



第20回 食育を創る我が校の学校給食 全国学校給食甲子園



愛知県西尾市立西尾小学校



東京都新宿区立西戸山小学校

開催日 2025年12月6日(土)、7日(日)

会場 女子栄養大学駒込キャンパス、KDDIホール

主催 特定非営利活動法人21世紀構想研究会

後援 文部科学省、農林水産省、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

「第20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



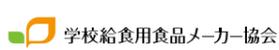
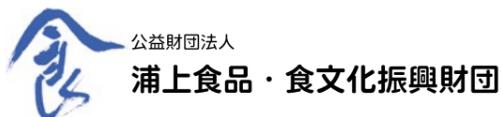
fujinoe.com



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。

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。



3D FOOD MASTER®

簡単・手軽に！様々な食材を3D造形

食品機械のアワードで
受賞歴あり



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

製品動画はこちらから！
<https://www.musashi-engineering.co.jp>



第20回 全国学校給食甲子園

主催者挨拶



特定非営利活動法人21世紀構想研究会
理事長 **馬場 錬成**

20年前の第1回全国学校給食甲子園大会で優勝したのは、長野県伊那市の長谷学校給食共同調理場の埋橋（うずはし）恵美・栄養教諭と松本ひろみ調理員のペアでした。献立は「長谷の恵みの五穀ごはん、牛乳、にじますの香味ソース、杓人（そまびと）汁、野菜のえごまみそマヨあえ、すりおろしりんごゼリー」です。杓人とは、その昔森の中で生計を立てていた人々を指したもので、郷土の文化を残す伝統調理法を取り入れた素朴で栄養満点の美味しい給食を作りあげ、大カップをもぎ取っていきました。

あれから20年の歳月を経て学校給食は、何かが変わったでしょうか。この大会を創始した私の目で見ると、何も変わっていません。その基盤には、子どもの栄養と健康、成長を第一にして取り組んでいる学校栄養士・調理員の眼差しが、何も変わっていないからです。

いま、AI（人工知能）の爆発的発展の時代を迎え、栄養教諭、調理員の意識は間違いなく変化してきました。この大会に応募する書面はすべてエクセル・ワード形式でネット応募になり、アピールシートの内容は近年、驚くほど充実したものになりました。給食だよりの編集技術もAIを取り入れた斬新できれいな紙面に変貌し、Instagramに代表されるSNSで、全国に発信するようになりました。

食育授業コンテストは、ICTを駆使した「カリスマ授業」の競い合う場となり、時代の波を乗り越えながら限りなく前進する給食現場の底力を感じています。



全国学校給食甲子園
実行委員長 **銭谷 眞美**

第20回を迎えた全国学校給食甲子園は、これまでの歩みを振り返りつつ、未来の食育へ向けて新たな一歩を踏み出す節目の大会となりました。

2005年、食育基本法と栄養教諭制度がスタートした翌年の2006年から始まった本大会は、全国の栄養教諭、学校栄養職員、調理員、そして地域の生産者や保護者の皆様の努力と情熱によって支えられ、二十年の時を重ねてまいりました。

この間、学校給食は安全・安心の衛生管理に加え、栄養バランスを考慮し、地場産物の活用、郷土の味の継承など、子どもたちに“食べることの意味”を伝える教育の場として発展してきました。

昨年の第19回大会より、「食育を創る我が校の学校給食」をテーマに掲げ、今年は全国から1019校・施設の応募があり、地域の特色を生かした多様な献立とともに、ICTを取り入れた新しい形の食育授業も数多く見られました。

デジタル技術やAIの発展によって社会の在り方が大きく変わりゆく今だからこそ、人の心と手が生み出す温かい食の時間、共に食べるよるこびは児童・生徒に大きな喜びを与えております。学校給食は、そうした“人と人をつなぐ学びの場”として、これからの教育と地域社会を支える希望の灯になると信じています。

20年の節目を迎えるにあたり、これまで大会を支えてくださったすべての皆様に心より感謝申し上げます。そして、AI時代の新しい社会の中でも、学校給食が「人を育てる教育」として輝き続けることを願い、今後とも変わらぬご支援を賜りますようお願い申し上げます。

も く じ

- 4 主催者挨拶
- 5 第20回大会概要
- 6 第20回大会第2～4次選定 通過校・施設紹介
- 8 第20回大会決勝進出校・施設・レシピ紹介
- 20 第20回大会決勝レポート
- 24 第20回大会各賞の発表
- 28 第20回大会食育授業コンテスト
- 30 第20回大会各賞の発表・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1～19回大会決勝進出校・施設紹介
- 34 主催者の特定非営利活動法人21世紀構想研究会の紹介と活動報告

主催団体の特定非営利活動法人21世紀構想研究会の紹介

知的基盤の強固な研究現場と産業振興の技術革新を実現して、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。

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。

発行日 2026年1月20日
発行 第20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

ホームページはこちら→
または、34ページをご覧ください。



第20回大会概要

大会期日

2025年12月6日(土)、7日(日)

- 6日(土) レセプション
- 7日(日) 決勝大会

食育授業コンテスト結果発表・表彰式
第20回全国学校給食甲子園表彰式

大会プログラム

6日(土)

- 18:00～19:30 レセプション

7日(日)

- 9:40～ 開会式
- 10:00～11:00 決勝大会
- 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20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)
KDDIホール (東京都千代田区大手町1-8-1)

出場校

北海道・東北、関東、甲信越・北陸、中部・近畿、中国・四国、九州・沖縄より6ブロックの代表12校・施設

主催

特定非営利活動法人21世紀構想研究会

実行委員会

実行委員長

銭谷 眞美 (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 錬成 (特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事長)

峯島 朋子 (特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事・事務局長)

角南 有加 (特定非営利活動法人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

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
エスピー食品株式会社	キュービー株式会社
株式会社ニチレイフーズ	フォーテイズ株式会社
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
公益財団法人浦上食品・食文化振興財団	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
株式会社みらい	三信化工株式会社
学校給食用食品メーカー協会	精糖工業会
新日本厨機株式会社	三浦工業株式会社
全国給食事業協同組合連合会	ミドリ安全株式会社
三島食品株式会社	一般社団法人日本食品添加物協会
アルファー食品株式会社	株式会社メガネドラッグ
株式会社夢工房	マグテック株式会社
公益財団法人学校給食研究改善協会	

大会ルール

- ① 献立は決勝大会実施日までに学校給食として提供したことがあるもの。なお、1食分を1日で提供した献立に限る。複数日に跨って単品を組み合わせた献立は不可。
- ② 文部科学省学校給食摂取基準に基づいている。
- ③ 栄養量や分量（小学生対象の場合は中学年用の分量）が適正であること。
- ④ 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20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
	大嶋 耕造	農林水産省消費・安全局 消費者行政・食育課課長補佐
	斎藤 美登理	フォーデイズ株式会社専務取締役
	齊藤 るみ	文部科学省総合教育政策局 健康教育・食育課学校給食調査官
	鈴木 志保子	神奈川県立保健福祉大学大学院 保健福祉学研究所長
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
	益子 純子	株式会社藤江代表取締役会長
	三好 恵子	女子栄養大学名誉教授
	山上 望	文部科学省総合教育政策局 健康教育・食育課食育調査官

参加資格

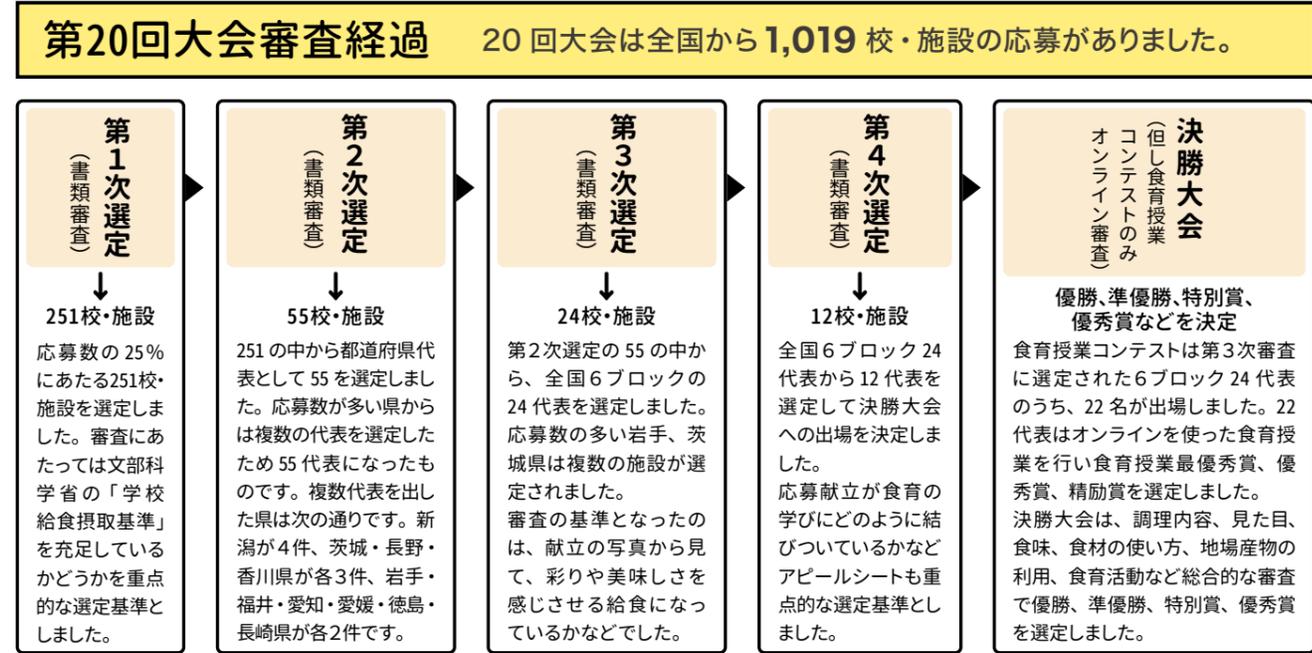
- 学校給食を調理している学校および学校給食センター
- 決勝大会出場者は上記学校および学校給食センターに勤務する栄養教諭または学校栄養職員と調理員。

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(1次・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 55校・施設

北海道 決勝大会出場 帯広市 学校給食センター 栄養教諭 辻 陽介	茨城県 ブロック代表 ひたちなか市立 美乃浜学園 栄養教諭 保立 貴博	神奈川県 厚木市立依知小学校 学校栄養職員 山岸 吾子	石川県 珠洲市立飯田小学校 栄養教諭 森岡 美紀	長野県 岡谷市立神明小学校 学校栄養職員 中村 恵子
岩手県 八幡平市立西根地区 学校給食センター 栄養教諭 倉石 綾美	茨城県 ブロック代表 常総市 豊岡学校給食センター 栄養教諭 栗島 いつみ	新潟県 上越市立大瀬小学校 栄養教諭 齊藤 ゆう子	福井県 ブロック代表 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 美濃加茂市 学校給食センター 栄養教諭 中島 祐佳
岩手県 ブロック代表 宮古市立 学校田老給食センター 栄養教諭 長谷川 幸枝	栃木県 栃木県立 宇都宮商業高等学校 定時制 学校栄養職員 上野 恵子	新潟県 新潟市立大形小学校 栄養教諭 佐久間 卓恵	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
宮城県 決勝大会出場 仙台市立柞江小学校 栄養教諭 越後 久美子	埼玉県 決勝大会出場 朝霞市立 朝霞第八小学校 栄養教諭 中 美奈子	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 田原市給食センター 栄養教諭 小久保 知代
山形県 ブロック代表 米沢市立西部小学校 栄養教諭 小関 美穂	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 決勝大会出場 村上市山北 学校給食共同調理場 栄養教諭 佐藤 美春	長野県 長和町立和田小学校 学校栄養職員 金澤 千賀子	愛知県 決勝大会出場 西尾市立西尾小学校 栄養教諭 富田 直美
茨城県 茨城県立 霞ヶ浦聾学校 栄養教諭 高山 絵美	東京都 決勝大会出場 新宿区立 西戸山小学校 学校栄養職員 菅田 望	富山県 ブロック代表 砺波市 学校給食センター 栄養教諭 杉浦 静香	長野県 決勝大会出場 南相木村立 南相木小学校 栄養教諭 飯島 芙未	三重県 四日市市立 三重北小学校 学校栄養職員 小林 良子

滋賀県 米原市立 西部給食センター 栄養教諭 岸 陽子	島根県 決勝大会出場 松江市立 北学校給食センター 栄養教諭 角田 まゆ	香川県 善通寺市・琴平町・ 多度津町 学校給食センター 学校栄養職員 寶城 泉	長崎県 決勝大会出場 上対馬 学校給食共同調理場 栄養教諭 阿比留 智子	沖縄県 名護市立 屋部給食センター 栄養教諭 仲井間 誠子
京都府 久御山町立御牧小学校 栄養教諭 小川 美希	岡山県 真庭市立遷喬 学校給食共同調理場 栄養教諭 西村 香苗	香川県 ブロック代表 三木町立三木中学校 栄養教諭 秦 和義	長崎県 大村市 小学校給食センター 栄養教諭 野口 由希子	
大阪府 ブロック代表 箕面市立彩都の丘学園 学校栄養職員 伊勢 美奈	山口県 宇部市 学校給食センター 栄養教諭 大原 淳子	愛媛県 決勝大会出場 今治市立大島調理場 栄養教諭 濱西 美幸	熊本県 決勝大会出場 湯前町 学校給食共同調理場 栄養教諭 田代 優子	
兵庫県 西脇市立 学校給食センター 栄養教諭 岡原 舞羽	徳島県 美馬市 学校給食センター 栄養教諭 南郷 知子	愛媛県 今治市立 夢づくり調理場 栄養教諭 藤原 望美	大分県 別府市 学校給食センター 栄養教諭 和田 英里子	
奈良県 山添村立 学校給食センター 栄養教諭 大勝 千歌	徳島県 鳴門市 学校給食センター 栄養教諭 柴垣 直子	高知県 大月町立大月中学校 栄養教諭 鎌田 梓美	宮崎県 西米良村 学校給食共同調理場 栄養教諭 加治木 ひかり	
鳥取県 ブロック代表 米子市立 学校給食センター 栄養教諭 山下 恵	香川県 高松市立 国分寺北部小学校 栄養教諭 今川 真澄	佐賀県 ブロック代表 白石町 学校給食センター 栄養教諭 松尾 奨子	鹿児島県 ブロック代表 始良市立始良小学校 栄養教諭 東 野々香	

北海道・東北ブロック① 北海道

帯広市学校給食センター

食数 11484食
センター長 今野さゆり
北海道帯広市南町南8線42番地3



栄養教諭 辻 陽介 調理員 桑嶋 澄江

献立

十勝じゃがもちブランパン、牛乳、大豆とながいのオビリーハンバーグ、十勝ごぼうとえだまめのサラダ～シェフ仕立て～、オビリースープカレー、かぼちゃとあずきのムース

使用地場産物

小麦、じゃがいも、牛乳、とり肉、たまねぎ、にんじん、大豆、ながいも、ごぼう、えだまめ、ホールコーン、鶏がら、セロリ、にんにく、かぼちゃ、あずき

栄養価

エネルギー	652 kcal	亜鉛	2.4 mg
たんぱく質	29.6 g	ビタミンA	311 μgRAE
脂質	20.7 g	ビタミンB1	0.45 mg
脂質	29 %	ビタミンB2	0.45 mg
カルシウム	355 mg	ビタミンC	26 mg
マグネシウム	86 mg	食物繊維	8.0 g
鉄	3.0 mg	食塩相当量	1.9 g



