



第19回 食育を創る我が校の学校給食

全国学校給食甲子園



富山県高岡市立野村小学校



香川県高松市立香南中学校

開催日 2024年12月7日(土)、8日(日)

会場 女子栄養大学駒込キャンパス、JPタワーホール&カンファレンス・ホール1

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、公益社団法人日本医師会、学校法人香川栄養学園、公益社団法人全国学校栄養士協議会、
一般財団法人教職員生涯福祉財団、公益社団法人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



競輪の補助事業

この大会誌は、競輪の補助を受けて作成しました。

<https://jka-cycle.jp>

「第19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。

子どもたちの笑顔をつなぐ



fujinoe.com



冷凍食品はニチレイ



日本調理機株式会社



ディスペンス技術で高付加価値を実現。
3Dフードテクノロジー



3Dフードテクノロジーのうれしさ

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

ディスペンサーとは？

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

製品動画はこちらから！



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>

第19回 全国学校給食甲子園

主催者挨拶



認定NPO法人21世紀構想研究会
理事長 **馬場 鎌成**

今大会は、大きな転換期を感じた大会でした。最も関心を持ったのは食育授業のスキルが一段とアップしたことでした。食育は食の科学的知識や歴史、栄養と文化などを学びきわめて魅力ある授業です。食育授業コンテストはわずか5分で児童、生徒のこころを啓発しうかに理解度を高めるか、応募した献立の内容を土台にした授業で競うものです。

授業はICTを活用したのですが、途中でテロップ付きのビデオ動画を挟むなど興味と理解度を高める内容が見られました。クイズ方式で問いかけて興味を引きそして共有する手法が目立ちましたが、この傾向もいずれ別の手法へと進展していくと試みていました。

今大会では、もう一つ大きな出来事がありました。調理コンテスト開催の前日夜になっても食材が届かないチームが出てきました。これは大問題です。しかし女子栄養大学のレストラン松柏軒、大学スタッフ、事務局担当らのチームワークで「代役食材」を準備して当日を迎えました。大会の火ふたが切られ、終わってみればそのチームが準優勝に輝くという感動的な結果を残してくれました。その成果の内容は本誌にありますので、読んでいただくと嬉しく思います。

2025年は、記念すべき第20回大会を迎えます。数々の感動の歴史を刻んできた過去の実績の上に立って、また新たな大会を作ることを期待しております。



全国学校給食甲子園
実行委員長 **銭谷 眞美**

19回目を迎えた本大会は、調理コンテスト、食育授業コンテストとも着実に進歩している状況がよく出ており、審査委員も高く評価しております。この大会は、2005年の食育基本法の制定と栄養教諭制度がスタートした翌年の2006年から始まりましたが、年々、学校給食の献立、食育授業が大きく進展しており、生産者、保護者らと連携する活動も増えてきました。

「知育」「徳育」「体育」とともに「食育」が大切であることが定着してきたことは、多くの人々が感じるようになってきており、大会の目標である学校給食と食育の正しい理解の啓発にも寄与していると思っております。

学校給食は安全・安心が第一の衛生管理、そして食生活のバランスを考慮した栄養管理は完璧と言われるようになっており、学校栄養士と調理員の方々の努力が、美味しい給食となって児童・生徒に大きな楽しみを与えております。

本大会の関連イベントとして、食育シンポジウム、食育ワークショップも開催しており、それぞれ成果を上げております。調理技術、食育授業の改善向上に、いささかでも貢献できるように願っておりますが、近年のレベルアップは私たち関係者一同、大変嬉しく思っており、充実した大会が継続されることを確信しております。

また、応募書類は膨大なデータベースとして整備・管理されており、学校給食・食育研究の原データとして活用できる体制を構築しています。

もくじ

- 4 主催者挨拶
- 5 第19回大会概要
- 6 第19回大会第2～4次選定 通過校・施設紹介
- 8 第19回大会決勝進出校・施設・レシピ紹介
- 20 第19回大会各賞の発表
- 24 第19回大会決勝表彰式
- 28 第19回大会食育授業コンテスト
- 30 第19回大会審査講評
- 31 大村智・小原道城先生からの学校給食応援メッセージ
- 32 第1～18回大会決勝進出校・施設紹介
- 34 主催者の認定NPO法人・21世紀構想研究会の紹介と報告

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。



ホームページはこちら→
または、34ページをご覧ください。

発行日 2025年1月20日
発行 第19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

第19回大会概要

大会期日

2024年12月7日(土)、8日(日)

- 7日(土) レセプション
- 8日(日) 調理コンテスト
食育授業コンテスト結果発表・表彰式
第19回全国学校給食甲子園表彰式

大会プログラム

- 7日(土)
- 18:00～19:30 レセプション
- 8日(日)
- 9:40～ 開会式
 - 10:00～11:00 調理コンテスト
 - 11:20～12:20 食味審査
 - 15:00～15:20 食育授業コンテスト結果発表・表彰式
 - 15:20～16:30 第19回全国学校給食甲子園表彰式

会場

女子栄養大学駒込キャンパス (東京都豊島区駒込3-24-3)
JPタワーホール&カンファレンス・ホール1 (東京都千代田区丸の内2-7-2)

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 (公益財団法人新国立劇場運営財団理事長)
- 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会アカデミー顧問)
- 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 (創英国際特許法律事務所所長・弁理士)
小出 重幸 (日本科学技術ジャーナリスト会議理事)
- 事務局**
馬場 鎌成 (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)
角南 有加 (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
公益社団法人日本医師会
学校法人香川栄養学園
公益社団法人全国学校栄養士協議会
一般財団法人教職員生涯福祉財団
公益社団法人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

補助

公益財団法人 JKA

協賛

株式会社藤江	武蔵エンジニアリング株式会社
キッコーマン株式会社	株式会社日本一
エスビー食品株式会社	キュービー株式会社
株式会社ニチレイフーズ	フォーデイズ株式会社
日本調理機株式会社	一般財団法人教職員生涯福祉財団
一般財団法人創英IPラボ	株式会社グリーンハウス
株式会社ワコウ	株式会社東洋食品
株式会社みらい	株式会社中西製作所
株式会社 AIHO	株式会社ガリレオ
全国学校給食協会	タニコー株式会社
野村證券株式会社	葉隠勇進株式会社
理研ビタミン株式会社	株式会社イーゼンシステムズ
学校給食用食品メーカー協会	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	一般社団法人日本食品添加物協会
株式会社夢工房	株式会社メガネドラッグ
公益財団法人学校給食研究改善協会	マグテック株式会社
バイオジェニック株式会社	

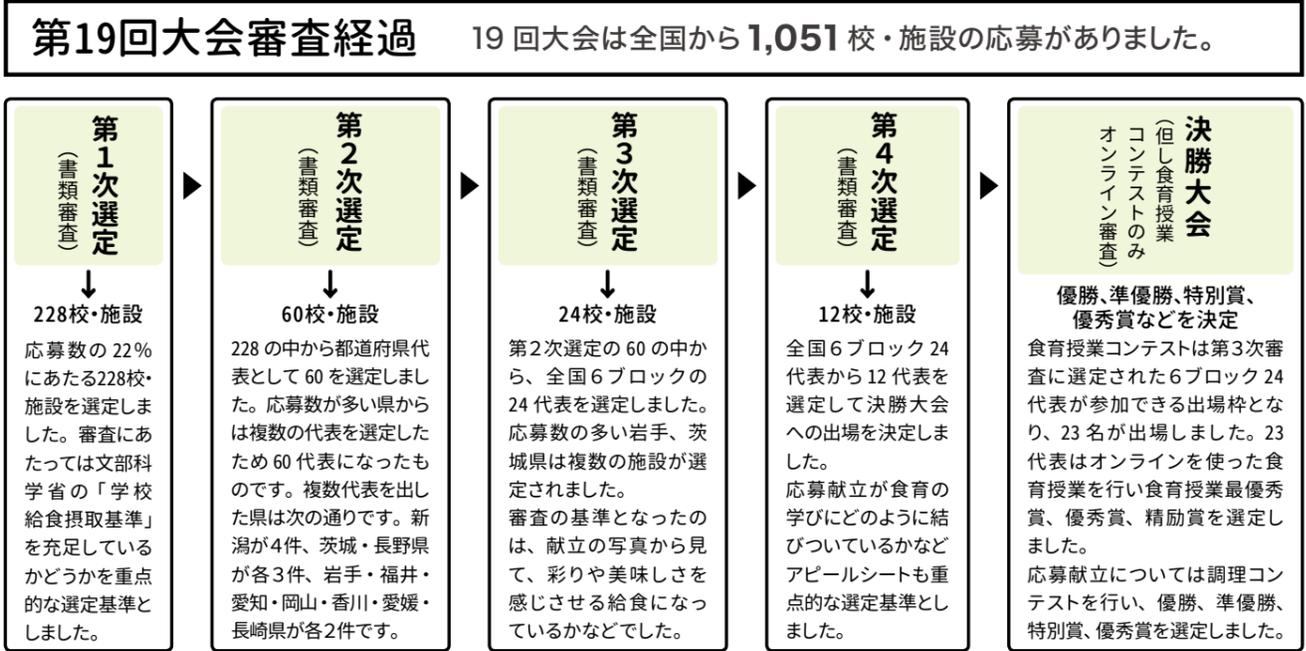
大会ルール

- 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 調理過程・衛生管理は学校給食衛生管理基準(学校給食法第9条)に従うこと。
- ⑤ 食の文化を考え、食育の生きた教材として活用できる献立作成であること。
- ⑥ 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。
- ⑦ 60分以内で6人分を調理、後片づけをすること(調理前の手洗い時間は含まない)
- 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19回全国学校給食甲子園審査委員		
審査委員長	銭谷 眞美	公益財団法人新国立劇場運営財団理事長
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
	長島 美保子	公益社団法人全国学校栄養士協議会会長
	金子 功	エスピー食品株式会社執行役員 営業グループ業務用担当
	小本 翔	埼玉県入間市立狭山小学校教諭
	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
	滝 英明	株式会社ニチレイフーズ執行役員 業務用事業部長
審査委員	中西 明美	女子栄養大学栄養学部准教授
	長谷川 芳樹	創英国際特許法律事務所所長・弁理士
	宮瀬 良江	農林水産省消費・安全局 消費者行政・食育課 課長補佐
	三好 恵子	女子栄養大学名誉教授
	山上 望	文部科学省初等中等教育局 健康教育・食育課食育調査官

- 参加資格**
- 学校給食を調理している学校および学校給食センター
 - 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、決勝大会の様態などを順次 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2次選定 60校・施設

北海道 白糖町 学校給食センター 栄養教諭 苗畑 秀美	山形県 舟形町立舟形小学校 栄養教諭 菊地 美香	群馬県 渋川市北部 学校給食共同調理場 学校栄養職員 渡邊 佑子	新潟県 糸魚川市立田沢小学校 栄養教諭 石垣 美千代	福井県 坂井市立磯部小学校 栄養教諭 越桐 由紀子	静岡県 ブロック代表 森町立宮園小学校 栄養教諭 伊藤 佳津	大阪府 枚方市立 第一学校給食 共同調理場 栄養教諭 角 美智子	岡山県 ブロック代表 岡山県立岡山盲学校 栄養教諭 花房 千帆	愛媛県 今治市立大島調理場 栄養教諭 濱西 美幸	長崎県 ブロック代表 平戸市 大島学校給食 共同調理場 栄養教諭 柴山 絵里子
青森県 青森市 浪岡学校給食センター 学校栄養職員 大橋 恵理子	福島県 ブロック代表 葛尾村 学校給食センター 栄養教諭 松本 浩枝	埼玉県 久喜市立 学校給食センター 栄養教諭 増田 香織	新潟県 出雲崎町立 出雲崎中学校 栄養教諭 沖田 伸子	山梨県 身延町 学校給食センター 栄養教諭 一ノ宮 茉央	愛知県 半田市 学校給食センター 栄養教諭 今井 恭子	兵庫県 決勝大会出場 相生市立双葉小学校 栄養教諭 水谷 あゆみ	広島県 決勝大会出場 広島県立 庄原特別支援学校 栄養教諭 杉信 龍哉	愛媛県 西条市立玉津小学校 栄養教諭 茨木 仁美	熊本県 決勝大会出場 錦町学校給食センター 栄養教諭 富永 明希江
岩手県 決勝大会出場 遠野市 学校給食センター 栄養教諭 平野 沙紀	茨城県 決勝大会出場 石岡市立 八郷学校給食センター 栄養教諭 米田 佳美	千葉県 決勝大会出場 旭市 第一学校給食センター 栄養教諭 石井 幸恵	新潟県 長岡市立小国中学校 栄養教諭 田川 幸奈	長野県 南箕輪村 学校給食センター 栄養教諭 北原 美津子	愛知県 知立市 学校給食センター 栄養教諭 柵木 良子	奈良県 ブロック代表 天川村立天川小中学校 栄養教諭 西本 柊二	山口県 長門市 学校給食センター 栄養教諭 能見 真由子	高知県 四万十市立 学校給食センター スクールミール なかむらみなみ 栄養教諭 谷山 なつこ	大分県 別府市 学校給食センター 栄養教諭 和田 英里子
岩手県 ブロック代表 奥州市立 水沢南小学校 栄養教諭 小野寺 真由美	茨城県 石岡市立 石岡学校給食センター 栄養教諭 大谷 綾美	東京都 江戸川区立 平井東小学校 学校栄養職員 今尾 直美	富山県 決勝大会出場 高岡市立野村小学校 栄養教諭 濱屋 佳美	長野県 岡谷市立川岸小学校 学校栄養職員 北澤 直子	三重県 三重県多気郡大台町立 宮川小学校 栄養教諭 駒谷 芙水	鳥取県 南部町立 会見給食センター 栄養教諭 坂井 恭子	徳島県 那賀町 学校給食センター 学校栄養職員 勝本 美咲	福岡県 久留米市立上津小学校 栄養教諭 松延 直美	宮崎県 日之影町立宮水小学校 栄養教諭 長沼 明日香
宮城県 決勝大会出場 東松島市 学校給食センター 栄養教諭 菅原 恵美	茨城県 ブロック代表 水戸市立緑岡小学校 栄養教諭 船越 知里	神奈川県 横浜市立牛久保小学校 栄養教諭 金子 祐子	石川県 決勝大会出場 石川県立 明和特別支援学校 学校栄養職員 岡 春菜	長野県 ブロック代表 小海町立小海小学校 栄養教諭 中村 素子	滋賀県 彦根市立河瀬小学校 栄養教諭 小川 孝子	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	香川県 決勝大会出場 高松市立香南学校給食 共同調理場 栄養教諭 谷西 真理子	佐賀県 ブロック代表 佐賀市立春日北小学校 栄養教諭 緒方 美津子	鹿児島県 霧島市立 国分地区南部 学校給食センター 栄養教諭 今川 みゆき
秋田県 小坂町立 小坂小中学校 栄養教諭 加藤 佑亮	栃木県 ブロック代表 鹿沼市 学校給食共同調理場 栄養教諭 田嶋 綾音	新潟県 ブロック代表 柏崎市西山地区 学校給食共同調理場 学校栄養職員 近藤 綾子	福井県 福井県立 福井特別支援学校 栄養教諭 澤崎 知美	岐阜県 決勝大会出場 高山市 学校給食センター 栄養教諭 川原 昌士	京都府 京丹後市立 大宮第一小学校 栄養教諭 吉田 実希子	岡山県 岡山県立早島支援学校 栄養教諭 甲加 貴子	香川県 三木町立平井小学校 栄養教諭 西森 千鶴	長崎県 長崎県立 虹の原特別支援学校 栄養教諭 下久保 ゆりか	沖縄県 決勝大会出場 那覇市立松川小学校 学校栄養職員 金城 実可子

北海道・東北ブロック① 岩手

遠野市学校給食センター

食数 1716食
 所長 佐々木 修
 岩手県遠野市松崎町白岩 31-44-1



栄養教諭 平野 沙紀



調理員 運萬 里花

献立

早池峰菜めし、牛乳、玄米こうじのうま塩から揚げ、切干しだいこんと早池峰菜のどべっこ煮、つぶつぶせんべい汁

使用地場産物

精白米、遠野早池峰菜、牛乳、とり肉、玄米塩こうじ、米粉、小麦粉、えごま粉、ぶた肉、遠野どぶろく、切干しだいこん、乾しいたけ、岩手田舎みそ、かやきせんべい、あわ、ひえ、油揚げ、姫たけ、ごぼう、根深ねぎ

栄養価

エネルギー	649 kcal	亜鉛	3.7 mg
たんぱく質	29.9 g	ビタミンA	232 μgRAE
脂質	20.1 g	ビタミンB ₁	0.38 mg
脂質	28 %	ビタミンB ₂	0.58 mg
カルシウム	355 mg	ビタミンC	27 mg
マグネシウム	96 mg	食物繊維	4.9 g
鉄	3.1 mg	食塩相当量	1.9 g

