心温度を確認する。　❹ レモン果汁、しょうゆ、赤ワイン、水を煮立てる。　❺ ④にアロニアジャム、ブルーベリージャムを加え、さっと煮て、中心温度を確認する。　❻ 揚げたとんかつに、⑤のアロニアソースをかける。

【五泉美人サラダ】

❶ れんこん：いちょう切りにし、酢水に漬ける。なのはな：1.5㎝カット、キャベツ：短冊切り、にんじん：千切りに切る。　❷ ①の野菜をゆでて、冷却する。　❸ ②の野菜、コーン、すりごまをあえる。　❹ ③にマヨネーズ、しょうゆ、砂糖を加え、さらにあえる。

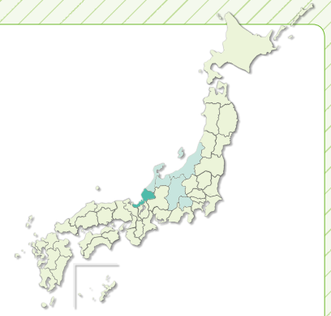
【五泉のめぐみスープ】

❶ だいこん、にんじん、さといも：いちょう切り、こまつな：1.5㎝カットし、下ゆで、長ねぎ：小口切り。　❷ しいたけは戻しておく。　❸ あさりに酒をまぶしておく。　❹ だいこん、にんじん、しいたけ、あさりの順に材料を煮る。　❺ 長ねぎ、しょうがを加える。　❻ 調味料を加える。　❼ 溶き卵を少しずつ回しいれる。　❽ 最後にこまつなを加え、ひと煮立ちさせ、中心温度を確認する。

材料と分量（１人分・単位ｇ）　献立対象：小学校

とんかつアロニアソース				五泉美人サラダ		五泉のめぐみスープ			
ぶたヒレ（赤肉）	40	ブルーベリージャム	4	れんこん	20	だいこん	20	おろししょうが	0.2
食塩	0.2	レモン果汁	0.7	なのはな	20	にんじん	10	清酒	1
こしょう	0.03	こいくちしょうゆ	2.2	キャベツ	10	さといも	25	鳥がらだし	3
清酒	2	赤ワイン	2	にんじん	4	乾しいたけ	0.4	こいくちしょうゆ	3
米粉	9	水	1.5	ホールコーン水煮	5	鶏卵	15	食塩	0.4
水	10			すりいりごま	1.5	あさり水煮	8	こしょう	0.01
パン粉乾燥	5			ノンエッグマヨネーズ	6	清酒	1	水	100
米ぬか油	3.5			うすくちしょうゆ	1	こまつな	10		
アロニアジャム	2			三温糖	0.1	長ねぎ	8		

甲信越・北陸ブロック②



福井県

福井県立南越特別支援学校

福井県越前市上大坪町 35－1－1

校長　滝川 照美

献立

もみわかめとじゃこのおにぎり、牛乳、厚揚げとぶた肉のみそ炒め、かきたま汁、オレンジ

使用地場産物

米、もみわかめ、ぶた肉、厚揚げ、にんじん、たまねぎ、みそ、卵、白ねぎ

エネルギー	691 kcal	亜鉛	3.3 mg
たんぱく質	26.2 g	ビタミン A	338 μgRAE
脂質	23.6 g	ビタミン B_1	0.44 mg
脂質	31 %	ビタミン B_2	0.53 mg
カルシウム	410 mg	ビタミン C	41 mg
マグネシウム	105 mg	食物繊維	4.4 g
鉄	3.0 mg	食塩相当量	2.0 g

栄養教諭　櫻川 朗江

調理員　栗田 真寿美

福井県では、児童生徒や保護者の食に対する関心を高めるために、地場産物を活用した「ふくいっ子アイデアメニューコンテスト」を実施し、「家族と食べたいおにぎり朝ごはん」「ふくいの恵みを味わう学校給食」の2部門で児童生徒のアイデアを募っています。このコンテストに挑戦するため、本校では今回、給食でおにぎり作りを体験できる献立を考えました。

主食は、福井の特産品である「もみわかめ」とカルシウム強化のためのちりめんじゃこを加えた「もみわかめとじゃこのおにぎり」です。児童生徒はラップを使って自分でおにぎりを握り、のりを巻いて食べました。おにぎりと合わせる主菜は、福井県が消費量全国１位である厚揚げを使用した「厚揚げとぶた肉のみそ炒め」。厚揚げの原材料となる大豆は県内産を使って作ってもらい、ぶた肉も市内の養豚場で育てられたものです。調味のみそも地場産とし、児童生徒が食べやすい甘めの味付けに調えました。汁物は家庭での食事のモデルとなるよう、たまねぎ・にんじん・じゃがいも・えのきたけ等、野菜をたっぷり使った「かきたま汁」です。卵は市内にある養鶏場でとれたものを使用しました。

地場産物の指導では「もみわかめ」に注目。福井の海でとれたわかめを使っていること、天日で干し手でもんで作られる手間暇かかった食材であることを知るとともに、おにぎりの具材となる地場産物として他に梅干しやおぼろこんぶ等もあることを紹介。家族と一緒に調理したり、味わったりする体験へとつなげていきたいと考えています。

レシピ

【もみわかめとじゃこのおにぎり】

❶ ちりめんじゃこは、オーブンで焼く。　❷ 炊いたごはんに、もみわかめとちりめんじゃこを混ぜる。

【厚揚げとぶた肉のみそ炒め】

❶ しょうがはみじん切り、厚揚げは一口大、ピーマン・たまねぎは２㎝角、にんじんはいちょう切りにする　❷ 調味料は合わせておく。　❸ ぶた肉としょうが以外の材料をスチコンに入れて加熱する。　❹ 油を熱し、しょうがとぶた肉を炒める。　❺ スチコンで加熱した食材を加える。　❻ 調味し、味を調える。

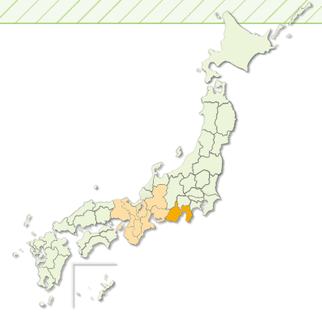
【かきたま汁】

❶ たまねぎはスライス、にんじん・じゃがいもはいちょう、えのきたけは3㎝幅、白ねぎは小口に切る。卵は割って、ほぐしておく。　❷ お湯を沸かし、卵以外の材料を加えて加熱する。　❸ 野菜に火が通ったら、調味し、卵を加える。

材料と分量（１人分・単位ｇ）　献立対象：小学校

もみわかめとじゃこのおにぎり		厚揚げとぶた肉のみそ炒め				かきたま汁			
精白米	78.76	油	0.5	砂糖	1.3	卵	15	しょうゆ	2.5
強化米	0.24	ぶたこま切れ肉	20	みそ	2.5	たまねぎ	15	和風だし	1
わかめ	1	しょうが	1	しょうゆ	0.5	にんじん	10	酒	1.2
上乾ちりめん	2.5	厚揚げ	50	酒	1.2	じゃがいも	15	塩	0.3
おにぎりのり	3	ピーマン	10	みりん	1.2	えのきたけ	8	こしょう	0.01
		にんじん	10			白ねぎ	6	かたくり粉	0.5
		たまねぎ	20			ホールコーン	5	水	160

中部・近畿ブロック①



静岡県

静岡県立富士特別支援学校

静岡県富士市大渕 3773－1

校長　村木 明広

献立

駿河湾しらすごはん、牛乳、
富士宮白糸産にじますのお茶天ぷら、
さくらえび入りおひたし、
富士宮有機野菜のみそ汁、
静岡県産冷凍みかん

使用地場産物

精白米、しらす、かつお節、葉ねぎ、牛乳、
にじます、粉茶、こまつな、たけのこ、じゃがいも、
なす、たまねぎ、さやいんげん、手作りみそ、
かつおだし、みかん

エネルギー	665 kcal	亜鉛	2.8 mg
たんぱく質	31.3 g	ビタミン A	315 μgRAE
脂質	17.7 g	ビタミン B_1	0.66 mg
脂質	24 %	ビタミン B_2	0.55 mg
カルシウム	396 mg	ビタミン C	45 mg
マグネシウム	92 mg	食物繊維	5.5 g
鉄	3.0 mg	食塩相当量	1.9 g

学校栄養職員　滝浪 永梨

調理員　金子 由紀子

本校では、学部ごとに特色ある活動を通して富士市や静岡県の地場産物を学んでいます。小学部では、みかん狩りを通じて県の特産であるみかんについて学習。中学部では、茶摘みやお茶づくり体験で静岡茶について学ぶほか、富士市名物「つけナポリタン」の調理や、特産であるにじますの養鱒場見学等をおこないます。高等部では、開校 30 周年や SDGs と絡め、昨年度から持続可能な農業を考える高等部農耕班の授業をスタート。有機農業を学ぶ一方で「オーガニック給食の日」を毎月設け、有機野菜を給食で食べるだけでなく、地域へ広げていく取り組みにも力を注いでいます。富士山と駿河湾の恵みをたっぷり使った今回の献立は、今年 7 月に初めて実施した「オーガニック給食週間」に提供しました。

「駿河湾しらすごはん」は、駿河湾産のしらす干しと日本一の漁獲量を誇るかつおを加工したかつお節を炒め、ごはんに混ぜたものです。静岡県はにじますの養殖収獲量が日本一であることから、主菜はブランドにじます「フジヤマレインボー桜咲鱒」に富士市大渕のお茶の衣をまぶした「富士宮白糸産にじますのお茶天ぷら」にしました。県内産のこまつなやたけのこを使った「さくらえび入りおひたし」は、日本では駿河湾だけで漁獲されるさくらえびをあえた一品。焼津のかつおだしと大渕ふるさと村の手作りみそを使った地場産物 100%の「富士宮有機野菜のみそ汁」には、有機農業で栽培されたじゃがいも・たまねぎ等が入っています。デザートには県産のみかんを、静岡の給食では定番の「冷凍みかん」にして添えました。

レシピ

【駿河湾しらすごはん】

❶ しそ、葉ねぎは細かく刻む。　❷ 鍋にごま油を加え熱し、しょうが、しそ、葉ねぎ、しらす、かつお節を加え炒める。　❸ 調味料を加え味を調える。　❹ 中心温度を確認し、配缶する。

【富士宮白糸産にじますのお茶天ぷら】

❶ にじますは、しょうが、酒で下味をつける。　❷ 米粉、粉茶、水を混ぜ、衣を作る。　❸ にじますに小麦粉をふる。　❹ にじますに衣をつけ、油で揚げる。　❺ 中心温度を確認し、塩をふり配缶する。

【さくらえび入りおひたし】

❶ こまつなは2㎝、たけのこは短冊切り、にんじんは千切りにする。　❷ こまつな、たけのこ、にんじんを蒸す。　❸ さくらえびを炒る。　❹ 食材を冷却する。　❺ 冷ました食材と調味料をあえる。　❻ 中心温度を確認し、配缶する。

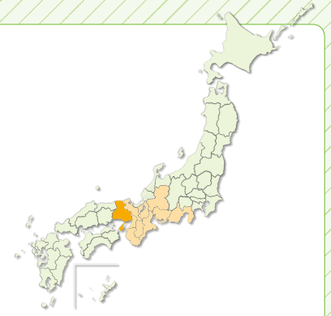
【富士宮有機野菜のみそ汁】

❶ だし汁をとる。　❷ じゃがいもはいちょう切り、なすは半月切り、たまねぎはスライス、いんげんは2㎝に切る。　❸ たまねぎ、じゃがいもをだしで煮る。　❹ なすを加え煮て、さやいんげんを加える。　❺ みそを溶かし入れる。　❻ 中心温度を確認し、配缶する。

材料と分量（1人分・単位 g）　献立対象：小学校

駿河湾しらすごはん				富士宮白糸産にじますのお茶天ぷら		さくらえび入りおひたし		富士宮有機野菜のみそ汁	
精白米	70	こいくちしょうゆ	1	にじます	50	こまつな	45	じゃがいも	20
水	90	みりん	1	粉茶	0.5	たけのこ	8	なす	16
しらす	4	上白糖	0.5	しょうが	0.1	にんじん	5	たまねぎ	12
かつお節	3			酒	2	さくらえび	1	さやいんげん	5
しそ	0.6			小麦粉	3	こいくちしょうゆ	1	かつおだし	2.5
葉ねぎ	0.5			米粉	8	みりん	1.5	手作りみそ	9
しょうが	0.1			大豆油	6	かつおだし	1	水	140
ごま油	1			食塩	0.1				

中部・近畿ブロック②



兵庫県

芦屋市立精道中学校

兵庫県芦屋市南宮町 9 番 7 号

校長　西端 充志

献立

丹波黒豆 de 赤飯、牛乳、
とり肉と岩津ねぎのご馳走盛り、
ひょうご五国サラダ・瀬戸の焼きのり、
トマトの旨味スープ、
神戸いちごソース・ミルクプリン

使用地場産物

米、もち麦、黒豆、とりむね肉、バジルペースト、
抹茶、とりもも肉、にんにく、とりひき肉、ひじき、
たまねぎ、とりレバー、じゃがいも、岩津ねぎ、
だいこん、マッシュルーム、にんじん、れんこん、
レッドオニオン、レモン、みずな、焼きのり、トマト、
卵、こまつな、牛乳、いちご

エネルギー	840 kcal	亜鉛	4.8 mg
たんぱく質	38.5 g	ビタミン A	1078 μgRAE
脂質	25.1 g	ビタミン B_1	0.50 mg
脂質	27 %	ビタミン B_2	0.91 mg
カルシウム	497 mg	ビタミン C	68 mg
マグネシウム	145 mg	食物繊維	9.1 g
鉄	4.6 mg	食塩相当量	2.3 g