北海道の中東部に位置する帯広・十勝は、北海道を代表する農業地帯です。明治時代に依田勉三率いる「晩成社」が開墾し、農業の基盤を築きました。火山灰性の肥沃な黒ボク土と、昼夜の寒暖差が大きい気候は、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、ながいも、ごぼう、えだまめなどの栽培に適しており、学校給食に用いる食材の約60%を地場産の野菜が占めています。

主食の「十勝じゃがもちブランパン」は、特産品である帯広産小麦と十勝産じゃがいもを使った、ふすま（小麦の表皮）入りのもちもちパンです。主菜の「大豆とながいのオビリーハンバーグ」は、地元ホテル総料理長監修のもと、生産者や加工業者とともに共同開発したメニュー。食材の生産から加工まで、全工程を帯広・十勝で完結させました。副菜は、特別栽培により梨と同じくらい糖度のあるごぼうを使った「十勝ごぼうとえだまめのサラダ」。地元のたまねぎやにんじんが入ったドレッシングをかけます。「オビリースープカレー」は、地元ホテル総料理長直伝のブイオンを用いた汁物。デザートは、十勝の特産であるあずきを使用した、優しい甘さの「かぼちゃとあずきのムース」です。

献立名にたびたび登場する「オビリー」は、帯広市学校給食センターのキャラクターであるリスの愛称です。地元の小・中学生が考案しました。

本献立を生きた教材として、郷土の地場産物を知るだけでなく、開拓の歴史や地形の特徴にも学びを広げるとともに、食文化を通して郷土愛を深め、生産者から調理員まで給食に関わる人たちへの感謝の心を育むことを目指します。

レシピ



大豆とながいのオビリーハンバーグ

① ソースを作る。たまねぎ、にんじんはみじん切りにする。② 釜に油を熱し、①を炒める。湯、コンソメ、食塩で味を調える。③ オープン（スチコン）でオビリーハンバーグを180℃18分で蒸し焼きにする。④ ソースをかける。

十勝ごぼうとえだまめのサラダ

～シェフ仕立て～

① ごぼうはささがき、にんじんは千切りにする。ゆでて冷却する。② たまねぎはすりおろし、調味料とともに加熱して冷却する。③ 野菜を調味料で味を調える。

オビリースープカレー

① ブイオンをとる。釜に鶏がらを入れて、がらが湿かるくらいの水をはる。ヘラでがらをゆすりながら、水の中でサッと洗い排水する。② 再度水を入れて加熱する。沸騰後は弱火にし、あくをとる。③ ブイオン用野菜を入れてさらにあくをとりながら、ブイオンをとる。④ カレーを作る。野菜はすべて角切りにする。⑤ 釜に油を熱し、とり肉を炒める。火が通り次第、たまねぎ、ハーブシーズニング、にんじん、ダイストマトを加える。⑥ ⑤にブイオンを加える。適宜あくをとる。⑦ じゃがいも、パプリカ、スープカレールウ、トマトスープを加えて、味を調える。

材料と分量(1人分・単位 g) 献立対象:小学校

十勝じゃがもちブランパン	牛乳	大豆とながいのオビリーハンバーグ	十勝ごぼうとえだまめのサラダ～シェフ仕立て～	オビリースープカレー	かぼちゃとあずきのムース								
十勝じゃがもちブランパン	72	牛乳	206	大豆とながいのオビリーハンバーグ	50	ごぼう	15	若どり肉むねぶつ切り	17	若どり鶏がら	9.5	かぼちゃとあずきのムース	36
		たまねぎ	7	にんじん	7	パプリカ	6	にんじん(ブイオン用)	5				
		にんじん	4	えだまめ	10	じゃがいも	18	たまねぎ(ブイオン用)	5				
		コンソメ	0.4	ホールコーン	7	にんじん	18	セロリ(ブイオン用)	2				
		食塩	0.05	たまねぎ	6	ダイストマト	7	にんにく(ブイオン用)	0.2				
		でん粉	0.47	おろししょうが	0.1	トマトスープ	4	ローリエ(ブイオン用)	0.01				
		米サラダ油	2	しょうゆ	2.3	スープカレールウTFC	14.7						
				三温糖	1.2	ハーブシーズニング	0.4						
				米サラダ油	1.2	たまねぎ	34						
				穀物酢	0.8	米サラダ油	1						

北海道・東北ブロック② 宮城県

仙台市立柞江小学校

食数 191食
校長 高橋美香
宮城県仙台市宮城野区柞江15-1



栄養教諭 越後 久美子 調理員 藤岡 貴子

献立

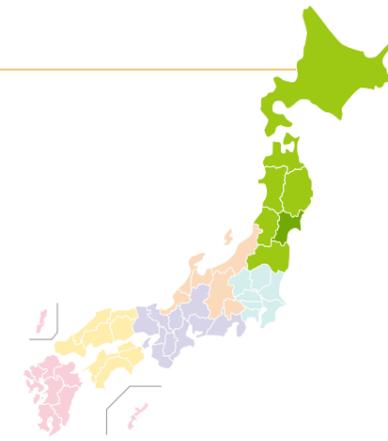
雪菜飯(ゆきなめし)、牛乳、かつおのねぎみそ焼き、まめまめサラダ、米粉めん汁

使用地場産物

環境保全米「ひとめぼれ」、玄米「金のいぶき」、仙台ゆきな、牛乳、気仙沼産かつお、みょうがたけ、こねぎ、根深ねぎ、仙台みそ、大豆「ミヤギシロメ」、冷凍むきえだまめ、キャベツ、たまねぎ、米粉(ひとめぼれ)めん、森林どり肉、油揚げ、こまつな、木綿豆腐

栄養価

エネルギー	657 kcal	亜鉛	3.4 mg
たんぱく質	30.9 g	ビタミンA	218 μgRAE
脂質	19.4 g	ビタミンB1	0.39 mg
脂質	27 %	ビタミンB2	0.53 mg
カルシウム	379 mg	ビタミンC	25 mg
マグネシウム	141 mg	食物繊維	5.7 g
鉄	3.8 mg	食塩相当量	2.0 g



本校は仙台市街の住宅地にある小学校であることから、農業や漁業とは縁遠い児童がほとんどです。そこで、児童が日々口にする食品への興味関心を高めることを目的に給食を通じた食育活動を推進しています。給食を通して食材の旬や産地について学び、どんな視点で食材が選ばれているのか、給食時間の放送や教室訪問、展示などで指導してきました。また5年生の社会では、他の地域の給食と比較することで本校の特徴を考え、産地について学びを深めるなど、多面的な食育を実践しています。

「食材王国宮城の食べ物を知ろう！味わって食べよう！」と題した献立では、宮城県の地場産物を豊富に使いました。主食は環境保全米の「ひとめぼれ」と玄米の「金のいぶき」を混ぜたごはん、仙台市の特産野菜であるゆきなのごま油炒めをあえた「ゆきな飯」です。主菜の「かつおのねぎみそ焼き」には、宮城県北東端にある気仙沼で水揚げされたかつおを使いました。風味付けに用いたみょうがたけは、みょうがの若い茎を軟白栽培したもので、地元でもあまり口に入らない特産野菜です。これとともに使われたこねぎは、6月のねぎのトウ立ちシーズンをカバーする特産野菜「スリムねぎ」を使用しています。市内産の大豆「ミヤギシロメ」や県産えだまめをキャベツの千切りとあえた「まめまめサラダ」には、宮城県農業高等学校の生徒が栽培した赤たまねぎのドレッシングを合わせました。「ひとめぼれ」の米粉を用いた「米粉めん」の汁にも、県内で飼育された「森林どり」のとり肉や、地場産のこまつな、地元で加工された油揚げや木綿豆腐を、具だくさんに入れました。

レシピ



雪菜飯(ゆきなめし)

① 精白米に玄米を合わせ、普通炊飯する。(回転釜湯炊き) ② ごまは置いておく。③ ゆきはゆでて冷やし、水けを絞り、細かく刻む。④ ③をごま油で炒め、食塩で軽く味をつける。⑤ 炊きあがったごはんに、ゆきなとごまを混ぜる。

かつおのねぎみそ焼き

① みょうがたけとねぎ類はみじん切りにし、調味料と合わせる。② かつおに①を塗り、10分程度なじませてから焼く。

まめまめサラダ

① 大豆は一晩戻し、70分程度弱火で煮、冷却する。

② キャベツは1cm幅の千切りにし、ゆでて冷却する。③ 冷凍えだまめととうもろこしはゆでて冷却する。④ ドレッシング たまねぎはみじん切りにする。油でよくたまねぎを炒め、調味料を加え加熱後冷却する。⑤ 冷却後の野菜とドレッシングを合わせる。

米粉めん汁

① にんじんはいちょう切り、こまつなは2cm、しいたけは戻して千切り、ねぎは小口切りにする。② 豆腐はさいの目、油揚げは油抜き後千切りにする。③ だしをとり、とり肉と干しいたけを煮、具材を順に加熱する。④ 米粉めんとこまつな、調味料を加え仕上げる。

材料と分量(1人分・単位 g) 献立対象:小学校

雪菜飯(ゆきなめし)	牛乳	かつおのねぎみそ焼き	まめまめサラダ	米粉めん汁					
玄米(金のいぶき)	10	普通牛乳	206	かつお	50	黄大豆 乾	5	米粉めん(半生めん)	8
精白米(ひとめぼれ)	70	みょうがたけ	3	(冷) むきえだまめ	10	油揚げ	15	とり肉むね皮なしカット	10
ゆきな	12	こねぎ	4	キャベツ	15	根深ねぎ	3	(冷) とうもろこし	8
ごま油	1.5	キャベツ	4	たまねぎ(甲高ルージュ)	5	こまつな	3	根深ねぎ	7
食塩	0.3	根深ねぎ	3	ごま油	0.3	三温糖	0.3	木綿豆腐	15
ごま いり	2	赤色辛みそ仙台みそ	2.5	米サラダ油	0.3	穀物酢	2	乾しいたけ	0.5
		ごま油	0.3	みりん	1	食塩	0.4	さば節	4
		みりん	0.5	ごま いり	0.5	こしょう白粉	0.01	こいくちしょうゆ	5
						水			110

関東ブロック① 埼玉県

朝霞市立朝霞第八小学校

食数 1190食
 学校長 岩崎 英雄
 埼玉県朝霞市栄町5-1-41



栄養教諭 中 美奈子 調理員 田中 恵美

献立

黄金ごはん、牛乳、あじのうまなすソース、花畑サラダ、かぶのまるやかみそ汁、かぶの葉ふりかけ

使用地場産物

米、あわ、もち麦、牛乳、なす、しょうゆこうじ、生揚げ、えのきたけ、かぶ、さやえんどう、みそ、カラフルにんじん、カリフローレ、スティックセニョール、はちみつ、かぶの葉

栄養価

エネルギー	654 kcal	亜鉛	3.3 mg
たんぱく質	31.3 g	ビタミンA	186 μgRAE
脂質	22.4 g	ビタミンB1	0.41 mg
脂質	31 %	ビタミンB2	0.57 mg
カルシウム	378 mg	ビタミンC	60 mg
マグネシウム	119 mg	食物繊維	5.9 g
鉄	3.3 mg	食塩相当量	2.0 g

レシピ



黄金ごはん

① 精白米に水、きび、あわ、もち麦、酒を入れ、こんぶをのせて炊飯する。② こんぶを取り出し、攪拌する。

あじのうまなすソース

① まあじは、塩、こしょう、酒で下味を付ける。水気をよく切り、でん粉をまぶして揚げる。② なすは虎むきにしみじん切り、たまねぎはみじん切りにする。ホールトマトはつぶしておく。③ 釜にオリーブ油を熱し、なすをよく炒める。白ワイン、水を加え、炒め煮にする。④ トマト缶を加えて煮詰め、セミドライトマト、たまねぎを加える。調味料を入れる。⑤ ①に④をかける。

花畑サラダ

① カラフルにんじんは7mm角に切る。カリフローレ、スティックセニョールは、茎は斜め2cm、房は小房に分ける。コーン缶は汁を切る。② こいくちしょうゆ〜塩までを加



本校では、児童が主体となって体と心を育てる食育を実践しています。例えば、多くの小学校で人気のない2大食材とされる「魚」と「野菜」に注目し、給食委員会では魚チームと野菜チームに分かれてPR活動を展開。児童がシナリオ作成から撮影・編集までおこなって動画を作成したり、「お魚&野菜チャレンジメニュー」を考案して給食で提供したり、食材に関するクイズビンゴ企画を実施したりすることで、給食の残菜率を減らすことができました。

今回の「魚」と「野菜」を味わう献立も、食材の良さを最大限に引き出し、心と五感においしさを届けるのがねらいです。「黄金ごはん」は秩父の郷土料理である雑穀飯。昔、秩父で産出する銅を朝廷に献上する際、帝がこれを食べ「黄金のめしだ」と喜んだと言われています。主菜の「あじのうまなすソース」は、揚げたあじに給食委員会が育てたなすをはじめ、トマト、たまねぎ、しょうゆこうじなど、うまみ食材をあわせたソースをかけ、食べやすくしました。「かぶのまるやかみそ汁」は、かぶの優しい味わいが引き立つように、みそ汁に豆乳をプラス。生揚げ・ベーコン・さやえんどうの食感と彩りがアクセントです。「花畑サラダ」は、埼玉県が誇るヨーロッパ野菜研究会のカラフルな野菜を豊富に使い、カレー味のドレッシングを合わせました。また学校農園で栽培したかぶの新鮮な葉を生かして、ふりかけを作り、添えました。

給食に児童が学校農園で育てたなすやかぶを取り入れることで、野菜が育つ過程を学び、地場産物に込められた生産者の思いも知ることができました。

熱し、米油を加えてドレッシングを作り、冷ましておく。

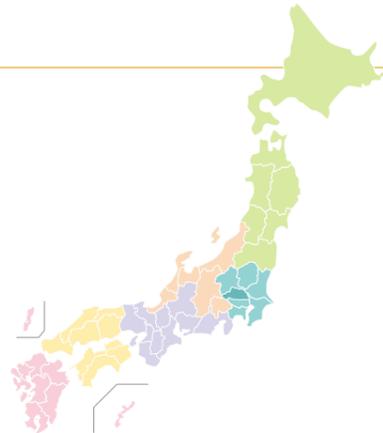
③ ①の野菜をスチコンで蒸す。④ ③を②であえる。※カリフローレの小房は一部取り分けておき、上に散らす。

かぶのまるやかみそ汁

① かつお節でだしをとる。生揚げは縦半分→薄切り、かぶは縦薄切り、たまねぎは薄切りにする。さやえんどうは斜め1/2に切る。② 釜にだしを沸騰させ、たまねぎ、厚揚げ、えのきたけ、かぶを順に入れて煮る。③ ベーコン、豆乳を入れる。みそを加え、さやえんどうを散らす。

かぶの葉ふりかけ

① かぶの葉は小口に切る。② 釜にごま油を熱し、かぶの葉を入れ、塩の一部を振って炒める。いり大豆を加え、さらに炒める。③ 調味料、塩昆布を入れ、かつお節を加えて仕上げる。



関東ブロック② 東京都

新宿区立西戸山小学校

食数 470食
 校長 篠塚 幸次
 東京都新宿区百人町4-2-1



学校栄養職員 菅田 望 調理員 吉田 美由紀

献立

内藤とうがらしのうまみコーンごはん、東京牛乳、八丈島産きめじと夏野菜の揚げ煮、こまつなのごま酢あえ、内藤とうがらしのかおりピリから豚汁、伊那産りんごゼリー

使用地場産物

内藤とうがらし、とうもろこし、牛乳、きめじ、ズッキーニ、こまつな、キャベツ、にんじん、じゃがいも、しいたけ、長ねぎ

栄養価

エネルギー	629 kcal	亜鉛	2.7 mg
たんぱく質	28.5 g	ビタミンA	229 μgRAE
脂質	20.5 g	ビタミンB1	0.40 mg
脂質	29 %	ビタミンB2	0.47 mg
カルシウム	368 mg	ビタミンC	43 mg
マグネシウム	100 mg	食物繊維	4.5 g
鉄	3.5 mg	食塩相当量	2.1 g