レシピ



早池峰菜めし

① 精白米を洗米浸漬し、炊飯する。② 遠野早池峰菜は茎と葉に分けて洗い、茎を7mm幅に切る。③ 早池峰菜(茎)をさっと湯がいて水冷し、水気をしぼる。ごま油で炒め、塩で調味する。④ 炊きあがったごはんに炒めた遠野早池峰菜を混ぜ込む。

玄米こうじのうま塩から揚げ

① とりもも肉に玄米塩こうじ、おろししょうが、白こしょうで下味をつける。② 米粉、小麦粉、えごま粉を混ぜ合わせ、とりもも肉にまぶして揚げる。

切干しだいこんと早池峰菜のどべっこ煮

① ぶたもも肉は、遠野どぶろくに漬け込む。② 切干

しだいこんと乾しいたけは、洗って戻す。③ 遠野早池峰菜(葉)は、2cm幅に切る。にんじんは洗って千切りにする。④ サラダ油でぶたもも肉を炒め、切干しだいこん、にんじん、乾しいたけ、だし汁を加えて炒め煮る。調味し、早池峰菜を加えてさっと煮る。

つぶつぶせんべい汁

① だしパックでだしをとる。② 野菜と雑穀を洗い、ごぼうは笹切り、にんじんはいちょう切り、ねぎは小口切りにする。③ 油揚げは油抜きをする。④ だし汁で野菜、油揚げを煮て、調味する。⑤ あわ、ひえを加えて煮る。⑥ かやきせんべい、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：小学校

早池峰菜めし		牛乳	玄米こうじのうま塩から揚げ		切干しだいこんと早池峰菜のどべっこ煮		つぶつぶせんべい汁		
精白米	72	牛乳	206	とりもも肉(皮なし)	50	ぶたもも肉	8	かやきせんべい	8
遠野早池峰菜(茎)	10			玄米塩こうじ	4	遠野どぶろく	1	あわ	3
ごま油	0.6			おろししょうが	0.2	切干しだいこん	4	ひえ	1
食塩	0.05			白こしょう	0.02	遠野早池峰菜(葉)	10	油揚げ(カット)	7
				米粉	3	にんじん	10	姫たけ水煮(カット)	12
				小麦粉	2	乾しいたけ(スライス)	1	ごぼう	10
				えごま粉	0.5	岩手田舎みそ(赤)	2	にんじん	10
				サラダ油	5	玄米塩こうじ	1.2	根深ねぎ	10
						サラダ油	0.5	こいくちしょうゆ	4
						だし汁	15	うすくちしょうゆ	1
								合成清酒	1
								みりん	1
								だしパック	3

北海道・東北ブロック② 宮城

東松島市学校給食センター

食数 3228食
 所長 阿部 智浩
 宮城県東松島市川下内響 131-97



栄養教諭 菅原 恵美



調理員 阿部 ことえ

献立

ごはん、牛乳、とり肉のみそチーズ焼き、東松島産こまつなのりあえ、カレーはっと汁、りんご

使用地場産物

米、牛乳、みそ、こまつな、焼きのり、ぶた肉、干しいたけ、ぶなしめじ、油揚げ、油ふ、長ねぎ

栄養価

エネルギー	652 kcal	亜鉛	3.3 mg
たんぱく質	29.7 g	ビタミンA	244 μgRAE
脂質	17.3 g	ビタミンB ₁	0.41 mg
脂質	24 %	ビタミンB ₂	0.55 mg
カルシウム	356 mg	ビタミンC	26 mg
マグネシウム	87 mg	食物繊維	5.0 g
鉄	3.5 mg	食塩相当量	2.1 g

レシピ



とり肉のみそチーズ焼き

① みそ・砂糖・みりん・しょうゆ・酒・いんげんまめペースト・トマトペーストを混ぜ合わせてとり肉に絡んでおく。② ①をアルミカップに入れ、その上にチーズをかけて、200°Cのオーブンで15分焼く。

東松島産こまつなのりあえ

① こまつなは2cm幅、キャベツは1cm幅の短冊切りに。にんじんは千切りにする。② 野菜をゆでて冷却する。③ 焼きのりは揉んで細かくしておく。④ 調味料は加熱して冷却する。⑤ ②の野菜を③と④で食べる。

カレーはっと汁

① かつお削りでだしをとる。② たまねぎは短冊切り、にんじんはいちょう切り、干しいたけは戻して千切りにする。しめじは小房にほぐしておく。油揚げは油抜きをして短冊切りにする。長ねぎは小口切りにする。③ サラダ油でぶた肉を炒め、①のだしで材料を煮る。④ 野菜が煮えたら、調味料で味付けをして油ふと長ねぎを加えて仕上げる。

りんご

① 洗浄後、電解水で消毒する。1/6にカットする。

材料と分量 (1人分・単位g) 献立対象：小学校

ごはん		牛乳	とり肉のみそチーズ焼き		東松島産こまつなのりあえ		カレーはっと汁				
精白米	70	牛乳	206	とり肉もも皮なし	40	もやし	35	冷凍すいとん	30	かつお厚削り	2.5
				赤みそ	1.7	こまつな	15	ぶた肉もも脂身付き	13	こいくちしょうゆ	3
				上白糖	0.5	キャベツ	7	サラダ油	0.5	本みりん	1
				本みりん	1.6	にんじん	3	たまねぎ	40	カレールウ Fe	4
				こいくちしょうゆ	0.7	焼きのり	0.8	にんじん	10	ガラスープ	0.5
				清酒	0.96	こいくちしょうゆ	2.2	干しいたけ	0.5	カレー粉	0.2
				いんげんまめペースト	3	本みりん	0.64	ぶなしめじ	5	長ねぎ	8
				トマトペースト	1.5	和風だしの素	0.14	油揚げ	3		
				とろけるチーズ	7			油ふ	1.5		

関東ブロック① 茨城県

石岡市立八郷学校給食センター

食数 2048食
センター長 川井 正和
茨城県石岡市須釜 1300 - 7



栄養教諭 米田 佳美



調理員 小川 茜

献立

有機米のごはん、牛乳、茨城県産あじのレモンしょうゆソースがけ、茨城県のめぐみいっばいぶたごぼうみそ炒め、石岡有機食材の塩こうじかきたま汁、石岡のみかん

使用地場産物

有機米、牛乳、あじ、ぶた肉、ごぼう、有機にんじん、大豆、みそ、鶏卵、油揚げ、有機こまつな、さつまいも、有機ねぎ、ぶなしめじ、塩こうじ、みかん

栄養価

エネルギー	689 kcal	亜鉛	3.3 mg
たんぱく質	27.9 g	ビタミンA	622 μgRAE
脂質	18.4 g	ビタミンB ₁	0.67 mg
脂質	24 %	ビタミンB ₂	0.62 mg
カルシウム	352 mg	ビタミンC	34 mg
マグネシウム	94 mg	食物繊維	5.1 g
鉄	3.6 mg	食塩相当量	1.9 g

レシピ



茨城県産あじのレモンしょうゆソースがけ

① 鍋に上白糖、こいくちしょうゆ、レモン果汁、水を入れ加熱する。② あじにでん粉をつけて油で揚げる。

茨城県のめぐみいっばいぶたごぼうみそ炒め

① ごぼうはささがき、有機にんじんは短冊切りにする。② ぶた肉に半量のこいくちしょうゆ、清酒、本みりん、下味を付ける。③ 鍋にごま油を熱し、下味を付けたぶた肉を炒める。④ ごぼう、有機にんじんを加え炒める。⑤ 大豆を加える。⑥ 残りの調味料を加える。

石岡有機食材の塩こうじかきたま汁

① 油揚げは短冊切りにする。有機こまつなは2cmほ

どの長さに切る。さつまいもはさいの目切りにする。有機にんじんはいちょう切りにする。有機ねぎは小口切りにする。ぶなしめじは小房に分ける。② 鶏卵は溶き卵にする。③ 鍋に分量外の水を入れかつお節でだしをとる。④ でん粉は水で溶いておく。⑤ ③に火の通りにくい食材から鍋に入れ火が通ったら塩こうじ、こいくちしょうゆを加える。⑥ ④を少しずつ入れとろみを付ける。⑦ 沸騰した状態で、②を加える。

石岡のみかん

① 3回洗浄する。② 消毒する。

材料と分量 (1人分・単位g)

献立対象：小学校

有機米のごはん		牛乳	茨城県産あじのレモンしょうゆソースがけ		茨城県のめぐみいっばいぶたごぼうみそ炒め		石岡有機食材の塩こうじかきたま汁		石岡のみかん			
有機米	80	牛乳	206	あじ切り身	40	ぶた肉	ローズポーク (小間)	8	鶏卵 (全卵)	15	みかん	52.5
学校給食用強化米	0.24			でん粉	4	ごぼう		30	油揚げ	2		
				大豆白絞油	4	有機にんじん		8	有機こまつな	30		
				上白糖	3	冷凍大豆		30	さつまいも	10		
				こいくちしょうゆ	3.2	みそ		10	有機にんじん	10		
				レモン果汁	0.75	上白糖		1.8	有機ねぎ	10		
				水	2.6	こいくちしょうゆ		0.9	ぶなしめじ	10		
						清酒		0.9	塩こうじ	3		
						本みりん		0.9	こいくちしょうゆ	2.5		
						ごま油		0.3	かつお節 (だし用)	1.2		
									でん粉	0.8		

関東ブロック② 千葉県

旭市第一学校給食センター

食数 2851食
センター長 向後 稔
千葉県旭市二の 5116 - 2



栄養教諭 石井 幸恵



調理員 佐藤 智子

献立

鉄人そぼろごはん、牛乳、いなだの石まきトマトソース焼き、千葉の恵の磯香あえ、旭ゆうがく汁

使用地場産物

精白米 (つぶすけ)、米みそ (白) 笑日咲、ぶたレバー、ぶたひき肉、糸みつば、牛乳、いなだ切り身、石まきトマトケチャップ、トマト、マッシュルーム、パセリ、もやし、キャベツ、こまつな、かつお糸削り (千葉県産)、きざみのり (千葉県産)、にんじん、さつまいも、れんこん、かぶ根、性学もち、かぶ葉、長ねぎ

栄養価

エネルギー	652 kcal	亜鉛	2.8 mg
たんぱく質	29.4 g	ビタミンA	481 μgRAE
脂質	21.3 g	ビタミンB ₁	0.42 mg
脂質	29 %	ビタミンB ₂	0.65 mg
カルシウム	362 mg	ビタミンC	38 mg
マグネシウム	88 mg	食物繊維	4.5 g
鉄	3.0 mg	食塩相当量	1.9 g

レシピ



鉄人そぼろごはん

① 米を洗米・浸水し、麦を加え炊飯する。② 干しいたけ (スライス) を水で戻し、みじん切りにする。糸みつばを1cm幅に切る。③ 釜に三温糖、清酒、減塩しょうゆ、米みそ、トウバンジャン、おろししょうがを入れる。④ 一煮立ちしたら、ぶたレバーミンチ、ぶたひき肉、挽きわり蒸し大豆、干しいたけを加え、ばらばらになるように炒める。⑤ 炒り卵をポイルし、ほぐす。⑥ 糸みつばをゆで、しぼる。⑦ ごはんに、③④⑤の具を混ぜる。

いなだの石まきトマトソース焼き

① トマト、マッシュルーム、パセリをみじん切りにする。② 石まきトマトケチャップにトマト、マッシュルーム、おろしにんにくを混ぜる。③ ベーキングトレイにいなだをのせ、②の

ソースをかける。④ 上にチーズ、パセリを散らす。⑤ 180℃で15分焼く。

千葉の恵の磯香あえ

① キャベツを5mm幅、こまつなを2cm幅に切る。② もやし、キャベツ、こまつなをゆで、脱水、冷却する。③ 減塩しょうゆ、かつお糸削り、きざみのりである。

旭ゆうがく汁

① にんじん、かぶをいちょう切り、かぶの葉を1cm幅、長ねぎを小口切りにする。② 水に栄養だしを入れ、浸す。③ 水を沸かし、にんじん、さつまいも、れんこん、かぶ、油揚げの順に入れる。④ 野菜が煮えたら、性学もちを加える。⑤ みそを加える。⑥ 仕上げにかぶの葉、長ねぎを加える。

材料と分量 (1人分・単位g)

献立対象：小学校

鉄人そぼろごはん		牛乳	いなだの石まきトマトソース焼き		千葉の恵の磯香あえ		旭ゆうがく汁		
精白米 (つぶすけ)	60	牛乳	206	いなだ切り身	40	もやし	15	水	80
小麦ビタミン強化	2.4			石まきトマトケチャップ	10	キャベツ	20	栄養だし	0.5
三温糖	2.5			トマト	3	こまつな (生)	15	にんじん	8
清酒	0.7			マッシュルーム	3	減塩しょうゆ (あえ物)	1.5	カットさつまいも いちょう切り	27
減塩しょうゆ	2.5			おろしにんにく	0.2	れんこん (千葉県産)	0.5	れんこん (薄切り)	8
米みそ (白) 笑日咲	2.5			パセリ	0.1	きざみのり (千葉県産)	0.3	かぶ根、皮つき、生	16
トウバンジャン	0.3			ミックステーズ (ピザチーズ)	3			冷凍刻み油揚げ	1
おろししょうが	1			ベーキングトレイ小判B	1枚			性学もち	25
ぶたレバー ミンチ	2							米みそ (白) 笑日咲	7
ぶたひき肉	15							かぶ葉、生	4
挽きわり蒸し大豆	7							長ねぎ	5
干しいたけ (スライス)	0.5								
炒り卵	5								
糸みつば	3								

甲信越・北陸ブロック① 富山県

高岡市立野村小学校

食数 702食
校長 中山 均
富山県高岡市野村 405



栄養教諭 演屋 佳美



調理員 上田 裕子

献立

高岡産富富富と古代米のごはん、牛乳、ふくらぎのしょうが焼き、青菜のおひたし、かたかご煮、国吉りんご

使用地場産物

高岡産富富富、牛乳、ふくらぎ、キャベツ、ほうれんそう、洗いさといも、にんじん、国吉りんご

栄養価

エネルギー	614 kcal	亜鉛	3.0 mg
たんぱく質	28.3 g	ビタミンA	266 μgRAE
脂質	20.4 g	ビタミンB ₁	0.61 mg
脂質	30 %	ビタミンB ₂	0.66 mg
カルシウム	351 mg	ビタミンC	38 mg
マグネシウム	118 mg	食物繊維	5.7 g
鉄	3.2 mg	食塩相当量	2.0 g

レシピ



高岡産富富富と古代米のごはん

- ① 精白米、香紫米ともに、洗米、浸水し、炊飯する。
- ② ふくらぎに酒の半分をふりかけて焼く。
- ③ すりおろしたしょうがに、しょうゆ、みりん、酒、水(分量外)を加えてたれを作る。
- ④ 焼いたふくらぎに、たれをかける。(※大規模校は、潰け込んで焼いてもよい)

青菜のおひたし

- ① ほうれんそうは2cmの長さに切る。キャベツは1cm幅の短冊に切る。
- ② ボイル、冷却し、しょうゆで食べる。

かたかご煮

- ① だいこん、さといも、にんじんはいちょうに切る。

冷たいんげんは水につけて戻し、2cmに切る。

- ② こんにゃくは2cm角に切り、さっとゆでる。厚揚げも2cm角に切り、油抜きをする。
- ③ うるめ削りて、だしをとる。
- ④ ③に、だいこん、にんじん、こんにゃく、厚揚げ、さといもを入れて煮込み、とり肉も加える。
- ⑤ 調味料を加えて煮込む。いんげんを加え、水溶きかたくり粉でとろみをつける。

国吉りんご

- ① りんごは洗浄、消毒した後、流水にさらす。
- ② 1/4にカットし、芯の部分を取り除く。
- ③ 塩水につけた後、配食する。

材料と分量 (1人分・単位g) 献立対象：小学校

高岡産富富富と古代米のごはん		牛乳		ふくらぎのしょうが焼き		青菜のおひたし		かたかご煮		国吉りんご	
高岡産富富富	59.82	牛乳	206	ふくらぎ	50	キャベツ	30	若どり肉スライス	6	りんご	70
強化米	0.18			しょうゆ	4	ほうれんそう	25	だいこん	60	塩	0.1
香紫米	6			みりん	1	ゆで塩	0.2	洗いさといも	30		
				酒	2	しょうゆ	1	板こんにゃく	20		
				しょうが	1.5	にんじん	10	厚揚げ	22		
						冷凍いんげん	7	砂糖	2		
						しょうゆ	6	酒	1		
						みりん	1	でん粉	2.5		
						水	40	うるめ削り	1		