栄養教諭　奥　瑞恵

調理員　砂田 久佳

芦屋市では、市内の小中学校 11 校で単独献立単独調理方式を採用し、学校ごとにオリジナリティあふれる手作り愛情給食を実施。学校給食は市の自慢のひとつとなっています。摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の五国からなる兵庫県は、南北で瀬戸内海と日本海に面し、沿岸部から農山村や離島まで地域ごとに多様な食文化が育まれてきました。今回本校では、「ひょうご五国の恵みに感謝し、味わおう!」をテーマに、地場産物にふれることが少ない都市部の生徒たちにも、郷土への理解・誇り・愛情が生まれるような献立を考えました。

主食は、ブランドである丹波産黒豆の小粒豆を炊き込んだ「丹波黒豆 de 赤飯」。淡路産とり肉を使った主菜の「とり肉と岩津ねぎのご馳走盛り」は、部位による食べ比べができるメニューです。むね肉は播磨産バジル・三田市の抹茶・白みそ等で、もも肉は養父市のにんにく・赤だしみそ等で味付け、ひき肉とレバーは淡路産ひじき・チーズ等と合わせてつくねにし、じゃがいもと岩津ねぎを敷いてスチームコンベクションオーブンで調理。みそは芦屋市の「六甲みそ」を使用します。「ひょうご五国サラダ」は、神戸市のマッシュルームや淡路産レッドオニオン等をあわせた根菜サラダにレモンの風味が効いた一品。県産の野菜を和風に仕立てたトマトスープと、生産量全国2位を誇る焼きのりも添えました。デザートは、淡路産の牛乳で作ったミルクプリンに、神戸市の地域ブランド「二郎いちご」のソースをかけた市内有名パティシエ直伝のレシピです。

生徒の興味を深めるために、今後は「ひょうご五国・地産地消week」を実施する予定です。

レシピ

【丹波黒豆 de 赤飯】

❶ 小黒豆は洗って水を切っておく。洗米した米ともち麦の上に小黒豆をのせ、1.25 倍の水加減で炊飯する。黒ごまをふって配食。

【とり肉と岩津ねぎのご馳走盛り】

❶ とりむね、もも肉は各々塩こうじに 30 分以上つけておく。　❷ 材料の下準備。じゃがいもは拍子切りにする。岩津ねぎは 1㎝幅の斜め切りにする。にんにくすりおろし、赤ピーマン粗みじん切り、ひじきは水で戻し、ザルにあげておく。たまねぎみじん切り、高野豆腐は粉末にする。レバーは加熱して、みじん切りにする。　❸ むね肉は白みそ、バジルペースト、抹茶、みりんを混ぜて下味をつけておく。もも肉は赤だしみそ、にんにく、みりん、赤ピーマンを混ぜておく。ひき肉は調味料を加えて粘りがでるまでこね、チーズ、ひじき、たまねぎ、高野豆腐、レバーを入れてよく混ぜ、成型する。　❹ 紙ケースにじゃがいも、岩津ねぎをひいてその上にむね肉、つくね、もも肉を順番に盛る。　❺ スチームコンベクションオーブンで 200 度スチーム 50%で 15 分ほど加熱調理する。

【ひょうご五国サラダ】

❶ だいこん 3㎜のいちょう切り、マッシュルーム 5㎜にスライス、ごぼう 2㎜の輪切り、にんじん、れんこん 3㎜のいちょう切り、レッドキャベツ、レッドオニオン 3㎜にスライス。レモン絞る。みずなは 3㎝にカットする。　❷ 材料をゆで、冷やして水気を十分きっておく。白ごまは煎っておく。　❸ 調味料、レモン汁を合わせ、全ての材料とあえる。

【トマトの旨味スープ】

❶ こんぶと削り節でだしをとる。　❷ たまねぎは 5㎜にスライス、しめじ小房に分け、にんじん 2㎜のいちょう切り、トマト 2㎝角にカット。こまつな 3㎝にカット。割卵する。　❸ 1 人 150㎖のだし汁に、たまねぎ、にんじん、しめじを入れ加熱。調味料を加えて、トマトを入れて、とき卵を流し入れる。こまつなを加え仕上げる。

【神戸いちごソース・ミルクプリン】

いちごソースは、いちごを 5㎜角ほどに切り、砂糖 1.8 g と合わせて加熱しておく。　❶ アガーと残りの砂糖 5.8 g をよく混ぜる。　❷ 牛乳を 85 度に加熱、①を加えてよく混ぜ、90 度まで上げ、アガーを煮溶かす。あら熱がとれたら型に流し、冷やし固める。　❸ いちごソースをかけて出来上がり。

材料と分量（1人分・単位 g）　献立対象：中学校

丹波黒豆 de 赤飯		とり肉と岩津ねぎのご馳走盛り				ひょうご五国サラダ		トマトの旨味スープ		神戸いちごソース・ミルクプリン	
精白米	75	とりむね皮なし	18	干しひじき	0.2	だいこん根	25	たまねぎ	20	牛乳淡路産	58
もち麦精麦	10	液体塩こうじ	0.3	たまねぎ	8	マッシュルーム	15	ぶなしめじ	15	砂糖	7.6
黒豆	5	白みそ	1.5	高野豆腐	5	ごぼう	10	にんじん	10	アガー	0.67
黒ごま	3	県産バジルペースト	2	レバーとり肝臓	5	にんじん	8	トマト	25	いちご	8
		抹茶	0.1	塩	0.13	れんこん	15	鶏卵	18		
		みりん	0.7	こしょう黒	0.02	レッドキャベツ	5	こまつな	10		
		とりもも皮無	18	じゃがいも	35	レッドオニオン	5	削り節	3		
		液体塩こうじ	0.3	岩津ねぎ	15	レモン	3	こんぶ	1		
		赤だしみそ	1.5			みずな	10	しょうゆうすくち	0.5		
		にんにく	0.15			ごま	1	塩	0.6		
		みりん	0.7			米ぬか油	2	こしょう	0.04		
		赤ピーマン	3			酢	3.6				
		とりひき肉	20			しょうゆうすくち	3.6				
		チーズ	1			砂糖	1.2				

中国・四国ブロック①

島根県

江津市立桜江学校給食センター

島根県江津市桜江町川戸 1264

所長　濵岡 繁人

献立

炒り大豆ごはん、牛乳、あじの塩焼き、
えごまあえ、桜江ごぼねっこ汁、
桑茶豆乳くずもち

使用地場産物

うるち米、玄米、有機大豆、有機ごま、牛乳、
まあじ、有機こまつな、にんじん、キャベツ、
有機えごま、有機ごぼう、だいこん、さつまいも、
葉ねぎ、手作りみそ、しまねのだしっ粉、
有機桑抹茶、きな粉

エネルギー	649 kcal	亜鉛	3.5 mg
たんぱく質	29.4 g	ビタミン A	261 μgRAE
脂質	15.8 g	ビタミン B_1	0.40 mg
脂質	22 %	ビタミン B_2	0.52 mg
カルシウム	459 mg	ビタミン C	30 mg
マグネシウム	139 mg	食物繊維	6.7 g
鉄	4.6 mg	食塩相当量	2.0 g

栄養教諭　酒井 美恵子

調理員　柳光 真由美

江津市桜江は、中国地方最大の河川であり「中国太郎」の呼び名で知られる江の川の下流に位置しています。江の川の恩恵を受けた肥沃な土地で育つ「桜江ごぼう」や「桑茶」が有名で、河口から広がる日本海の海産物も多く水揚げされ、山・川・海の産物に恵まれたところです。本センターが給食を提供する桜江小学校では、1･2 年生は学級園で育てる「さつまいも」、3 年生は特産品の「桜江ごぼうと桑茶」、4 年生は有機栽培される「こまつな」、5 年生は江津市で水揚げされる「まあじ」、6 年生は有機大豆を使った「みそ作り」と、学年ごとに異なる地場産物について学んでいます。今回の献立は、これらの学習と関連付け、地域のお宝食材を組み合わせた「丸ごと江津ランチ」としました。

「炒り大豆ごはん」は、江津市で穫れる島根のブランド米「きぬむすめ」と、桜江で有機栽培された大豆・ごまを使いました。「あじの塩焼き」は島根県西部の日本海で水揚げされた「まあじ」を丸ごと一匹使用。本校では毎年 6 月と 11 月に「箸を上手に使って魚を食べよう」を実施しています。「えごまあえ」は江津市産のにんじん・キャベツと有機栽培されたこまつな・えごまを使ったあえ物。汁物は「桜江ごぼう」と地元の根菜を使い、現在の6年生が 5 年生の時に有機大豆で手作りしたみそを用いた「桜江ごぼねっこ汁」としました。「桑茶豆乳くずもち」は、桜江で栽培された桑の葉を乾燥させ粉末にした「有機桑抹茶」を使い、豆乳とあわせて食べやすくした人気の手作りデザートです。

レシピ

【炒り大豆ごはん】

❶ 大豆とごまは、釜で別々に炒る。　❷ 米と玄米をあわせて洗米し浸水させておく。　❸ ②に①の炒った大豆、調味料を加えて炊飯する。　❹ 炊き上がりに、炒ったごまをふる。

【あじの塩焼き】

❶ あじに塩をふる。　❷ ホテルパンにあじを並べ、スチコンのコンビモードで 12～15 分焼く。

【えごまあえ】

❶ こまつなは 3㎝の長さに切る。キャベツ、にんじんは3㎝の短冊切りにする。　❷ ①の野菜を蒸し、冷却する。　❸ えごまを炒り、すり。　❹ 冷却後の野菜をすったえごまとしょうゆであえる。

【桜江ごぼねっこ汁】

❶ 鍋に水を入れ、しまねのだしっ粉をつける。　❷ ごぼうは乱切り、にんじんとだいこんはいちょう切り、さつまいもは半月切り、葉ねぎは小口切りにする。　❸ ①の鍋を火にかけだしをとり、だしっ粉の袋をとり出す。野菜を入れて煮る。途中あくをとり、さつまいもを加える。　❹ さつまいもがやわらかくなったら、みそを溶き加え、味を調える。最後に葉ねぎを加える。

【桑茶豆乳くずもち】

❶ 釜に豆乳、でん粉、三温糖、桑抹茶を入れよく混ぜ合わせる。　❷ ボールにきな粉、三温糖、食塩を混ぜ合わせておく。　❸ ①の釜に火を入れ、弱火で練りあげる。　❹ ③のくずもちをよく冷ましてから丸め②のきな粉にとり、アルミカップに入れる。

材料と分量（1 人分・単位 g）　献立対象：小学校

炒り大豆ごはん		あじの塩焼き		えごまあえ		桜江ごぼねっこ汁		桑茶豆乳くずもち	
うるち米	70	まあじ	40	こまつな	30	ごぼう	15	豆乳	40
玄米	5	食塩	0.4	にんじん	5	にんじん	8	じゃがいもでん粉	4.8
国産黄大豆　乾	10			キャベツ	20	だいこん	15	三温糖	3.2
食塩	0.07			えごま　乾	3	さつまいも	15	有機桑抹茶	0.16
合成清酒	2			こいくちしょうゆ	2	葉ねぎ	6	全粒大豆　青大豆	1.6
いりごま	1					米みそ	6	三温糖	0.8
水	112.5					しまねのだしっ粉	2.4	食塩	0.04
						合成清酒	1	アルミカップ	1 枚
						水	130		

中国・四国ブロック②

愛媛県

西条市立玉津小学校

愛媛県西条市玉津 200－1

校長　川又 勇人

献立

ツナ缶とこんぶの炊き込みごはん、牛乳、
たいのプチっとだいこんホイル焼き、
西条産たっぷり切干しだいこんのしょうが煮、
みそ玉みそ汁、みかん、ミニトマト

使用地場産物

米、にんじん、牛乳、たい、米粒麦（つぶちゃん）、
ねぎ、みかんジュース（ポンジュース）、
切干しだいこん、大豆、じゃがいも、絹皮なす、
赤ピーマン、こまつな、梅干し（媛高梅）、黒ばらのり、
麦みそ、煮干し、みかん、ミニトマト

エネルギー	653 kcal	亜鉛	2.8 mg
たんぱく質	29.8 g	ビタミン A	309 μgRAE
脂質	17.7 g	ビタミン B_1	0.68 mg
脂質	24 %	ビタミン B_2	0.54 mg
カルシウム	438 mg	ビタミン C	64 mg
マグネシウム	140 mg	食物繊維	6.9 g
鉄	2.9 mg	食塩相当量	2.0 g

栄養教諭　井上　彩

調理員　秦　陽子

西条市は四国最大の耕地面積を誇る農業の町です。豊かな土壌と市の南側にそびえる石鎚山系から流れ出る伏流水「うちぬき」で育てられた農作物は、生産量日本一のはだか麦をはじめ、県下一の収穫量を誇る米・ほうれんそう・きゅうり・アスパラガスと豊富で、かきやいちごの産地でもあります。本校では、多くの地場産物を見る体験・食べる体験を通して学ぶために、毎月 1 回「西条産献立の日」を実施。今回は非常食をテーマに、災害時の食品やその食べ方、非常食のリメイク料理等を学ぶ「玉の子防災給食」としました。