レシピ



内藤とうがらしのうまみコーンごはん

① とうもろこしの皮をむき、実をそぎ取る。② とうがらしをだしパックに入れる。その際、半分は丸ごと、残り半分は1cm幅に刻む。③ 洗米して浸水した米に、調味料を加え、とうがらし、とうもろこしの実、とうもろこしの芯を上に乗せて炊飯する。④ バターを湯煎して溶かす。(温



東京都新宿区には農地がなく、農業や生産者を身近に感じる機会がほとんどありません。そんな農地ゼロの都心だからこそ、給食で東京産食材を味わい、児童の関心を高めたいと考えています。地場産物の活用に積極的な納入業者の協力を得て、今回の献立には11種類の東京産食材を取り入れることができました。

一方で、江戸時代に内藤新宿(甲州街道の宿場町)で栽培され、現在は「江戸東京野菜」に認定されている「内藤とうがらし」に着目。毎年5年生が内藤とうがらしについて調べたり、栽培したり、地域に伝えたりする活動をおこない、地域の伝統的な食文化を未来へ継承しようと取り組んでいます。

この献立にも内藤とうがらしのうまみと香りを生かした「内藤とうがらしのうまみコーンごはん」と「内藤とうがらしのかおりピリから豚汁」を入れました。主菜の「八丈島産きめじと夏野菜の揚げ煮」は、八丈島で水揚げされるきめじ(きはだまぐろの幼魚)、地場産のズッキーニ、パプリカを揚げ、たれをからませた彩りのよいメニュー。副菜は、東京都江戸川区発祥でほぼ一年中手に入る地場産こまつなを使った「こまつなのごま酢あえ」です。

また、新宿区は江戸時代に信濃国高遠藩、内藤家の下屋敷があったことから、現在も長野県伊那市と友好提携都市を結んでいます。新宿区は交流事業の一環として、給食に伊那市の特産品であるりんご、なし、アスパラガスなどの食材を現物支給してもらっていて、この献立でもデザート「伊那産りんごゼリー」に用いたりんごジュースのほか、米やすりごまに伊那市産を使用しています。

度確認) ⑤ 炊きあがったごはん(温度確認)から、とうがらし、とうもろこしの芯を取り出し、溶かしバターを混ぜ込んで配する。

八丈島産きめじと夏野菜の揚げ煮

① ズッキーニは5mm幅のいちょう切り、パプリカは小さめの乱切りにする。② きめじに清酒と食塩で下味を付ける。③ 水気を切ったきめじに、かたくり粉をまぶして油で揚げる。(温度確認) ④ ズッキーニ、赤パプリカを素揚げする。(温度確認) ⑤ うすくちしょうゆ〜だし汁を合わせて加熱し、少し煮詰める。(温度確認) ⑥ 具材が崩れないように、③〜⑤をさっくりと混ぜ合わせて、配する。

こまつなのごま酢あえ

① こまつなは2cm幅、キャベツは短冊に切る。② 野菜をゆでて、水冷する。(加熱後及び水冷後の確認・水冷前に残留塩素濃度測定) ③ 野菜の水気を良く切って配する。④ すりごまは乾煎りして香りを出す。⑤ 上白糖〜本みりんを合わせて加熱し、すりごまを加える。鍋ごと流水に当て、冷却する。(加熱後及び冷却後の温度確認) ⑥ ⑤を

配する。(教室で野菜と調味料をあえる。)

内藤とうがらしのかおりピリから豚汁

① とうがらしの種を取り除き、ミルで細かく粉碎して、少量の水(分量外)を加えて混ぜる。② なたね油を170℃に熱し、①に加える。③ にんじんはいちょう切り、じゃがいもは一口大、しいたけは2mm幅、板こんにゃくは色紙切り、生揚げは一口大、長ねぎは斜め小口切りにする。板こんにゃくは下ゆです。④ こんぶとかつお薄削り節でだしをとる。⑤ なたね油でぶた肉、こんにゃく、にんじんを炒める。⑥ だし汁、じゃがいも、しいたけ、生揚げを順に加えて煮る。⑦ みそ、長ねぎを加える。⑧ 辛さを見ながら、②のとうがらしオイルを加えて仕上げ、配する。(温度確認)

伊那産りんごゼリー

① 上白糖とアガーをよく混ぜ合わせておく。② 水に①を加え、混ぜながら加熱する。③ 沸騰後、完全にアガーが溶けたら、湯煎したりんごジュースを加える。(温度確認) ④ カップに③のゼリー液を注ぎ、粗熱が取れたら、冷蔵庫で保冷する。

材料と分量(1人分・単位 g) 献立対象:小学校

黄金ごはん		牛乳		あじのうまなすソース			花畑サラダ		かぶのまるやかみそ汁		かぶの葉ふりかけ		
精白米	67	普通牛乳	206	まあじ	45	トマトホール缶	7	カラフルにんじん	12	ショルダーベーコン(短冊)	5	かぶの葉	13
きび	3			粗塩	0.1	本みりん	1.1	カリフローレ	13	生揚げ	12	いり大豆(砕き)	2
あわ	1.5			黒こしょう	0.02	しょうゆこうじ	0.6	スティックセニョール	18	えのきたけ	7	塩昆布	0.5
もち麦	3			普通酒	1	粗塩	0.05	コーン缶(ホール)	12	かぶ(皮つき)	20	かつおソフト削り節	0.3
普通酒	1			でん粉	5	黒こしょう	0.01	米ぬか油	1.3	たまねぎ	13	粗塩	0.08
まこんぶ(乾)	0.5			米ぬか油(揚げ油)	4	白ワイン	1	こいくちしょうゆ	0.8	さやえんどう	3	こいくちしょうゆ	0.2
				なす	9	水分	0.8	はちみつ	0.8	白みそ	7.5	本みりん	1.2
				たまぎたけ水煮	2.4			カレー粉	0.1	かつお厚削り節	4	ごま油	1.2
				オリーブ油	1			りんご酢	1.5	豆乳	15		
				セミドライトマト(冷凍)	4			粗塩	0.2	水分	110		

材料と分量(1人分・単位 g) 献立対象:小学校

内藤とうがらしのうまみコーンごはん		東京牛乳		八丈島産きめじと夏野菜の揚げ煮		こまつなのごま酢あえ		内藤とうがらしのかおりピリから豚汁		伊那産りんごゼリー					
精白米	60	牛乳	206	きめじ(きはだまぐろ)	45	上白糖	2.1	こまつな	30	水	100	板こんにゃく 黒	5	水	20
内藤とうがらし 乾燥	0.03			清酒	1.5	清酒	1.1	キャベツ	15	だし用こんぶ	0.5	生揚げ	15	アガー	1.5
食塩	0.45			食塩	0.1	だし汁	3	上白糖	1	かつお薄削り節	3	本みりん	1	上白糖	6
清酒	0.8			じゃがいもでん粉	4.5			こいくちしょうゆ	1.8	なたね油	0.5	赤色辛みそ	3.4	りんごジュース	50
水	72			なたね油(きめじ用)	3			穀物酢	1.55	ぶたかた肉 小間切れ	5	淡色辛みそ	3.4		
とうもろこし	15			ズッキーニ	15			本みりん	1.2	ぶたも肉 小間切れ	5	長ねぎ	6		
有塩バター	1			赤パプリカ	7			白すりごま	1.8	にんじん	8	なたね油	0.4		
				なたね油(野菜用)	2.2			じゃがいも	15	内藤とうがらし 乾燥	0.01				
				うすくちしょうゆ	2.1			生しいたけ	2						

甲信越・北陸ブロック① 新潟県

村上市山北学校給食共同調理場

食数 197食
場長 小田剛志
新潟県村上市温出 531



栄養教諭 佐藤 美春 調理員 横山 和歌子

献立

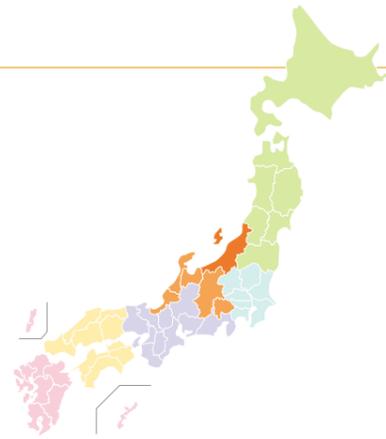
地場産新米ごはん、新潟県産牛乳、
とり肉の塩から揚げ、
岩沢産さといもほうれんそうのねりごまあえ、
山北産えそをつみれ鍋、
関口産おけさ柿のヨーグルトがけ

使用地場産物

米、牛乳、にんにく、米粉、さといも、ほうれんそう、
鶏卵、青大豆、えそ、はくさい、にんじん、ごぼう、
しいたけ、ねぎ、かき、ヨーグルト

栄養価

エネルギー	856 kcal	亜鉛	4.9 mg
たんぱく質	35.8 g	ビタミンA	300 μgRAE
脂質	28.1 g	ビタミンB ₁	1.26 mg
脂質	30 %	ビタミンB ₂	0.77 mg
カルシウム	470 mg	ビタミンC	41 mg
マグネシウム	164 mg	食物繊維	7.1 g
鉄	4.5 mg	食塩相当量	2.5 g



新潟県最北端に位置する村上市は、山・川・海の豊かな自然に恵まれ、農業・漁業・畜産業が盛んです。今回の献立には山海の地場産物を豊富に用いました。

主食は「地場産新米ごはん」。村上市では、年間を通じて市内産のコシヒカリを使用し、毎年11月から新米に切り替えます。主菜は、学区内にある塩工房で日本海の海水を汲み上げ製造された塩と、地場産にんにくで味付けした「とり肉の塩から揚げ」です。「岩沢産さといもほうれんそうのねりごまあえ」には、さといも・ほうれんそう・鶏卵・青大豆を使用。なかでも、さといもは郷土料理の「大海（だいかい）」に欠かせない身近な食材で、市内では岩沢地区で多く生産されます。デザートは、市内関口地区で収穫される県のブランド柿を使った「関口産おけさ柿のヨーグルトがけ」にしました。

この献立のメインは「山北産えそをつみれ鍋」です。市内最北にある山北地区には5つの漁港があり、四季を通じて多彩な魚介類が水揚げされています。しかし近年、海水温の上昇によって獲れる魚が変化。目当ての魚を獲る際に網に入ってきてしまう「わにえそ（以下、えそ）」は、西日本で高級かまぼこの材料となるものの、新潟県では食べる習慣がなく加工工場もないため、捨てられる未利用魚として厄介者になっています。そこで、地元ではえそ活用の取り組みが始まりました。本校でも調理実習でえそのすり身を使ったつみれ汁を試食。好評だったことから、給食の献立に取り入れました。給食でえそを味わうことで、地域漁業の課題や問題解決の取り組みにも理解が深まることを期待しています。

レシピ



地場産新米ごはん

① 洗米し、炊飯する。

とり肉の塩から揚げ

① にんにくをすりおろす。② にんにく〜塩まで合わせてとり肉を漬け込み、下味を付ける。③ 米粉をまぶして油で揚げる。

岩沢産さといもほうれんそうのねりごまあえ

① さといもは皮をむき、厚さ1cm程度のいちよう切りにする。ゆでて冷ます。② ほうれんそうは長さ2cmのざく切りにする。ゆでて水冷し、水気を絞る。③ 鶏卵をゆでて水冷し、殻をむいて卵カッターでカットする。④ アーモンドはから炒りして冷ます。⑤ ねりごま〜こしょうまで混ぜ合わ

せ、材料を全て合わせてあえる。

山北産えそをつみれ鍋

① はくさいとにんじんは短冊切り、ごぼうはさがき、しいたけは放射状、ねぎは斜め小口切りにする。② しらたきは熱湯でゆでてあく抜きし、3cm程度のざく切りにする。③ 生揚げは熱湯で油抜きし、一口大に切る。④ こんぶでだしを取り、火の通りにくいものから順に加えて煮る。⑤ えそをつみれをよくこね、スプーンで丸めて加える。

⑥ みそを溶き入れ、ねぎを加えて仕上げる。

関口産おけさ柿のヨーグルトがけ

① かきを消毒、洗浄し、皮をむいてスライスする。② 配食し、ヨーグルトをかける。

材料と分量(1人分・単位 g) 献立対象:中学校

地場産新米ごはん	新潟県産牛乳	とり肉の塩から揚げ	岩沢産さといもほうれんそうのねりごまあえ	山北産えそをつみれ鍋	関口産おけさ柿のヨーグルトがけ						
学校給食米	95	牛乳	206	とりも皮なし	50	さといも	30	えそ	24	かき 洗抜き生	35
				にんにく	0.3	ほうれんそう	20	食塩	0.12	プレーンヨーグルト	30
				清酒	1.5	鶏卵	18	上白糖	1.2		
				ごま油	0.5	ダイスチーズ	5	はくさい	35		
				山北の塩	0.3	水煮青大豆	6	にんじん	12		
				米粉	6	スライスアーモンド	5	ごぼう	12		
				米ぬか油	5	白ねりごま	3	生しいたけ	5		
						ノンエッグマヨネーズ	5	冷凍むきあさり	3		
						うすくちしょうゆ	0.5	しらたき	10		
						こしょう	0.03	生揚げ	15		
								昆布だし	180		
								淡色辛みそ	7		
								根深ねぎ	10		

甲信越・北陸ブロック② 長野県

南相木村立南相木小学校

食数 72食
校長 宮島千恵子
長野県南佐久郡南相木村 2904



栄養教諭 飯島 美未 調理員 中島 里美

献立

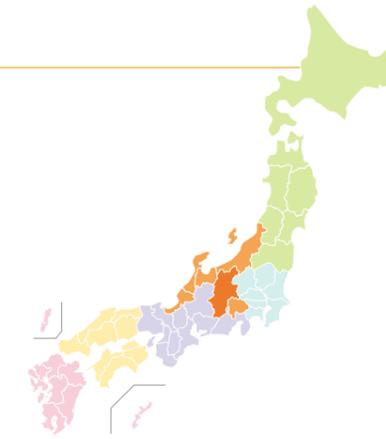
きびごはん、牛乳、
信州サーモンときのこのホイル焼き、
寒天和え、青大豆呉汁、
ミルクゼリーのいちご甘酒ソース

使用地場産物

米、きび、牛乳、信州サーモン、たまねぎ、
えのきたけ、しめじ、はくさい、にんじん、
キャベツ、チンゲンサイ、だいこん、こまつな、
長ねぎ、青大豆、いちご甘酒

栄養価

エネルギー	657 kcal	亜鉛	2.9 mg
たんぱく質	26.2 g	ビタミンA	258 μgRAE
脂質	19.6 g	ビタミンB ₁	0.96 mg
脂質	27 %	ビタミンB ₂	0.57 mg
カルシウム	415 mg	ビタミンC	26 mg
マグネシウム	113 mg	食物繊維	6.0 g
鉄	3.2 mg	食塩相当量	1.9 g



本校では、ふるさと学習の一環として、毎月「ふるさと給食」を実施。郷土料理や地場産物を味わうことでふるさとの特色を知り、愛着と誇りを育むことをねらいとしています。給食に使われる野菜の多くが、村のJA女性部によって生産されており、生産者を招いての農業体験や交流給食も実施しています。