甲信越・北陸ブロック② 石川県

石川県立明和特別支援学校

食数 492食
校長 岡部 康英
石川県野々市市中林4丁目70



学校栄養職員 岡 春菜



調理員 岩岸 美加恵

献立

米粒麦入りごはん、牛乳、たらのアクアパッツァ、いしるドレッシングの堅豆腐入りサラダ、もちり加賀れんこんと源助だいのスープ煮、ミルクゼリー～めいわジャムのりんごソースがけ～

使用地場産物

精白米(強化米含む)、牛乳、たら、堅豆腐、にんじん、いしる、加賀れんこん、源助だいこん、ほうれんそう、りんご

栄養価

エネルギー	836 kcal	亜鉛	4.6 mg
たんぱく質	38.8 g	ビタミンA	363 μgRAE
脂質	20.6 g	ビタミンB ₁	0.80 mg
脂質	22 %	ビタミンB ₂	0.70 mg
カルシウム	452 mg	ビタミンC	71 mg
マグネシウム	138 mg	食物繊維	7.0 g
鉄	7.7 mg	食塩相当量	2.5 g

レシピ



米粒麦入りごはん

- ① 米粒麦と精白米を合わせてとぎ、炊飯する。

たらのアクアパッツァ

- ① たらは塩、こしょうをしてカップに入れる。
- ② みじん切りしたにんにくをオリーブ油で炒め、色紙切りしたたまねぎ、あさりを炒める。白ワイン、食塩、野菜パイオンで味付けする。
- ③ ゆでたブロッコリー、カットしたミニトマトと②を、①の上のせ、スチームコンベクションオープンで蒸し焼きにする。

いしるドレッシングの堅豆腐入りサラダ

- ① 堅豆腐は1cm角に切り、ゆでて、冷却する。
- ② 野菜は食べやすい大きさに切り、ゆでて冷却する。
- ③ にんにく、たまねぎはすりおろす。
- ④ 鍋にオリーブ油を0.5g入れ、にんにく、たまねぎを炒める。
- ⑤ 残りの調味料と③

- ⑥ 野菜、堅豆腐をドレッシングで食べる。

もちり加賀れんこんと源助だいのスープ煮

- ① 野菜は一口大に、ウインナーは1cmに切る。
- ② 釜に野菜、ウインナー、水を入れて煮る。
- ③ 野菜がやわらかくなったら、野菜パイオン、しょうゆ、塩、こしょうで味付けする。
- ④ 別ゆでたほうれんそうを③に加える。

ミルクゼリー～めいわジャムのりんごソースがけ～

- ① パールアガーと上白糖をよく混ぜ、牛乳と水を混ぜたものに加える。
- ② ①を火にかけ、かき混ぜながら加熱する。
- ③ ②を容器に入れ、冷やし固める。
- ④ りんごジャムに少量の水を加え、加熱する。
- ⑤ ④の粗熱がとれたら、③の上に盛り付けし、冷やす。

材料と分量 (1人分・単位g) 献立対象：中学校

米粒麦入りごはん		牛乳		たらのアクアパッツァ		いしるドレッシングの堅豆腐入りサラダ		もちり加賀れんこんと源助だいのスープ煮		ミルクゼリー～めいわジャムのりんごソースがけ～	
精白米(強化米0.3%)	88	牛乳	206	たら	70	沖縄豆腐(堅豆腐)	25	れんこん	50	牛乳	70
米粒麦	10			食塩	0.15	キャベツ	30	だいこん	40	水	30
				こしょう	0.01	にんじん	10	にんじん	15	パールアガー	3
				あさり(冷凍)	17	きゅうり	10	たまねぎ	30	上白糖	7
				白ワイン	1	たまねぎ	3	ウインナー	10	りんごジャム	10
				食塩	0.1	にんにく	0.05	ほうれんそう	15	水	5
				野菜パイオン	0.4	オリーブ油	1.5	野菜パイオン	1.1		
				たまねぎ	30	穀物酢	1	こいくちしょうゆ	3		
				にんにく	1	レモン果汁	1	食塩	0.05		
				オリーブ油	2	上白糖	0.25	こしょう	0.02		
				ブロッコリー(冷凍)	18	いしる	2				
				ミニトマト	11.3	食塩	0.05				
						こしょう	0.02				

中部・近畿ブロック① 岐阜県

高山市学校給食センター

食数 5664食
所長 中田 義博
岐阜県高山市三福寺町 495



栄養教諭 川原 昌士



調理員 坂巻 和正

献立

麦ごはん、牛乳、あゆの富有柿だれ、切干しだいこんのごまあえ、秋野菜のすったて仕立て

使用地場産物

精白米、牛乳、あゆ、米粉、富有柿ピューレ、こまつな、切干しだいこん、にんじん、ほうれんそう、だいこん、根深ねぎ、かぼちゃ、まいたけ、大豆ペースト

栄養価

エネルギー	770 kcal	亜鉛	4.0 mg
たんぱく質	32.8 g	ビタミンA	427 μgRAE
脂質	21.6 g	ビタミンB ₁	0.74 mg
脂質	25 %	ビタミンB ₂	0.59 mg
カルシウム	529 mg	ビタミンC	40 mg
マグネシウム	127 mg	食物繊維	8.5 g
鉄	4.1 mg	食塩相当量	1.9 g

レシピ



麦ごはん

① 精白米を洗い、強化米と米粒麦を入れて炊く。

あゆの富有柿だれ

① 三温糖、うすくちしょうゆ、富有柿ピューレを鍋に入れ、煮立ててたれを作る。② あゆの開きに米粉を付けて、米ぬか油で揚げる。③ 揚げたあゆにたれをかける。

切干しだいこんのごまあえ

① こまつなは、3cm幅に切る。切干しだいこんは戻してざく切りにする。② こまつなと切干しだいこんをゆでて冷却し、水気を切る。③ うすくちしょうゆ

と三温糖を混ぜる。④ ②を③と油を切ったツナであえる。

秋野菜のすったて仕立て

① にんじんとだいこんはいちょう切り、根深ねぎは小口切り、まいたけは食べやすい大きさにさいておく。大豆ペーストを豆乳で溶いておく。② かつお節でだしをとる。③ ②のだし汁に、にんじんとだいこん、まいたけを入れて煮る。火が通ったらほうれんそうとかぼちゃを入れて煮る。④ ③に豆乳で溶いた大豆ペーストと、ねぎ、うすくちしょうゆを入れて完成。

材料と分量 (1人分・単位g) 献立対象：中学校

麦ごはん		牛乳		あゆの富有柿だれ		切干しだいこんのごまあえ		秋野菜のすったて仕立て							
精白米	99.7	牛乳	206	あゆ 開き	50	こまつな	40	にんじん	13	大豆ペースト	26				
強化米	0.3			米粉	5	切干しだいこん	4	ほうれんそう 冷凍	13	豆乳	40				
米粒麦 (大麦)	10			米ぬか油	3	ツナ缶	10	だいこん	26	うすくちしょうゆ	4				
				三温糖	2	すりごま	1.3	根深ねぎ	6.5	水	100				
				うすくちしょうゆ	2.7	うすくちしょうゆ	2.8	かぼちゃダイスカット冷凍	20	かつお節	4				
				富有柿ピューレ	8	三温糖	0.9	まいたけ	20						

岐阜県では今年「清流の国ぎふ」文化祭2024 (第39回国民文化祭と第24回全国障害者芸術・文化祭の統一名称) が開催されることにちなみ、県内を流れる清流が育んだ地場食材を献立に取り入れました。

主食の「麦ごはん」には、岐阜県北部 (飛騨地方) で生産された「飛騨こしひかり」を使用。3000m級の山々から流れ出す雪解け水によって旨みを増したブランド米は、お米のおいしさを競う「米・食味分析鑑定コンクール」において、日本一の金賞獲得数を誇ります。主菜は岐阜県の県魚であるあゆを使った「あゆの富有柿だれ」です。今回は、あゆを開きにしてから県産米粉をまぶして揚げ、岐阜県発祥の富有柿を使った甘じょっぱいたれをかけました。「切干しだいこんのごまあえ」には、県内産の切干しだいこんとこまつなを使用しています。切干しだいこんは、海拔約900mで育った「ひるがの高原だいこん」を加工したものです。こまつなは、木曾三川 (木曾川・長良川・揖斐川) が流れる濃尾平野の豊富な水を使って栽培されています。汁物は、白川村の郷土料理「すったて汁」をアレンジした「秋野菜のすったて仕立て」です。「すったて」はゆでた大豆をすり鉢や石臼ですりつぶしたものです。これをしょうゆやみそベースのだし汁に加ええます。今回は地場産の秋野菜を具だくさんに入れました。

この「すったて汁」は、白川村を流れる庄川の支流に位置する高山市庄川町では「どぶ汁」と呼ばれ親しまれています。ところが、同じ高山市内でも庄川流域以外では同様の料理をあまり見ません。このことから、川の流れは地場食材を育むだけでなく、地域の食文化にも深く関わっていることを学びました。

中部・近畿ブロック② 兵庫県

相生市立双葉小学校

食数 685食
学校長 國本 直嗣
兵庫県相生市向陽台 23-1



栄養教諭 水谷 あゆみ



調理員 森 淑香

献立

ごはん、牛乳、とり肉のゆず風味、相生野瀬かんぴょうの炒め煮、若さのみそのみそ汁、ふりカキ、矢野メロン

使用地場産物

米、とりもも肉、ゆず果汁、かんぴょう、にんじん、白ねぎ、干しいたけ、木綿豆腐、じゃがいも、たまねぎ、こまつな、油揚げ、葉ねぎ、若さのみそ、煮干し、ふりカキ、矢野メロン、こいくちしょうゆ

栄養価

エネルギー	652 kcal	亜鉛	4.1 mg
たんぱく質	29.4 g	ビタミンA	241 μgRAE
脂質	21.7 g	ビタミンB ₁	0.43 mg
脂質	30 %	ビタミンB ₂	0.53 mg
カルシウム	336 mg	ビタミンC	36 mg
マグネシウム	128 mg	食物繊維	5.9 g
鉄	2.9 mg	食塩相当量	2.1 g

レシピ



とり肉のゆず風味

① ゆず風味たれを作る。こいくちしょうゆ・上白糖・ゆず果汁を煮立てる。② とりもも肉にでん粉をまぶし、油で揚げる。③ 揚げたとり肉にたれをからめる。

相生野瀬かんぴょうの炒め煮

① かんぴょうは水戻しし、2cm幅に切ってからゆでて冷まし、水気を切る。干しいたけも水戻しし、ざく切りにする。② にんじんは細切り、白ねぎはざく切り、しょうがはみじん切りにする。③ さやいんげんはざく切りし、別ゆでておく。④ 釜に油を熱し、牛肉・しょうがを炒める。⑤ にんじん・干しいたけ・かんぴょう・白ねぎ・さやいんげんを入れて炒める。⑥ 上白糖・こいくちしょうゆで味付けをする。

若さのみそのみそ汁

① 材料を切る。じゃがいもは一口大、にんじんはいちょう切り、たまねぎは薄切り、豆腐はさいの目切り、油揚げは油切りした後短冊切り、葉ねぎは小口切りにする。こまつなは1cmほどの幅に切り、下ゆでて水気を切っておく。② 水を入れた釜ににぼしをつけ、弱火でじっくりとだしをとる。③ にんじん・たまねぎを入れ、やわらかくなったらじゃがいも・豆腐を入れる。④ 油揚げ・わかめを入れ、全てに火が通ったらだし汁で溶いた若さのみそを入れ、仕上げにこまつな・葉ねぎを入れる。

矢野メロン

① 流水で3回洗ったのち、塩素消毒する。② 1/16にカットする。

材料と分量 (1人分・単位g) 献立対象：小学校

ごはん		牛乳		とり肉のゆず風味		相生野瀬かんぴょうの炒め煮		若さのみそのみそ汁		ふりカキ		矢野メロン	
七分つき米	70	牛乳	206	とりもも肉	50	かんぴょう (乾)	3	木綿豆腐	30	ふりカキ	2	メロン	80
				でん粉	5	牛肉	8	じゃがいも	20				
				油	5	にんじん	8	たまねぎ	10				
				こいくちしょうゆ	1	白ねぎ	8	にんじん	10				
				上白糖	0.75	さやいんげん	4	こまつな	5				
				ゆず果汁	1.5	干しいたけ	0.5	油揚げ	5				
						しょうが	0.25	カットわかめ	0.5				
						上白糖	1.6	葉ねぎ	3				
						こいくちしょうゆ	2.2	若さのみそ	8				
						油	0.4	煮干し	5				

九州・沖縄ブロック① 熊本県

錦町学校給食センター

食数 1028食
 所長 植薄 美保
 熊本県球磨郡錦町大字一武 1118番地



栄養教諭 富永 明希江



調理員 垣下 美千代

献立

くり入り赤飯、牛乳、さばの塩こうじ焼き、
 切干しだいごんのなし酢あえ、つぼん汁、
 冷凍河内みかん

使用地場産物

精白米、もち米、むぎぐり、牛乳、塩こうじ、きゅうり、
 にんじん、なし、さといも、だいごん、葉ねぎ、
 干しいたけ、煮干しだし、みかん

栄養価

エネルギー	809 kcal	亜鉛	4.4 mg
たんぱく質	36.2 g	ビタミンA	381 μgRAE
脂質	22.2 g	ビタミンB1	0.56 mg
脂質	25 %	ビタミンB2	0.61 mg
カルシウム	466 mg	ビタミンC	48 mg
マグネシウム	166 mg	食物繊維	10.9 g
鉄	4.0 mg	食塩相当量	2.5 g

レシピ



くり入り赤飯

① あずきは水につけておき、固めにゆで、あずきとゆで汁に分けておく。② 洗米した米ともち米にゆで汁、水(調整しながら)、あずき、むぎぐり、食塩を入れ炊飯する。③ ②に黒ごまをふりかける。

さばの塩こうじ焼き

① 塩こうじ、三温糖、みりんを混ぜておく。② さばを①の調味液に漬け込む。③ 鉄板に②を並べ、スチコン200℃で18分焼く。

切干しだいごんのなし酢あえ

① すりおろしたなしと調味料を合わせ加熱し、冷ましておく。② 切干しだいごんは水で戻し2cm幅に切る。

③ きゅうりは輪切り、にんじんは千切りにする。④ 野菜はポイルし、しらす干し、いりごまは加熱し、冷却する。⑤ 野菜を調味料であえ、しらす干し、いりごまを混ぜ合わせる。

つぼん汁

① いりごまをだしをとる。② 干しいたけは水で戻し、戻し汁もだし汁として使用する。③ 生揚げ、にんじん、さといも、だいごん、こんにゃく、ごぼう、竹輪、干しいたけは同じ位の大きさのサイコロ状に切る。④ ねぎは小口切りにする。⑤ だし汁に、とり肉、③の具材を入れ、煮る。⑥ うすくちしょうゆと料理酒で調味し、ねぎを入れる。

材料と分量(1人分・単位g) 献立対象: 中学校

くり入り赤飯	牛乳	さばの塩こうじ焼き	切干しだいごんのなし酢あえ	つぼん汁	冷凍河内みかん						
精白米	50	牛乳	206	さば切り身	40	切干しだいごん	6.5	とりおね肉	13	みかん	80
もち米	45			塩こうじ	2	きゅうり	26	生揚げ	26		
あずき	16			三温糖	0.4	にんじん	6.5	にんじん	20		
むぎぐり	13			みりん	0.4	しらす干し	3.9	さといも	20		
食塩	0.13					なし	10	だいごん	13		
黒いりごま	1.3					穀物酢	2.6	板こんにゃく	13		
						うすくちしょうゆ	2	ごぼう	10		
						三温糖	1	竹輪	6.5		
						いりごま	2.6	葉ねぎ	6.5		
								干しいたけ	0.65		
								うすくちしょうゆ	7.2		
								料理酒	1.3		
								煮干しだし	2		

九州・沖縄ブロック② 沖縄県

那覇市立松川小学校

食数 543食
 校長 石原 郁代
 沖縄県那覇市松川1丁目7番1号



学校栄養職員 金城 実可子



調理員 宮平 守

献立

アーサとまぐろの炊き込みごはん、牛乳、
 ぶた肉とパパイアのしょうゆこうじ炒め、
 スーナー、おからと美らキャロットのケーキ

使用地場産物

まぐろ、アーサ、牛乳、ぶた肉、パパイア、ピーマン、
 しめじ、しょうゆこうじ、こまつな、島豆腐、きび砂糖、
 おから、美らキャロット

栄養価

エネルギー	603 kcal	亜鉛	2.6 mg
たんぱく質	24.8 g	ビタミンA	432 μgRAE
脂質	18.4 g	ビタミンB1	0.56 mg
脂質	27 %	ビタミンB2	0.55 mg
カルシウム	394 mg	ビタミンC	34 mg
マグネシウム	89 mg	食物繊維	4.3 g
鉄	2.9 mg	食塩相当量	2.0 g