主菜は、災害時に皿を使わず、たき火でも調理ができる「たいのプチっとだいこんホイル焼き」。地場産のたい・はだか麦・おろしだいこん・ねぎを使います。「西条産たっぷり切干しだいこんのしょうが煮」には、西条の伝統野菜である「絹かわなす」をはじめ、市内でとれるピーマンやこまつな、常備菜であるじゃがいも、乾物の切干しだいこんと大豆を入れました。「みそ玉みそ汁」は、非常食にもなるみそ玉を作ることを想定して、のり・梅干し・ふといった乾物を具材に使用。保存がきき、非常時の塩分補給にもなる一品です。主食にも缶詰や乾物を利用して「ツナ缶とこんぶの炊き込みごはん」としました。ビタミン C 補給のため、デザートにはそのまま食べられるみかんやミニトマトを添えました。

今回のしょうが煮と炊き込みごはんは、防災教育の一環として、耐熱性ポリ袋を使って湯煎で調理する「パッククッキング」で実際に調理する体験学習もおこなっています。

レシピ

【ツナ缶とこんぶの炊き込みご飯】

❶ にんじんは短い千切り、しめじは小房にする。　❷ 米を洗米しておく。　❸ 炊飯器に米、①、ツナ、こんぶ、ごま、水を入れ、炊飯する。

【たいのプチっとだいこんホイル焼き】

❶ たいは解凍し、酒で下味をつける。　❷ はだか麦（米粒麦）を固めにゆでておく。　❸ 調味液と麦、すりだいこん、小口切りをしたねぎを合わせる。　❹ アルミホイルの上に、たい、③を置いて、オーブンで 200℃ 15 分で焼く。

【西条産たっぷり切干しだいこんのしょうが煮】

❶ 切干しだいこんと大豆を洗って戻しておく。　❷ 大豆は下ゆでをしておく。　❸ じゃがいも、なす、赤ピーマンは千切り、こまつなは 1.5㎝幅に切る。　❹ 調味料と切干しだいこん、大豆、野菜、水を入れて煮る。

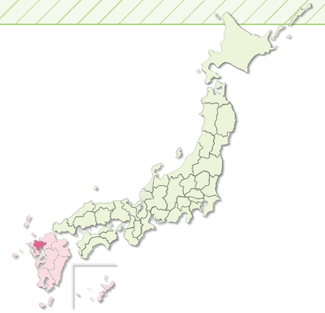
【みそ玉みそ汁】

❶ 煮干しでだしをとる。　❷ みそを溶いて、ふ、刻んだ梅干し、ばらのりを入れて、さっと煮る。

材料と分量（1 人分・単位 g）　献立対象：小学校

ツナ缶とこんぶの炊き込みご飯		たいのプチっとだいこんホイル焼き		西条産たっぷり切干しだいこんのしょうが煮		みそ玉みそ汁	
精白米	65	まだい（養殖）	40	切干しだいこん（乾）	2	ふ	5
にんじん	5	清酒（普通酒）	1	大豆全粒（国産、乾）	1.5	梅干し	1.5
ぶなしめじ	5	すりだいこん	20	じゃがいも	10	ほしのり	2
まぐろ（缶詰･油漬･フレーク･ライト）	10	米粒麦	5	なす	15	麦みそ	7
刻み昆布	3	葉ねぎ	1.78	赤ピーマン	5	煮干し	3.79
ごま（いり）	1.89	こいくちしょうゆ	1.5	こまつな	5	水	119.27
		米酢	1	うすくちしょうゆ	1.5		
		うんしゅうみかん（濃縮還元ジュース）	1.5	本みりん	0.5		
		ごま油	0.5	三温糖	0.5		
		三温糖	1	水	10		
				しょうが	0.1		

九州・沖縄ブロック①



佐賀県

白石町学校給食センター

佐賀県杵島郡白石町大字遠江 60－1

所長　**野中 和男**

献立

しろいしテンペ入り混ぜごはん、
さが生まれ牛乳、唐津まだいの利休焼き、
有明の磯香あえ、煮じゃあ、佐賀みかん

使用地場産物

精白米、強化米、テンペ、ごぼう、にんじん、油揚げ、牛乳、とり肉、あかがい、さといも、れんこん、こんにゃく、生揚げ、まだい、ごま、ほうれんそう、キャベツ、のり、みかん

エネルギー	669 kcal	亜鉛	3.3 mg
たんぱく質	31.9 g	ビタミンA	374 μgRAE
脂質	18.1 g	ビタミンB_1	0.57 mg
脂質	24 %	ビタミンB_2	0.40 mg
カルシウム	426 mg	ビタミンC	44 mg
マグネシウム	169 mg	食物繊維	8.7 g
鉄	4.2 mg	食塩相当量	2.0 g

栄養教諭　**川田 孝子**

調理員　**古賀 綾子**

佐賀県の南西部に位置する白石町は、有明海の広い干拓地と干潟で知られる町です。佐賀県屈指の米どころであるとともに、いちご（さがほのか）・れんこん・たまねぎ・とうもろこしといった農産物のほか、地場産の大豆から作る「しろいしテンペ」も有名です。テンペとは、煮大豆にテンペ菌を混ぜ発酵させたインドネシア由来の健康食品。「しろいしテンペ」は減反の転作作物として生産される大豆を使った町の特産品で、鉄分・カルシウム・ビタミンB群が豊富な抗酸化食品として広く知られるようになりました。

この「しろいしテンペ」を、鉄分の多いひじきや食物繊維が豊富なごぼう等と甘辛く煮て、地場産の米「ヒノヒカリ」に混ぜ込んだのが「しろいしテンペ入り混ぜごはん」です。「煮じゃあ」は秋の収穫に感謝し奉納される「おくんち」の行事食。白石町の家庭ではあかがい（もがい）を入れるのが特徴で、町の特産品「白石れんこん」も使います。「まだいの利休焼き」には、佐賀県北部の仮屋湾で養殖されたまだいを使用。「有明の磯香あえ」は、町内産のキャベツと佐賀市富士町で収穫されるほうれんそうを、「佐賀のり」で有名な有明海産の焼きのりであえ、野菜が苦手な子どもたちでも食べやすいよう工夫しました。デザートは有明海沿岸の温暖な気候で育つビタミンＣ豊富な「佐賀みかん」です。

地場産物を使った給食のほか、本給食センターでは「かむ給食」「日本の味めぐり」「オリ・パラ給食」を実施、子どもたちの食への興味・関心を高めるさまざまな取り組みをおこなっています。

レシピ

【しろいしテンペ入り混ぜごはん】

❶ ごはんは普通に炊く。　❷ テンペは開封し、ほぐしておく。　❸ ひじきはよく洗い、戻す。　❹ にんじんは短めの千切り、ごぼうはささがきにする。　❺ 油揚げは千切りにし、ゆでて油抜きする。　❻ 冷凍むきえだまめは解凍し、ゆでる。　❼ 釜を熱し、サラダ油を入れ、ごぼうをよく炒め、にんじんの順に炒める。　❽ 水を加え、しばらく煮込み、ひじき、テンペを入れさらに煮て、油揚げ、えだまめを加える。　❾ 材料がだいたい煮えたら調味する。　❿ 炊きあがったごはんに混ぜ込む。

【唐津まだいの利休焼き】

❶ まだいに酒をふり、塩をふる。　❷ まだいをしょうゆにつけ、引き上げ天板に並べ、上からごまをふり焼く。

【有明の磯香あえ】

❶ ほうれんそうは 1.5㎝長さに、キャベツはあら千切りにし、ゆでて冷却する。　❷ 焼きのりは焦がさないよう煎る。　❸ 調味料は煮立たせ、冷ましておく。　❹ 清潔な手指等で、二次汚染に注意しあえる。

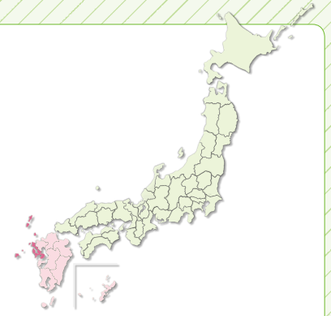
【煮じゃあ】

❶ あずきはかためにゆでる。　❷ あかがいむき身はよく洗い、酒をふりゆでる。　❸ さといも、れんこんはいちょう切りにし、さっとゆでる。　❹ 生揚げ、こんにゃくはさいの目切りにし、ゆでる。　❺ にんじんはいちょう切り、ごぼうは斜め小口切りにする。　❻ 冷凍さやいんげんは解凍し、斜め小口切りにする。　❼ 釜を熱し、サラダ油を入れ、とり肉、ごぼうを炒め、酒と昆布粉を入れる。さらに、こんにゃく、にんじんの順に炒める。　❽ 水を加え、しばらく煮込み調味料を加える。材料にだいたい火が通ったら、あずき、さといも、生揚げを加えしばらく煮る。　❾ 味を調え、あかがい、さやいんげんを加え仕上げる。

材料と分量（1人分・単位ｇ）　献立対象：小学校

しろいしテンペ入り混ぜごはん				唐津まだいの利休焼き		有明の磯香あえ		煮じゃあ			
精白米	65	こいくちしょうゆ	3	まだい	40	ほうれんそう	35	（乾）あずき	5	（冷）さやいんげん	5
強化米	0.2	酒	1.5	塩	0.1	キャベツ	20	とり肉むね皮なし	5	三温糖	0.5
テンペ	7	みりん	1.4	いりごま	1.5	焼きのり	0.5	あかがいむき身	8	みりん	1
ほしひじき	0.8	サラダ油	1	こいくちしょうゆ	1.5	こいくちしょうゆ	1	さといも	10	こいくちしょうゆ	4.5
ごぼう	5	水	5	酒	1	うすくちしょうゆ	1	れんこん	20	酒	1
にんじん	5					みりん	0.3	板こんにゃく	25	水	30
油揚げ	3							にんじん	15	昆布粉	0.2
（冷）むきえだまめ	5							ごぼう	15	サラダ油	0.5
三温糖	1							生揚げ	25		

九州・沖縄ブロック②



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

所長　**出口　孝**

献立

青菜しらす黒米きびごはん、牛乳、
玖島バジルトマトソースのミートローフ、
彩り野菜添え、
ポテトとパンプキンのゴロゴロポタージュ

使用地場産物

米、もちきび、黒米、牛乳、牛肉、ぶた肉、卵、ソテーたまねぎ、ひじき、バジル、ほうれんそう、きゅうり、にんじん、とり肉、かぼちゃ、かぼちゃペースト、じゃがいも、えのきたけ

エネルギー	856 kcal	亜鉛	5.8 mg
たんぱく質	36.1 g	ビタミンA	633 μgRAE
脂質	25.2 g	ビタミンB_1	0.62 mg
脂質	26 %	ビタミンB_2	0.88 mg
カルシウム	458 mg	ビタミンC	57 mg
マグネシウム	155 mg	食物繊維	9.4 g
鉄	4.2 mg	食塩相当量	2.3 g

栄養教諭　**佐田 マキ**

調理員　**岩永 慎也**

大村市内の全中学校 6 校 3,150 食を賄う本センターは、大規模ながら地場産物を取り入れた魅力ある献立作りに取り組んでいます。今年度は、家庭科の「バランスの良い献立作り」で生徒たちが考えた献立をもとに、地場産物を使った給食メニューを考案しました。

本センターで使う米は、年間を通して地元大村産を使っています。今回の主食「青菜しらす黒米きびごはん」にも、大村産の黒米と長崎県産のもちきびを使用。黒米を使ったことでピンク色に炊き上がったごはんは、もちきびの黄色や青菜の緑で彩りもよく、食物繊維や鉄が豊富です。主菜の「玖島バジルトマトソースのミートローフ」は、県産の肉に大豆をフレーク状にしたものと鉄分豊富なひじきを加え、つなぎに大村産の卵を使用。仕上げにかけるトマトソースは、玖島中学校の生徒が技術科で栽培したバジルを用い、夏休み期間に試作を重ねて完成させたものです。付け合わせの「彩り野菜添え」には、大村産きゅうりと長崎県産ほうれんそうに、彩りのよいにんじん・えだまめ・コーンも加えました。生徒たちが好きなポタージュには、1日に摂る緑黄色野菜を満たすために、かぼちゃを使用。具がたっぷりの「ポテトとパンプキンのゴロゴロポタージュ」としました。

同世代が考えた今回の献立は、実施日に市内全中学校に周知するだけでなく、今後の家庭科授業で献立作成のモデルとしても紹介していこうと考えています。さらに地場産物への理解は、総合的な学習「ふるさとのよさを知ろう」にもつなげていきたいと思います。

レシピ

【青菜しらす黒米きびごはん】

❶ 米に、きび、黒米を入れて炊飯する。　❷ 炊き上がったごはんに青菜しらすを混ぜる。

【玖島バジルトマトソースのミートローフ】

❶ ひじきは戻しておく。　❷ 割卵後、ときほぐしておく。　❸ 牛ひき肉、ぶたひき肉、大豆フレーク、卵、ソテーたまねぎ、ひじき、脱脂粉乳、塩、こしょう、ナツメグを混ぜ合わせる。　❹ 混ぜ合わせたものを、天板に広げてスチームコンベクションオーブンで焼く。　❺ バジルは、フードプロセッサーで細かくする。　❻ ダイストマト、ケチャップ、デミグラスソース、ウスターソース、砂糖、水を混ぜて加熱する。最後にバジルを入れて加熱する。　❼ ミートローフを切り分け、バジルトマトソースをかける。

【彩り野菜添え】

❶ ほうれんそうは2㎝幅に切る。きゅうりは輪切り、にんじんはせん切りにする。　❷ 野菜をボイルし、冷却する。　❸ 調味料を混ぜ合わせてドレッシングを作り、野菜をあえる。