今回の主食「きびごはん」には、長野県産のコシヒカリと近隣の佐久穂町産のきびを使用しました。主菜の「信州サーモンときのこのホイル焼き」に使われた「信州サーモン」は、長野県で養殖開発されたブランド魚で、今回は佐久穂町八千穂漁業で養殖されたものを使用。村で生産された野菜や、長野県が生産量全国1位を誇るえのきたけやしめじ、隣町の小海町で生産されるはくさいと一緒調理しました。「寒天和え」には、村内で収穫されたにんじん、キャベツ、チンゲンサイなどと、県の郷土食である寒天を使用。「青大豆呉汁」にも、村のだいこん、こまつな、青大豆などが具たくさんに入っています。「ミルクゼリーのいちご甘酒ソース」は、地元の牛乳で作ったミルクゼリーに、村の夏いちごで製造される「いちごの甘酒」をかけました。牛乳も八ヶ岳・野辺山地域で生産された生乳を使用しています。

本校では、全校児童と教職員が一斉にランチルームに集い給食を味わいます。ランチルームの栄養黒板には、その日の献立に使われた地場産食材を掲示。給食時間には、健康委員会の児童による献立紹介や、食べた感想や意見を発表する“食レポ”などが行われ、全校で郷土食や地元食材の理解を深めています。

レシピ



きびごはん

① すべて混ぜ、洗米、炊飯する。

信州サーモンときのこのホイル焼き

① たまねぎはスライス、えのきたけ、はくさいだけは短冊切り、わけぎは小口切りにする。② 信州サーモンは、酒をふる。③ 米油で、たまねぎ、えのきたけ、しめじ、はくさい、わけぎを炒め、こいくちしょうゆ、みりんを味を付け、かたくり粉でとろみを付ける。④ アルミホイルに、①の信州サーモンを置き、上に③をかけて包む。⑤ 200℃のオーブンで15分焼く。

寒天和え

① 寒天は、水で戻す。② にんじんは千切り、キャベツは短冊切り、チンゲンサイは2cm幅に切る。③ 米油、レモン果汁、塩、こしょう、砂糖は合わせて加熱する。④ ③の上に、いちご甘酒をかけて、冷蔵庫で冷やす。

却する。⑥ 糸寒天と野菜を③と④で和える。

青大豆呉汁

① 煮干しでだしをとる。② だいこん、にんじんはいちよう切り、こんにゃく、生揚げは色紙切り、こまつなは2cm幅、長ねぎは小口切りにする。③ 青大豆は浸水してから、ゆでてみじん切りにする。④ だし汁を加熱し、だいこん、にんじん、こんにゃく、生揚げ、こまつな、長ねぎを加えて煮る。⑤ ③の青大豆、無調整豆乳、みそを加える。

ミルクゼリーのいちご甘酒ソース

① アガーと砂糖をよく混ぜ、水を加えて加熱する。② 牛乳、生クリームを加えて加熱する。③ ②をゼリーカップに流し入れ、冷まして、粗熱をとる。④ ③の上に、いちご甘酒をかけて、冷蔵庫で冷やす。

材料と分量(1人分・単位 g) 献立対象:小学校

きびごはん	牛乳	信州サーモンときのこのホイル焼き	寒天和え	青大豆呉汁	ミルクゼリーのいちご甘酒ソース						
精白米	72	飲用牛乳	206	信州サーモン	45	糸寒天	0.8	煮干し	2.5	アガー	1.2
強化米	0.5			酒	2	にんじん	5	水	5	砂糖	5
きび	5			米油	0.5	キャベツ	20	だいこん	15	水	15
				たまねぎ	15	チンゲンサイ	10	にんじん	8	調理用牛乳	30
				えのきたけ	5	コーン	5	こんにゃく	10	生クリーム	3
				しめじ	10	米油	1.2	生揚げ	25	いちご甘酒	15
				はくさい	5	レモン果汁	1.8	こまつな	10		
				わけぎ	5	塩	0.5	長ねぎ	5		
				こいくちしょうゆ	2	こしょう	0.03	青大豆	5		
				みりん	1	砂糖	0.3	無調整豆乳	15		
				かたくり粉	0.5	白いりごま	0.8	みそ	6		

中部・近畿ブロック① 岐阜県

美濃加茂市学校給食センター

食数 6396食
 所長 松尾和哉
 岐阜県美濃加茂市蜂屋台1-3-1



栄養教諭 中島 祐佳 調理員 中井 智子

献立

ごはん、牛乳、さといもとぶた肉の五平だれ、こまつなのたくあんあえ、大豆の変身汁、みかん

使用地場産物

米、牛乳、ぶた肉、さといも、米粉、はちみつ、こまつな、もやし、だいこん、木綿豆腐、油揚げ、湯葉、えだまめ、ねぎ、豆乳

栄養価

エネルギー	693 kcal	亜鉛	3.9 mg
たんぱく質	24.2 g	ビタミンA	226 μgRAE
脂質	20.7 g	ビタミンB ₁	0.94 mg
脂質	27 %	ビタミンB ₂	0.49 mg
カルシウム	394 mg	ビタミンC	40 mg
マグネシウム	118 mg	食物繊維	5.3 g
鉄	3.2 mg	食塩相当量	1.9 g

レシピ



材料と分量(1人分・単位 g) 献立対象:小学校

ごはん	牛乳	さといもとぶた肉の五平だれ	こまつなのたくあんあえ	大豆の変身汁	みかん
精白米(強化米入り)	80	牛乳 206	ぶたも肉角切り 35	すりごま 1.8	キャベツ 15
		清酒(下味用)	1	ねぎごま 2	こまつな 15
		おろししょうが	0.2	水 3	りょくとうもやし 10
		さといも	20	ホールコーン	5
		米粉	8	千切りたくあん漬	8
		大豆油(揚げ油)	4	かおり粉	0.2
		本みりん	1.5	むきえだまめ	5
		清酒(たれ用)	1	ねぎ	5
		こいくちしょうゆ	2.5	調整豆乳	15
		三温糖	2.2	だし用煮干し	2.5
		はちみつ	0.8	合わせみそ	7



本センターは、美濃加茂市と富加町の小・中学校13校に約6400食を提供する大型給食センターです。地場食材に対する関心を高め、ふるさとへの愛着を育むために、毎月「ふるさとを味わう日」を実施。今回は「さといもとぶた肉の五平だれ」を中心に、岐阜県産の食材を多く取り入れた献立としました。

美濃加茂市の土はサラサラしていて水はけがよいため、さといも作りに適しています。この土壌を生かして生産されたさといもは粘りがあってやわらかく、郷土自慢の食べ物の一つです。主菜の「さといもとぶた肉の五平だれ」は、このさといもと地場産ぶた肉を油で揚げ、岐阜県の郷土料理である五平もちのような甘辛いたれを絡めました。ナッツアレルギーのある児童生徒も安全に食べられるよう、五平もちのたれに加えるくるみやピーナッツを使わず、ねりごまやはちみつで香ばしさを演出しよう工夫しています。「こまつなのたくあんあえ」には、県内の主要産地である神戸町産こまつなを使用。キャベツやもやし、千切りたくあんなどとあえました。「大豆の変身汁」は、小学3年生の国語「すがたをかえる大豆」と関連を意識して、県産の大豆から作られた豆腐・油揚げ・湯葉・えだまめ・豆乳・みその6種類の大豆加工品を使っています。「ごはん」は、市内で生産された岐阜県のブランド米「ハツシモ」です。

美濃加茂市で収穫されるさといもについては、小学5年生の社会「わたしたちの生活と食糧生産」と関連付け、ふるさとの「風土」と生産に関わる「人」の努力や工夫が、おいしい地場産物に欠かせないことを学びました。

ごはん

① 米を洗い、浸漬させて炊く。

さといもとぶた肉の五平だれ

① ぶた肉に酒とおろししょうがで下味を付ける。
 ② さといもは一口大に切る。③ ①と②に米粉をつけて油で揚げる。④ 鍋に本みりんと清酒を入れて火にかけ、アルコールをとばす。⑤ こいくちしょうゆ、三温糖、はちみつ、すりごま、ねりごま、水を入れて加熱する。⑥ 揚げたぶた肉とさといもをたれでからめる。

こまつなのたくあんあえ

① キャベツは8mm幅、こまつなは1cm幅に切る。
 ② キャベツ、もやし、こまつな、ホールコーンをゆ

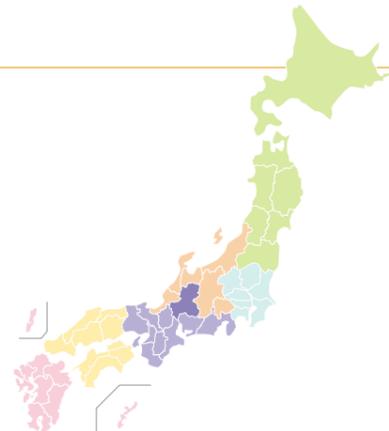
でて冷却し、水気をしぼる。③ ②の野菜とたくあん、かおり粉をあえる。

大豆の変身汁

① だいこん、にんじんは5mmのいちよう切り、ごぼうはささがき、豆腐はさいの目切り、ねぎは小口切りにする。② 油揚げは1cm幅に切り、油抜きをする。③ 煮干しでだしをとる。④ ③のだし汁に、だいこん、にんじん、ごぼうを入れて煮る。⑤ 野菜に火が通ったら、豆腐、油揚げ、湯葉を入れる。⑥ 豆乳、みそを入れ、最後にえだまめとねぎを入れる。

みかん

① 洗浄し、消毒する。



中部・近畿ブロック② 愛知県

西尾市立西尾小学校

食数 708食
 校長 伊藤嘉樹
 愛知県西尾市錦城町162-1



栄養教諭 富田直美 調理員 杉本ゆう子

献立

ごはん、牛乳、長野さんのねぎ油淋鶏、6の2っちゃんサラダ、すまし汁にも春がくる、蒲郡デコボン

使用地場産物

ごはん、牛乳、愛知奥三河どり、ねぎ、キャベツ、にんじん、ブロッコリー、れんこん、みつば、デコボン

栄養価

エネルギー	676 kcal	亜鉛	3.4 mg
たんぱく質	28.7 g	ビタミンA	389 μgRAE
脂質	20.0 g	ビタミンB ₁	0.66 mg
脂質	27 %	ビタミンB ₂	0.62 mg
カルシウム	387 mg	ビタミンC	75 mg
マグネシウム	93 mg	食物繊維	4.6 g
鉄	3.3 mg	食塩相当量	1.9 g

レシピ



材料と分量(1人分・単位 g) 献立対象:小学校

ごはん	牛乳	長野さんのねぎ油淋鶏	6の2っちゃんサラダ	すまし汁にも春がくる	蒲郡デコボン
精白米	80	牛乳 206	愛知奥三河どり 40	しょうが 1	キャベツ 15
		清酒(下味用)	1	れんこん 7	こまつな 10
		でん粉	4	にんじん 6	にんじん 10
		大豆白絞油	4	ホールコーン 4	えのきたけ 7
		ねぎ	6	上白糖 1.5	みつば 2
		しょうゆ	3	サラダ油 1	干しいたけ 1
		三温糖	0.7	穀物酢 2	かつお節(だし用) 2
		穀物酢	2.5	塩昆布 1.3	しょうゆ 2
		清酒(たれ用)	1.3	かつお節(あえ物用)	1
		本みりん	3	サラダチーズ	2
		ごま油	0.3	刻みアーモンド	1.2



西尾市街地の中心部、かつての西尾城東の丸に建つ本校は、敷地内に歴史的遺構が散在し、周辺にもその名残が残っています。この地域性を生かし、本校では「町学習」に取り組んでいます。6年生の家庭科「こんだてを工夫して」でも「町学習」を組み入れて献立を考案。「にしき定食」と名付けられ、6年生が卒業を控えた3月に実施されました。

「ごはん」は、愛知県のブランド米であり、西尾市内で生産された「あいちのかおり」です。主菜「長野さんのねぎ油淋鶏(ユーリンチー)」には、奥三河高原で育てられた愛知奥三河どりを使用。ねぎは子どもの苦手食材ですが、農家の長野さんから話を伺いSDGsの観点から残さずおいしく食べられるよう工夫して、油淋鶏のたれに混ぜ込みました。「6の2っちゃんサラダ」は、野菜が苦手な子どもも親しみが持てるよう、1年生の国語「サラダでげんき」の登場人物「りっちゃん」と学級名を掛けてネーミング。収穫量全国1位を誇る愛知県産キャベツ、収穫量全国3位のブロッコリー、近隣のブランドにんじん「へきなん美人」を使用し、カルシウムや鉄分を補うためにチーズやアーモンドを加えています。汁の「すまし汁にも春がくる」には地場産野菜に春野菜のなばなを加え、仕上げに出荷量全国2位のみつばで風味付けしました。デザート「蒲郡デコボン」は、完熟するまで樹上で栽培される樹熟デコボン。旬の味を楽しみます。

実施当日の給食の時間、6年生が手作りしたビデオ資料を全校児童に向けて放映。子どもたちが主体となって食育指導をおこないました。

長野さんのねぎ油淋鶏

① とり肉は、おろししょうがと酒で下味を付ける。
 ② しょうゆ、三温糖、酢、酒、みりんを煮る。③ ②に小口切りにしたねぎとごま油を加えてたれを作る。
 ④ ①にでん粉をまぶし、170℃の油で揚げる。⑤ 揚げたての④に③のたれをかけて完成。

6の2っちゃんサラダ

① ブロッコリーは、小房に切る。キャベツは、8mm幅に切る。れんこんは、3mm幅のいちように切る。にんじんは、細切りにする。② ①の野菜をゆでて冷却する。
 ③ 上白糖、サラダ油、酢を煮て冷却する。④ ②の野菜、汁気をきったホールコーンを③の調味料であえる。塩昆布、かつお節、チーズ、アーモンドを加えて混ぜる。

すまし汁にも春がくる

① かつお節で分量のだし汁をとる。② 干しいたけは水で戻し、細く切る。③ 生揚げは、1cm角切りし油抜きをする。なばなとこまつなは、長さ2cmに切る。にんじんは、短冊に切る。えのきたけは、長さ2cmに切りほぐす。みつばは、長さ2cm程に切る。④ ①に②の戻し汁を加えてだし汁を準備。③のみつば以外の実と②を加えて煮る。⑥ 調味料を入れて味を調える。
 ⑤ 仕上げにみつばを入れて完成。

蒲郡デコボン

① デコボンは流水で3回洗い、塩素消毒をする。
 ② ①を流水ですすぎ、塩素を落とす。③ ②は果物衛生専用包丁・まな板を使用し1/6にカットする。

中国・四国ブロック① 島根県

松江市立北学校給食センター

食数 4290 食
所長 足立 訓英
島根県松江市西川津町 2760 - 2



栄養教諭 角田 まゆ 調理員 川本 茂広

献立

ごはん、牛乳、いかとごぼうのだんご揚げ、ごまあえ、すげ~だいこんのおでん

使用地場産物

精白米、牛乳、まるごといかだんご、ほうれんそう、にんじん、だいこん、さといも、だいこん葉

栄養価

エネルギー	670 kcal	亜鉛	2.2 mg
たんぱく質	25.8 g	ビタミンA	335 μgRAE
脂質	21.0 g	ビタミンB ₁	0.60 mg
脂質	28 %	ビタミンB ₂	0.53 mg
カルシウム	369 mg	ビタミンC	27 mg
マグネシウム	107 mg	食物繊維	4.5 g
鉄	2.9 mg	食塩相当量	2.0 g