レシピ



アーサとまぐろの炊き込みごはん

① かつおだしをとる。② 洗米する。③ まぐろとチキアギは角切り、たまねぎとにんじんは5mm角切りにする。④ 鍋に油を熱し、具材を炒める。⑤ ④にかつおだし、調味料、米を加えて炊く。⑥ アーサを加えて蒸らす。

ぶた肉とパパイアのしょうゆこうじ炒め

① ぶた肉にしょうゆこうじで下味をつける。② パパイア、ピーマン、にんじんは千切りにする。③ 鍋に油を熱し、ぶた肉、野菜を炒める。④ かつおだしを加えて火を通す。⑤ ピーマンを加えて調味する。

スーナー

① こまつなは細切りにする。② 野菜、豆腐をゆでて冷却する。③ ②と調味料をあえる。

おからと美らキャロットのケーキ

① 小麦粉とベーキングパウダーを混ぜてふるい、ベーキングパウダー、粉末アーモンド、シナモンと混ぜ合わせる。② バターは溶かす。③ 卵ときび砂糖を混ぜ、②とおから、美らキャロットペースト、チーズを混ぜる。④ ①を加えて混ぜる。⑤ 生地をカップに入れ、180℃で15分焼く。

材料と分量(1人分・単位g) 献立対象: 小学校

アーサとまぐろの炊き込みごはん	牛乳	ぶた肉とパパイアのしょうゆこうじ炒め	スーナー	おからと美らキャロットのケーキ					
精白米	60	牛乳	206	ぶた肉	10	こまつな	35	小麦粉	8
麦	4			しょうゆこうじ(ぶた肉下味用)	1	沖縄豆腐	12	ベーキングパウダー	0.3
まぐろ	10			パパイア	15	ツナ	3	粉末アーモンド	1.8
アーサ	9			ピーマン	10	甘口白みそ	3.6	シナモン	0.1
チキアギ	5			にんじん	10	白ねりごま	1	おから	4
たまねぎ	3			しめじ	10	きび砂糖	0.5	卵	9
にんじん	10			おろしにんにく	0.5	特濃酢	0.5	きび砂糖	5
おろししょうが	0.5			しょうゆこうじ(調味用)	2.6	白すりごま	1	美らキャロットペースト	10
シママス	0.8			かつおだし	4			無塩バター	2.4
うすくちしょうゆ	1			でん粉	0.1			チーズ	3
清酒	1			ごま油	0.4				
みりん	1.5								
米油	1.2								
かつおだし	64								

調理技術を競い合った濃密な1時間

全国から集まった1051の作品

第19回全国学校給食甲子園は、全国から1051人の栄養教諭・学校栄養職員が応募しました。日本一美味しくバランスのいい給食を競う調理コンテスト、日本一優れた食育授業を競い合う食育授業コンテストは、いずれも紙一重の争いになり、熱気伝わる大会を演じて幕を閉じました。

深紅の大優勝旗を取ったのは、石川県立明和特別支援学校の岡春菜・学校栄養職員、岩岸美加恵・調理員のペアで、特別支援学校が優勝したのは初めての快挙でした。食育授業コンテストでは、ブロック代表に選出された23選手が出場資格となりましたが、審査の結果、岩手県遠野市学校給食センター栄養教諭の平野沙紀先生が最優秀賞に輝きました。

第19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	道県名	受賞施設
優勝（藤江賞）	もっとも優れた献立内容として認められました	石川県	石川県立明和特別支援学校
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	香川県	高松市立香南学校給食共同調理場
大村智特別賞	食材の工夫と彩豊かな献立を創作し優れた作品と認められました	富山県	高岡市立野村小学校
21世紀構想研究会特別賞	準優勝に次ぐ優れた献立として認められました	兵庫県	相生市立双葉小学校
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	沖縄県	那覇市立松川小学校
優秀賞（株式会社日本一賞）	特に地場産物を活かした献立の工夫が認められました	岐阜県	高山市学校給食センター
優秀賞	献立内容が優秀と認められました	岩手県 宮城県 茨城県 千葉県 広島県 熊本県	遠野市学校給食センター 東松島市学校給食センター 石岡市立八郷学校給食センター 旭市第一学校給食センター 広島県立庄原特別支援学校 錦町学校給食センター
調理員特別賞（中野麗子賞）	調理員として実績を積み重ね他の模範となるだけでなく、優れた調理技術として認められました	熊本県	錦町学校給食センター



決勝戦の熱い闘い始まる

決勝大会は12月8日（日）午前9時40分、大会審査委員長の銭谷眞美・新国立劇場運営財団理事長の開会の挨拶ではじまりました。挨拶の冒頭、銭谷委員長は全国1051チームの応募の中から4次にわたる厳しい審査を突破して東京に集った12チーム24名の選手たちの栄誉を称えました。

そして、2005年の食育基本法の制定と栄養教諭制度のスタートを契機とし、2006年からはじまった全国学校給食甲子園の歴史を述べ、間もなく決勝大会に臨む選手たちを「日頃の食育や学校給食に寄せる思いを存分に発揮していただきたい」と激励しました。

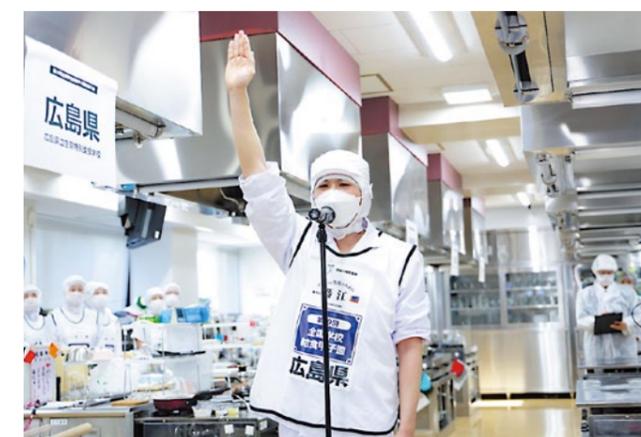
続いて、12名の審査委員と24名の選手たちの紹介が行われました。決勝の会場には全国各地から参加校の応援団が集い、調理場の外から自校の選手たちに向けて団扇やパネルを振り、大きな声援を送っていました。

広島県代表が選手宣誓

続いて選手を代表して、広島県立庄原特別支援学校の栄養教諭・杉信龍哉選手が宣誓を行いました。

「宣誓！私たち選手一同は、おいしく・楽しく・学びある学校給食をつくるものとして、地域の特産を生かし、子どもたちの笑顔のために、この決勝大会を戦い抜くことを誓います！」

審査委員と応援団が見守る中で、宣誓の力強い声が会場いっぱいに響き渡りました。



白熱する調理風景 — 12代表が繰り広げた調理の熱戦

頂点を目指してチームワークを発揮

午前10時、「調理開始!」の合図が会場に響き渡りました。緊張の瞬間ですが、60分間の決勝大会「調理コンテスト」の火蓋が切って落とされました。ペアを組んだ選手の動きは、見事なチームワークであり無駄なく作業が進みます。

競技開始から20分もすると各調理台からよい匂いが広がりはじめ、30分もすると調理室全体が食欲をそそる香りで満たされていきました。

調理台ごとに掲げられたデジタル時計の制限時間は、秒刻みで減っていきます。それを横目でらみつつ、選手たちは驚くべき集中力を発揮しています。普段の学校の調理場とは異なる設備、制限時間、審査委員と報道のカメラに取り囲まれた状況。決勝大会の熱気の中で、選手たちは制限時間の最後の1秒まで力を尽くし、渾身の献立を仕上げていきました。

決勝大会の様子はYouTubeでライブ配信され、みな、選手たちが熱心に調理する様子を真剣に見ています。プレスの控え室ではメディア関係者たちが配信映像の流れる大型画面にかじりつき、速報記事を執筆していました。

全国配信で共有する感動! 実況解説が届ける給食甲子園

決勝コンテストの調理の状況は、会場近くに設けられた特設スタジオから、YouTubeを通じて実況中継されました。12チーム24名が、それぞれのブースでテキパキと動く様子がモニター画面に次々と映し出されていきます。

解説は、元文科省食育調査官で現在、鹿児島市立中央学校給食センター所長の濱田有希先生、実況は大正大学表現学部教授の外川智恵先生が担当しました。それぞれのチームの調理ブースが映されると、献立の紹介に加えて、調理の注目すべきポイントや、地方独特の食材の活用策なども紹介するなど丁寧な解説ぶり。

毎年担当している息の合ったお二人のわかりやすい解説は、全国の視聴者に届けられ、臨場感たっぷりに伝えられました。



優劣つけがたい美味しさに審査も難航

決勝12代表が1時間かけて作り上げた献立が一堂に並び、食味審査が始まりました。まずは、見た目審査です。色鮮やかでバリエーションに富んだ様々な料理が並び、どの献立も甲乙つけがたく、12名の審査委員も真剣な面持ちで観察しています。審査委員はそれぞれ、料理や栄養、献立作りのプロフェッショナルで、採点表も細かく項目分けされています。

次に、実際に味見をして行う食味審査が行われました。それぞれが、少しずつ12代表の料理を口に含み、味を確かめるように時々うなずきながら味見していました。香川明夫・女子栄養大学学長(審査副委員長)は、「フルーツなどもうまく使って、味のバリエーションがさまざまある。これだけの料理を作り、盛り付けから片付けまでをたった1時間で仕上げるのは本当に大変」と語られました。

また、調理員特別賞選出の審査も同時に行われるため、調理の手際や包丁さばき、衛生管理状況や、いかに主体的に動いているか、などの点も考慮されます。三好恵子・女子栄養大学名誉教授は、「普段からのチームワークが大切。子どもたちに食べさせたい思いが伝わってきて、審査は難しい」と講評されました。



遠野市学校給食センター



東松島市学校給食センター



石岡市立八郷学校給食センター



旭市第一学校給食センター



高岡市立野村小学校



石川県立明和特別支援学校



高山市学校給食センター



相生市立双葉小学校



広島県立庄原特別支援学校



高松市立香南学校給食共同調理場



錦町学校給食センター



那覇市立松川小学校

第19回大会 決勝表彰式



深紅の大優勝旗は 石川県立明和特別支援学校のペアが獲得

優勝 (藤江賞) 石川県 石川県立明和特別支援学校
学校栄養職員・岡春菜さん 調理員・岩岸美加恵さん

第19回全国学校給食甲子園大会は、石川県立明和特別支援学校の学校栄養職員、岡春菜さん、調理員の岩岸美加恵さんのペアが、深紅の大優勝旗を手に入れました。

石川県は2006年の第1回大会から出場し、決勝戦出場は今回で8回目という強豪県の一つ。過去には、21世紀構想研究会賞(2006年)、子供審査委員特別賞(2015年)、女子栄養大学特別賞(2022年)の各特別賞を3回、優秀賞を2回、授与されていますが、優勝旗を手にしたのは初めてのことで、19年目で、全国から応募した1051校の頂点に立つ快挙となりました。また、特別支援学校が優勝したのも、初めてです。賞状を読み上げた銭谷眞美審査委員長から表彰状を、益子純子・株式会社藤江(ふじのえ)代表取締役社長から優勝カップと副賞を授与され、最後に馬場錬成・21世紀構想研究会理事長から、深紅の優勝旗を受け取りました。審査副委員長の長島美保子・全国学校栄養士協議会会長は、「地域の特性をよく生かした献立と共に、生徒との連携を大切にしているという思いが、心に残りました。特に生徒との対話を通して、生徒が提案したメニュー、アクアパッツアを給食の主菜に仕立てる努力や、生徒が育てた野菜などの食材を自在に活用するなど、発想の転換、自由さが印象的でした」と、たたえました。県立明和特別支援学校は、石川県の中央部、野々市市にあり、小学部から高等部までの一貫教育を進めながら、給食も一校だけでまかなうという学校です。金沢市や白山市など広い地域

から生徒が通学するという特色をいかして、県内の幅広い地場産物を献立に生かす工夫をしています。毎年、「生徒考案献立」を募集しており、今回の地場産のたらのアクアパッツアも、こうしたメニューのひとつ。白山市特産の「堅豆腐」のサラダには、2023年に登録無形民俗文化財に登録された能登の魚醤(いしる)を活用しています。また、高等部の生徒たちが栽培する野菜や、生徒の実習先の農家の協力を得た食材など、全校を上げた給食づくりという特色を大切にしています。重い優勝旗を手にした岡春菜さんは、「こんな大きな賞を受けるなど、まったく予測していませんでしたので、感激です。この学校に赴任して3年目です。どんな給食を作ったら良いかわからず、生徒たちとも相談しながら色々と考えてきました。生徒たち、地域のひとたちの支えで成し遂げられたことなので、みんなに感謝したいです」と、喜びを語りました。岩岸さんも、「とにかくびっくりしました。いろいろな提案を出してくれる生徒たちに感謝したいです、よろこんでくれると思います」と、胸いっぱいの様子でした。石川県は昨年能登地方を中心に大きな地震、水害の被害を受けました。能登のいしるなど、石川県の食材を広く知らせる今回の優勝は、復興を期す地域の人たちにも明るい話題となるに違いありません。



準優勝(武蔵エンジニアリング賞) 香川県 高松市立香南学校給食共同調理場 栄養教諭・谷西真理子さん 調理員・森下貴子さん

香川県代表は、地域の農畜産物を食べるのが貴重な経験になるという考えから、地場産の食材を中心に献立を構成していました。ところが、その自慢の食材が配送業者の運搬遅れからコンテスト会場に届かず、東京のスーパーで代替りの食材を調達しなければいけない、というハプニングに見舞われました。それにより、予定食材の豆あじはさらさらに、地元の高菜「まんば」はこまつな、オリーブ豚汁に使うぶた肉はオリーブ豚から普通

のぶたこま切りに、だし用の地元産かたくちいわしは、いりことなり、調理の行程をすべて見直さざるをえなくなりました。前日の夜から栄養教諭の谷西さんと調理員の森下さんは、さまざまな可能性を検討し、冷凍さらからは液体状のドリップが沢山出ることから、切り身の分量を少し多くして、片栗粉もたっぷりつけて食感を維持し、こまつなは「まんば」よりもあくが少ないのであっさりゆであえたり、という工夫を、臨機応変に行いました。受賞した二人には、長谷川芳樹・審査委員と武蔵エンジニアリング株式会社代表取締役社長、生島直俊さんから、準優勝のカップと副賞の液体精密制御装置メーカー、武蔵エンジニアリングの3Dチョコレートディスペンサーでデコレーションした「チョコプリントクッキー詰め合わせ」が贈られました。準優勝が発表され賞状が手渡されると、谷西さんは「食材が届かないと分かった時、出場できないかもしれないと思いました。本日は、思い通りの献立が作れませんでした、皆さんに集めていただいた食材で、できうる限りのおいしいものを、最後まで笑顔で作ろうと思って臨みました。このような賞がいただけて、本当に感謝です」と、涙声で語りました。森下さんは、「私の人生で、こんな華々しいことが起こるなんて、びっくりです。協力してくれた皆さんのおかげです」と喜びいっぱい語りました。予期しないアクシデントに見舞われたにもかかわらず、全力を上げて対応したことで準優勝を勝ち取った二人の健闘を、馬場錬成・21世紀構想研究会理事長も、閉会の挨拶で特別に取り上げてたたえました。



大村智特別賞

富山県 高岡市立野村小学校
栄養教諭・濱屋佳美さん 調理員・上田裕子さん



「万葉時代」に思いをはせた献立

高岡市は、『万葉集』の代表的な歌人大友家持が国守として赴任した地であることから、「高岡万葉祭り」が毎年開催されています。野村小学校では、万葉の時代に食べられていた食材を取

り入れた「万葉献立」を創りました。主食は、当時食べられていた雑穀にちなみ、「香紫米」をませた「高岡産富富と古代米のごはん」とし、主菜には富山湾で獲れる代表的な魚「ふくらぎ」(ぶりの幼魚)を焼きました。「かたかこ煮」は、かたかこ(かたくりの古称)の粉でとろみをつけた、とり肉、こんにゃく、厚揚げなどの煮込みで、全体としてバランスのとれた彩のよい献立となりました。「歴史と食文化を取り入れて、彩りよく整った献立になっている。地域の歴史を給食献立から学ぶように工夫されている」という講評をいただきました。荒井寿光・元特許庁長官より、賞状およびクリスタルトロフィーが贈られたのに加え「一期一会」と書かれた色紙と、繰り返し何度も読みたい座右の言葉の集大成著書「まわり道を生きる言葉」(草思社)が贈られました。ノーベル賞受賞者の大村氏からも、「受賞おめでとうございます。食育は健康と長生きの為に重要な施策です。食育に日々携わる皆様に敬意を表し、ますますの健闘を期待します」というメッセージが届けられました。