【ポテトとパンプキンのゴロゴロポタージュ】

❶ じゃがいもはさいの目に切る。にんじんはいちょう切りにする。　❷ 湯にチキンブイヨンを入れ、とり肉を煮る。にんじん、じゃがいも、えのきたけ、かぼちゃ、かぼちゃペーストを入れて煮る。　❸ 牛乳を入れて煮る。　❹ チーズ、調味料を入れて、味を調える。

材料と分量（1人分・単位ｇ）　献立対象：中学校

青菜しらす黒米きびごはん		玖島バジルトマトソースのミートローフ				彩り野菜添え		ポテトとパンプキンのゴロゴロポタージュ	
精白米	90	牛ひき肉	24	デミグラスソース	5	ほうれんそう	35	とりむね肉	5
もちきび	0.5	ぶたひき肉	16	ウスターソース	2	きゅうり	10	冷凍かぼちゃ	30
黒米	0.5	大豆フレーク	10	砂糖	0.3	えだまめ	10	かぼちゃペースト	50
青菜しらす	0.8	卵	15	水	5	にんじん	3	じゃがいも	25
		ソテーたまねぎ	10	バジル	0.1	スイートコーン	3	えのきたけ	15
		ひじき	0.3			穀物酢	3	にんじん	10
		脱脂粉乳	4.5			なたね油	1	水	35
		食塩	0.4			砂糖	1.3	チキンブイヨン	10
		こしょう	0.05			食塩	0.2	白ワイン	1.5
		ナツメグ	0.06			こしょう	0.01	食塩	0.6
		ダイストマト	8					牛乳	55
		ケチャップ	5					ナチュラルチーズ	2

コロナ禍を越えて全国から集まった1355の努力の結晶

第 16 回大会は、昨年に続いて今年もまたコロナ禍のために調理コンテストはできなくなり、書類審査で各賞を選定することになりました。全国の学校栄養士は、コロナ禍で数々の逆境を乗り越えて学校給食を実施し、甲子園大会への応募も昨年（1412）とほぼ同じ 1355 応募ありました。実際の調理はできませんでしたが、5 回の書類審査を経て下記のように表彰内容を決めました。

第16 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	茨城県	ひたちなか市立美乃浜学園
準優勝（野口医学研究所賞）	優勝に次ぐ優れた献立として認められました	佐賀県	白石町学校給食センター
大村智特別賞	食材の工夫と体験を通した献立を創作し優れた作品と認められました	福井県	福井県立南越特別支援学校
21世紀構想研究会特別賞	準優勝に次ぐ優れた献立として認められました	長崎県	大村市中学校給食センター
女子栄養大学特別賞	準優勝に次ぐ優れた献立として認められました	兵庫県	芦屋市立精道中学校
調理員特別賞（中野麗子賞）	これまで応募数が多い新潟県と長崎県の教育委員会を通して優れた調理技術、模範となる調理員の推薦を受けて審査委員会で決定しました。	新潟県	梅内百合子（柏崎市西部地区学校給食共同調理場）
		長崎県	岩永慎也（大村市中学校給食センター）
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	島根県	江津市立桜江学校給食センター
優秀賞（武蔵エンジニアリング賞）	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	静岡県	静岡県立富士特別支援学校
優秀賞（教職員生涯福祉財団賞）	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	青森県	おいらせ町立学校給食センター
優秀賞	献立内容が優秀と認められました	岩手県	奥州市立胆沢学校給食センター
優秀賞	献立内容が優秀と認められました	埼玉県	草加市立高砂小学校
優秀賞	献立内容が優秀と認められました	新潟県	五泉市立五泉南小学校
優秀賞	献立内容が優秀と認められました	愛媛県	西条市立玉津小学校

食の文化と感動を伝えた食育授業コンテスト

アピールシートに記載されてきた学校給食と食育に取り組む活動の様子は、コロナ禍に負けない意気込みと工夫を感じさせるものばかりであり、どのシートも現場の活動を生き生きと伝えてきました。こうした活動は食育授業でも生かされ、ブロック代表に選出された 21 代表（3 代表は辞退）が、子どもたちに食材や食の文化を熱心に伝える食育授業を展開して、見る人たちにも感動を与えてくれました。食育授業コンテストの選定結果は下記の通りです。

食育授業コンテスト表彰内容

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	福井県	福井県立南越特別支援学校栄養教諭：櫻川朗江
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	長崎県	大村市中学校給食センター栄養教諭：佐田マキ
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	青森県	おいらせ町立学校給食センター栄養教諭：大坊未世子
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	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
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	徳島県	つるぎ町学校給食センター栄養教諭：峯田晴美
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	愛媛県	西条市立玉津小学校栄養教諭：井上彩
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	岐阜県	川辺町学校給食センター栄養教諭：藤井千穂
食育授業精励賞	食育授業優秀賞に次ぐ模範となる食育授業を行ったことが認められました	岩手、宮城、山形、茨城、栃木、埼玉、新潟、静岡、兵庫、鳥取、島根、佐賀、長崎、宮崎	

第16回全国学校給食甲子園オンライン表彰式

2021 年 12 月 4 日、第 16 回全国学校給食甲子園の表彰式が、コロナ禍の昨年と同様に今年もまた東京の日本記者クラブをセンター会場に、12 代表をオンラインで結んだ表彰式が行われました。

開会式で挨拶に立った銭谷眞美実行委員長は、つぎのように述べました。

「今年も学校教育の現場ではさまざまな困難な中で、学校給食は徹底した感染防止策を講じながら献立作成、食材の確保、衛生的な調理、配膳、黙食、後片付け食育指導が行なわれたと思います。そうしたコロナ禍の中で昨年と同様の表彰式となりました。

しかし今年も沢山の学校・施設から応募をいただきました。審査は厳正におこなわれ 12 代表が決勝戦進出という形で残りました。決勝に残られた 12 チームはいずれも栄養バランスの摂れた地産地消に心配りをしたおいしそうな給食であったと思います。子どもたちの心身の成長のためには知的、知育、徳育、体育とともに食育が大切であることを実感させる献立であり、また食育授業がおこなわれたと思っております。この学校給食甲子園は子どもたちの健やかな健康と成長のためには食育が大切であり、その中核をなす学校給食の充実発展に少しでも貢献したいと思っております。

今年も多くの皆様のご協力を得て実施することができましたことに、この場をお借りして厚く御礼を申し上げ開会にあたっての挨拶とします」

銭谷眞美実行委員長による開会式の挨拶

審査委員と来賓席

協賛社からの副賞も紹介されました

優勝は茨城県ひたちなか市立美乃浜学園

保立貴博・栄養教諭６回目の挑戦でついに優勝旗もぎ取る

優勝（株式会社日本一賞）　茨城県 ひたちなか市立美乃浜学園　栄養教諭　保立貴博さん　調理員　關山春美さん

優勝の発表の瞬間、会場は一瞬沈み込み、そこから一気に喜びが爆発しました。初めての決勝戦出場で初優勝、しかも保立栄養教諭は今回６回目の応募であり、ついに執念が実って頂点に立ちました。

発表の瞬間喜びにわく応援団

大勢の応援団が駆けつけた茨城県サテライト会場では、優勝が発表されると大歓声があがり、くす玉が割られ、たいへん盛り上がりました。表彰式では、主催者代表として会場に駆けつけた、認定ＮＰＯ法人・21 世紀構想研究会の馬場錬成理事長、渡部政博理事が、優勝旗と優勝カップ、副賞を授与、関係者と喜びを分かち合いました。

新設したばかりの小中一貫義務教育校に華を添えた大優勝旗

美乃浜学園（朝比奈泰浩校長）は、阿字ケ浦小学校、磯崎小学校、平磯小学校、阿字ケ浦中学校、平磯中学校の５校が、一つの小中一貫義務教育学校となり、2021 年４月１日に開校したばかり。田園地帯のど真ん中に建てられたピッカピカの校舎です。この日は、審査結果を期待しながら集まってきたものですが、まさか優勝するとは思わなかったという喜びで会場は包まれました。

食の恵みあふれる農業県をアピール

茨城県は、農業産出額が全国で第３位の農業県です。この日、オンラインで表彰式に参加した現地の会場にも、県産の名産品が並んでいました。ところが昔から、地味で堅実な風土のせいか、魅力度ランキングでは低い評価になっていました。

そこで今年 31 歳の若い栄養教諭、保立貴博先生が、魅力ある郷土の食材をふんだんに使った学校給食を子どもたちに提供し、健康で元気で郷土愛を持った児童・生徒になることを祈ってこの献立を応募しました。それがなんと、1355 応募献立の頂点に立ったのです。茨城県の代表はこれまで決勝戦に４回出場していましたが、決勝での受賞履歴はありませんでした。

茨城県勢としては今回が４回目の決勝進出にして初優勝になります。保立先生は、全国学校給食甲子園に過去５回応募していましたが、いずれも一次審査を通過できず、県代表にも残れませんでした。それが６回目の今回は、順調に審査委員会を通過して決勝戦に進み、ついに頂点に立ちました。保立先生は「一次審査を通過しないときもありましたが、献立の工夫に挑戦して、ついに優勝まで勝ち取りました。努力が報われました」と語っています。

茨城県は学校給食に熱心な学校栄養士が多く、ベテランのある学校栄養士は「茨城県の次世代の栄養教諭のリーダーになる先生です。ずっと期待していました。とても嬉しいです」と語りました。

保立貴博先生の喜びの声

驚きとうれしさと、なにより感謝の気持ちでいっぱいです。私自身はもちろん、美乃浜学園として、茨城県として初めて賞をいただけたことを、なによりもうれしく思います。ひたちなか市には、おいしいものがたくさんあるということを、みなさんに知っていただけたのではないでしょうか。これからも地場産物をふんだんに使った給食を提供し、ふるさとを誇りに思い大切にできる子どもたちを育てていきたいと思います。本当にありがとうございました。

大谷明市長（左端）、朝比奈校長（右端）、野沢恵子教育長（右から2人目）に囲まれて喜びの表情の保立さん、關山さん

大応援団の期待に応えた郷土の料理　準優勝は佐賀県白石町学校給食センター

準優勝（野口医学研究所賞）　佐賀県 白石町学校給食センター　栄養教諭　川田孝子さん　調理員　古賀綾子さん

発表の瞬間、待機していた応援団から、はじけるように歓喜の声が爆発、佐賀県の喜びの様子が、センター会場にも画面を通して伝わってきました。

さっそく浅野嘉久・米国財団法人野口医学研究所創立者・名誉理事から準優勝の賞状が授与されました。この日に備えて東京から現地入りしていた審査委員の椋周二・21 世紀構想研究会理事から準優勝カップと副賞が授与されました。白石町のゆるキャラみのりちゃんも、喜び一杯の動作で受賞者のそばに付き添って会場を和ませ、感動の様子がオンラインで日本中に運ばれていきました。

郷土料理法を活かした給食献立

川田孝子栄養教諭、古賀綾子調理員のペアで調理した学校給食は、コロナ禍で実際には見ることができませんでしたが、審査委員会では、色彩に富んだ子どもたちの食欲をそそるものとして評価されていました。さらに地場産物をふんだんに使っており、郷土料理の料理法を活かした献立であり、使用食材の種類も多く変化に富んだ献立と評価されました。センター給食では意欲的なものであり、調理場から子どもたちへメッセージを伝えようとする意欲を感じたとして、準優勝授与が満場一致で決まったものでした。

佐賀県は食材に恵まれているだけでなく、学校給食に対し教育関係者・保護者・生産者らが一体となって取り組んでいる県です。今大会でも公式ホームページの応援コーナーでも見られたように、校長先生たちをはじめとして、みなさんが大応援団を組んで熱心に声援を送ってくれました。

佐賀県代表はこれまで、決勝戦に 10 回出場と最多出場しており、第１回女子栄養大学特別賞（小城・百武裕美）、第 12 回子供審査員特別賞（神埼・阿部香理）、第 13 回優秀賞（嬉野・尾形有紀）、第 15 回 21 世紀構想研究会特別賞（佐賀・百武裕美）とつづいており、今回ついに準優勝まで上ってきました。次は悲願の大優勝旗を九州に是非とも持って行きますように祈っております。

祝辞を述べた浅野名誉理事は「昔の給食は、進駐軍から供給された脱脂粉乳と、トウモロコシのパン、そしてひじきでした。川田先生はそのひじきや有明の海苔を使って、おいしく、子どもたちに野菜が食べやすいような味付けを工夫している。今は海外に旅行に行けないが、佐賀県の白石町に出かけて川田先生の給食が食べたいと思いました」と語って楽しませてくれました。

受賞された川田先生は、「名前がなかなか呼ばれないので、ドキドキしていましたが、こんなに大きな賞がもらえるなんて……。白石町の子どもたちがずっと応援していてくれていたので、明日良いお知らせができるのが嬉しいです」と喜びの言葉を語りました。

大村智特別賞は福井県の県立南越特別支援学校

大村博士からメッセージ

「世界に誇るソフトパワー
心から食育・学校給食を応援しています」

大村智特別賞　福井県 福井県立南越特別支援学校
栄養教諭　櫻川朗江さん　調理員　栗田真寿美さん

食育発祥の地として学校給食にも熱心に取り組んでいる福井県ですが、準優勝に次ぐ大村智特別賞が福井県立南越特別支援学校に授与されました。栄養教諭の櫻川朗江先生は、食育授業コンテストでも最優秀賞に輝いており、食育・福井県の存在感を全国に広げました。

21 世紀構想研究会アドバイザーで、荒井寿光・元特許庁長官から、賞状が授与されました。また、大村先生からメッセージが寄せられ、会場で披露されました。

「学校給食は、日本が世界に誇るソフトパワーの代表的なものです。これを支える栄養士の先生方と教員の皆さん、調理員の皆さん、生産者・保護者の皆さん、そして行政の支援があって初めて、子どもの健康と成長が順調に進みます。