レシピ



松江市では、児童・生徒が栽培・収穫した食材を給食で使う「1品運動」に取り組むことで、子どもたちの食への関心や地場産物への理解を促しています。本センターは市内13の小・中学校、約4300食を作る大量調理施設ですが、「給食センター1品運動」を通して各学校とのつながりを大事にしています。

なかでも、小学2年生は毎年9月にだいこんの種まきをし、10月に間引き、12月に収穫を体験。毎回200kg近いだいこんが収穫されます。今回の給食の主役は、児童たちが「1品運動」を体験した菅浦地区のふれあい農園「すげ~畑」にちなみ名付けられた「すげ~だいこんのおでん」です。あらかじめ収穫時期を決めるので、新鮮なうちに管内の学校に届けられ、葉まで使うことができます。主菜の「いかとごぼうのだんご揚げ」には、島根県沖で獲れたするめいかの胴・耳・げそを丸ごと使い、魚のすり身と合わせただんごを使用しました。丸ごと使用しているため、紫色をしているのが特徴です。ごぼうだんごとともに、彩りもきれいな2色揚げにしました。副菜の「ごまあえ」は、地元で獲れたほうれんそうやにんじん、はくさいといった冬野菜をゆで、いりごまであえます。「ごはん」や「牛乳」も地場産物を使用しています。

この献立が実施される日は、給食時間の放送原稿を各学校に渡し、小学2年生が栽培・収穫しただいこんであること、また献立名の由来などを紹介。食材が給食になるまでに多くの人が関わっていることを知ることで、感謝の気持ちを育み、食べる意欲につながるよう指導しています。

ごはん

① 米は洗って、浸水し炊く。

いかとごぼうのだんご揚げ

① でん粉をまぶして180℃の油で3~4分揚げる。

ごまあえ

① ほうれんそうは2cm幅に、はくさいは1cm幅に、にんじんは千切りにして、ゆでて冷ます。② いりごまは、すっておく。③ 野菜とすったごまを合わせ、しょうゆで味付けをする。

すげ~だいこんのおでん

① だいこん、にんじんは1cm幅のいちょう切りに、さといもは乱切り、板こんにゃくは5mm幅のさいの目に切っておく。② 冷凍絹厚揚げは油抜きをする。③ だいこん葉は1cm幅に切り、さつまいもでしておく。④ 釜でとり肉もも角切りを炒め、①の食材を入れてやわらかくなるまで煮る。⑤ 冷凍絹厚揚げを入れ、調味料を加える。⑥ 最後にだいこん葉を入れ、火を止めて味をなじませる。

材料と分量(1人分・単位 g) 献立対象:小学校

ごはん		牛乳		いかとごぼうのだんご揚げ		ごまあえ		すげ~だいこんのおでん	
精白米	75	牛乳	200	まるごといかだんご	18	ほうれんそう	20	若どりもも	25
				たっぷりごぼうだんご	27	はくさい	50	だいこん	45
				でん粉	7	にんじん	5	にんじん	20
				揚げ油	3.15	白いりごま	3	さといも	10
						こいくちしょうゆ	2	板こんにゃく	15
								冷凍絹厚揚げ	30
								だいこん葉	5
								三温糖	0.5
								食塩	0.2
								こいくちしょうゆ	4
								本みりん	1.5
								水	60

中国・四国ブロック② 愛媛県

今治市立大島調理場

食数 210 食
場長 矢野 靖司
愛媛県今治市吉海町幸新田 245 - 3



栄養教諭 清西 美幸 調理員 村上 和賀子

献立

まこもしらすピラフ、牛乳、はものフリットにんにくねぎソース、青じそひじきサラダ、れんこん根菜ポトフ、みかん

使用地場産物

米、まこもたけ、たまねぎ、しらす干し、牛乳、いちごジャム、はも、ひじき乾燥、こまつな、青じそ、キャベツ、れんこん、干しいたけ、厚揚げ、とりひき肉、みかん

栄養価

エネルギー	624 kcal	亜鉛	2.8 mg
たんぱく質	26.5 g	ビタミンA	307 μgRAE
脂質	19.3 g	ビタミンB ₁	0.56 mg
脂質	28 %	ビタミンB ₂	0.49 mg
カルシウム	401 mg	ビタミンC	57 mg
マグネシウム	105 mg	食物繊維	4.7 g
鉄	2.9 mg	食塩相当量	1.9 g

レシピ



瀬戸内海に面した今治市は、新鮮な海の幸が豊富です。吉海小学校の3年生は、地元海産物体験として11月にわかめの種付け作業を行い、3月に収穫体験後わかめは給食に提供されます。一方、5・6年生は10~11月に愛媛県の水産業や海産物の栄養について学習。真鯛のさばき方を見学して、鯛しゃぶを試食したり、真鯛を使った献立づくりに挑戦したりします。それぞれ考えた料理を試作し、選ばれたメニューは全国学校給食週間に提供されます。

今回の献立は、5・6年生の献立づくりの前に給食で提供され、児童のアイデアを引き出す手本としました。主食の「まこもしらすピラフ」は、今治の学校給食には欠かせない食材のまこもたけや、地場産しらすを使ったピラフ。まこもたけは、10~12月に収穫されるイネ科植物です。「はものフリットにんにくねぎソース」は、愛媛県産のはもに衣を付けて揚げ、炒めたにんにくとねぎの香ばしいソースをかけました。ソースには、春に収穫したいちごで作ったいちごジャムも加え、アクセントにします。今治は豊富な魚介類や海産物が手に入るため、干しひじきをよく使います。「青じそひじきサラダ」は、鉄釜で茹でたひじきを地場産のキャベツ・こまつな・青じそと合わせました。汁物は主食のピラフに合わせ、今治の特産品である鳥生(とりう)れんこんを使った「れんこん根菜ポトフ」です。れんこん以外にも、にんじん、だいこん、さつまいもや、地場産のとりひき肉と干しいたけ等が入って具だくさんになっています。デザートは、かんきつ王国と呼ばれる愛媛県産の早生みかんにしました。

まこもしらすピラフ

① 米を洗って、分量の水を加えて炊く。② まこもたけは10mm角、にんじんは8mm角、たまねぎはみじん切りにする。③ 釜にバターを入れ、②の野菜を炒める。④ ③に調味料を加えて味を調える。⑤ ①のごはんに④の具と、オーブンで加熱したごまとしらす干しを加えて混ぜる。

はものフリットにんにくねぎソース

① はもは解凍し、酒・食塩を振っておく。② たまねぎと白ねぎは粗みじん切りにする。③ 鍋に油を入れ、にんにくを炒める。④ ③に②を入れてさらに炒める。⑤ ④に水、いちごジャム、しょうゆを加えて煮る。⑥ ⑤に粉とうがらしとごま油を加えて味を調える。⑦ ①に衣をくぐらせて、油で揚げる。⑧ ⑦をカップに入れて、⑥のソースをかける。

青じそひじきサラダ

① ひじきは洗って水戻し、ざく切りにする。② キャ

ベツとこまつなは短冊切り、青じそはみじん切りにする。③ 青じそはしょうゆと一緒に沸かして冷ます。④ ごまは、オーブンで加熱し冷ます。⑤ ひじき、キャベツ、こまつなはボイル後、冷却する。⑥ ⑤とドレッシング、④をあえる。

れんこん根菜ポトフ

① にんじん、れんこん、だいこん、さつまいもはいちょう切り、しいたけは千切りにする。② 釜に油を入れて、ひき肉を炒める。③ ②に水を加えて、にんじん、れんこん、しいたけを煮る。④ さらに、だいこん、さつまいもを加えて煮る。⑤ ④にガラスープを加える。⑥ ⑤に調味料を加えて味を調える。⑦ 短冊切りにし、油抜きした厚揚げを加える。⑧ 仕上げにえだまめを加える。

みかん

① みかんは3回洗う。

材料と分量(1人分・単位 g) 献立対象:小学校

まこもしらすピラフ		牛乳		はものフリットにんにくねぎソース		青じそひじきサラダ		れんこん根菜ポトフ		みかん	
米	68	牛乳	206	はも	30	いちごジャム	3	ひじき乾燥	1.14	とりひき肉	11.4
水	88.4			酒(はも用)	0.375	こいくちしょうゆ	1.5	キャベツ	19	米油	0.095
まこもたけ	8.16			食塩	0.037	水(ソース用)	1.5	こまつな	9.5	にんじん	7.6
にんじん	5.44			でん粉	1.5	粉とうがらし	0.015	青じそ	0.095	れんこん	11.4
たまねぎ	13.6			小麦粉	2.7	ごま油	0.375	オリーブ油	0.76	だいこん	17.1
いりごま	1.02			水(フリット用)	4.5	ホイルカップ	1	米酢	1.425	さつまいも	9.5
コンソメ	0.544			米白絞油	3			減塩だししょうゆ	2.375	干しいたけ	0.76
こしょう	0.014			米油	0.075			上白糖	0.475	厚揚げ	11.4
無塩バター	1.02			おろしにんにく	0.15			いりごま	1.9	えだまめき身冷凍	2.85
うすくちしょうゆ	1.02			たまねぎ	5.25			ガラスープ	2.85	食塩	0.095
ごま油	0.34			白ねぎ	2.25						
しらす干し	2.72			酒(ソース用)	0.375					うすくちしょうゆ	2.66

九州・沖縄ブロック① 長崎県

上対馬学校給食共同調理場

食数 283食
 場長 木寺 晃三
 長崎県対馬市上対馬町比田勝 353 番地 1



栄養教諭 阿比留 智子 調理員 春田 美紀

献立

ツシマヤマネコ米のごはん、牛乳、森の財ものハンバーグ(ブルーベリーソースかけ)、ひじきとだいこんのサラダ、今里みそのみそ汁、豆酸みかん

使用地場産物

ツシマヤマネコ米、牛乳、いのしし肉、しか肉、鶏卵、しょうが、ブルーベリージャム、だいこん、キャベツ、にんじん、ひじき、いすずみすり身、さつまいも、乾しいたけ、ごぼう、根深ねぎ、今里みそ、煮干し、豆酸みかん

栄養価

エネルギー	696 kcal	亜鉛	3.9 mg
たんぱく質	24.6 g	ビタミンA	240 μgRAE
脂質	16.6 g	ビタミンB ₁	0.76 mg
脂質	21 %	ビタミンB ₂	0.59 mg
カルシウム	342 mg	ビタミンC	49 mg
マグネシウム	106 mg	食物繊維	5.6 g
鉄	4.3 mg	食塩相当量	2.0 g

レシピ



材料と分量(1人分・単位 g) 献立対象:小学校

ツシマヤマネコ米のごはん	牛乳	森の財ものハンバーグ(ブルーベリーソースかけ)	ひじきとだいこんのサラダ	今里みそのみそ汁	豆酸みかん								
ツシマヤマネコ米	80	普通牛乳	206	いのししひき肉	15	食塩	0.2	だいこん	25	いすずみすり身	15	豆酸みかん	80
強化米	0.24			しかひき肉	15	でん粉(ハンバーグ用)	2	キャベツ	25	木綿豆腐	15		
				ぶたひき肉	15	ブルーベリージャム	8	にんじん	3	にんじん	3		
				たまねぎ	15	こいくちしょうゆ	1	食塩	0.1	さつまいも	20		
				鶏卵	3	白ワイン	0.5	ひじき	1	油揚げ	2		
				普通牛乳	6	でん粉(ソース用)	0.5	みりん	0.8	乾しいたけ	1		
				パン粉	3	水	6	うすくちしょうゆ	1	ごぼう	4		
				にんにく	0.3			中白糖	0.8	根深ねぎ	4		
				しょうが	0.3			中白糖	1.5	今里みそ	11		
				カレー粉	0.02			穀物酢	3	煮干し	3		
				ナツメグ	0.02			うすくちしょうゆ	1.5	水	150		
				こしょう	0.02			ごま油	0.8				



対馬は九州の北西、朝鮮半島との間に広がる玄界灘に浮かぶ島です。周辺の海域は豊かな漁場で、東西に細長い島の里山では地形や気候にあわせさまざまな農産物が育てられています。対馬の小・中学校では、11月の地場産物使用推進週間に「対馬んうまい品給食」を実施。長崎県産や対馬産の食材を豊富に使用した献立を提供しています。

主食は、対馬北部の上県町で生産される「ツシマヤマネコ米のごはん」。「ツシマヤマネコ米」は、国の天然記念物であるツシマヤマネコの生息環境に配慮し、減農薬で栽培された郷土のブランド米です。主菜の「森の財(たから)ものハンバーグ」は、猪や鹿のジビエ肉を使用。「獣害から獣財へ」のコンセプトのもと、一般社団法人 daidai と対馬の栄養教諭が共同開発しました。豊玉町で収穫されたブルーベリーのジャムを使ったソースで味わいます。一方、対馬では島を囲むように広がっていた藻場に海藻が生えなくなる「磯焼け」が進んでいます。原因の一つは、いすずみなどの食害魚が海藻を食べ尽くしてしまうこと。そこで「そう介(いすずみの愛称)プロジェクト」のもと、食害魚を食材として味わうなどの対策が講じられています。「今里みそのみそ汁」には、いすずみのすり身と地元で穫れる野菜を具だくさんに入れ、今里地区で手作りされた「今里みそ」を使用しました。「ひじきとだいこんのサラダ」には「そう介プロジェクト」で回復しつつある対馬産ひじきを使い、新鮮な地場産野菜とあえます。デザートは、気候が温暖な対馬南端の豆酸(つつ)地区で収穫されるみかんです。

ツシマヤマネコ米のごはん

- ① 米を洗い、分量の水で炊く。
- ② ひじきをよく戻した後、下味を付けて冷却する。
- ③ ①と②をあえる。
- ④ たまねぎをみじん切りにする。
- ⑤ いのしし肉、しか肉、ぶた肉に食塩を加え、よくこねる。
- ⑥ たまねぎからこしょうまででん粉を加え、さらによくこねる。
- ⑦ ③④をスチームコンベクションオーブンで焼く。
- ⑧ ブルーベリージャムから水までを火にかけてソースを作る。
- ⑨ 焼き上がったハンバーグにソースをかけて出来上がり。

ひじきとだいこんのサラダ

- ① だいこん・にんじんを千切り、キャベツを短冊切

- りにして、スチームコンベクションオーブンで加熱し、冷却する。
- ② ひじきをよく戻した後、下味を付けて冷却する。
- ③ ①と②をあえる。
- ④ 煮干しでだしをとり、いすずみのすり身をつみ入れる。
- ⑤ 木綿豆腐はさいの目切り、にんじんとさつまいもはいちょう切り、根深ねぎは斜め輪切り、ごぼうはさがぎにする。
- ⑥ 乾しいたけは戻して薄めに切る。
- ⑦ 油揚げは細目に切り、油抜きをする。
- ⑧ ①に煮えにくい材料を加えながら作る。
- ⑨ 仕上げにみそ、ねぎを入れて出来上がり。

今里みそのみそ汁

- ① 煮干しでだしをとり、いすずみのすり身をつみ入れる。
- ② 木綿豆腐はさいの目切り、にんじんとさつまいもはいちょう切り、根深ねぎは斜め輪切り、ごぼうはさがぎにする。
- ③ 乾しいたけは戻して薄めに切る。
- ④ 油揚げは細目に切り、油抜きをする。
- ⑤ ①に煮えにくい材料を加えながら作る。
- ⑥ 仕上げにみそ、ねぎを入れて出来上がり。