21世紀構想研究会特別賞

兵庫県 相生市立双葉小学校
 栄養教諭・水谷あゆみさん 調理員・森淑香さん



優れた献立に与えられる21世紀構想研究会特別賞は、兵庫県相生市立双葉小学校が受賞しました。同校の献立には、ごはん、牛乳、とり肉のゆず風味、相生野瀬かんぴょうの炒め煮、若さのみそのみそ汁、ふりカキ、矢野メロンといった品々が並びました。いずれも相生市の特産品や伝統野菜が積極的に活用された料理です。

無農薬栽培のゆず、市のブランド作物となることが期待されている相生野瀬かんぴょう、市内産の米と大豆で手作りされた若さのみそといった食材は、いずれも市内の女性農家グループ「食と農を守るかあちゃんず」が栽培・加工したものです。また、市の特産品である牡蠣をふりかけにした「ふりカキ」は、県立相生産業高校の生徒たちが開発した食品です。これら、地域の生産者および小学校から高校までの生徒たちを巻き込んだ献立と食育が審査委員たちに高く評価されました。栄養教諭の水谷あゆみさんと調理員の森淑香さんには、小出重幸・21世紀構想研究会副理事長から賞状とクリスタルトロフィーが、小本翔・審査委員から副賞としてショコラティエ・エリカのチョコレートが贈られました。

女子栄養大学特別賞

沖縄県 那覇市立松川小学校
 学校栄養職員・金城実可子さん 調理員・宮平守さん



女子栄養大学特別賞を受賞した二人には、女子栄養大学学長の香川明夫審査副委員長と女子栄養大学名誉教授、三好恵子審査委員から賞状と副賞のクリスタルトロフィー、女子栄養大学の月刊誌「栄養と料理」一年分などが贈られました。松川小学校では、地場産の食材を駆使した献立で勝負しました。地元で水揚げされた「はなまぐる」と県産のアーサ（あおさ）を炊き込んだ「アーサとまぐるの炊き込みごはん」を主食とし、

「ぶた肉とパパイアのしょうゆこうじ炒め」では、18世紀から沖縄で栽培されているパパイヤを使用し、子供でも食べやすい味に調理しています。「スーナー」は白あえのことで、沖縄豆腐をすりつぶして、甘口の白みそでこまつなをあえました。「おからと美らキャロットのケーキ」は、地域で収穫された規格外の「美らキャロット」と、沖縄豆腐のおからで作ったケーキ。沖縄県では、過去に4回の出場がありましたが、受賞歴はありませんでした。今回は、「沖縄県ならではの地場産食材や調味料をうまく活用し、豆腐屋で破棄される「おから」も使用して食材ロスを生かして活用し、SDGsの取り組みを学習させることも評価する」という講評をいただき、初めての受賞となりました。

優秀賞(株式会社日本一賞)

岐阜県 高山市学校給食センター
 栄養教諭・川原昌士さん 調理員・坂巻和正さん



そして副賞の「うなぎ蒲焼セット」が贈られました。岐阜県では今年「『清流の国ぎふ』文化祭2024」が開催されたことから、清流が育んだ地場食材を献立に取り入れました。

「麦ごはん」には、飛騨の清流が育てたブランド米「飛騨こしひかり」が採用され、「あゆの富有柿だれ」は、岐阜県の県魚であるあゆを揚げ、岐阜県発祥の富有柿の甘じょっぱいたれをかけました。郷土料理の「すったて汁」は、地元の秋野菜を、ゆでた大豆をすりつぶした汁で煮たものです。高山市学校給食センターは、大規模給食センター(5664食20校)でありながら、手の込んだ「あゆの開き」を使っており、地場の産物70%の使用率を達成しています。審査委員からは「すべて手作りの丁寧な献立となっていることも評価する」という講評をいただきました。男性ペアの決勝大会出場は、第17回大会の埼玉県代表以来であり、史上3回目です。岐阜県は学校給食に積極的に取り組む県として知られていますが、その伝統を死守した成果でした。

優秀賞



岩手県 遠野市学校給食センター
 栄養教諭・平野沙紀さん
 調理員・運萬里花さん



宮城県 東松島市学校給食センター
 栄養教諭・菅原恵美さん
 調理員・阿部ことえさん



茨城県 石岡市立八郷学校給食センター
 栄養教諭・米田佳美さん
 調理員・小川茜さん



千葉県 旭市第一学校給食センター
 栄養教諭・石井幸恵さん
 調理員・佐藤智子さん



広島県 広島県立庄原特別支援学校
 栄養教諭・杉信龍哉さん
 調理員・加藤弘美さん



熊本県 錦町学校給食センター
 栄養教諭・富永明希江さん
 調理員・垣下美千代さん



第19回 全国学校給食甲子園

第19回大会食育授業コンテスト

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 23名の栄養教諭・学校栄養職員が出場しました。5分間の食育授業は、公式ホームページから視聴できるようになっています。



第19回全国学校給食甲子園・食育授業コンテスト表彰内容

食育授業最優秀賞 (キッコーマン賞)	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	岩手県	遠野市学校給食センター	栄養教諭：平野 沙紀
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	栃木県	鹿沼市学校給食共同調理場	栄養教諭：田嶋 綾音
		石川県	石川県立明和特別支援学校	学校栄養職員：岡 春菜
		長野県	小海町立小海小学校	栄養教諭：中村 素子
		兵庫県	相生市立双葉小学校	栄養教諭：水谷 あゆみ
		岡山県	岡山県立岡山盲学校	栄養教諭：花房 千帆
		香川県	高松市立香南学校給食共同調理場	栄養教諭：谷西 真理子
		佐賀県	佐賀市立春日北小学校	栄養教諭：緒方 美津子
		熊本県	錦町学校給食センター	栄養教諭：富永 明希江
		岩手県	奥州市立水沢南小学校	栄養教諭：小野寺 真由美
		宮城県	東松島市学校給食センター	栄養教諭：菅原 恵美
食育授業補助賞	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	福島県	葛尾村学校給食センター	栄養教諭：松本 浩枝
		茨城県	石岡市立八郷学校給食センター	栄養教諭：米田 佳美
		茨城県	水戸市立緑岡小学校	栄養教諭：船越 知里
		千葉県	旭市第一学校給食センター	栄養教諭：石井 幸恵
		新潟県	柏崎市西山地区学校給食共同調理場	学校栄養職員：近藤 綾子
		富山県	高岡市立野村小学校	栄養教諭：濱屋 佳美
		岐阜県	高山市学校給食センター	栄養教諭：川原 昌士
		静岡県	森町立宮園小学校	栄養教諭：伊藤 佳津
		奈良県	天川村立天川小中学校	栄養教諭：西本 柗二
		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
		広島県	広島県立庄原特別支援学校	栄養教諭：杉信 龍哉
		沖縄県	那覇市立松川小学校	学校栄養職員：金城 実可子

食育授業コンテストに出場した選手紹介

宮城県 東松島市学校給食センター 栄養教諭：菅原 恵美	福島県 葛尾村学校給食センター 栄養教諭：松本 浩枝	茨城県 石岡市立八郷学校給食センター 栄養教諭：米田 佳美
茨城県 水戸市立緑岡小学校 栄養教諭：船越 知里	栃木県 鹿沼市学校給食共同調理場 栄養教諭：田嶋 綾音	千葉県 旭市第一学校給食センター 栄養教諭：石井 幸恵
新潟県 柏崎市西山地区学校給食共同調理場 学校栄養職員：近藤 綾子	富山県 高岡市立野村小学校 栄養教諭：濱屋 佳美	石川県 石川県立明和特別支援学校 学校栄養職員：岡 春菜
長野県 小海町立小海小学校 栄養教諭：中村 素子	岐阜県 高山市学校給食センター 栄養教諭：川原 昌士	静岡県 森町立宮園小学校 栄養教諭：伊藤 佳津
兵庫県 相生市立双葉小学校 栄養教諭：水谷 あゆみ	奈良県 天川村立天川小中学校 栄養教諭：西本 柗二	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
岡山県 岡山県立岡山盲学校 栄養教諭：花房 千帆	広島県 広島県立庄原特別支援学校 栄養教諭：杉信 龍哉	香川県 高松市立香南学校給食共同調理場 栄養教諭：谷西 真理子
佐賀県 佐賀市立春日北小学校 栄養教諭：緒方 美津子	熊本県 錦町学校給食センター 栄養教諭：富永 明希江	沖縄県 那覇市立松川小学校 学校栄養職員：金城 実可子

食育授業最優秀賞 (キッコーマン賞)

岩手県 遠野市学校給食センター
栄養教諭 平野 沙紀さん



激戦を制したのは岩手県遠野市学校給食センター栄養教諭の平野沙紀先生



食育授業コンテストは、ブロック代表に選出された23選手が出場資格となり、5分間の食育授業を行いました。審査委員の厳正な審査を受けて最優秀賞に選出されたのは、岩手県遠野市学校給食センター栄養教諭の平野沙紀先生でした。明瞭な発音と言葉づかいで落ち着いた授業を展開し、地場産物を豊富に使った献立を作成した意図を分かりやすく伝えた平野先生は、香川明夫審査副委員長から最優秀賞(キッコーマン賞)の賞状と盾を授与されました。

平野先生の食育授業は、献立に使用した伝統野菜「遠野早池峰菜(とおのはやちねな)」を中心に展開されました。この野菜は、いつしか栽培されなくなり、姿を消した野菜でした。それを知った地元の高校生が復活に取り組んで成功し、地元の農家が栽培するようになりました。この野菜を献立にうまく使い、早池峰菜の茎から葉まで、無駄なく利用した食の伝統を伝える授業でした。また生産者の農家さんのインタビューをテロップ付きで挿入し、伝えたいことがテンポよく視覚と聴覚を刺激するように入ってきて、SDGsにも触れながら分かりやすく説明されていたことが審査委員から高い評価をもらいました。高校生の取り組みと種(タネ)を大事に受け継いできた遠野市ならではの魅力が溢れていました。



豊富な経験生かして食文化伝える授業

優秀賞は8代表選手に授与

最優秀賞に次ぐ優秀賞は、8人の栄養教諭、学校栄養職員の先生に授与されました。栃木・石川・長野・兵庫・岡山・香川・佐賀・熊本各県代表の授業が評価されたものです。



優秀賞は代表して、兵庫県相生市立双葉小学校栄養教諭、水谷あゆみ先生に、山上望・文部科学省・食育調査官から授与されました。

進歩してきた食育授業と教材の工夫

食育授業コンテストは、今回が8回目になります。審査委員から寄せられた講評では、全体的にこれまでのコンテストの内容から一段と進歩してきたことが指摘されています。また、授業に使用する教材、ICT (Information and Communication Technology) の作成や活用方法も進展しているとの感想が出ていました。



栃木県 田嶋 綾音 石川県 岡 春菜



長野県 中村 素子 兵庫県 水谷 あゆみ



岡山県 花房 千帆 香川県 谷西 真理子



佐賀県 緒方 美津子 熊本県 富永 明希江

調理員特別賞（中野麗子賞）

**熊本県の垣下さんに調理員特別賞
長年にわたってリーダーシップを発揮**

熊本県 錦町学校給食センター
調理員・垣下 美千代さん



調理員特別賞（中野麗子賞）は、熊本県錦町学校給食センターの調理員、垣下美千代さんが受賞しました。垣下さんはこの日、富永明希江・栄養教諭とペアを組み、くり入り赤飯、さばの塩こうじ焼き、切干しだいこ

んのなし酢あえ、つぼん汁など盛りだくさんの料理を手際よく調理しました。栄養教諭と呼吸を合わせた調理の手順も認められ、長島美保子審査副委員長から賞状と、株式会社藤江専務取締役の三宅郁子さんから盾を授与されました。垣下さんは、学校給食の調理員歴31年のベテランであり、この31年間すべて錦町学校給食センターに勤務してきました。現在、15人在籍する調理員の責任者になっており、調理部門のリーダーとして同僚をまとめる優れた仕事を、評価されてきました。この日のコンテストでは審査委員から、非常に手際よくかつ手堅い調理をしていると評価され、栄光の中野麗子賞を授与されました。この賞は「中野麗子賞」と副題がついていますが、これは調理員や学校栄養士の育成に取組み、日本で初めて給食調理事業を始めた中野麗子さんを讃えて副題に付けたものです。中野さんは今年92歳を迎えましたが、今なお人材育成に情熱を燃やし続けています。

審査講評

**応募献立にレベルアップの傾向
長島美保子審査副委員長の講評**



栄えある優勝・準優勝・食育授業最優秀賞をはじめ、調理員特別賞などたくさんの賞を手に入れましたみなさま、本当におめでとうございます。心よりお祝い申し上げます。今回は、応募献立総数1051件でした。1次審査では、文部科学省から示されている学校給食摂取基準を遵守し、「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」「日頃の給食が食に関する指導に教材として生かされているもの」「子どもたちにとって魅力的な内容であるもの」といった観点を踏まえて審査をいたしました。1次審査通過は228校。これは応募総数の約22%にあたり、昨年の約19%を上回り、優れた献立が増えたということで、みなさんのレベルアップがうかがえました。2次審査では都道府県代表を決めましたが、応募数は都道府県により格差があり、応募数の多い県からは複数の選定をしているため、合計60校が2次審査を通過しました。また3次審査では、全国を6ブロッ

クに区切り、ブロック代表を各4施設の24校を選びました。この3次審査では、彩りよくまとまった献立や地域の特産物を取り入れて食材の使い方に工夫のある献立、食材そのものの活用の仕方、調味、魚や肉のたれやソース、かくし味などにおいて、おいしい給食づくりにさまざまな創意工夫のあるものが選ばれました。最終の4次審査では、優劣のつけがたい給食献立・アピールシートがそろい、審査委員は大変苦労しました。それを勝ち抜いた12チームのみなさまは堂々たる戦いぶりでした。本日頂点に立たれ優勝旗を手に入れた石川県立明和特別支援学校は、生徒との連携が深く、生徒の思いを給食にくみ取って、給食を実施されておりました。本日の献立は、生徒が栽培した食材の活用や郷土の調味料の使用が見られ、手作り感のあるものができあがっておりました。そして準優勝の香川県高松市立香南学校給食共同調理場は、地元食材を非常に効果的に給食に取り入れ、まさに給食が重要な食育の教材となっておりました。主食・主菜・副菜・汁物ひとつひとつに配慮したおいしい献立でした。また、手配した食材が決勝会場に届かないというアクシデントにもめげず頑張られたことも、評価に値しました。過去の例では、全国学校給食甲子園に応募してきた献立のなかで、学校給食摂取基準を遵守し、多様な食品を上手に工夫して使い、減塩、食物繊維・鉄・カルシウムなど摂取が難しい栄養素を食材でうまく充足させていること、既製品に頼らない献立であることを通して、食育の教材として価値ある献立が、厳しい審査を勝ち抜いています。今回のコンテストには、さらに多くのみなさんから応募があることを願って講評とさせていただきます。

閉会挨拶

**アクシデントにも打ち勝って成功裏に大会を終える
馬場錬成理事長の閉会挨拶**



今年もまた多くの感動の場面を残して、間もなく第19回学校給食甲子園が閉幕することになりました。滞りなく開催したことは、ひとえに皆さんの協力があって出来たものですが、どのような場面でも予期しないことが起きますが、この大会でも前代未聞のアクシデントがありました。それは香川県高松市香南学校給食共同調理場の谷西真理子栄養教諭、森下貴子調理員のペアがアクシデントに見舞われました。大会で調理するために高松から送った食材のほとんどが、運送業者の事情で予定通り届かないということが発生しました。詳しい事情については、この表彰式の別のページで報告しますが、驚いたことに谷西栄養教諭と森下調理員はこのアクシデントにめげずに全面的に調理工

程を見直し、食材の豆アジはさわらに、高菜の一種のまんばの代わりにこまつなを使うなど、様々な工夫を凝らして料理を作り、見事に準優勝に輝いたことでした。この陰には、女子栄養大学のレストラン松柏軒が食材調達に協力するなど多くの関係者の支援がありました。その支えをもとに2人の選手は、逆境に立たされたピンチをもの見事にはねのけ、準優勝のカップを奪取したことは、学校給食甲子園の歴史に大きな足跡を残しました。いま世界的に広がっている第3次産業革命ですが、チャットGPTに代表されるAI（人工知能）のツールと手段を応用することによって、人類はこれまで経験したことがない時代に突入しております。学校給食甲子園とて無縁であるわけではありません。全国の先生方から応募された応募用紙は、すべて電子データとして管理しており、生成AIを使って分析・整理にも活用することが可能になっています。これからは、こうした先端ツール、手段を活用して、献立・食育授業の変遷やこれからの活動について模索することを始めます。時代と共に進化する学校給食、食育を明確に意識しながら成長する大会にしますので、これからもご支援いただきたく願います。多くの協賛社、後援団体があって初めてできる大会です。メディアの皆様温かい目線での報道からも、大きな勇気をいただいておりますことを申し上げて第19回学校給食甲子園を閉幕とします。有難うございました。



子どもたちの成長と
未来を拓く
学校給食がんばれ!