学校給食は未来にかけた素晴らしい食育であり、心から支援しております。食育発祥の地の福井県代表にこの賞を授与できることを喜んでおります。皆さん、おめでとうございます」

荒井寿光アドバイザーは「給食で実際におにぎりを作る体験をして、児童･生徒が自分で作る喜びと、地元の特産品の「もみワカメ」に「じゃこ」を合わせるなどして食べる喜びと、両方があって素晴らしかった」と、講評を述べました。

現地会場では、福井のゆるキャラ２人も大喜びで受賞者に寄り添い、喜びを分かち合いました。

福井県代表はこれまで、決勝戦に６回出場しています。第９回は 21 世紀構想研究会特別賞（福井市・田中範子）、第 13 回にも 21 世紀構想研究会特別賞と食育授業最優秀賞（坂井・越桐由紀子）、第 14 回にも 21 世紀構想研究会特別賞（福井大学附属特別支援・尾﨑由美）を授与されています。

21 世紀構想研究会特別賞を３回も受賞しているのは偶然ですが、授与する方の主催者側も喜んでいます。

21世紀構想研究会特別賞は長崎県大村市中学校給食センター

佐田マキ栄養教諭実績誇る４回出場

21世紀構想研究会特別賞　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

主催者の認定ＮＰＯ法人・21 世紀構想研究会の特別賞は、昨年に引き続いて決勝大会へ出場した、長崎県大村市中学校給食センター佐田マキ・栄養教諭に授与されました。永野博・21 世紀構想研究会副理事長と長谷川芳樹･同理事から、賞状とトロフィーが授与されました。受賞の発表と同時に大村市のサテライト会場ではくす玉が割られ、クラッカーが鳴り響くなど、大きな盛り上がりでした。
賞状を授与したのは、認定ＮＰＯ法人・21 世紀構想研究会副理事長の永野博さんで、審査委員でもあります。
「佐田先生は先ほど、食育授業で極めて上位にランクされ、また岩永調理員は調理員特別賞（中野麗子賞）に輝くということは、大村中学校給食センターは給食についての鉄壁のコンビですね」とほめたたえました。
さらに「6 中学校、3150 人の生徒さんを対象としながら、玖島中学校の生徒さんの作ったバジルを使い、メニューも生徒のアイデアを入れるなど、工夫がたくさんあります。しかし、それだけでなく、私が強調したいのは食育授業の内容です。それは SDGs の説明なのですが、バジルの種から種へ、ということを取り上げ SDGs の第２目標である持続可能な食糧生産の説明を上手にされるとともに、地産地消の意義を食材の運送にかかわる二酸化炭素排出の軽減と結びつけ SDGs 第 13 目標の気候変動の抑制の説明に結びつけている。私はこれまで SDGs の話は何度も聞いてきましたが、このように分かりやすく、気持ちに響く説明は初めて聞きました。先生の給食を基盤とした教育面での活躍がより発展することを心より願っています」とコメントをしました。

生徒の献立考案などセンター給食への工夫が評価

3150 人の給食をまかなう大きなセンターにもかかわらず、手作り感のある温かな献立が印象的でした。SDGs と関連付け、地場産物を使うことによる二酸化炭素を削減、気候変動を防ぐというコンセプトが優れていました。甲子園応募を生徒に知らせることで興味を持たせ、地産への興味と理解を深めたことから、生徒の献立考案、夏休み試作、生徒栽培バジルの料理など、教育活動と深く関わった食育を展開しました。生徒考案メニューの提供など、センター給食の工夫が素晴らしい生徒による献立の考案、生徒が自ら栽培したバジルの献立への使用など、実体験と深くリンクさせた食育の展開が、たいへん素晴らしいと評価されました。

佐田先生は４回目の出場

長崎県代表はこれまで、決勝戦に７回出場しており、九州では強豪県になっています。これまで第８回大会で優秀賞（平戸・石田美穂）を受賞していましたが、今回初めて特別賞を受賞しました。また佐田先生は、４回目の決勝出であり、全国の学校栄養士の中でも抜き出た実績を誇っています。

兵庫県芦屋市立精道中学校に女子栄養大学特別賞

栄養素・バランス・彩り豊かを評価

女子栄養大学特別賞　兵庫県 芦屋市立精道中学校
栄養教諭　奥瑞恵さん　　調理員　砂田久佳さん

見た目美味しそうが大事

審査副委員長の香川明夫・女子栄養大学学長が、表彰状を読み上げ、授与されました。香川先生は「栄養素やバランスはもとより、とにかく彩り豊かでおいしそうでした。見ておいしそうなのは、とても大切です」と献立内容を称えました。また副賞は、審査委員の三好恵子・女子栄養大学短期大学部教授から授与されました。
芦屋市の現地会場では、発表と同時にくす玉が割れて「おめでとう」のメッセージが現れ、校長先生より、クリスタルカップの授与が行われました。

生徒会とのコラボによる食育活動を評価

審査委員の三好恵子先生からは「生徒会とのコラボによる料理ウイークは、生徒の食への興味や理解が深まる取組だと思います。アピール度も良く、地元とのつながりを食育に活かしています。また、鶏肉の部位の味比べや、地元のみそやバジル、ニンニクを使った味付けなどにも工夫がこらされていました」との講評がありました。
また審査委員会でも「兵庫5国の歴史に触れ、知的関心を生み、食材はどの国からかなどの食育ストーリーが、良かったです。生徒会とのコラボによる料理ウイークは5日間続く取り組みで、生徒の食への興味理解が深まるでしょう。アピール度も良く、地元とのつながりを食育に活かしていました」と高く評価されました。

連続優勝するなど兵庫県の輝く実績

兵庫県代表はこれまで、決勝戦に６回出場しています。第９回大会では牛乳・乳製品部門賞（朝来・須田絢子）、第 12 回大会は優秀賞（武蔵エンジニアリング賞）（芦屋・奥瑞恵）、第 13 回で初優勝（養父・井口留美）、第 14 回大会で連続優勝と食育授業コンテスト最優秀賞（丹波篠山・田端廣美）を獲得、第 15 回大会でも優秀賞（教職員生涯福祉財団賞）（丹波篠山・岡田恵美）を受賞しています。奥先生は第 12 回に続き２回目の決勝戦出場でした。

優れた調理技術･模範調理員に中野麗子賞を授与

新潟県梅内百合子さんと長崎県の岩永慎也さん

調理員特別賞（中野麗子賞）
新潟県 柏崎市西部地区学校給食共同調理場　調理員　梅内百合子さん
長崎県 大村市中学校給食センター　調理員　岩永慎也さん

優れた調理技術と、模範となる調理員の業務を務めている調理員に授与される調理員特別賞（中野麗子賞）は、新潟県と長崎県の二人の調理員に授与されました。これまでの大会を通して、応募数が多い新潟県と長崎県の教育委員会から推薦を受けて、審査委員会で決定して表彰したものです。
賞を創設した中野麗子さんは、全国に先駆けて学校給食の委託業務を開拓された方で、特に調理員の役割は、縁の下の力持ちとして欠かせない重要な役割であるとして、この賞が設けられました。
授与されたのは、新潟県柏崎市西部地区学校給食共同調理場調理員の梅内百合子さん、長崎県大村市中学校給食センター調理員の岩永慎也さんの２人です。
梅内さんは、業務委託先の業務責務者として長年に渡り調理場の運営に携わっており、経験豊富で周囲からの信頼が厚い調理員です。子どもたちのためにと、出来る限り手切りや手作りにこだわり、栄養教諭等とのコミュニケーションを積極的にとり、丁寧かつ迅速に作業を行う技術力があります。柏崎市の地産地消への取り組みを理解し責任感・謙虚な姿勢をもちあわせた調理員でもあり、新人の調理員への指導力なども評価されました。

岩永さんは、責任感・謙虚な姿勢をもちあわせた調理員として評価されてきました。現在の職場は新センターであり、新人の調理員も随時入社していますが、一人一人の作業を見て、その場で調理・衛生について的確に指示し、その作業を見ながら、その場で調理・衛生について指示・指導をしてきました。社員も統括責任者に迅速に報告するという連絡管理体制をしっかり築き、安全安心な学校給食の実施に努めていることが高く評価されました。
賞状は、株式会社藤江取締役の三宅郁子さんが読み上げ、現地では、それぞれの県の教育長から、トロフィーの授与が行われました。

この写真は、第 13 回大会で中野麗子賞が創設され、授賞式に出席して自ら賞状を授与する中野麗子さんです。

優秀賞（藤江賞）は島根県江津市立桜江学校給食センター

島根県 江津市立桜江学校給食センター
栄養教諭　酒井美恵子さん　　調理員　柳光真由美さん

特に地場産物を活かした献立の工夫が認められた学校・施設に、株式会社藤江から送られる賞です。
受賞が発表されると、サテライト会場に詰めかけハッピを着た応援団は、うちわを大きく振って受賞の喜びを表現していました。株式会社藤江・代表取締役社長の益子純子さんから賞状と副賞が授与されました。
プレゼンターの益子純子さんから次のようなお祝いのコメントがありました。

「地場産物のあじの焼き魚を、丸ごと箸を上手に使って食べさせる給食指導が素晴らしかったです。焼き魚を好まず、箸も苦手な子どもの実践教育の場となっています。地域のお宝食材として炒り大豆ごはん、えごまあえ、桜江ごぼねっこ汁、桑茶豆乳くずもちなどの食育に取り入れて、学年別教科別など、多角的な視点で学習に取り組んでいました」と評価する言葉でした。
また、学年別教科別など多角的な視点で取り組んでおり、11 月開催の給食集会で、各学年の学習内容を全校に伝える食育指導を行っています。

島根県のこれまでの実績

島根県代表は今大会を含め、決勝戦に４回出場しています。第１回大会で江津市立桜江学校給食センターの山田菜穂子先生が出場、次いで第３回大会では、松江市立八雲学校給食センターの長島美保子先生が学校給食研究改善賞を受賞しました。さらに第 10 回大会では 21 世紀構想研究会特別賞を第１回出場と同じ江津市の山田菜穂子先生が受賞しています。

優秀賞（武蔵エンジニアリング賞）は静岡県立富士特別支援学校

静岡県 静岡県立富士特別支援学校
学校栄養職員　滝浪永梨さん　　調理員　金子由紀子さん

特に栄養のバランスの優れた献立として認められた学校施設に授与される優秀賞（武蔵エンジニアリング賞）は、静岡県立富士特別支援学校の滝浪永梨学校栄養職員、金子由紀子調理員のペアでした。

受賞が発表されるとサテライト会場からは大きな歓声が上がり、キャラクターのふじっぴーも飛び跳ねて、全身で受賞の喜びを表現していました。特別支援学校は、障害のあるお子さんたちを教育・指導する学校であり、学校給食にも工夫が必要です。日々の努力の蓄積をしながら子どもたちの栄養、健康、成長に取り組む先生方の取り組みが、献立にも出ていました。
文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課・学校給食調査官で、審査委員の齊藤るみ先生から賞状と副賞を授与されました。
齊藤るみ審査委員は受賞理由を次のように語りました。
「オーガニック週間のイベント的給食で、ニジマスや桜エビといった静岡県の地場産物を豊かに使用し、地産地消の楽しさがうかがえる豪華で、たいへん楽しいメニューでした。特別支援学校ならではの丁寧な説明が行われており、作り方や味つけにも安定感がありました。食育は計画的に実施し、生産者とのつながり SDGs などの取り組みも給食を効果的に活用していました」。

また審査委員会の講評では「しらすご飯はおいしそう。見た目は地味ですが、地元の食材を効果的に使っていて、作り方も味つけも安定感があります。食育を計画的に実施して、生産者とのつながりや SDGs などの取り組みにも、給食を効果的に活用しています」評価されました。

静岡県のこれまでの実績

静岡県代表はこれまで、決勝戦に３回出場しています。学校給食に熱心に取り組んでいる県にしては、少ないように感じます。決勝戦での受賞履歴がないことも意外でしたが、今回は期待に応えて初めて優秀賞を受賞しました。

優秀賞(教職員生涯福祉財団賞)は青森県おいらせ町立学校給食センター

青森県 おいらせ町立学校給食センター
栄養教諭　大坊未世子さん　　調理員　種市良子さん

昨年、日本一に輝いて全国から注目を集めた青森県は、今年も決勝戦に進出してきました。塩分の取り過ぎを指摘されてきた食生活の改善は学校給食から始まるという使命を帯びて、学校給食現場では献立の工夫と子どもたちから保護者まで生活習慣病予防のために意識を高める活動をしてきました。

こうした食育活動の一貫の中で取り組んできたおいらせ町立学校給食センターの大坊未世子栄養教諭と種市良子調理員に教職員生涯福祉財団賞が授与されました。
特に栄養のバランスの優れた献立として認められたもので、発表と同時に現地のサテライト会場から、ゆるキャラおいら君も一緒になって歓声が上がりました。
審査委員の関川幸枝・野口医学研究所・企画開発部部長から賞状が授与されました。関川審査委員は受賞した献立に関して、次のような講評を発表しました。
「寒い地域だと、どうしても味の濃いもの、塩分の強い食事が好まれますが、塩分を抑えた中でも味付けを工夫したり、地場の根菜を使って薄味でもおいしく、栄養価の高い食事を提供することで、学校給食で覚えた味は児童・生徒の記憶に残ると思います。青魚を食べやすくするよう、工夫したソースを使ったり、塩分控えめに留意したあおもり型献立について詳しく説明されていたのも、よかったと思います」
日本の平均寿命を下回っている青森県は、塩分過多になりすぎとの指摘を受けてきたためか、献立にも塩分過多対策を意識した工夫が見られました。給食センターが主催するレシピコンテストで、児童が考えたレシピを活用するなど、地元食材をアピールした献立の工夫と食育活動の実践がみられたことも評価を高くしていました。