九州・沖縄ブロック② 熊本県

湯前町学校給食共同調理場

食数 284食
 場長 山崎 祥子
 熊本県唐津郡湯前町上里 2143



栄養教諭 田代 優子 調理員 尾方 愛莉

献立

ぴかまるごはん、牛乳、骨かじり丼、コミックサラダ・SDGsなお漬物、ふわもちいちご蒸しパン

使用地場産物

米、麦、牛乳、にんじん、きくらげ、なす、ミニトマト、こまつな、だいこん、米粉、いちごジャム、いちご

栄養価

エネルギー	686 kcal	亜鉛	3.1 mg
たんぱく質	25.1 g	ビタミンA	191 μgRAE
脂質	22.9 g	ビタミンB ₁	0.36 mg
脂質	30 %	ビタミンB ₂	0.43 mg
カルシウム	363 mg	ビタミンC	23 mg
マグネシウム	91 mg	食物繊維	4.3 g
鉄	2.7 mg	食塩相当量	2.0 g

レシピ



材料と分量(1人分・単位 g) 献立対象:小学校

ぴかまるごはん	牛乳	骨かじり丼	コミックサラダ	SDGsなお漬物	ふわもちいちご蒸しパン										
米	65	牛乳	206	骨かじり(肉)	25	油揚げ	6	なす	20	木綿豆腐	10	きりしぐれ	5	米粉	11
麦(ぶちまる君)	5			ぶたもも肉	15	にんにく(おろし)	0.2	三温糖(なす用)	0.5	マヨネーズ	4			三温糖	2
				にんじん	6	食塩	0.2	穀物酢	0.8	三温糖(調味用)	1			ベーキングパウダー	0.7
				たまねぎ	35	こしょう(黒・粉)	0.03	大豆油	1.5	食塩	0.15			調製豆乳	10
				きくらげ(乾)	1	骨かじり(スープ)	65	ミニトマト	6	こしょう(混合・粉)	0.01			大豆油	1.5
				根深ねぎ(生)	8	じゃがいもでん粉	1.5	こまつな	10	うすくちしょうゆ	0.5			いちごジャム	5
				しらたき	15			かぼちゃ	10	粒入りマスタード	0.6			いちご	6



地域に伝わる食文化の継承は、まさに SDGs に直結すると考えます。熊本県南東部の湯前町にも、伝統的な食文化があること、それを受け継ぐのは自分たちであることを児童生徒に伝えるために、今回の献立を「S(すばらしい)D(伝統料理を)G(学校給食に)s(した)メニュー」と名付け、提供しました。

主食は、町内で生産される米「ぴかまる」に県産大麦「ぶちまる君」を入れた「ぴかまるごはん」です。主菜の「骨かじり丼」は、奥球磨地方の郷土料理「骨かじり」をアレンジ。豚や猪を精肉したあと、捨てられていた部位の骨付き肉を煮込み、塩のみで味付けした SDGs な料理です。給食では骨から肉をはずし、地場産野菜やしらす・油揚げなどを加え、骨のうまみが染み出た豚骨スープで煮込みました。湯前町は「まんがを核としたまちづくり」を推進しています。「コミックサラダ」は、いろいろな食材が入った楽しいサラダという意味でネーミングしました。町の生産者から直接仕入れたこまつな・なす・ミニトマトや、学校農園で育てられたかぼちゃ、町内の老舗豆腐店の豆腐を、マヨネーズベースのドレッシングであえました。「SDGsなお漬物」は、手作りし無添加にこだわる下村婦人会のみそ漬け商品の切れ端を「もったいない」の精神で再活用した「きりしぐれ」という漬物です。丼の薬味として、味変の効果もあります。町の特産物の一つであるいちごを使った「ふわもちいちご蒸しパン」は、下村婦人会が加工したいちごジャムと県産米粉を使用。乳アレルギーでも食べられるよう、牛乳の代わりに豆乳を使用しました。

ぴかまるごはん

- ① 洗米する。
- ② 米と麦を合わせた重量の1.3倍の水で炊飯する。

骨かじり丼

- ① 冷凍の骨かじりをスチコンで蒸して解凍し、骨を外す。
- ② にんじんは短冊切り、たまねぎは4~5cm長さの3~4mm幅に切る。
- ③ 乾燥きくらげは、戻して1.5cm長さに切る。白ねぎは斜め薄切り、しらたきは4~5cm長さ、油揚げは短冊切りにする。

コミックサラダ

- ① なすは半月切りにし、砂糖、酢、油をまぶしてオーブンで12分ほど焼き、冷却する。
- ② ミニトマトは、次亜塩素酸Naを使って消毒し、よく水洗いをして、縦4等分に切る。
- ③ こまつなは1.5cm長さに切り、ゆでて水出し、水気をしぼる。
- ④ かぼちゃと豆腐は1.5cm大の4mm幅に切ってスチコンで蒸し、冷却する。
- ⑤ 調味料である。

ふわもちいちご蒸しパン

- ① いちごは3分の1をミキサーでピューレにし、残りは5mm角に切る。
- ② 豆乳と油とジャムといちごピューレと砂糖を混ぜ合わせる。
- ③ 米粉とベーキングパウダーを混ぜ合わせ、豆乳液に加えて角切りいちごとともに合わせる。
- ④ カップに入れて10分ほど蒸す。

コミックサラダ

- ① なすは半月切りにし、砂糖、酢、油をまぶしてオーブンで12分ほど焼き、冷却する。

日ごろのワザを競い合った1時間

12代表ペアが熱い戦いを展開

12月7日午前9時40分、決勝大会が始まりました。まず、大会審査委員長の銭谷真美・新国立劇場運営財団理事長が「日頃のチームワークを発揮し、第20回という記念の大会にふさわしい熱戦を期待します」と述べ、選手たちを激励しました。12名の審査委員の紹介24名の選手を改めて一人ひとり紹介され、決勝大会の雰囲気が一挙に高まりました。決勝会場の外には、全国各地から参加校の応援団が多数駆け付けました。応援団は調理場に面した窓の外から、自校の選手に向けてデコレーションを施した団扇やパネルを振り、大きな声援を送っていました。選手たちもそれにこたえて手を振っていました。

第20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	都道府県名	受賞施設
優勝（藤江賞）	もっとも優れた献立・食育活動として認められました	東京都	新宿区立西戸山小学校
準優勝（武蔵エンジニアリング賞）	優勝に次ぐ優れた献立・食育活動として認められました	岐阜県	美濃加茂市学校給食センター
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食育活動として認められました	埼玉県	朝霞市立朝霞第八小学校
21世紀構想研究会特別賞	準優勝に次ぐ優れた献立・食育活動として認められました	愛知県	西尾市立西尾小学校
女子栄養大学特別賞	準優勝に次ぐ優れた献立・食育活動として認められました	愛媛県	今治市立大島調理場
株式会社藤江・20回記念特別賞	献立内容と食育活動の実践が共に優れていると認められました	島根県	松江市立北学校給食センター
武蔵エンジニアリング株式会社・20回記念特別賞	献立内容と食育活動の実践が共に優れていると認められました	宮城県	仙台市立栞江小学校
優秀賞（株式会社日本一賞）	特に地場産物を活かした献立・食育活動の工夫が認められました	新潟県	村上市山北学校給食共同調理場
優秀賞	献立・食育活動が優秀と認められました	北海道	帯広市学校給食センター
		長野県	南相木村立南相木小学校
		長崎県	上対馬学校給食共同調理場
		熊本県	湯前町学校給食共同調理場
調理員特別賞（中野麗子賞）	特に優れた調理技術として認められました	東京都	新宿区立西戸山小学校



20回大会開会式

— 12代表24選手を励ます応援団 —

決勝戦の熱戦が始まる

12月7日（日）午前9時40分、決勝大会が始まりました。まず、大会審査委員長の銭谷真美・新国立劇場運営財団理事長が開会の挨拶を行いました。銭谷委員長は、全国からの応募献立1,019件の中から厳正な審査を通過して東京に集まった12チーム・24名の学校栄養士と調理員を称えました。そして、「日頃のチームワークを発揮し、第20回という記念の大会にふさわしい熱戦が繰り広げられることを期待します」と述べ、決戦に臨む選手たちを激励しました。

続いて、12名の審査委員の紹介が行われました。紹介を受けた審査委員らは、「今日はみなさん、頑張ってください」など、それぞれが選手にエールを送りました。その後、24名の選手一人ひとり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も集まりました。応援団は調理場に面した窓の外から、自校の選手に向けてデコレーションを施した団扇やパネルを振り、大きな声援を送っていました。



岐阜県代表の中島祐佳選手が選手宣誓

続いて、選手を代表して美濃加茂市学校給食センターの栄養教諭・中島祐佳選手が宣誓を行いました。

「宣誓。私たちはそれぞれの地域の特色を生かし、子どもたちの笑顔と健康につながるおいしい給食をつくります。第20回という記念すべき大会で、すてきな先生方といっしょに全力を尽くすことを誓います。令和7年12月7日、岐阜県代表、中島祐佳」

審査委員と応援団が見守る中、やや緊張ぎみの宣誓の声が会場に響きわたりました。



調理開始 熱戦の火ぶた切られる

12チーム 24人の選手たちで、緊張感がみなぎる調理実習室。午前10時ちょうど、「調理開始!」の合図とともに、「決勝大会」が始まりました。

選手らの調理台の頭上には、巨大なモニターにタイマー時刻が表示されています。「60:00」から刻々と秒数が減っていきます。1時間という制限時間内に、食材を刻み、混ぜたり、煮る、焼く、揚げる…と、チームワークを発揮して6食分の献立を完成させなければなりません。事前に作業手順を練りに練ってはあっても、厳しい時間との闘いです。

衛生管理も評価の対象

美味しく栄養バランスや見た目のよい料理を作るだけが勝負ではありません。衛生管理のありかたも、審査委員によって厳



しく評価されます。学校給食の現場では、衛生状態なども厳しく問われ、選手たちは時折鍋の中や食材の中心にまで温度計を差し入れて温度チェックを行っていました。

調理の際には白エプロン、肉や魚をさばく際には赤、洗い場では水色と料理過程ごとに着用するエプロンをつけ替えるという徹底ぶりです。



審査委員の他に報道関係者も遠巻きにするなか、残り時間は刻々と減っていきます。残り20分を過ぎると、調理場にはよい匂いがただよ

はじめ、オープンではデザートが準備され、ご飯も炊き上がってゆきます。各チームの動きもさらに活発になって最後の追い込みです。こうして、審査委員用の試食料理が勢ぞろいしました。

年々進化 審査委員泣かせの献立ぞろい

食欲をそそる彩り豊かな12チームの献立が、審査委員の前に並びました。12名の審査委員は、料理・栄養・献立作りなどの専門家で構成されており、多角的に評価するために採点表に



は項目が細かく設定されています。しかし、決勝大会の献立だけあってどれも甲乙つけがたく、審査委員らを悩ませました。

まずは「見た目審査」です。審査委員たちが、一皿一皿を真剣に観察していきます。その後、実際に味を確かめる食味審査が行われました。審査委員たちは、それぞれの料理を少しずつ口に運び、時折うなずきながら味を分析していきます。

長年、審査に携わってきた長谷川芳樹氏(21世紀構想研究会理事)は、「おいしくて感動しています。これに差をつけるの



は難しいですね」と困りはてた様子。神奈川県立保健福祉大学大学院保険福祉学研究科長・鈴木志保子氏も「全国から選ばただけあって、どれも素晴らしい」としながらも、「焦りなどからチームワークが乱れると、そこが差になります。スポーツの甲子園と同じです」と給食甲子園の厳しさも語っていました。

他の審査委員からは「みなさん、お出汁をたいへん上手に使われています」といったレベルアップの最近の傾向を分析する声もありました。



白熱する調理風景 — 12代表が繰り広げた調理の熱戦



帯広市学校給食センター



仙台市立柞江小学校



朝霞市立朝霞第八小学校



新宿区立西戸山小学校



村上市山北学校給食共同調理場



南相木村立南相木小学校



美濃加茂市学校給食センター



西尾市立西尾小学校



松江市立北学校給食センター



今治市立大島調理場



上対馬学校給食共同調理場



湯前町学校給食共同調理場

第20回大会 決勝表彰式

東京代表がぶっちぎり3冠王

決勝戦優勝・食育授業コンテスト最優秀賞・調理員特別賞

第20回学校給食甲子園は、7日、東京駒込の女子栄養大学駒込キャンパスで開催され、東京代表の新宿区立西戸山小学校（篠塚幸次校長）の菅田望・学校栄養職員（38）、吉田美由紀調理員（36）のペアが、大優勝旗をもぎ取った。並行して行われた食育授業コンテストでは、菅田先生が最優秀賞を獲得し、決勝大会では吉田調理員が調理員特別賞に輝いた。3部門で同じペアが交互に頂点に立ったのは史上初めてである。また男性教員が食育授業コンテストで最優秀賞になったのも初めてであり、調理員特別賞では史上最年少で特別賞を授与された。第20回大会は、首都東京代表が3冠を手中にし、初ものづくしの記録ラッシュで記念の大会の幕を閉じた。



優勝

優勝（藤江賞） 東京都 新宿区立西戸山小学校
 学校栄養職員・菅田望さん 調理員・吉田美由紀さん

大都会東京のコンクリートジャングルの中で「伝統野菜」を発掘し、子どもたちに食の歴史と文化を学びながら、味覚の奥の深さを気付かせました。



第20回全国学校給食甲子園。20回という節目となる今大会は、東京都新宿区立西戸山小学校が、見事、全国1019の学校・施設の頂点に輝きました。学校栄養職員の菅田望さんと調理員の吉田美由紀さんが、深紅の大優勝旗を手にしました。新宿区立西戸山小学校は、第20回全国学校給食甲子園・決勝大会優勝、食育授業コンテスト最優秀賞、調理員特別賞の3冠。これは20回の全国学校給食甲子園の歴史の中で、初めての快挙でした。

新宿区立西戸山小学校は農地の少ない都心の学校ですが、「地場産物の活用に積極的な納入業者の協力を得て、11種類の東京産食材を取り入れた」といいます。主食の「内藤とうがらしのうまみコーンごはん」および汁物の「内藤とうがらしのかおりピリから豚汁」には、内藤とうがらしのうまみと香りが生かされています。内藤とうがらしは、江戸時代に内藤新宿（甲州街道の宿場町）で栽培され、現在は「江戸東京野菜」に認定されています。同校では、毎年5年生が内藤とうがらしについて調べ、栽培し、地域に伝える活動に取り組んでいるそうです。主菜の「八丈島産きめじと夏野菜の揚げ煮」は、八丈島で水揚げされるキメジ（キハダマグロの幼魚）と、地場産のズッキーニ、パプリカを揚げ、たれをからめた彩りのよい一品です。副菜は、東京都江戸川区発祥で、一年を通して手に入る地場産の小松菜を使った「こまつなのごま酢あえ」です。新宿区は江戸

時代に信濃国高遠藩・内藤家の下屋敷があったことから、現在も長野県伊那市と友好提携都市となっています。交流事業の一環として、給食には伊那市の特産品であるリンゴ、ナシ、アスパラガスなどが現物支給されており、今回の献立でも、デザート「伊那産りんごゼリー」に使ったリンゴジュースのほか、米やすりごまに、伊那市産のものが使用されました。

菅田望さんと吉田美由紀さんには、プレゼンターの荒井寿光氏（元特許庁長官・21世紀構想研究会学術アドバイザー）より、表彰状が授与されました。また、プレゼンターの益子純子氏（株式会社藤江代表取締役会長）より優勝カップと、副賞として「両国おかし『葛飾北斎』」「どすこい饅頭」「カレンダー」「藤江オリジナルTシャツ」が贈られました。続いて、21世紀構想研究会理事長の馬場錬成氏より、大優勝旗が授与されました。