大村智先生

北里大学特別荣誉教授、2015年文化勲章、
ノーベル生理学・医学賞受賞



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

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



第1～18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)	
北海道	札幌市立山の手南小学校 反橋 那知子・高橋 陽二
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
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
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
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 堀橋 惠美・松本 ひろみ
石川県	21世紀構想研究会特別賞 加賀市立錦城中学校 山崎 真弓・高木 康子
愛知県	高浜市立南中学校 金山 明子・神谷 直美
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
鳥根県	江津市立桜江学校給食センター 山田 菜穂子・船津 里子
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・宮崎 茂美
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
鹿児島県	指宿市指宿学校給食センター 成相 律子・曾木 さとみ

2011年(平成23年) 第6回(2,057応募)	
岩手県	平泉町立平泉小学校 菅原 良枝・山平 まゆみ
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
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
群馬県	沼田市白沢調理場 渡邊 愛美・中村 陽子
長野県	小諸市立東小学校 樺井 泰子・須田 幸子
富山県	富山県立富山総合支援学校 谷林 五月・浜井 美恵子
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
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
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
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
鹿児島県	鹿児島県立鹿児島盲学校 飛松 佳子・安楽 裕美
沖縄県	竹富町立小浜小中学校 城間 奈々子・松竹 すま子

2016年(平成28年) 第11回(2,004応募)	
北海道	優勝(久原本家グループ本社賞) 足寄町学校給食センター 吉田 美優・廣田 裕美
青森県	田子町立学校給食センター 小川 祐佳・田中 映理子
埼玉県	子ども審査員特別賞 毛呂山町学校給食センター 石井 知子・大谷木 敏博
東京都	八丈町給食センター 鈴木 瑞代・大澤 元気
新潟県	下田学校給食共同調理場 関谷 裕紀子・大桃 厚子
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
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	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
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
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
佐賀県	鹿児島市立学校給食センター 南川 由紀・宮崎 郁美
鹿児島県	優秀賞(藤江(ふじの糸)賞) 屋久島町学校給食東部地区共同調理場 西野間 かおり・東 美代子

2021年(令和3年) 第16回(1,355応募)	
青森県	優秀賞(教職員生涯福祉財団賞) おいらせ町立学校給食センター 大坊 未世子・種市 良子
岩手県	優秀賞 奥州市立胆沢学校給食センター 菊地 万里子・千葉 努
茨城県	優勝(株式会社日本一賞) ひたちなか市立美乃浜学園 保立 貴博・關山 春美
埼玉県	優秀賞 草加市立高砂小学校 今井 ゆかり・風間 真一
新潟県	優秀賞 五泉市立五泉南小学校 佐久間 卓恵・鈴木 美千代
福井県	大村智特別賞 福井県立南越特別支援学校 櫻川 朗江・栗田 真寿美
静岡県	優秀賞(武蔵エンジニアリング賞) 静岡県立富士特別支援学校 滝浪 永梨・金子 由紀子
兵庫県	女子栄養大学特別賞 芦屋市立精進中学校 奥 瑞恵・砂田 久佳
鳥根県	優秀賞(藤江(ふじの糸)賞) 江津市立桜江学校給食センター 酒井 美恵子・柳光 真由美
愛媛県	優秀賞 西条市立玉津小学校 井上 彩・秦 陽子
佐賀県	準優勝(野口医学研究所賞) 白石町学校給食センター 川田 孝子・古賀 綾子
長崎県	21世紀構想研究会特別賞 大村市中学校給食センター 佐田 マキ・岩永 慎也

2007年(平成19年) 第2回(1,169応募)	
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(併)雁調理場 菊地 恵美子・諏佐 久美子
岩手県	一関市小川崎学校給食センター 昆 良枝・千葉 安子
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
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
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
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
岐阜県	中津川市立西小学校 山本 弥生・清水 正子
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
山口県	岩国市立東小学校 山田 智子・中村 芳子
香川県	高松市立国分寺南小学校 村井 栄子・川俣 伸子
佐賀県	佐賀市立新栄小学校 百武 裕美・益田 久美子
長崎県	西海市立大瀬戸学校給食共同調理場 神林 光子・山口 恵子

2012年(平成24年) 第7回(2,271応募)	
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・鈴木 ひろ子
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
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
長野県	長和町立長門小学校 長岡 千鶴子・山浦 しげ子
新潟県	上越市立立名中学校 瀬川 あきは・田郷岡 スミ子
愛知県	優勝(味の素KK だし・うま味賞) 西尾市立西尾中学校 富田 直美・三浦 康子
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
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
愛媛県	愛媛県立今治特別支援学校 中家 華奈・黒川 レミ
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	竹富町立波照間小中学校 首藤 由佳・大嶺 多枝美

2017年(平成29年) 第12回(2,025応募)	
北海道	鳥牧村学校給食センター 山下 千通・手塚 さゆり
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
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
埼玉県	優勝(久原本家グループ本社賞) 越生町立越生小学校 小林 洋介・三好 景一
新潟県	優秀賞(船昌賞) 新潟市立女池小学校 金永 雅美・石塚 恵海
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
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
兵庫県	優秀賞(武蔵エンジニアリング賞) 芦屋市立精進小学校 奥 瑞恵・浦口 正義
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
優秀賞(藤江(ふじの糸)賞) 西条市立神拝小学校 武方 美由紀・川名 良子	
佐賀県	子ども審査員特別賞 神埼市学校給食共同調理場 阿部 香理・岡 健一
鹿児島県	垂水市立学校給食センター 平野 朋子・福島 かをる

2022年(令和4年) 第17回(1,249応募)	
秋田県	大村智特別賞 小坂町立小坂小・中学校 加藤 佑亮・細越 千鶴子
山形県	21世紀構想研究会特別賞 高畠町立糠野目小学校 鈴木 梨菜・竹田 明美
埼玉県	準優勝(野口医学研究所賞) 越生町立越生小学校 小林 洋介・三好 景一
石川県	女子栄養大学特別賞 加賀市立錦城小学校 西田 郁子・宮本 康代
兵庫県	優勝(株式会社日本一賞) 宍粟市立山崎学校給食センター 世良 光・安原 風花
山口県	優秀賞(藤江(ふじの糸)賞) 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
長崎県	優秀賞(武蔵エンジニアリング賞) 五島市三井養学校給食センター 下川 洋子・臼井 洋子

2008年(平成20年) 第3回(1,329応募)	
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
福島県	新地町立新地小学校 畠山 真由美・小島 仁子
東京都	品川区立小山小学校 石原 洋子・高見 浩一
埼玉県	新座市立西堀小学校 猪瀬 里美・大島 和子
富山県	南砺市立井波小学校 平田 ふさ子・長井 静子
石川県	金沢市立大徳小学校 田中 摂子・津田 まり
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
兵庫県	穴栗市立一宮学校給食センター 田路 永子・秋田 美智子
鳥根県	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	21世紀構想研究会特別賞 高松市立国分寺北小学校 下岡 純子・間嶋 みどり
長崎県	杵岐市立芦辺小学校 村上 恭代・大川 芳子
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・岩崎 由美子

2013年(平成25年) 第8回(2,266応募)	
山形県	優秀賞(ヤクルト賞) 高畠町立糠野目小学校 樋口 宮子・柿崎 由利子
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
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
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
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
石川県	金沢市立三馬小学校 高井 聡子・上田 真実
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
奈良県	宇陀市立学校給食センター 高岡 陽子・宇良 章子
香川県	準優勝(サラヤ賞) 高松市立国分寺北小学校 下岡 純子・香川 由希子
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
長崎県	優秀賞(藤江(ふじの糸)賞) 平戸市立中南部学校給食共同調理場 石田 美穂・西山 宏幸
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

2018年(平成30年) 第13回(1,701応募)	
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
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
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
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・溝田 恵美子
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 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
岐阜県	優秀賞(藤江(ふじの糸)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(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
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
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
佐賀県	優秀賞 埴野学校給食センター 尾形 有紀・貞松 敬子
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

2023年(令和5年) 第18回(1,079応募)	
北海道	優秀賞(武蔵エンジニアリング賞) 大空町立東藻琴学校給食センター 川邊 信司・大島 洋子
岩手県	21世紀構想研究会特別賞 遠野市学校給食センター 黒田 麻由・運萬 里花
茨城県	優秀賞 桜川市学校給食センター 渡邊 紗・森 仁美
埼玉県	女子栄養大学特別賞 朝霞市立朝霞第八小学校 中 美奈子・横山 利和
新潟県	優勝(野口医学研究所賞) 妙高市立新井中央小学校 岡田 小野江・坂詰 香
石川県	優秀賞 加賀市立山代中学校 宮西 美緒・西牧 友香
岐阜県	準優勝(藤江賞) 美濃加茂市学校給食センター 中島 祐佳・中井 智子
奈良県	優秀賞 広陵町立真美ヶ丘第一小学校 伊是名 萌・田中 和恵
岡山県	優秀賞 岡山県立岡山東支援学校 川上 啓子・小坂 雅子
香川県	優秀賞(株式会社日本一賞) 高松市立屋島小学校 定谷 晴子・山内 真紀子
佐賀県	大村智特別賞 佐賀市富士学校給食センター 北川 美千代・高島 まゆみ
長崎県	優秀賞 長崎大学教育学部附属小学校 山崎 美奈・川元 美由紀

食育授業コンテスト歴代最優秀賞者と歴代調理員特別賞

2009年(平成21年) 第4回(1,552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
福島県	鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・岡崎 かつ子
茨城県	笠間市岩間学校給食センター 吉田 美紀・野口 節子
静岡県	静岡市立蒲原東小学校 青木 みさ子・安本 欽一
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・榎木 節子
富山県	女子栄養大学特別賞 高岡市立野村小学校 車岡 美智子・高林 登美子
岐阜県	土岐市学校給食センター 遠山 致得子・熊谷 政純
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
徳島県	勝浦町学校給食センター 早川 良子・岡 久美子
香川県	三豊市立詫間中学校 大矢 美智子・真鍋 こずえ
長崎県	峰学校給食共同調理場 佐田 マキ・松村 哲子
沖縄県	名護市立屋部学校給食センター 糸数 睦子・嘉瀬 和子

2014年(平成26年) 第9回(2,157応募)	
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	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
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
神奈川県	優秀賞(藤江(ふじの糸)賞) 横浜市立上寺尾小学校 松本 清江・清水 由美子
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
福井県	21世紀構想研究会特別賞 福井市立大東中学校 田中 範子・中嶋 恵子
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
大阪府	泉大津市立上條小学校 田場 佳奈・河野 くみ
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
広島県	優秀賞(ヤクルト賞) 呉市立白岳小学校 楢垣 直美・原 幸恵
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
沖縄県	竹富町立波照間小中学校 首藤 由佳・大嶺 多枝美

2019年(令和元年) 第14回(1,447応募)	
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・畑籠 光江
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
茨城県	下妻市立下妻中学校 島田 亜紀美・栗原 幸子
埼玉県	優秀賞(藤江(ふじの糸)賞) 草加市立西町小学校 今井 ゆかり・小林 ユカリ
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 尾崎 由美・内藤 美和
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
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
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
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
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	小城市立牛津小学校 松村 会里子・内田 志麻
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

食育授業コンテスト歴代最優秀賞受賞者(栄養教諭)	
2017年 第12回大会	越桐 由紀子(福井県 坂井市春江坂井学校給食センター)
2018年 第13回大会	原 真理子(長野県 伊那市長谷学校給食共同調理場)
2019年 第14回大会	田端 廣美(兵庫県 丹波篠山市立西部学校給食センター)
2020年 第15回大会	茨木 仁美(愛媛県 西条市立大町小学校)
2021年 第16回大会	櫻川 朗江(福井県 福井県立南越特別支援学校)
2022年 第17回大会	久保田 晴美(鹿児島県 薩摩川内市立福協学校給食センター)
2023年 第18回大会	佐藤 美春(新潟県 村上市山北学校給食共同調理場)
2024年 第19回大会	平野 沙紀(岩手県 遠野市学校給食センター)

食育授業コンテストとは、応募献立の中身に関する食の栄養と知識、献立や食材の歴史、地域との結びつきなどについて分かりやすく、ためになる授業を競い合うコンテストです。

2010年(平成22年) 第5回(1,817応募)	
青森県	黒石市立六郷小学校 宇野 由香子・木立 清子
福島県	鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・岡崎 かつ子
東京都	檜原村学校給食共同調理場 菅野 幸・古川 みゆき
栃木県	宇都宮市立豊郷中央小学校 坂本 治己・岡田 裕夫
新潟県	上越市立春日小学校 山本 雅代・御園 稲子
富山県	準優勝(サラヤ賞) 砺波市学校給食センター 亀ヶ谷 昭子・山田 久美子
愛知県	幸田町学校給食センター 伊藤 惠美・鳥居 かおる
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
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 高松市立国分寺南小学校 宮武 千津子・間嶋 みどり
佐賀県	埴野市塩田学校給食センター 阿部 香理・光武 きよみ
長崎県	峰学校給食共同調理場 佐田 マキ・松村 哲子

2015年(平成27年) 第10回(2,054応募)	
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
山形県	長井市学校給食共同調理場 山口 薫・梅津 歩
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	優勝(味の素KK だし・うま味賞) みなかみ町夜野学校給食センター 本岡 ナヲミ・山岸 文美
山梨県	南アルプス市立豊小学校 宮川 鈴子・橋泉 美枝子
石川県	優秀賞(藤江(ふじの糸)賞) 子ども審査員特別賞 金沢市学校給食扇台共同調理場 山外 裕子・角田 美和子
愛知県	優秀賞(葉友賞) 西尾市立西尾中学校 富田 直美・三浦 康子
三重県	伊勢市立有緒小学校 上田 典子・中村 小百合
鳥根県	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
高知県	優勝(味の素KK だし・うま味賞) 西条市立大町小学校 茨木 仁美・矢野 恵美子
佐賀県	鹿児島市立学校給食センター 迎りつ子・田平 由紀
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

2020年(令和2年) 第15回(1,412応募)	
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
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	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	準優勝(武蔵エンジニアリング賞) 新座市立立石小学校 山崎 芳江・深田 洋子
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
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
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 惠美・長澤 逸夫
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	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(ふじの糸)賞) 西条市立大町小学校 茨木 仁美・矢野 恵美子
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
長崎県	大村市中学校給食センター 佐田 マキ・岩永 慎也

調理員特別賞(中野麗子賞)歴代受賞者	
2018年 第13回大会	稲村 のり子(福島県 いわき市立勿来学校給食共同調理場

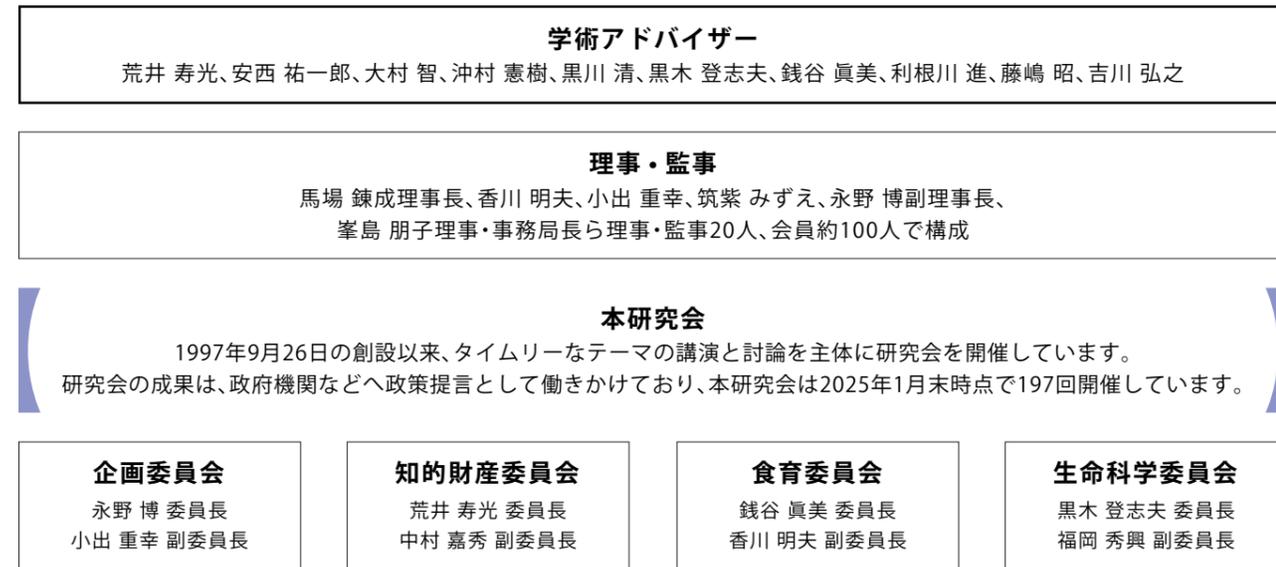
主催者の認定 NPO 法人 21 世紀構想研究会の紹介と報告

21 世紀の大変革を予期して 1997 年に創設

21 世紀まで残り 3 年を切った 1997 年 9 月 26 日、日本の将来の指針を研究するグループとして 21 世紀構想研究会は発足しました。IT 産業革命が叫ばれ、新たな技術革新の波に乗らなければ、日本の未来は危ういという時代でした。それを解決するには、知的基盤の強固な研究現場と産業振興の技術革新を実現し、真の科学技術創造立国と知財立国を確立する必要があります。このテーマを解決する討論の場としてスタートを切りました。