全国優勝も果たした実績
青森県代表はこれまで、決勝戦に6回出場しています。2009年の第4回大会では、青森市の長沼裕美子栄養教諭が21世紀構想研究会特別賞、第9回では同じく長沼裕美子先生が牛乳・乳製品部門賞を受賞しました。昨年の第15回大会では、ついに長沼裕美子先生(外ヶ浜町)が3回目の決勝出場で優勝旗を青森県に初めて持っていきました。

優秀賞に4県代表が受賞

岩手県 奥州市立胆沢学校給食センター	菊地万里子さん、千葉努さん
埼玉県 草加市立高砂小学校	今井ゆかりさん、風間真一さん
新潟県 五泉市立五泉南小学校	佐久間卓恵さん、鈴木美千代さん
愛媛県 西条市立玉津小学校	井上彩さん、秦陽子さん

献立内容が優秀であると認められた4学校・施設に「優秀賞」が贈られました。
全国のサテライト会場から送られてくる映像では、受賞者とその応援団、かわいらしいキャラクターの着ぐるみなど、みんなで大喜びの様子でした。

講評・岩手県（プレゼンター・長谷川芳樹審査委員）

姉妹都市である、静岡県掛川市から送られてきた茶葉を使用した郷土料理「はっと」を作成。姉妹都市との食材交流を通じて、相手都市の産物を取り入れ、郷土料理に活用していました。児童へのアンケート調査では、岩手県で採れる農水産物や伝統・郷土料理を知らない児童が約3割いたことから、それらを給食に積極的に取り入れる方針とのことです。

岩手県のこれまでの実績
岩手県代表はこれまで、決勝戦に7回出場しました。第7回は女子栄養大学特別賞（岩手大附属特別支援・斉藤洋子）、第13回は優秀賞（水沢南・小野寺真由美）、第14回は野口医学研究所賞（胆沢・菊地万里子）が授与されました。菊地先生は第14回に続き2回目の出場です。

講評・埼玉県（プレゼンター・齊藤るみ審査委員）

県内産の野菜と果物が豊富な献立でした。「海なし県」と呼ばれる埼玉ですが、魚が苦手な児童にも食べやすい工夫が、なされていました。特産の青ナスと一般のナスの食べ比べをするなど、地場野菜の興味を深める工夫があります。総合学習で子どもが栽培した枝豆を使った枝豆ごはんなどは、献立への思い入れが児童と共有されていました。「オリ・パラ」出場のコロンビア選手を歓迎するためコロンビア料理に挑戦、給食に出して食育の教材にするなど、児童の興味をひく食育授業を展開しています。

埼玉県のこれまでの実績
埼玉県代表はこれまで決勝戦に7回出場しました。第11回には子ども審査員特別賞（毛呂山・石井知子）、第12回大会は優勝（越生・小林洋介）、第14回大会は藤江賞（草加・今井ゆかり）、第15回大会は準優勝（新座・山崎芳江）でした。今井ゆかり先生は第14回に続き2回目の出場です。

講評・新潟県（プレゼンター・清久利和審査委員）

地場産物の使用と指導に工夫がみられたバランスのよい献立でした。子どもたちが様々な授業で学んだ五泉の食文化や地域食材を、給食の献立に活用して効果的に使うことで、実体験として食の理解が深まる工夫がされていました。普段の献立の中にひと工夫が感じられ、学習とのつながりを考えて献立作成されていました。

新潟県のこれまでの実績
新潟県代表はこれまで、決勝戦に7回出場しています。第4回大会では優勝（上越・宮澤富美子）、第12回大会は船昌賞（新潟市・金永雅美）を授与されています。

講評・愛媛県（プレゼンター・三好恵子審査委員）

防災教育の視点から、災害時にも非常食として提供できるという狙いで作られたテーマ性に優れた献立でした。非常食に関しての食育も、昼の放送、電子黒板、教室指導などが、きめ細やかでした。地元食材を豊富に使った献立は繊維質が多く、だしの水も記入されていました。炊き込みご飯やホイル焼きなど魚の調理を工夫しながら、非常食を学べる献立としていました。

愛媛県のこれまでの実績
愛媛県代表はこれまで、決勝戦に6回出場しています。第8回大会は牛乳・乳製品部門賞（新居浜・武方和宏）、第12回大会は藤江賞（西条・武方美由紀）、第14回大会は女子栄養大学特別賞（西条・神谷智寿子）、第15回大会は藤江賞と食育授業最優秀賞（西条・茨木仁美）を授与されています。

食への興味を引き出した食育授業コンテスト

キッコーマン食育授業最優秀賞は　食育発祥の地・福井県の櫻川朗江・栄養教諭に授与

キッコーマン食育授業最優秀賞　福井県　福井県立南越特別支援学校　栄養教諭　櫻川朗江さん

食育授業コンテストの最優秀賞であるキッコーマン食育授業最優秀賞は、福井県立南越特別支援学校の櫻川朗江栄養教諭が受賞しました。櫻川先生の授業は、特別支援学校の子どもたちに向かって分かりやすく興味を引き付ける授業を展開し、審査委員会の全会一致で最優秀賞に推挙されました。
会場には、地元のマスコットキャラクターたちも駆けつけて応援していましたが、最優秀賞の発表があった瞬間、はぴりゅうとたべりゅうも飛び上がるように喜び、周囲の教員や、応援団らと手を取り合って喜んでいる様子が、画面からあふれていました。

発表の瞬間マスコットキャラクターたちも一緒に歓声をあげて喜ぶ画面が日本全国に届けられました。

櫻川先生の授業は、噛んで含めるようにゆったりした分かりやすい説明が続き、おにぎり給食へと進んでいきました。授業の途中で、おにぎりのつくり方をビデオで説明する光景を挿入するなど ICT ツールも使いこなしており、子どもを飽きさせないで魅力を感じる食育授業に取り組んでいる努力が随所に見られました。

受賞理由について香川明夫・審査副委員長は「福井県は食育教育の発祥地でもあり、県民がその意識を持ってがんばっており、子供の興味や関心を惹きつける教材や説明による食育授業でした。授業をする様子は、明るく表情も豊かで、匂いまでも表現していて素晴らしい内容でした」と講評しました。
またプレゼンターであるキッコーマン経営企画室中島みどりさんは「食の楽しさ、豊かさが伝わり、歌を歌いながらおにぎりを作るなど、一生記憶に残る授業だと思いました。特別支援学校ならではの、声の出し方や手の使い方などの指導方法も、とても感銘を受けました。先生のおいしい記憶がますます広がっていくことと思います」と高く評価しています。

世界で初めて「食育」を提唱した福井市出身の石塚左玄

石塚左玄は、1851年に福井市子安町（現、宝永4丁目）に生まれ漢方医学を学びました。医師と薬剤師の資格を持っており陸軍薬剤監になった医師でした。
1896年（明治29年）に世に出した「化学的食養長寿論」で、「学童を持つ人は、躰育も智育も才育もすべて食育にあると考えるべきである」と唱えて体育、知育、才育と並んで「食育」という言葉での重要性を述べました。
食の栄養、安全、選び方、組み合わせ方の知識とそれに基づく食生活が心身ともに健全な人間をつくるという教育の大切さを説いたのです。
食育という言葉は中国にもない日本独自の言葉であり、その概念とともに現代でも通じる食文化の基本として受け継がれています。（参考資料：左玄の著書など）

食育授業優秀賞は6人

優れた食育授業を行った６人の学校栄養士に最優秀賞に次ぐ優秀賞が授与されました。プレゼンターを務めた文部科学省初等中等教育局・健康教育食育課の清久利和食育調査官から「動画などをうまく使い、昨年度よりもレベルアップした授業内容ばかりでした。どれも差がない素晴らしい授業であり、日ごろの努力がよく出ていました」と総評を述べました。その後で個別に講評がありました。

【受賞者】

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
青森県 おいらせ町立学校給食センター	栄養教諭	大坊未世子さん
千葉県 成田市立公津の杜小学校共同調理場	栄養教諭	古川愛さん
徳島県 つるぎ町学校給食センター	栄養教諭	峯田晴美さん
愛媛県 西条市立玉津小学校	栄養教諭	井上彩さん
岐阜県 川辺町学校給食センター	栄養教諭	藤井千穂さん

講評・長崎県

SDGs と給食を関連付けた点がたいへん優れていました。適切な事例紹介で、中学生に向けて「なぜ地産地消が必要なのか」を巧みに説明されていました。授業の中で、子どもたちが育てたバジルのビデオを使用するなど、生徒の生の声を動画にして取り入れることでより興味を引く教材となっていました。

佐田マキさん

講評・青森県

献立のコンセプトが明快で、「青森型給食」というテーマをはっきりとさせていました。動画も用いながら、給食を生きた教材として活用しています。塩分を控えめにするための調理の工夫や、野菜やご飯を食べる量をわかりやすく伝えていました。長寿につながる食べ方の知識は、子どもたちに一生の宝になります。

大坊未世子さん

講評・千葉県

サツマイモの食育に重点がおかれており、日常の食育として評価しました。動画をつかって生産者を紹介し、地産地消とうまく結びつけていました。タブレットと大画面を効果的に連動させた授業は、たいへん引き込まれるものでした。動画が立体的に使われていて、子どもの興味関心を高める工夫がされていました。

古川愛さん

講評・徳島県

食品を通して、傾斜を利用した農業の特徴などを学ぶことのできる授業でした。阿波踊りと阿波尾鶏といった洒落のきいたことばで、わかりやすい説明でした。総合学習の時間と関連させ、徳島の世界農業遺産と郷土料理をうまくリンクさせており、テーマとされた「ふるさと再発見」コンセプトがよく生きていました。ホワイトボードでスライドショーを展開し、地元の文化財と食材の結びつきを丁寧に説明していました。

峯田晴美さん

講評・愛媛県

防災給食というテーマ性が高い意欲的な食育授業で、食と防災を同時に考えさせる教材がうまくまとまっていました。いざというときに役立つ知識は、生徒にとって一生の宝になるのではないでしょうか。冒頭にクイズを使って防災食というキーワードに誘導する、授業のあとにパック・クッキングを予定されているなど、より自律的な体験要素を入れている点も素晴らしいです。

井上彩さん

講評・岐阜県

２年生の国語の授業「大きなかぶ」と、地元産のかぶを関連付けた親しみやすい演出が、印象的でした。ラッキーニンジンを使った工夫も秀逸。好き嫌いをせずに食べることの大切さを学ぶよい授業となっています。献立の説明が丁寧で、対象である２年生に合った語り口が、たいへん好ましかったです。

藤井千穂さん

食育授業精励賞は14人

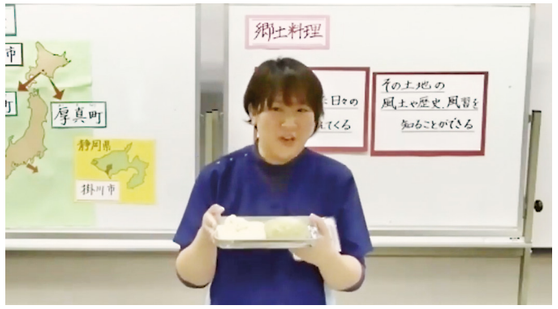
食育授業に参加した学校栄養士のうち 14 人の先生方が、最優秀賞、優秀賞に続いて精励賞を授与されました。

賞状は審査委員の江口敏幸・東京都杉並区立荻窪小学校栄養教諭から授与されました。

江口先生は「最終審査には残れなかったけれど、紙一重の差だった。それぞれの学校に地元の食材を使った工夫があり、それを学校給食にしっかり生かしていて、５分間授業も素晴らしかった。ぜひ来年も挑戦して、未来ある児童・生徒たちの健康に寄与してください」と励ましの言葉を述べました。

【受賞者】

岩手県奥州市立胆沢学校給食センター	学校栄養職員	菊地万里子さん
宮城県登米市東部東和学校給食センター	栄養教諭	菅原恵美さん
山形県真室川町立真室川小学校	栄養教諭	佐藤暢子さん
茨城県ひたちなか市立美乃浜学園	栄養教諭	保立貴博さん
栃木県栃木県立鹿沼商工高等学校（定時制）	学校栄養職員	岩田実津子さん
埼玉県草加市立高砂小学校	栄養教諭	今井ゆかりさん
新潟県五泉市立五泉南小学校	栄養教諭	佐久間卓恵さん
静岡県静岡県立富士特別支援学校	学校栄養職員	滝浪永梨さん
兵庫県芦屋市立精道中学校	栄養教諭	奥瑞恵さん
鳥取県日野町立学校給食センター	栄養教諭	坂井恭子さん
島根県江津市立桜江学校給食センター	栄養教諭	酒井美恵子さん
佐賀県白石町学校給食センター	栄養教諭	川田孝子さん
長崎県長崎大学教育学部附属小学校	栄養教諭	山﨑美奈さん
宮崎県北浦町学校給食センター	栄養教諭	中川みゆきさん