ずしりと重い大優勝旗を手にした菅田望さんは、「今は学校の子どもたちに早くこの結果を伝えたいです。成田重行さんは『新宿の子どもたちが誇りに思うものをつくりたい』と、内藤とうがらしを復活させました。今回の優勝を通じて、子どもたちが新宿のことを誇りに思ってくれたらうれしいです」と、優勝の喜びを語りました。優勝カップを手にした吉田美由紀さんも「練習のときに協力してくださったみなさま、応援してくれたみなさまに、『ありがとう』と伝えたいです。これからも頑張って、子どもたちにおいしい給食をつくっていきたいと思います」と、涙をたたえた笑顔で語りました。





準優勝

準優勝（武蔵エンジニアリング賞）
 岐阜県 美濃加茂市学校給食センター
 栄養教諭・中島祐佳さん 調理員・中井智子さん

準優勝（武蔵エンジニアリング賞）は、岐阜県美濃加茂市学校給食センターの栄養教諭中島祐佳さんと調理員の中井智子さんが受賞されました。

美濃加茂市学校給食センターは、周囲の小・中学校13校に約6400食を提供する大規模給食センターであり、地場食材を活用し、ふるさとへの愛着を育むために、毎月「ふるさとを味わう日」を実施しています。今回は郷土の自慢の特産品である、粘りがあってやわらかいさといもを使った「さといもとぶた肉の五平だれ」を中心とし、地元食材をふんだんに使った献立で挑戦しました。

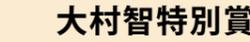


上にかける五平だれには、ナッツアレルギーのある児童生徒も安全に食べられるように、わりごまやはちみつを使い、香ばしさやコクを出すよう工夫しました。「こまつなのたくあんあえ」には、県内の主要産地である神戸町産小松菜を使用。キャベツもやし、千切りたくあんなどとあえました。「大豆の変身汁」は、国語の教科書にある「すがたをかえる大豆」と関連させて、地元の大豆から作られた豆腐・油揚げ・湯葉・えだまめ・豆乳・みその6種類の大豆加工品を使っています。「ごはん」は、市内で生産された岐阜県のブランド米「ハツシモ」です。

表彰状は、21世紀構想研究会理事の長谷川芳樹氏より手渡され、副賞は生島直俊氏（武蔵エンジニアリング株式会社代表取締役社長）より、準優勝カップと共に、武蔵エンジニアリングの3Dチョコレートディスプレイでデコレーションした「チョコプリントドーナツ詰め合わせ」が贈られました。

選手宣誓も行った、栄養教諭の中島祐佳さんは、「生徒に自慢して帰れる賞をいただいて、めちゃくちゃ嬉しいです！」と満面の笑みで受賞の喜びを語られました。

長島美保子審査副委員長からは、「すべてが手作りのおいしい献立でした。五平だれはアレルギーに配慮し、地場産の食材とはいえ全国において普及性のある献立です」と、講評の言葉をいただきました。



大村智特別賞

埼玉県 朝霞市立朝霞第八小学校
 栄養教諭・中美奈子さん 調理員・田中恵美さん

食材の工夫と彩豊かな献立を創作し、優れた食育活動に贈られる、ノーベル賞受賞者「大村智特別賞」には、埼玉県の朝霞市立朝霞第八小学校の栄養教諭中美奈子さんと、調理員の田中恵美さんが選ばれました。

この小学校では、児童が主体となって食育を実践し、たとえば児童に人気のない「魚」と「野菜」に注目して、魚チームと野菜チームに分かれたPR活動を展開しました。児童がシナリオを作り、撮影・編集までおこなった動画を作成したり、「お魚&野菜メニュー」を考案して給食に提供したりすることで、給食の残菜率を減らす取り組みもしています。

今回の献立で主菜の「あじのうまなすソース」では、揚げたあじに、給食委員会が育てたなすなどの野菜のソースをかけ、食べやすくしました。「花畑サラダ」は、埼玉県ヨーロッパ野菜研究会のカラフルな野菜を豊富に使い、カレー味のドレッシングを合わせています。

プレゼンターとして、21世紀構想研究会副理事長の永野博氏が、表彰状とクリスタルトロフィー、また、副賞の大村智先生の色紙と著



書『縁尋機妙よき人、よき言葉との出会いがわが人生を導いてきた』を贈呈しました。

21世紀構想研究会特別賞

愛知県 西尾市立西尾小学校
 栄養教諭・富田直美さん 調理員・杉本ゆう子さん



21世紀構想研究会特別賞は、愛知県西尾市立西尾小学校の栄養教諭富田直美さんと、調理員の杉本ゆう子さんが受賞しました。準優勝に次ぐ優れた献立・食育活動として認められました。

同校が家庭科と町学習を組み入れた献立は、「にしき定食」と名付けられ、6年生が卒業を控えた3月に実施されたといいます。主食の「ごはん」には、西尾市内で生産されたブランド米「あいちのかおり」が使われています。主菜の「長野さんのねぎ油淋鶏」は、奥三河高原で育てられた愛知奥三河どりが使用され、子どもが苦手としがちなネギをたれに混ぜ込む工夫が施されています。副菜の「6の2っちゃんサラダ」は、収穫量全国1位の愛知県産

キャベツ、全国3位のブロッコリー、近隣市のブランド人参「へきなん美人」が用いられ、カルシウムや鉄分補給のためにチーズやアーモンドが加えられた一品です。野菜が苦手な子どもでも親しみを持てるよう、1年生の国語教材「サラダげんき」に登場する「りっちゃん」と学級名を掛け合わせて名付けられたといいます。汁物の「すまし汁にも春がくる」には、地場産野菜に春野菜のなばなを加え、出荷量全国2位の三ツ葉で風味付けがされています。デザート「蒲郡デコポン」は、完熟まで樹上で育てる樹熟デコポンで、旬の味を楽しめるものでした。

富田直美さんと杉本ゆう子さんには、プレゼンターの沖村憲樹氏（21世紀構想研究会学術アドバイザー・科学技術国際交流センター）より表彰状が授与されました。続いて、クリスタルトロフィーと副賞として「AUDREYの洋菓子詰め合わせ」が贈られました。

女子栄養大学特別賞

愛媛県 今治市立大島調理場
 栄養教諭・濱西美幸さん 調理員・村上和賀子さん



準優勝に次ぐ優れた献立・食育活動として認められた「女子栄養大学特別賞」は、愛媛県の今治市立大島調理場の栄養教諭濱西美幸さんと、調理員の村上和賀子さんが受賞しました。

瀬戸内海に面した今治市では、小学生に地元のわかめの種付けから収穫作業まで体験させ、そのわかめが給食に提供されます。また高学年では水産業や海産物の栄養について学習し、真鯛のさばき方を見学したり、真鯛を使った献立作りに挑戦して、そのメニューが給食に生かされます。

今回の献立の「はものフリットにんにくねぎソース」では、愛

媛県産のはもを揚げ、ソースには春に収穫したいちごで作ったジャムも加えています。

汁物は、今治の特産品であるとり、生れんこんを使った「れんこん根菜ポトフ」で、地場産の鶏肉や干しいたけ等をふんだんに使い、具だくさんにしました。

表彰状は、第20回学校給食甲子園大会審査副委員長で女子栄養大学学長の香川明夫氏によって贈呈され、副賞は三好恵子氏（女子栄養大学名誉教授）より、クリスタルトロフィーと共に2026年度栄養と料理技能検定準1級または2級試験検定料無料チケットと、女子栄養大学出版部が提供する「栄養と料理ぶらす1年分」、女子栄養大学・菓子工房プランタンの「香川綾物語・お菓子の詰め合わせ」が贈られました。

株式会社藤江・20回記念特別賞

島根県 松江市立北学校給食センター
 栄養教諭・角田まゆさん 調理員・川本茂広さん



株式会社藤江・20回記念特別賞は、島根県松江市立北学校給食センターの栄養教諭角田まゆさんと、調理員の川本茂広さんが受賞しました。献立内容と食育活動の実践がともに優れていると認められました。

松江市では、児童・生徒が自ら栽培・収穫した食材を給食で使用する「1品運動」への取り組みが行われています。同センターの献立の主役「すげ〜だいこんのおでん」に使われたダイコンも、子どもたちが1品運動で体験学習を行った菅浦地区のふれあい農園「すげ〜畑」にちなみ名付けられたものだといいます。主菜の「いかとごぼうのだんご揚げ」には、島根県沖で漁獲されたスルメイカの胴・耳・げそが丸ごと使用され、魚のすり身と合わせた団子が使われています。イカを丸ごと用いるため紫色を帯びており、

ごぼうだんごと組み合わせ、彩りのよい2色揚げに仕上げられていました。副菜の「ごまあえ」には、地元産のホウレンソウ、人参、白菜などの冬野菜を用いています。「ごはん」や「牛乳」も地場産物を使用されています。献立が提供された日には、給食時間の放送原稿を各校に配布し、ダイコンが小学2年生の児童によって栽培・収穫されたことや献立名の由来が紹介されました。食材が給食として届くまでに多くの人に関わっていることを知ることで、子どもたちが感謝の気持ちを育み、食べる意欲につながるよう指導しているといいます。

角田まゆさんと川本茂広さんには、プレゼンターの齊藤るみ審査委員（文部科学省総合教育政策局健康教育・食育課学校給食調査官）より、表彰状が授与されました。また、プレゼンターの三宅郁子氏（株式会社藤江代表取締役社長）より、クリスタルトロフィーが授与されました。

武蔵エンジニアリング株式会社・20回記念特別賞

宮城県 仙台市立柊江小学校
 栄養教諭・越後久美子さん 調理員・藤岡貴子さん



優れた食育活動と連動した学校給食献立の実践に贈られる「武蔵エンジニアリング株式会社・20回記念特別賞」には、宮城県仙台市立柊江小学校の栄養教諭越後久美子さんと、調理員の藤岡貴子さんが選出されました。

「食材王国宮城の食べ物を知ろう！味わって食べよう！」と題した献立では、宮城県の地場産物を豊富に使い、主食は環境保全米の「ひとめぼれ」と玄米の「金のいぶき」を混ぜたごはん、仙台市の特産野菜である雪菜のごま油炒めをあえた「雪菜飯」を作りました。主菜の「かつおのねぎみそ焼き」には、気仙沼で水

揚げされたかつおを使っています。仙台市内産の大豆「ミヤギシロメ」や県産えだまめをキャベツの千切りとあえた「まめまめサラダ」には、宮城県農業高等学校の生徒が栽培した赤たまねぎのドレッシングを合わせました。

柊江小学校は仙台の市街地にあり、農業や漁業とは縁遠い児童がほとんどであるため、給食を通して食材の旬や産地について学び、他の地域の給食と比較することで産地についての学びを深めるなど、多角的な食育を実践しています。

21世紀構想研究会理事の福岡秀興氏より、表彰状が授与され、武蔵エンジニアリング代表取締役社長の生島直俊氏より、クリスタルトロフィーが贈られました。

優秀賞(株式会社日本一賞)

新潟県 村上市山北学校給食共同調理場
 栄養教諭・佐藤美春さん 調理員・横山和歌子さん



優秀賞・株式会社日本一賞は、新潟県村上市山北学校給食共同調理場の栄養教諭佐藤美春さんと、調理員の横山和歌子さんが受賞しました。特に地場産物を活かした献立・食育活動の工夫が認められました。

同校の献立には、山海の地場産物が豊富に用いられています。主食は、市内産のコシヒカリを用いた「地場産新米ごはん」。主菜の「とり肉の塩から揚げ」は、学区内にある塩工房が日本海の海水を汲み上げて製造した塩と、地場産にんにくで味付けされています。「岩沢産さといもとほうれんそうのねりごまあえ」には、サトイモ、ホウレンソウ、鶏卵、青大豆が使われています。サトイ

もは郷土料理「大海」に欠かせない身近な食材で、市内では岩沢地区で多く生産されています。デザートは、市内関口地区で収穫される県のブランド柿を使った「関口産おけさ柿のヨーグルトかけ」でした。献立のメインは「山北産えそのつみれ鍋」。新潟県では食べる習慣がなく、漁獲されても廃棄されていた未利用魚のワニエソが活用されていました。「給食でエソを食べることで、子どもたちが地域漁業の課題やその解決に向けた取り組みへの理解を深めることを期待した」といいます。

佐藤美春さんと横山和歌子さんには、プレゼンターの生越由美氏（東京理科大学嘱託教授）から表彰状が授与されました。また、プレゼンターの相場信也氏（株式会社日本一執行役員SC事業部本部長）よりカップと、副賞として「うなぎ蒲焼きセット」が贈られました。

優秀賞

北海道 帯広市学校給食センター
 栄養教諭・辻陽介さん
 調理員・桑嶋澄江さん

長野県 南相木村立南相木小学校
 栄養教諭・飯島美未さん
 調理員・中島里美さん

長崎県 上対馬学校給食共同調理場
 栄養教諭・阿比留智子さん
 調理員・春田美紀さん

熊本県 湯前町学校給食共同調理場
 栄養教諭・田代優子さん
 調理員・尾方愛莉さん



プレゼンターの大嶋耕造審査委員（農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課課長補佐）より、表彰状が授与されました。

第20回大会食育授業コンテスト

食育授業コンテストには22人が出場

20回大会の食育授業コンテストの出場者は、ブロック代表24人のうち2人が棄権し、22人が出場しました。第1次審査で勝ち残ったのはこのうち9代表でした。いずれもICTを駆使しながら子どもたちに訴える事業を展開しましたが、審査結果では内藤とうがらしを食材にして授業を行った、東京都新宿区立西戸山小学校の菅田望・学校栄養職員が最優秀賞に選ばれました。優秀賞は2次審査に残った9代表のうち最優秀賞をのぞいた8代表に授与され、1次審査で2次に進めなかった13代表は精励賞が授与されました。



第20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)	食育活動及び食育授業に優れた技量を発揮し、子どもたちに楽しくなる授業を行い、食育授業最優秀賞を授与されました	東京都	新宿区立西戸山小学校	学校栄養職員：菅田 望
食育授業優秀賞	最優秀賞に次ぐ優れた食育活動および食育授業を行ったことが認められました	茨城県	常総市豊岡学校給食センター	栄養教諭：栗島 いづみ
食育授業精励賞	食育活動及び食育授業の模範となったことが認められました	埼玉県	朝霞市立朝霞第八小学校	栄養教諭：中 美奈子
		新潟県	村上市山北学校給食共同調理場	栄養教諭：佐藤 美春
		福井県	福井県立福井特別支援学校	栄養教諭：澤崎 知美
		大阪府	箕面市立彩都の丘学園	学校栄養職員：伊勢 美奈
		香川県	三木町立三木中学校	栄養教諭：秦 和義
		長崎県	上対馬学校給食共同調理場	栄養教諭：阿比留 智子
		鹿児島県	始良市立始良小学校	栄養教諭：東 野々香
		北海道	帯広市学校給食センター	栄養教諭：辻 陽介
		岩手県	宮古市立学校田老給食センター	栄養教諭：長谷川 幸枝
		宮城県	仙台市立柞江小学校	栄養教諭：越後 久美子
		茨城県	ひたちなか市立美乃浜学園	栄養教諭：保立 貴博
		富山県	砺波市学校給食センター	栄養教諭：杉浦 静香
		長野県	南相木村立南相木小学校	栄養教諭：飯島 芙未
岐阜県	美濃加茂市学校給食センター	栄養教諭：中島 祐佳		
静岡県	森町立宮園小学校	栄養教諭：伊藤 佳津		
愛知県	西尾市立西尾小学校	栄養教諭：富田 直美		
島根県	松江市立北学校給食センター	栄養教諭：角田 まゆ		
愛媛県	今治市立大島調理場	栄養教諭：濱西 美幸		
佐賀県	白石町学校給食センター	栄養教諭：松尾 奨子		
熊本県	湯前町学校給食共同調理場	栄養教諭：田代 優子		