それから 28 年を経て、世界は激変してきました。AI (Artificial Intelligence、人工知能) の爆発的進展で世界は第 3 次産業革命からさらに一步進めた第 4 次産業革命に入ろうとしています。私たちは最新のテーマでシンポジウム・講演・討論を展開して政策提言を行い、食育・学校給食の理解を深める運動も展開しています。

認定 NPO 法人 21 世紀構想研究会 (1997 年創設) 組織図



4 極からの参加と 4 つの委員会で構成

研究会の会員は約 100 人、主としてベンチャー企業、行政官庁、大学、マスコミの 4 極から参加しています。組織を構成する企画委員会 (永野博委員長)、生命科学委員会 (黒木登志夫委員長)、知的財産委員会 (荒井寿光委員長)、食育委員会 (銭谷眞美委員長) が下部組織として活動を続けています。

食育委員会は、全国学校給食甲子園、食育シンポジウム、食育ワークショップ、食育学会での発表など多彩な活動を行っており、各界のメディアを通じて食育と学校給食の正しい理解の啓発に努めています。

多彩なテーマで講演と討論を展開

2024 年 21 世紀構想研究会は、馬場錬成理事長が世界一周の船旅で長期離脱したために例年よりも少ない開催でした。しかし本会学術アドバイザーの黒木登志夫先生が上梓した「死ぬということ」(中公新書)の出版を記念した講演を開きました。死は誰もが避けられない出来事ですが、医学的に文学的に実務的に書いた評判の書であり、多大な反響がありました。

2025 年劈頭の講演と構想研新年会は、1 月 22 日、プレスセンタービル記者会見場で開催されました。講演は、2025 年は世界的に激動する年を予想した荒井寿光構想研学術アドバイザーが「日本の国家像を考える」とのタイトルで話を進めました。

近年、指摘されている教育の劣化については、日本は歴史的に教育国家として基盤を築いてきたが、徐々にその伝統が崩れてきたことを指摘し、教育施策の抜本的再構築が喫緊の課題であることを主張しました。さらに科学技術研究の停滞と経済の停滞などを具体的数字や現象をもとに講演し最後に世界的転換期を迎えたい、日本の国家像を国民全員で考える時期に来ていることを強調しました。



「これでいいのか日本の政治」特別論評

総選挙でボロ負けした与党 (自民・公明党) の結果を受けて、会員の橋本五郎さんが緊迫する政局の解説とこれからの政界の動きを多彩な角度から分析した論評を行いました。その後の討論でも、日本の行方を心配する意見が相次いで出され、これからも適宜、問題意識を持った活動をする事で締めくくりました。

世界一周の船旅の報告

馬場理事長が 2024 年 4 月から 7 月にかけて 105 日間、ピースボートに乗船して世界一周をしてきました。その報告会が開かれ、世界 18 か国 21 寄港地で上陸して見聞した様子を報告し、外から見た日本を語りました。

60 回に渡る紀行文は、次のネットから読むことができます。



2024 年に開催された 21 世紀構想研究会

開催日	演題	講師
第 193 回 2024 年 6 月 20 日 (木)	2024 年理事会・通常総会	2023 年度報告と 24 年度計画の承認
第 194 回 2024 年 9 月 6 日 (金)	馬場理事長・世界一周航海報告会	馬場錬成 (21 世紀構想研究会理事長)
第 195 回 2024 年 10 月 5 日 (土)	「突然死、孤独死、老衰死」	黒木登志夫先生 (東大名誉教授、元岐阜大学学長、日本学術振興会学術システム研究センター相談役、21 世紀構想研究会学術アドバイザー)
第 196 回 2024 年 11 月 25 日 (月)	緊急論評「これでいいのか日本の政治」	橋本五郎 (読売新聞特別編集委員・ニュースキャスター)
第 197 回 2025 年 1 月 22 日 (水)	日本の国家像を考えよう	荒井寿光 (知財評論家、21 世紀構想研究会学術アドバイザー)

食育委員会が目指す学校給食と食育活動の啓発

21世紀構想研究会は、全国学校給食甲子園だけでなく、食育シンポジウム、食育ワークショップ、食育学会での発表など多方面の活動をしています。

食育シンポジウム開催経過

回数	開催日	テーマ	パネリスト・モデレーター
第1回	2016年7月30日	学校給食から発信する日本のSHOKUIKU	宗像伸子(管理栄養士、東京家政学院大学客員教授) 金丸弘美(食環境ジャーナリスト、食総合プロデューサー) 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) 吉原ひろこ(学校給食研究者・料理研究家) モデレーター:馬場鎌成(21世紀構想研究会理事長)
第2回	2019年3月23日	国民視点で考える食育と学校給食	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) 瀬川久美子(東京都日野市日野第一小学校・学校栄養職員) 中山拓郎(株式会社aisy Fresh) 佐藤弘(西日本新聞編集委員) モデレーター:馬場鎌成(21世紀構想研究会理事長)
第3回	2020年11月14日	オンライン:コロナ禍の学校給食から見た課題を考える	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) 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) 秦和義(香川県高松市立国分寺北部小学校) 淵範子(大分県豊後大野市西部学校給食共同調理場) 亀ヶ谷昭子(富山県高岡市立野村小学校) 菊池麻友(岩手県立気仙光陵支援学校) 宮川伊津子(信越放送情報センター制作部次長) モデレーター:馬場鎌成(21世紀構想研究会理事長)
第4回	2022年3月26日	オンライン:減塩献立に取り組む学校給食現場 ~その課題と普及・啓発の展開を探る~	香川靖雄(女子栄養大学副学長、自治医科大学名誉教授) 小神野あや子(茨城県土浦市立神立小学校・栄養教諭) 武方美由紀(愛媛県西条市立西条小学校・栄養教諭) 朝倉敬子(東邦大学医学部社会医学講座衛生学分野准教授) 井上美香(キッコーマン食品株式会社プロダクト・マネージャー室 しょうゆ・みりんグループマネージャー) モデレーター:香川明夫(学校法人香川栄養学園理事長 女子栄養大学学長)
第5回	2023年5月27日	オンライン:食育の情報発信を考える	松岡珠美(熊本県熊本市立西原中学校・栄養教諭) 黒川夕美(広島県福山市立川口東小学校・栄養教諭) 向井未来実(埼玉県本庄上里学校給食センター・栄養教諭) 吉成勝好(新聞教育支援センター代表) モデレーター:馬場鎌成(21世紀構想研究会理事長)
第6回	2025年3月29日 予定	オンライン:ITでつなぐ学校給食の未来 全国の実践事例と可能性(仮題)	岡田小野江(新潟県妙高市立新井中央小学校・栄養教諭) 川原昌士(岐阜県高山市学校給食センター・栄養教諭) 加藤祐望(東京都台東区立千束小学校・栄養教諭)

食育ワークショップ開催経過

回数	開催日	テーマ	講師
第1回	2015年7月22日	つくってみよう!学校給食メニュー ~食育もいっしょに学んだよ~	白井ひで子(小平市立小平第六小学校・栄養教諭) 佐藤秀(小平市立小平第六小学校・調理員)
第2回	2016年7月27日	学校給食甲子園を体感! つくってみよう入賞レシピ 献立リスト 食育の話「野菜嫌いを変えた江戸東京野菜の学校給食献立」	松本清江(前横浜市立上寺尾小学校・栄養教諭) 松丸奨(東京都文京区立金富小学校・学校栄養職員)
第3回	2019年8月11日	給食甲子園入賞レシピ「もろ丸カレー」を作ってみよう! 食育の話「食べ物とリスクの本当の話」	石井知子(埼玉県毛呂山町学校給食センター・栄養教諭) 大谷木敏博(埼玉県毛呂山町学校給食センター・調理員) 畠山智香子(国立医薬品食品衛生研究所安全情報部)
第4回	2020年8月8日	オンライン:全国学校給食甲子園・第4回食育ワークショップ 給食甲子園を体感!&「食育も学びましょう」 食育の話「丈夫なからだをつくる食事~頭で食べよう~」	本間ナヲミ(群馬県みなかみ町立月夜野給食センター・栄養教諭)
第5回	2021年8月14日	オンライン:「学校給食甲子園入賞レシピを作ってみよう! 食育も学んだよ」 食育の話「食品ロスを考えよう」	茨木仁美(愛媛県西条市立大町小学校・栄養教諭)
第6回	2022年8月6日	オンライン:「学校給食甲子園入賞レシピを作ってみよう! 食育も学んだよ」 食育の話「つないでいこう!私たちの郷土料理」	菊地万里子(岩手県奥州市胆沢学校給食センター・上席主任栄養士)
第7回	2023年8月5日	オンライン:「学校給食甲子園入賞献立を作ってみよう! 食育も学んだよ」	下川洋子(長崎県五島市三井楽学校給食センター・栄養教諭)
第8回	2024年8月	オンライン:「第16回大会優勝校・ 夏の大人気給食アレンジメニュー!」 食育の話「暑い夏を乗り越える栄養とカラダ」	保立貴博(茨城県ひたちなか市立美乃浜学園・栄養教諭)

甲子園優秀賞授与者に5年連続大臣表彰

文部科学大臣優秀教職員表彰「社会に開かれた教職員実践奨励賞」

	教職員表彰	全国学校給食甲子園表彰歴	教職員組織の表彰	全国学校給食甲子園表彰歴
令和2年(2020)	金永雅美 (新潟県新潟市立女池小学校・ 栄養教諭)	2017年第12回全国学校給食甲子園 優秀賞	岡山県立倉敷まきび支援学校	2016年第11回全国学校給食甲子園 優秀賞
令和3年(2021)	平野朋子 (鹿児島県垂水市立垂水小学校・ 栄養教諭)	2019年第14回全国学校給食甲子園 優秀賞	佐賀県佐賀市立富士中学校	2020年第15回全国学校給食甲子園 21世紀構想研究会特別賞
令和4年(2022)	佐田マキ (長崎県大村市立玖島中学校・ 栄養教諭)	2021年第16回全国学校給食甲子園 21世紀構想研究会特別賞	静岡県立富士特別支援学校	2021年第16回全国学校給食甲子園 優秀賞
令和5年(2023)	保立貴博 (茨城県ひたちなか市立美乃浜学園・ 栄養教諭)	2021年第16回全国学校給食甲子園 優勝	福井大学教育学部附属特別支援学校	2019年第14回全国学校給食甲子園 21世紀構想研究会特別賞
令和6年(2024)	黒田麻由 (岩手県遠野市立遠野北小学校・ 栄養教諭)	2023年第18回全国学校給食甲子園 21世紀構想研究会特別賞	長崎大学教育学部附属小学校	2023年第18回全国学校給食甲子園 優秀賞

文科省が「社会に開かれた教職員実践奨励賞」として5年前から実施している大臣表彰で、2024年度もまた21世紀構想研究会が推薦した個人と団体が表彰を受けました。

今年度の個人の表彰は、岩手県遠野市立遠野北小学校の黒田麻由栄養教諭で、岩手県の伝統野菜の中で、栽培が途絶していた「琴畑かぶ」を高校生と一緒にあって給食に利用する道を開きました。また団体では、長崎大学教育学部附属小学校で、一瀬美奈栄養教諭が総合的な学習を始め家庭科・国語・算数・理科など教科横断的に食育を実施する体制を築き、さらに外部の団体・組織との連携、JICA事業と国際交流を展開したことなどが評価されました。



大臣表彰を受けた黒田麻由先生(東大安田講堂で)



大臣表彰を喜ぶ長崎大学教育学部附属小学校の皆様(写真右端が古野祐一校長先生、その隣が一瀬美奈先生)



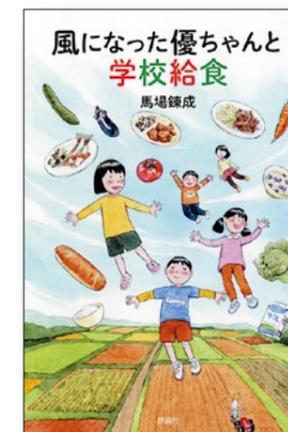
第18回決勝大会へ出場した3名が大臣表彰を受け東京の表彰式会場前で記念写真(右は岐阜県美濃加茂市立峰屋小学校・栄養教諭の中島祐佳先生)

学校給食・食育の児童本を刊行

馬場理事長が執筆した「風になった優ちゃんと学校給食」(評論社)の本が2024年6月に上梓されました。福井県を舞台に、学校給食と食育の現場を6年生の二人の女子児童の交流をもとに書いたものです。難病で学校に行けない優ちゃんに給食便りを届けて励ますゆかりとの友情物語です。

Amazonでも高い評価を受けたレビューが掲出されています。「学校給食のできるまでを初めて知った」、「子どもよりも一般教員や大人が読むべき本」、「ラストは感動で涙が止まらなかった」などの感想が寄せられています。

ご注文は最寄りの書店もしくは、こちらからどうぞ。→





「美味しい」の笑顔のために。
 日本一は皆様の食卓へ、
 安心できる美味しさを
 お届けします。

あつたか
 家族の
 お手伝い



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



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/>



給食時間を応援したい!

給食にぴったりのデザート



カップやフタのインキに、紙・バイオマス原料等を使用したエコな商品です。



ことはちゃん
ニチレイフーズ
食育キャラクター

冷凍品



アセロラミルク
(Ca&Fe入り)

[規格・荷姿]
40g×40個 / 2合

冷凍品



アセロラゼリー
60g

[規格・荷姿]
60g×40個 / 2合

冷凍品



アセロラゼリー
(Fiber&Fe入り)40g

[規格・荷姿]
40g×40個 / 2合

冷凍品



いちごミルクプリン
(Ca&Fe)

[規格・荷姿]
40g×40個 / 2合

冷凍品



安心逸品 果汁たっぷり
国産ももゼリー (VC&Fe)

[規格・荷姿]
40g×40個 / 2合

冷凍品



フルーツ杏仁風プリン
40(Ca&Fe)

[規格・荷姿]
40g×40個 / 2合

冷凍品



はちみつ
レモンゼリー Fe

[規格・荷姿]
60g×40個 / 2合

冷凍品



青りんごゼリー
(Fe)