審査講評

長島美保子 全国学校給食甲子園審査副委員長（映像出演）

優勝・準優勝・特別賞並びに食育授業最優秀賞を始め、数々の賞及び、調理員特別賞を受賞された皆様、おめでとうございます。心よりお祝い申し上げます。

今年度も、長引くコロナ禍の中、学校給食の運営も大変なご苦労があったことと存じますが、そんな状況を乗り越えて、全国各地から、例年と変わらないたくさんの応募をいただきました。本日この場に立たれた皆様は、実に1355校の中から第1次から第4次まで絞り込まれ、さらに最終審査で数々の賞を選定されました。

1次審査では、この度の学校給食摂取基準でさらにハードルが高くなりました。それに加えて次のような審査基準を組み合わせました。

・学校給食として実施したもの
・栄養量や分量が適切なもの
・地場産物を活用しその特色を生かしたもの

こうして基準も加味して審査をした結果、247校が選ばれました。

2次審査では都道府県代表を決定しました。応募数が都道府県により格差がありますので、60件以上の応募数では2校（施設）、100件以上では3校（同）を選び、合計52校（同）が2次審査を通過しました。

2次審査から4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・子どもが喜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、美味しさを感じさせる献立・衛生管理や、彩りへの配慮等も踏まえて選びました。ここでは、アピールシートの書き込みも重要になります。

第4次審査では、優劣つけがたい給食献立がそろい、審査委員泣かせとなりましたが、激戦を制して本日の12校のみなさんが選ばれました。

茨城県ひたちなか市美乃浜学園は、主食・主菜・副菜・しるものの組み合わせがバランスよく整った献立で、食育の教材として効果的な内容でした。豊かな地場産物を使い、彩りも美しく、児童が考案したアイディア料理を取り入れるなど、優勝献立にふさわしい内容でした。

さて、審査の過程で課題として感じていることを申し上げたいと思います。まず摂取基準に基づいた献立作成をし、基準に満たない場合あるいはオーバーした場合、見直しをして過不足のところを工夫していただきたいと思います。1次審査は、基準値による選定だからです。そして、汁物や煮物に使う水の量も記入していただきたい。水の量によって、仕上がり・味は異なります。調理現場に指示をするように、応募献立の中にも明記していただきたいと思います。

また既製品のデザート使用は、摂取基準を満たした献立でも最終的に不利になります。栄養士会や学校給食会考案の地場産物を活用したものであれば、アピールシートにしっかり記述してください。

次に、食育授業コンテスト最優秀賞の福井県立南越特別支援学校の櫻川朗江先生おめでとうございました。5分間の短時間指導で子どもたちに何を伝えたいか的を絞ったぶれない指導でした。丁寧に用意された教材、理解しやすい内容で、指導の進め方も適切であったと思いました。何よりも子どもたちを引き込む、明るい語りかけで、子どもたちの興味関心をかきたてる食育授業でした。

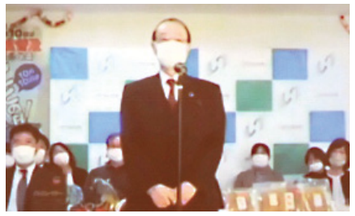
今年の食育授業コンテストでは、電子黒板・タブレット・スライド・動画など、ICTを駆使した指導が多くなり、新たな日常における食育の方法として、大変参考になります。広く全国で活用されることを願っています。

食育授業コンテストは、単に給食献立の紹介に終始するのではなく、給食を教材として、伝えたいテーマに沿って、コンパクトに、欲張らない教材と伝えたいことをしっかりおさえた内容が、決め手になると思いました。

今年もまた、全国各地をオンラインでつないだ決勝大会となりましたが、各地では、子どもたちをはじめ、保護者、同僚の皆様、先生方、地域の皆様、そしてご家族の方など、多くの方と直接的に感動を分かち合うことができていることと思います。改めて、皆様、おめでとうございました。

閉会挨拶

馬場錬成 認定NPO法人21世紀構想研究会理事長
（優勝校の茨城県ひたちなか市立美乃浜学園から映像出演）



コロナ禍の影響で、応募献立の書類審査とオンライン表彰式という変則開催が2年続けて行われました。コロナ禍と日夜闘っている全国の学校給食の現場からは、今年も1355人の学校栄養士の先生方から応募がありました。食育指導も熱を帯びて展開されていることを知り、たいへん感銘を受けました。

今年は茨城県の美乃浜学園が優勝しましたので、優勝旗と優勝カップを東京のセンター会場から運んで来て、いま授与したところであります。全国から応募された献立はどれも素晴らしい内容であり、学校栄養士の先生方の積極的な取り組みを感じました。決勝戦に残った12代表の審査では、全員が一線になってゴールに入ってきたような感じであり、ほんのわずかな差で幸運にも茨城県ひたちなか市立美乃浜学園が優勝したということであります。優勝献立は素晴らしい内容でしたが、惜しくも優勝を逸した献立にあっても、どれもこれも地場産物の有効的な利用と美味しさを求めた献立であり、甲乙つけがたく審査委員を悩ませました。どうぞ胸を張って堂々と競い合ったことを子どもたちに報告してください。

食育授業コンテストも、先生方の授業のスキルが一段とアップしてきたように感じました。食育活動を視野に入れた授業は、聞いていても楽しくためになるものばかりでした。

子どもたちへの食育の啓発、地産地消の奨励、地域活性化を担う学校給食は、世界に類のないものであり、日本のソフトパワーを示すものです。私たちは誇りをもって、食育と学校給食のいっそうの充実と普及に努めたいと考えています。

1355人の先生方に作成していただいた応募書類は、電子書類になっており、貴重なビッグデータとして保管しています。私たちはこのデータをさまざまな角度から分析し、結果を日本食育学会で発表しています。このデータは年を経てより価値が出てくるでしょうし、世界に発信することもできるようになるでしょう。

全国学校給食甲子園だけでなく、食育シンポジウム、夏休みの食育ワークショップなど多角的な活動を展開して食育推進に尽力したいと考えております。

コロナが終息に向かい、来年こそは実際に調理する正常の大会になるように祈念しております。大会の実施に当たり、後援団体、協賛社、行政関係者、保護者、生産者、メディアなど多くの方々のご支援をいただきました。この場から感謝の気持ちをお伝えして閉会の挨拶とします。ありがとうございました。

応募者全員参加で作成する 世界初の巨大な 学校給食データベース

第13回大会（2018年）から電子情報化へ

全国の学校栄養士から全国学校給食甲子園に応募される献立とアピールシートは、すべてデータベースとして蓄積しています。先生方が精魂込めて作成している献立の材料名には、すべて食品番号と分量（g）が記入されています。このように応募者全員、第16回大会では1355人の先生方から学校給食の献立表が作成され応募してきました。

このように応募献立が全て電子情報に切り替わったのは2018年の第13回大会からです。さらに第14回大会からは食品番号記入欄も設け、食材の分析がより効率的に行えるデータベースとなりました。紙ベースで応募していた第1回から第12回までのデータも第1回を除きすべて保管されています。

毎回1000人をはるかに超える学校栄養士から献立内容の詳細が記入されているデータベースは、世界中にありません。これをどのように活用していくかがこれからの課題になっています。

食育学会で地場産物利用の分析を発表

最初の電子データになった第13回大会の分析は、その年、東京で開かれた第8回日本食育学会で発表しました。食育推進基本計画では、「学校給食での地場産物を使用する割合を30%以上」という目標値を掲げていますが、2017年度は26.4%であり、目標値を達成できませんでした。

そこで全国学校給食甲子園の応募献立は、地場産物をどのくらい使用しているか。早速、データベースで分析しました。

文科省目標をはるかに超えた地場産物使用

第13回大会は、1701人の学校栄養士から応募をいただきました。このうち地場産物への記入不備があった28件を除外した1673件について分析した結果を一覧表としてまとめました。

地場産物割合の最も高かったのは北海道・東北ブロックの48.8%で、次いで中国・四国と九州・沖縄が48.7%であり、最下位の中部・近畿でも42.3%でした。これは文部科学省が目標として掲げている30%をはるかに超えるものでした。これは全国学校給食甲子園のコンテストの目標に「地場産物を活かした我が校の自慢料理」とうたっていることも影響したかもしれませんが、それにしても全国平均が47.2%ですから、文科省の目標とは大きな差を感じました。

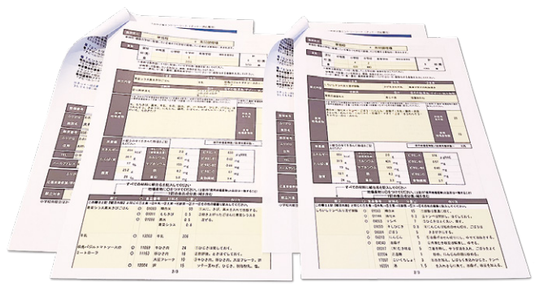
応募献立の地場産物の利用状況

	サンプル数	平均食材数	平均地場産物数	地場産物数割合（%）
北海道・東北	163	20.8	10.1	48.1
関東	209	20.0	9.4	47.1
甲信越・北陸	356	20.9	9.4	45.2
中部・近畿	154	19.5	8.3	42.3
中国・四国	386	21.0	10.2	48.7
九州・沖縄	406	18.4	9.0	48.7
全応募	1673	20.1	9.5	47.2

現場から提案された活用アイデア

このデータベースを使って学校給食を分析するアイデアが、全国の学校栄養士から事務局に寄せられています。たとえば「各種の豆を使用した料理にはどんなものがあるか」など食材をキーワードにした料理の分析が提案されました。また、このデータベースを現場の先生方が自由に使えるように公開してほしいとの要望もあります。

いただいた献立をナマの形でアップするのは利用方法が難しいのですぐには難しいですが、実現できるよう検討したいと思います。またアピールシートの食育活動などは、見やすい形式に再編集してアップできる方法を検討し、応募者がみんなで使える方法を考えます。活用方法に要望がある方は、是非、事務局へご提案いただけると嬉しく思います。



全国から応募された献立はすべて印字されて審査委員会に回されます。

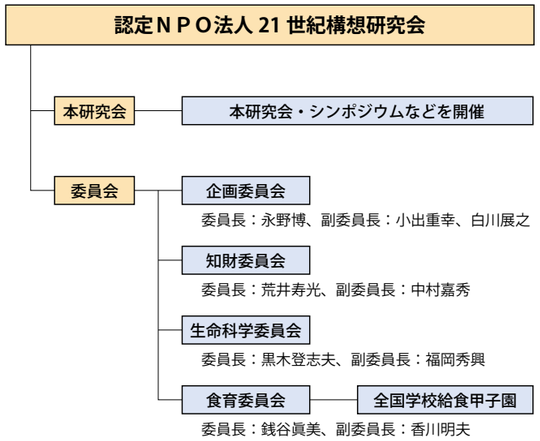
主催者の認定ＮＰＯ法人 21世紀構想研究会の紹介

主催者はどんな団体か自己紹介します

全国学校給食甲子園を主催する認定ＮＰＯ法人・21 世紀構想研究会は、どのような団体かとよく聞かれることがあります。21 世紀を間もなく迎えようとしていた時期の 1997 年 9 月 26 日に設立されたもので、創設者の馬場錬成（当時、読売新聞論説委員）が理事長になり、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ことを目的としてきました。

研究会は今年 1 月までに 169 回目を開催し、多くの提言を国と社会に向かって発信してきました。本研究会の下部組織として企画、知財、生命科学、食育の 4 つの委員会があり、それぞれ独自に活動を展開してきています。

企画委員会は、研究会全体の運営方針を検討しながら内部の意見調整などをしているもので、永野博さん（元文部科学省国際統括官）が委員長として活動しています。



21 世紀の覇権争いを予見した知財委員会

元特許庁長官を歴任された荒井寿光さんが委員長になっている知財委員会は、創設時から知財戦略に関する講演・討論を重ね、多くの提言を政府に出してきました。知財立国という言葉とその定義には、21 世紀構想研究会の主たる会員が政府に提言したことが採用されています。

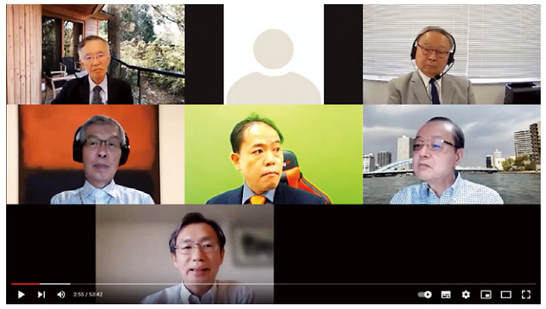
21 世紀になってから中国の急進的な科学技術発展と知財組織の充実化、対抗するアメリカの研究現場と成果を囲い込む知財戦略のせめぎ合いを注視しながら、国家の安全保障問題にまで広がってきた世界の知財戦略の在り方で講演・討論を展開し、またその中身を発信しています。

コロナ禍の状況を探索してきた生命科学委員会

東大名誉教授の黒木登志夫先生を委員長とする生命科学委員会は、コロナ感染症が始まって間もなくから、黒木先生の学術レポートと講演・討論の成果を発信して社会に向かって啓発しています。昨年春には、日米英をオンラインで結ぶ国際シンポジウムも開催して注目を集めました。

黒木先生の学術報告は、世界のコロナ禍を学術的に精査したことを一般の人にも分かりやすい内容で発表しており、各界に大きな反響を広げています。また本研究会の学術アドバイザーで 2015 年にイベルメクチンの発見でノーベル賞を受賞した大村智先生は、コロナ感染症と治療・予防薬の可能性があるイベルメクチンの解説書を出すなど多彩な活動を展開しています。

オンライン国際シンポジウム「コロナパンデミックの実相・日米英で語るコロナ禍の社会」2021年３月15日開催



オンライン・シンポジウム「日中科学技術協力は進めることができるのか」2021年９月９日開催

国際交流を目指す食育・学校給食活動

学校給食とは 1996 年からのお付き合い

全国学校給食甲子園は、食育委員会の所管であり、元文部科学省事務次官を歴任した銭谷眞美さんを委員長、女子栄養大学・学長の香川明夫先生を副委員長に活動しています。本研究会が学校給食と縁ができたのは、馬場錬成理事長が 1996 年に文部省から学校給食衛生管理に関する調査研究協力者会議の委員に委嘱されたことがきっかけでした。以後、食育推進に関する多くの委員会の委員も務め、学校給食と食育の重要性を理解し、社会啓発のために 21 世紀構想研究会活動の一つの柱へと位置付けました。こうした活動が認められて馬場理事長は 2009 年 11 月に「学校給食の充実に尽力した功績」で文部科学大臣表彰を受けました。

全国学校給食甲子園を発足させたきっかけ

2005 年に食育基本法が制定され、栄養教諭制度がスタートを切りました。これを受け 2006 年から本研究会は教育委員会（後に食育委員会）を設置して全国学校給食甲子園を実施してきました。コンテストにしたのは、一部の保護者、生産者や学校関係者の間でしか知られていない学校給食の重要性を社会に広く啓発するために、イベント方式にしました。本研究会としては異色の事業でしたが、食育活動の発展と共に学校給食の重要性がますます高まってきたことから、台湾、中国でも注目するようになってきました。

シンポジウムとワークショップ

第２回食育シンポジウム2019年３月23日開催

献立を作成し、調理を競う学校給食甲子園だけでは単なるイベントだけになるため、シンポジウム、ワークショップも主催して、多角的に食育活動を展開することにしました。2022 年 3 月は第 4 回食育シンポジウムを、同 8 月には第 6 回食育ワークショップを開催する予定です。

2020 年からコロナ禍のためオンラインで開催しており、2022 年も同じ方式になるでしょう。実際にリアル会場で開催することはそれなりの意義がありますが、オンラインで遠隔地にある全国各地から参加できるオンライン開催も非常にインパクトがあり、今後もこの方式を継続する予定で進めています。

第５回食育ワークショップはオンラインで結んで出来上がった料理を披露2021年８月14日開催

目指すは国際交流で日本のソフトパワーを世界の舞台へ

食育・学校給食は、日本が世界に誇るソフトパワーです。1 万 2000 人の学校栄養士を列島に張り付けた食育施策は、どの国の教育関係者にも驚かれています。衛生・栄養・健康・成長を見据えた学校給食と食の文化と知識と歴史と作法などを総合的に学ぶ食育は、世界に冠たる教育施策です。これからもこの素晴らしい教育を世界に発信するための活動を展開していきたいと思います。

いずれＡＩ（Artificial Intelligence）技術による同時通訳字幕付きのシンポジウムやワークショップをいち早く本研究会で実現したいと準備を始めています。ご期待ください。

第1～15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

		2013年(平成25年) 第8回(2,266応募)		2014年(平成26年) 第9回(2,157応募)		2015年(平成27年) 第10回(2,054応募)		2016年(平成28年) 第11回(2,004応募)
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	北海道	**優勝** (久原本家グループ本社賞) 足寄町学校給食センター 吉田 美優・廣田 裕美
	福島県	**優秀賞**(タニコー賞) 鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・鈴木 ひろ子	秋田県	**優勝** (味の素KK だし・うま味賞) 藤里町学校給食センター 津谷 早苗・桂田 尚子	山形県	長井市学校給食共同調理場 山口 薫・梅津 歩	青森県	田子町立学校給食センター 小川 祐佳・田中 映理子
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	埼玉県	**こども審査員特別賞** 毛呂山町学校給食センター 石井 知子・大谷木 敏博
	群馬県	**21世紀構想研究会特別賞** 昭和村学校給食センター 根岸 仁美・城戸 美雪	神奈川県	**優秀賞**(藤江(ふじのゑ)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** (味の素KK だし・うま味賞) みなかみ町月夜野 学校給食センター 本間 ナヲミ・山岸 丈美	東京都	八丈町給食センター 鈴木 瑞代・大澤 元気
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	新潟県	下田学校給食共同調理場 関谷 裕紀子・大桃 厚子
	石川県	金沢市立三馬小学校 高井 聡子・上田 真実	福井県	**21世紀構想研究会特別賞** 福井市大東中学校 田中 範子・中嶋 恵子	石川県	**優秀賞**(藤江(ふじのゑ)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	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
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	京都府	**準優勝**(サラヤ賞) 宇治田原町立学校給食 共同調理場 山西 奈津子・井山 陽子
	奈良県	宇陀市立学校給食センター 髙岡 陽子・宇良 章子	大阪府	泉大津市立上條小学校 田場 佳奈・河野 くみ	三重県	伊勢市立有編小学校 上田 典子・中村 小百合	奈良県	**21世紀構想研究会特別賞** 宇陀市立学校給食センター 内藤 瞳・宇良 章子
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	岡山県	**優秀賞**(タニコー賞) 岡山県立倉敷まきび支援学校 横山 宏子・中村 花子
	愛媛県	**牛乳・乳製品部門賞** 新居浜市立大生院小学校 武方 和宏・牧野 里香	広島県	**優秀賞**(ヤクルト賞) 呉市立白岳小学校 檜垣 直美・原 幸惠	高知県	香美市立 香北学校給食センター 大原 佐知・鈴木 萬世	香川県	**優秀賞**(味の素賞) 高松市立香川学校給食 共同調理場 池内 夕起子・十河 ひとみ
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	佐賀県	鹿島市立学校給食センター 南川 由紀・宮崎 郁美
	鹿児島県	**女子栄養大学特別賞** 屋久島町学校給食 東部地区共同調理場 西野間 かおり・東 美代子	沖縄県	竹富町立波照間小中学校 首藤 由佳・大嶺 多枝美	鹿児島県	**優秀賞**(タニコー賞) 枕崎市立学校給食センター 山本 愛・東 美都代	鹿児島県	**優秀賞**(藤江(ふじのゑ)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
	広島県	**牛乳・乳製品部門賞** 庄原市立板橋小学校 伊藤 真由美	兵庫県	**牛乳・乳製品部門賞** 朝来市 和田山学校給食センター 須田 絢子	愛知県	**牛乳・乳製品部門賞** 西尾市立平坂中学校 谷 麻美	石川県	**牛乳・乳製品部門賞** 宝達志水町立宝達中学校 北出 宏予
							富山県	**牛乳・乳製品部門賞** 高岡市立木津小学校 田中 真理子

	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)		2020年(令和2年) 第15回(1,412応募)
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	北海道	**女子栄養大学特別賞** 北海道札幌伏見支援学校 もなみ学園分校 大橋 望・岡久 眞二
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** (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	青森県	**優勝** (株式会社日本一賞) 外ヶ浜町給食センター 長沼裕美子・佐々木弘美
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	群馬県	**優秀賞**(野口医学研究所賞) 川場村学校給食センター 遠藤 まみ・星野 隆一
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	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	埼玉県	**準優勝** (武蔵エンジニアリング賞) 新座市立石神小学校 山崎 芳江・深田 洋子
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	新潟県	柏崎市南部地区 学校給食共同調理場 近藤 綾子・星野 一恵
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	富山県	**大村智特別賞** 高岡市立野村小学校 亀ヶ谷 昭子・藤井 千春
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	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** (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	兵庫県	**優秀賞** (教職員生涯福祉財団賞) 丹波篠山市立 東部学校給食センター 岡田 恵美・長澤 逸夫
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** (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** (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	奈良県	宇陀市立学校給食センター 辰己 明子・辻 忠昭
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	岡山県	岡山県立岡山西支援学校 川上 啓子・江原 芳子
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	愛媛県	**優秀賞**(藤江(ふじのゑ)賞) 西条市立大町小学校 茨木 仁美・矢野 恵美子
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	佐賀県	**21世紀構想研究会特別賞** 佐賀市富士学校給食センター 百武 裕美・江里口 陽子
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	長崎県	大村市中学校給食センター 佐田 マキ・岩永 慎也
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	愛媛県	**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) 西条市立大町小学校 茨木 仁美
		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	奈良県	**個人賞**(調理員の個人賞) (調理員特別賞・中野麗子賞) 宇陀市立学校給食センター 宇良 章子

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

あっ、なつかしい

子どもの時に食べた“かんゆ”
子どもの栄養補給として古くから親しまれてきましたが、
大人になった今、食べていただきたい“かんゆ”があります。
気軽に「おとなの健康習慣」を始めてみませんか。
お求めは薬局、またはドラッグストアにて。

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

お客様にご購入いただいた商品の収益金の一部は、「患者様の痛みや苦しみ、家族の不安に共感できる」医療スタッフを育成する医学教育＆交流活動に使われています。
詳しくは、野口医学研究所のホームページ（https://www.noguchi-net.com/）まで。

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

https://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
※2021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

みんなでおいしく
アレルゲンフリー※
28品目不使用

学校給食でも安心!

第19回
業務用加工食品ヒット賞
(給食・総菜部門)受賞

保存に便利なファスナー付き袋

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)

とろける給食用
カレーフレークN 1kg

こちらもおすすめ!

❶化学調味料無添加!
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!

給食用シチューフレーク
クリーム 1kg

新発売!

❶化学調味料無添加!
❷基本レシピで「牛乳不使用」の商品設計!
❸牛乳だけでは補えないカルシウムを補完!

・プロモーションカレンダー
・業務用向け商品情報
・お問い合わせ先は、

こちらから

エスビー食品株式会社

私たちは学校給食を通して
「子どもたちの健やかな成長」のお手伝いをします

グリーンハウスグループ
株式会社 ジーエスエフ

TEL:03-3379-1215
https://www.greenhouse.co.jp/gsf/

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
528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

株式会社 東洋食品
TOYO FOODS

〒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

大好評

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:1,430円(本体1,300円)

創刊800号!

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最新情報を毎月提供しています。
毎月15日発売　定価:978円(本体889円)

[特集]
7月号　創刊800号記念　給食の昔と今
8月号　給食でスポーツを応援!
9月号　低アレルゲン献立給食
10月号　SDGs・環境と食育
11月号　センター給食における食育
12月号　卵・乳・小麦不使用
　　スチコンでメニュー開発
1月号　全体計画をどう見直すか

記念特集
「給食の昔と今」

▶販売サイトはこちら。

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

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 FSH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
https://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

東京都港区芝4-13-3 PMO田町東10F
TEL：03-3457-3000　mail：fs.support@hagakure.co.jp
https://www.hagakure.co.jp/
葉隠勇進株式会社

新製品
省力型撹拌機
Nミキサー
味噌やカレールー
卵の撹拌に最適

おなかに しあわせを。
NAKANISHI

移し替え作業不要の
省力型ミキサー がついに登場

3工程で作業負担を軽減

業務用厨房機器総合メーカー
株式会社 中西製作所
中西製作所 検索
ホームページはコチラ！

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/

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おります。

株式会社 AIHO　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／釧路・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

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

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。

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
近畿給食会 0799-42-7224 / 中四給食会 090-9509-0163 /エイケイケイ 096-377-2666

学校を変える
ファクトがある。

教育新聞

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 食物アレルギー対応 学校給食版
『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®（アスタビオ）

ブルネイで培養した微細藻“ヘマトコッカス藻”由来

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　アスタキサンチン関連商品のご案内➡

あっという米　～節目節目の歳事に合わせ日本文化・和食に触れる機会を～

お赤飯で学校給食をおいしく！たのしく♪

卒業式・入学式・節句・収穫祭・開校記念日などに

想いをささえる愛情ごはん
アルファー食品株式会社
全国学校給食会連合会指定工場

本　社：島根県出雲市大社町北荒木６４５
TEL 0853-53-2518
営業拠点：札幌、東京、名古屋、大阪、島根、福岡

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

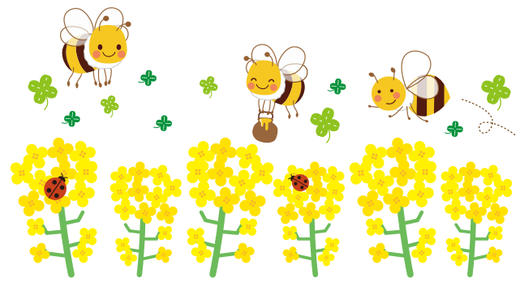
MAGTEC

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

みなさん応援ありがとうございました。



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

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

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

中高生用冊子　一般消費者・大学生用冊子

小冊子を無償提供

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→

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
3つの特設コンテンツ

全国学校給食甲子園ホームページでは「食のこばなし」「あなたの誕生樹」「食べて学んで元気印」の3つの食に関するコンテンツを更新しています。ぜひチェックしてみてください！

「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。給食甲子園スタッフ3人が「食」にまつわる「こばなし」を更新しています。

「あなたの誕生樹」

21 世紀構想研究会理事の椋周二さんが「あなたの誕生日、何の樹木？」1年 366 日それぞれにゆかりの樹木を毎日更新しています。

「食べて学んで元気印」

全国の学校給食関係者、生産者、行政関係者、児童・生徒・学生、大会サポート企業・団体など、さまざまな分野の皆さんが参加する「学校給食リレー報告」を更新しています。

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
https://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

子どもたちの笑顔をつなぐ

学校給食調理受託／保育園・幼稚園給食受託／福祉給食受託／学校栄養士受託

FujinoE

fujinoe.com

HACCPチャレンジ
事業認定会社

みんなの力で元気な会社

株式会社 藤江（ふじのえ）

〒130-0026　東京都墨田区両国1-10-7　TEL　03-5625-5811