[規格・荷姿]
30g×40個 / 2合

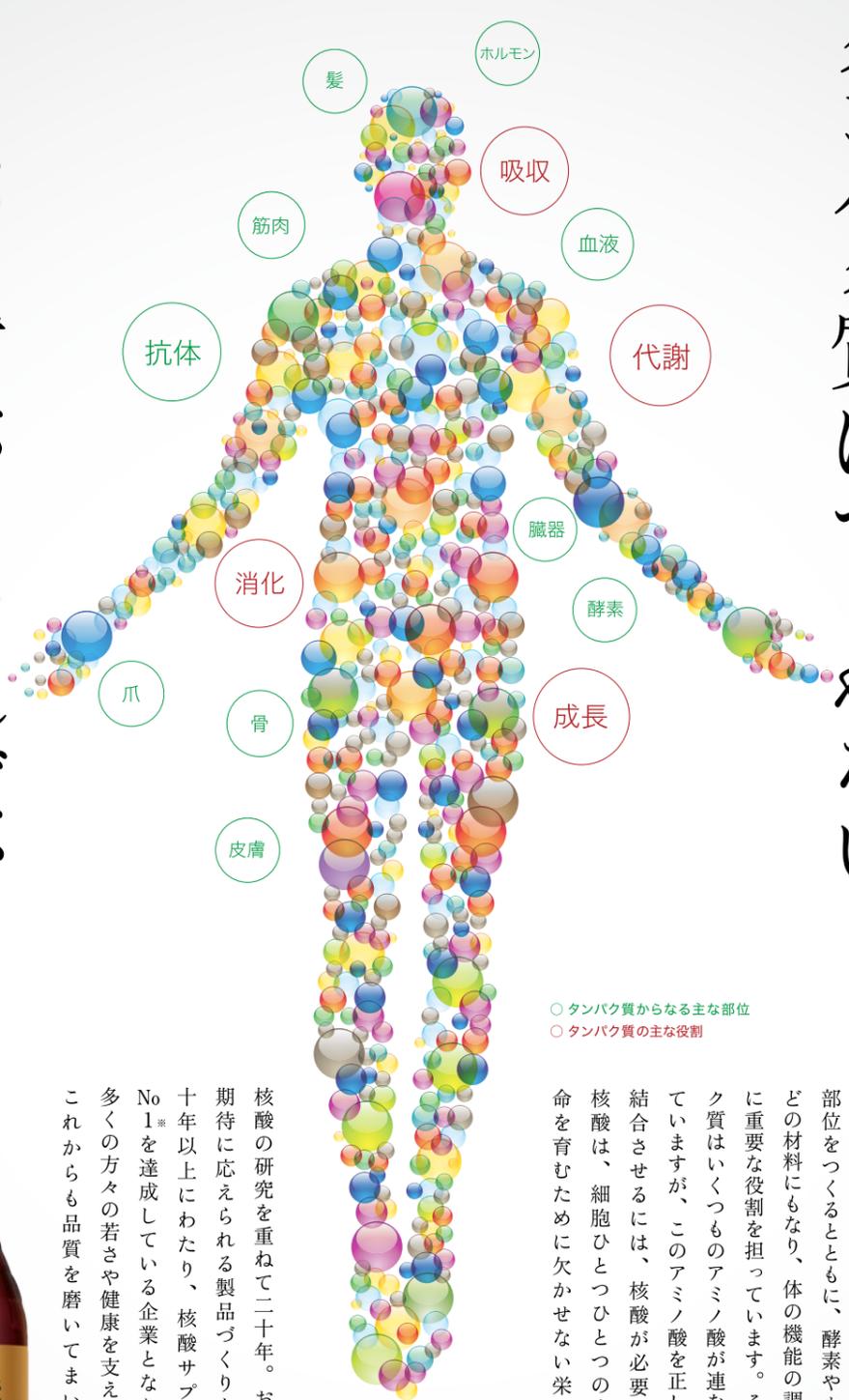
冷凍品



マンゴプリン40

[規格・荷姿]
40g×40個 / 2合

タンパク質がなければ、
人のカラダはつくれない。



核酸がなければ、
タンパク質はつくれない。

○タンパク質からなる主な部位
○タンパク質の主な役割

タンパク質は、筋肉や骨、臓器など体の各部位をつくるとともに、酵素やホルモンなどの材料にもなり、体の機能の調整や成長に重要な役割を担っています。そのタンパク質はいくつものアミノ酸が連なってできていますが、このアミノ酸を正しい配列で結合させるには、核酸が必要なのです。核酸は、細胞ひとつひとつの中にある、命を育むために欠かせない栄養素です。

核酸の研究を重ねて二十年。お客さまの期待に応えられる製品づくりを心がけ、十年以上にわたる、核酸サプリメントメント No.1を達成している企業となりました。多くの方々の若さや健康を支えるために、これからも品質を磨いてまいります。



※出典：株式会社富士経済「H・Bフーズマーケティング便覧2014～2024機能志向食品編」<抗酸化・抗加齢 成分別核酸 2018～2022年売上金額(確定)、生活習慣病予防 他 成分別核酸 2012～2017年売上金額(確定)>「注目成分・訴求効能市場 2012」<核酸 2010～2011年売上金額(確定)>

核酸といえば、フォーデイズ。

FORDAYS
フォーデイズ株式会社 <https://fordays.jp/>



S&B

みんなでおいしい アレルゲンフリー※ 28品目不使用



おいしい給食を、
みんなで一緒に!

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28品目不使用!

※ 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。



エスビー食品株式会社

給食だよりや食育に!
● エスビー食品の給食通信
● イラストダウンロード



こちらもおすすめ!
給食用シチューフレーク
クリーム

牛乳不使用でもおいしく
カルシウム摂取!



プラスCa
カルシウム

一般財団法人 教職員生涯福祉財団 発行

教職員のための ガイドブックのご案内

教職員のみなさまへ!

一般財団法人教職員生涯福祉財団では、教職員のみなさまのために、
生涯生活設計にかかわる次のガイドブックを発行しております。
ライフプランセミナーの補助教材や生涯生活設計作りの一助としてお役立てください。



教職員の
退職前後の手続きガイドブック

■ 頒布価格 1,050円 (税・送料込み)

退職前後に必要な年金や福祉制度などの諸手続きを具体的にわかりやすく解説したガイドブックです。
国・公・私立学校別に3種類あります。



教職員の生涯生活設計ガイドブック
ライフマップ

■ 頒布価格 1,000円 (税・送料込み)

40歳代から50歳代前半の教職員のみなさんを対象とした、生涯生活設計づくりのためのガイドブックです。



教職員の退職準備ガイドブック
セカンドライフマップ

■ 頒布価格 1,000円 (税・送料込み)

50歳代後半から定年退職直前の教職員のみなさんを対象とした、退職後も見通した生涯生活設計づくりのためのガイドブックです。

お申し込み要領

ガイドブックご購入のお申し込みはホームページからお申し込みください。パソコンまたはスマートフォンから下記の手順で、ご希望の書籍をお選びください。
なお、お電話・郵送での申し込みは、承っておりませんので、ご承知願います。

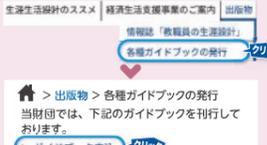
ガイドブックは、お申し込みを確認後、2週間(※)を目処に発送いたします。
※ただし、年末年始やゴールデンウィーク等の時期は、さらに日数をいただく場合がございますので、ご了承ください。

パソコンによるお申し込み

1 教職員生涯福祉財団ホームページの検索



2 「ガイドブック申込フォーム」



スマートフォンによるお申し込み

QRコードから「ガイドブック申込フォーム」へアクセスください。



キッチンをつなげる 食と未来
Connecting Kitchen for the Future
NITCHO 日本調理機株式会社



ごはんをつくるごはん
キッチン

国内外の知的財産に関する調査研究・出版・セミナーの企画と運営
グローバルに活躍できる弁理士・特許弁護士 (US・EU 等) の育成
に貢献します



Soei 一般財団法人
創英 IP ラボ

〒100-0005 東京都千代田区丸の内二丁目1番1号
丸の内 MY PLAZA 9階

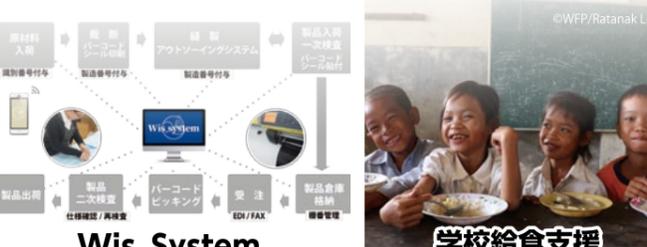


持続可能な社会へワコウは行動し サポートを続けます

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の国連社会の共通目標 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。



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。



Wis_System

▶安全と品質を守るトレーサビリティシステム
「いつ、どの原材料を、誰が製造し、誰が検査したのか」を管理しています。



学校給食支援

▶国連 WFP 協会(学校給食支援)
▶レッドカップキャンペーン
ワコウ全製品の売上の一部が国連 WFP に活用されます。

Quality & Devise

▶Time Framer
食品ロスを削減します。

有限資源から 再生資源へ

植物由来のバイオマス樹脂を使用した個装袋へ変更しています。



ワコウの取り組み
詳細はこちらから



飢餓から救う。
未来を救う。
WFP
国連世界食糧計画

完璧な衛生管理

創業以来57年
無事故更新中の
徹底した衛生管理体制



お客様の信頼が
私たちの誇りです

豊富な実績と経験

551ヵ所以上の
受託実績と経験で
多様化するニーズに対応



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

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

なんかいいな、をプラスワン
Green House

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
03-6276-3875



困った時に
お役に立つ

食品衛生検査は株式会社みらいにお任せ下さい

リピート率は
95%以上

見えないモノを見えるようにする

日本全国約4000法人、約45000店舗とお取引しています

検便検査(腸内細菌検査)

O157-5菌種セット

(赤痢・チフス・パラチフスA・サルモネラ・腸管出血性大腸菌O157)

EHEC-8菌種セット

(赤痢・チフス・パラチフスA・サルモネラ・腸管出血性大腸菌O157・O26・O111・O128)

腸管出血性大腸菌セット

(赤痢・チフス・パラチフスA・サルモネラ・腸管出血性大腸菌全て(血清型50種以上対象))

ノロウイルス検査

RT-PCR法で検査を行います。
大量調理施設衛生管理マニュアル記載の検査精度を保証しています。
年末年始を含み休みなく、検査は当日報告しています(午前中到着、午後報告)

食品衛生指導

日本全国で延べ年間14,000店舗の飲食店や給食室で衛生指導を行っています。
女性スタッフをメインとして、わかりやすく丁寧な指導を心がけています。

食品細菌検査・理化学分析

食品中の細菌検査や栄養成分分析などの理化学分析を精度よく短納期で報告しています。

異物検査

虫、髪の毛、プラスチック片、金属片に限らず一律料金で受託しています。
全て自社検査を行っておりますので早ければ当日、お時間を頂いても3~4日で結果をご報告しています。



見えないモノを見えるようにする
株式会社みらい

TEL: 04-2968-4097 FAX: 04-2968-4098

住所: 【関東ラボ】〒359-1111 埼玉県所沢市緑町2-7-13

【九州ラボ】〒811-2205 福岡県糟屋郡志免町別府3-10-23

【関西ラボ】新規開設手続き中

全国
対応



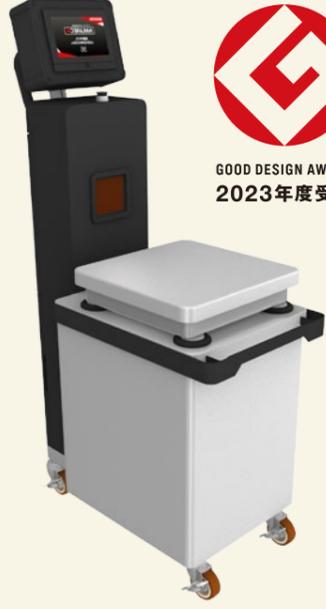
<http://mi-light.co.jp>

「いただきます」の未来をつくる。

NAKANISHI 配缶と残食を自動で計量&記録!



GOOD DESIGN AWARD
2023年度受賞



コードスキャン式計量記録装置
ハカレコ -HAKARECO-



配缶計量の場合
4年〇組 みそ汁
目標量 10 kg
現在量 7.85 kg

残食計量の場合
4年〇組 みそ汁
残食重量 0.25 kg

配缶量の確認、残食の移し替え、記録 計量&記録、さらにデータ&グラフも自動出力

2025年4月リリース予定

栄養評価や献立作成に役立つ〈食育指導支援ソフト〉

-MIRUREPO-

ミルレポ

ハカレコと連携することで、学校給食の栄養評価に役立つ情報や、子どもたちへの食育に役立つ情報など、目的に合わせた情報を生成できます。

株式会社 中西製缶所 ■東京本社 TEL 03-5541-6333 (代)
東京都中央区新川一丁目26番2号 新川NSビル

子どもの未来を拓く **食育講座** 最新刊

データで計画・実践・評価を「見える化」

上越教育大学大学院学校教育研究科 教授
野口孝則 著

学校現場における食育の有効性を多様な形で「見える化」する方法を解説。食育を数値化する、データを表やグラフにまとめる、統計学的な解析を行う、そして学会で論文として発表するまでを目指す、栄養教諭・学校栄養職員のための講座です。

B5判 128ページ
定価2,200円(本体2,000円)
ISBN978-4-88132-070-9

販売サイト




このところからのけんこう

月刊 学校給食

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

組織的に食育を推進する

編集委員会が選んだ
身近な食から未来を拓く
「食」の食育

定価1,045円(税込)
毎月15日発売



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://school-lunch.co.jp>

tanico



日本の**「食」**を支える

全国100箇所のネットワーク対応

厨房機器：企画・設計・製造・施工・メンテナンス

タニコー株式会社

<https://www.tanico.co.jp> ☎ 03-5498-7111



食の幸せは
快適な厨房から

厨房機器の提案から設備設計
メンテナンスまで、トータルに
学校給食を支える皆さまを
サポートいたします。

AHO 業務用厨房機器メーカー
株式会社アイホー

愛知県豊川市白鳥町防入60 TEL: 0533-88-5111 www.aiho.co.jp



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/>

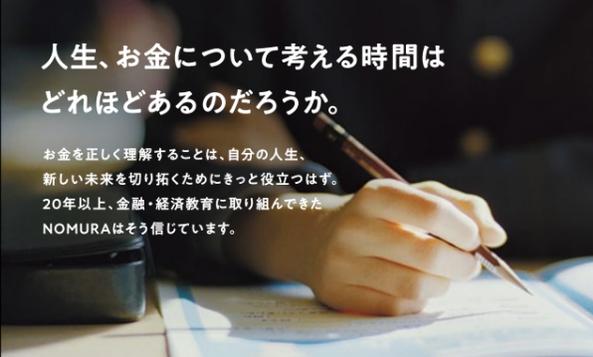
〒386-0027 長野県上田市常磐城 5-3-29
Tel: 0268-22-6211



人生、お金について考える時間は
どれほどあるのだろうか。

お金を正しく理解することは、自分の人生、
新しい未来を切り拓くためにきつと役立つはず。
20年以上、金融・経済教育に取り組んできた
NOMURAはそう信じています。

Drive Sustainability.




NOMURA

NOMURAの金融・経済教育
について詳しくはこちら。



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

幅広い実績、
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

アイデアを形にします

Eaze systems

株式会社イーゼシステムズ
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/

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

あまのり! ~ 節目節目の歳事に合わせ日本文化・和食に触れる機会を ~

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、創立・市制記念日など

アルファー食品株式会社
一般社団法人全国学校給食推進連合会指定工場

適正摂取量を学ぶ・食べる
個別栄養指導に
食べ残しを減らす

食器・食育

盛り付け目安つきE-エポカル (PEN樹脂)

食器メーカーの視点から、こどもたちの食育をより身近に、給食の時間をより良いものにしたの思いから生まれました。

最新情報やお問い合わせはホームページで!
<https://www.sanshin-kako.co.jp>

あしんを約束 おいしいを演出
Sanshin

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

給食管理システム 5<5> 献立7

「らくらく献立7・学校給食版」は学校給食甲子園決勝大会進出の多くの代表様にご愛用頂いています

食物アレルギー対応
「学校給食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

SDGs への取り組みを応援
残食管理機能でSDGs「12. つくる責任 使う責任」への取り組み効果の見える化! 食育指導の成果の見える化を実現!!

地産食材の使用実績調査
発注・納品実績を自動集計し、報告帳票を自動作成

食育指導に使える帳票
食育指導にも活用できる帳票を多数搭載

複雑化する給食現場の「安全・安心」な給食づくりをサポート
給食業務の一連の機能を網羅し、現場の効率化に役立つ機能を多数搭載

株式会社 夢工房 <https://www.yumekobo.jp/>
〒651-0096 神戸市中央区雲井通2-1-9 TSKK神戸4F
TEL: 078-291-7128 FAX: 078-291-7127

Nikon

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→

精糖工業会

〒100-0006 東京都千代田区有楽町一丁目9番3号
電話(代) 03-3201-8101

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 096-377-2666

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
中学生用冊子 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>

MAGTEC

磁気技術をコアに
未来をクリエイト
磁気製品ならマグテック

マグテック株式会社
URL: <https://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

笑顔でランチ

ノンオイルドレッシング 減塩和風
ドレッシング 減塩和風
ドレッシング 香りたまご
ドレッシング 塩中華
ドレッシング イタリアン

理研ビタミン株式会社 www.rikenvitamin.jp
〒160-0004 東京都新宿区西宮1-6-1 TEL.03(5362)1331

hagakure

大切な人に料理を届けるように、ひと手間もふたすも惜しみます。子どもたちの笑顔のために、「てしお」にかはた「食食」をお届けします。

東京都港区芝4-13-3 PMO 田町II 10F
Tel: 03-3457-3000 Mail: fs.support@hagakure.co.jp
<http://www.hagakure.co.jp>

業隠勇進株式会社

学校給食を通して子供たちのこころとからだのすこやかな成長を支援します

aisl
Japan Association For Improving School Lunch since 1960

公益財団法人学校給食研究改善協会

天然カロチノイド色素「アスタキサンチン」
Astabio®
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

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



みんなの力で元気な会社

株式会社

ふじのえ

藤江



HACCPチャレンジ
事業認定会社

〒130-0026 東京都墨田区両国1-10-7

TEL 03-5625-5811