食育授業コンテストに出場した選手紹介

岩手県 宮古市立学校田老給食センター 栄養教諭：長谷川 幸枝	宮城県 仙台市立柞江小学校 栄養教諭：越後 久美子	茨城県 ひたちなか市立美乃浜学園 栄養教諭：保立 貴博
茨城県 常総市豊岡学校給食センター 栄養教諭：栗島 いづみ	埼玉県 朝霞市立朝霞第八小学校 栄養教諭：中 美奈子	東京都 新宿区立西戸山小学校 学校栄養職員：菅田 望
新潟県 村上市山北学校給食共同調理場 栄養教諭：佐藤 美春	富山県 砺波市学校給食センター 栄養教諭：杉浦 静香	福井県 福井県立福井特別支援学校 栄養教諭：澤崎 知美
長野県 南相木村立南相木小学校 栄養教諭：飯島 芙未	岐阜県 美濃加茂市学校給食センター 栄養教諭：中島 祐佳	静岡県 森町立宮園小学校 栄養教諭：伊藤 佳津
愛知県 西尾市立西尾小学校 栄養教諭：富田 直美	大阪府 箕面市立彩都の丘学園 学校栄養職員：伊勢 美奈	島根県 松江市立北学校給食センター 栄養教諭：角田 まゆ
香川県 三木町立三木中学校 栄養教諭：秦 和義	愛媛県 今治市立大島調理場 栄養教諭：濱西 美幸	佐賀県 白石町学校給食センター 栄養教諭：松尾 奨子
長崎県 上対馬学校給食共同調理場 栄養教諭：阿比留 智子	熊本県 湯前町学校給食共同調理場 栄養教諭：田代 優子	鹿児島県 始良市立始良小学校 栄養教諭：東 野々香

食育授業最優秀賞(キッコーマン賞)

東京都 新宿区立西戸山小学校 学校栄養職員 菅田 望さん

東京都代表の菅田望先生が最優秀賞を獲得

都市化で姿を消した伝統野菜を7粒の種から復活



今年9回目を迎え22人が出場した食育授業コンテストは、AI(人工知能)とICT(情報通信技術)の急進的な進展を取り入れた学校栄養士(栄養教諭、学校栄養職員)のスキルが飛躍的に上昇し、審査委員を泣かせる大激戦となりました。

その中で大都会の歴史の変遷の中からよみがえった唐辛子を食材に、子どもたちを引き込む授業を展開して見事、最優秀賞(キッコーマン賞)を獲得したのは、東京代表(東京都新宿区立西戸山小学校)の菅田望・学校栄養職員でした。男性栄養士が頂点に立ったのは初めてです。

内藤とうがらしの歴史と江戸野菜

授業で菅田先生が取り上げたのは、東京に伝わる伝統野菜「内藤とうがらし」でした。冒頭から終始、子どもたちに語りかけるような調子で進められた授業は、審査委員から「引き込まれる語り口」として高く評価されました。

このとうがらしは、江戸時代の内藤新宿で、「内藤とうがらし」として親しまれ、そばの薬味として大人気でした。しかし時代の変遷によって東京の野菜が徐々に姿を消していきました。

そこで内藤とうがらしの復活を目指した地元の成田重幸さんたちは、「7粒の種」から懸命に苗を育てながら代を繰り返して育成を実現し、復活にこぎつけました。成田さんたちの取り組みと、児童たちが総合学習で実際に話を聞いた体験と結びつけ、給食委員会の児童が説明役を担う場面を取り入れられました。子どもたち自身が主体的に伝えようとする姿勢が、聞き手の興味をさらに引き

出しました。内藤とうがらしの「辛さは控えめで、うま味と香りが強い」という特徴をクイズ形式で提示し、その魅力を自然に理解させる構成も高く評価されました。

「農地ゼロ」からの食育授業

授賞後、菅田先生は「内藤とうがらしをもっと身近に感じてほしいという思いで授業を作りました。子どもたちの協力にも助けられました」と語りました。

「農地ゼロ」とされる都心部の大繁華街の新宿で、食の文化と食育活動を見事に結びつけた授業は、食育活動の未来に新たな可能性を示すものとなりました。



ICTを活用しながら食の歴史と文化を伝える授業

優秀賞に8選手、精励賞は13選手に授与

今回で9回目を迎えた食育授業コンテストは、たった5分間の授業内容ですが驚くほど進展してきました。特に最初から見てきた審査委員の先生方は、全員、口を揃えてその進展を称えています。

当初は、地場産物の活用法や献立内容を中心に授業をする傾向がありました。しかしそれが生産者の思いや苦労にまで話を広げたり、児童生徒との関わりにもまで広げることで、授業内容が立体的に

広がりました。総合学習との連携も増えてきました。

さらにこの2年以内に、動画を挿入させて興味を引き出させるやり方やAIを利活用したと思われる授業内容も出てきており、立体感がさらに出てきました。しかし審査委員会では、そうしたことばかり評価しているわけではなく、授業としての基本と内容が、5分間で的確に盛り込まれているかを重視しています。

茨城県 栗島 いづみ	埼玉県 中 美奈子	新潟県 佐藤 美春	福井県 澤崎 知美
大阪府 伊勢 美奈	香川県 秦 和義	長崎県 阿比留 智子	鹿児島県 東 野々香

調理員特別賞(中野麗子賞)

東京都 新宿区立西戸山小学校
調理員・吉田美由紀さん



調理員特別賞(中野麗子賞)は、東京都代表の新宿区立西戸山小学校の吉田美由紀調理員(36)でした。感想を求めると「学校栄養士の目指したもののや考えを、完全に実現するように調理することです」と語りました。

高校を卒業後、専門学校に入り、調理業務のプロを目指して学んできたといいます。一富士フードサービス株式会社に入社後、中野区立の小学校を振り出しに、新宿区立小など7校の調理員を務めてきました。20歳代の後半から、仕事の取り組みが認められ、

業務責任者を任せられるようになったといいます。発表の瞬間は、はじけるような明るい表情で喜びを態度に表し、長島美保子審査副委員長から賞状を授与され、株式会社藤江の三宅郁子代表取締役社長から大きな盾を受け取りました。

受賞した感想を求められると「菅田さんの指導を受けながら、ここまでできたことに感謝します」とあくまで人をたてる気持ちを語って会場に感動の輪を広げました。

また授賞式後にこれからの抱負を尋ねると「これからは調理の仕事だけでなく、経営の実務など幅広く社会活動することを学んでいきたい」とさらに上を目指す気持ちを語りました。

審査講評

物価高騰下 様々な創意工夫で名献立生み出す
長島美保子・審査副委員長の講評



記念すべき第20回大会において、栄えある優勝・準優勝をはじめ、食育授業最優秀賞など各賞を受賞されたみなさま、本当におめでとうございます。今回の応募献立数は、1019件でした。1次審査では、文部科学省が示す学校給食摂取基準を遵守し、学校給食として実施したことがあるもの、栄養量や分量が適切なもの、特に塩分・食物繊維・鉄分などの摂取に工夫が見られるもの、といった観点で審査いたしました。

1次審査通過校は、応募総数の25%にあたる251校。昨年の22%を上回っており、優れた献立が増え、全体がレベルアップしている状況がうかがえました。特に新潟県と茨城県では、応募校の30%以上が1次通過校となりました。

2次審査では、都道府県代表を決定しました。応募数の多い県からは複数選出し、合計55校が2次審査を通過しました。2次審査では、献立のコンセプト、教材としての工夫、アピールシート、そして写真などの応募資料が丁寧に作成されているか、といった観点から審査いたしました。

3次審査では、全国を6ブロックに分け、各ブロックから4施設ずつ、計24校を選びました。彩りとまとまり、地域の特産物の取り入れ、

食材の使い方の工夫、食材そのものの活用の仕方、調味、魚や肉のたれ・ソース、隠し味などにおいて、おいしい給食づくりにさまざまな創意工夫がありました。また、アピールシートが丁寧に書かれていて、学校給食献立の狙いを児童・生徒にしっかり伝え、教科等の指導に生かしていることがうかがえるものを選んでおります。

最終4次審査では、優劣つけがたい献立とアピールシートが揃い、審査委員はたいへん苦労しました。本日ここに立たれた12校のみなさんは、これら4段階を勝ち抜いて、最終ゴールに到達されたわけで、大変素晴らしいことです。

頂点に立ち優勝旗を手にした東京都新宿区立西戸山小学校の献立は、材料の使い方と調理法が変化に富み、彩りがよく、とてもおいしい給食でした。都心で農地がほとんどなく、地場産物の活用が難しい環境にありながら、古くから生産されてきた「内藤とうがらし」に着目し、教材としても生かした点を高く評価しました。

準優勝の岐阜県美濃加茂市学校給食センターは、6300食を超す大規模センターでありながら、サトイモや米、小松菜といった地場産食材を活用し、すべて手作りで彩りよく、おいしい献立を仕上げていました。アレルギーに配慮した「五平だれ」は地場の郷土食でありながら、全国的にも普及可能性のある示唆に富んだ献立で、そのような点も高評価につながりました。

今大会は食材の物価高騰の中、たいへん苦労されている現場のみなさまの取り組みを、感じ取ることもできました。学校給食甲子園への挑戦は、日頃の給食献立を振り返って見直す絶好の機会となります。今後も多くの方々に、学校給食甲子園への出場を目指して、チャレンジしていただきたいと願っています。

閉会挨拶

1019チームのうちトップ12の争い
馬場錬成理事長が閉会の挨拶



20回大会は、東京都代表が決勝戦優勝(藤江賞)、食育授業コンテスト最優秀賞(キッコーマン賞)、調理員特別賞(中野麗子賞)とペアと個人のコンテストを総なめにする劇的な結果で終了しました。

惜しくも頂点を逸した選手の皆さんは、さ

ぞかし悔しい思いをしていると思いますが、紙一重の差で逸したものであり、これから頂点に立つ機会があるということにもなります。

1019応募の中からトップ12に入っているのですから、故郷の学校や施設に帰っても堂々と戦ったことを報告して、次の機会を巻き返すことを誓ってください。

世の中はいま、AIの時代に突入して、日進月歩の進展で世界が変わっています。皆さんの応募書類のアピールシートを見ても、AIを活用する時代になっておりますが、AIによって学校給食が変わることはありません。

これからも子どもの健康、栄養、食文化の発展のために、現場でいい仕事をしてください。これからの活動を期待しています。



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

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

北里大学特別栄誉教授、
2015年文化勲章、
ノーベル生理学・医学賞受賞

私たちは学校給食を
応援しています

第1～19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 埴橋 恵美・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

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対雁調理場 菊地 恵美子・諏佐 久美子
岩手県	一関市川崎学校給食センター 昆 良枝・千葉 安子
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	高松市立国分寺南部小学校 村井 栄子・川柴 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

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 慎子・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	宍粟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 高松市立国分寺北部小学校 下岡 純子・間嶋 みどり
長崎県	杵崎市立芦辺小学校 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 榎 順子・岩崎 由美子

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・植木 節子
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
岐阜県	土岐市学校給食センター 遠山 政得子・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・喜瀬 和子

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 福子
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 恵美・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 高松市立国分寺南部小学校 宮武 千津子・間嶋 みどり
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
長崎県	峰学校給食共同調理場 佐田 マキ・松村 哲子

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 榎井 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	竹富町立小浜小学校 城岡 奈々子・松竹 すずみ

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 紗織
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	上越市立名立中学校 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 冨田 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 健二
沖縄県	竹富町立波照間中学校 首藤 由佳・大嶺 多枝美

2013年(平成25年) 第8回(2,266応募)	
山形県	優秀賞(ヤクルト賞) 高島町立糠野目小学校 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) 高松市立国分寺北部小学校 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

2014年(平成26年) 第9回(2,157応募)	
青森県	牛乳・乳製品部門賞 青森市立学校給食センター 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 鞠華
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 高岡市学校給食石湖共同調理場 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 榎垣 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	竹富町立波照間中学校 首藤 由佳・大嶺 多枝美

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 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 本間 ナヲミ・山岸 丈美
山梨県	南アルプス市立豊小学校 宮川 鈴子・桶泉 美枝子
石川県	優秀賞(藤江(ふじの糸)賞) こども審査員特別賞 金沢市学校給食層台共同調理場 山外 裕子・角田 美和子
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
三重県	伊勢市立有楯小学校 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	香美市立香北学校給食センター 大原 佐知・鈴木 萬世
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

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	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
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

2017年(平成29年) 第12回(2,025応募)	
北海道	島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) 新潟市立池小小学校 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) 芦屋市立精道小学校 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
愛媛県	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	こども審査員特別賞 神埼市学校給食共同調理場 阿部 香理・岡 健一
鹿児島県	垂水市立学校給食センター 平野 朋子・福島 かをる

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・福村 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・清垣 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 嬉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

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・堀竜 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

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 北海道札幌視覚支援学校もなみ学園分校 大橋 寛・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) 新座市立石神小学校 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 恵美・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

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・榎市 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 草加市立高崎小学校 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 芦屋市立精道中学校 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

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 高島町立糠野目小学校 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・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) 五島市三井薬学校給食センター 下川 洋子・臼井 洋子

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) 大空町立東葉茅学校給食センター 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 広陵町立真奈ヶ丘第一小学校 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

2024年(令和6年) 第19回(1,051応募)	
岩手県	優秀賞 遠野市学校給食センター 平野 沙紀・運萬 里花
宮城県	優秀賞 東松島市学校給食センター 菅原 恵美・阿部 ことえ
茨城県	優秀賞 石岡市立八郷学校給食センター 米田 佳美・小川 茜
千葉県	優秀賞 旭市第一学校給食センター 石井 幸恵・佐藤 智子
富山県	大村智特別賞 高岡市立野村小学校 瀧原 佳美・上田 裕子
石川県	優勝(藤江賞) 石川県立明和特別支援学校 岡 春菜・岩岸 美加恵
岐阜県	優秀賞(株式会社日本一賞) 高山市学校給食センター 川原 昌士・坂巻 和正
兵庫県	21世紀構想研究会特別賞 相生市立双葉小学校 水谷 あゆみ・森 淑香
広島県	優秀賞 広島県立庄原特別支援学校 杉信 龍哉・加藤 弘美
香川県	準優勝(武蔵エンジニアリング賞) 高松市立南青学校給食共同調理場 谷西 真理子・森下 貴子
熊本県	優秀賞 錦町学校給食センター 富永 明希江・垣下 美千代
沖縄県	女子栄養大学特別賞 那覇市立松川小学校 金城 実可子・宮平 守

2025年(令和7年) 第20回(1,051応募)	
岩手県	優秀賞 遠野

主催者の特定非営利活動法人 21世紀構想研究会の紹介と活動報告

学校給食甲子園の20年を振り返る

全国学校給食甲子園は、2005年に制定された食育基本法、同時にスタートした栄養教諭制度を受け、翌年の2006年から始まり、2025年は丁度、20年目という節目を迎えました。この大会は、当時、文部科学省の学校給食衛生管理審議会の委員をしていた馬場錬成（当時・東京理科大学財専門職大学院教授、21世紀構想研究会理事長）が創設したものでした。学校給食は年々、進化して美味しくなり、栄養管理もほぼ完璧に整備され、栄養士と教員の両方の資格を持っている栄養教諭が献立を作っていました。その実態は広く国民には知られていませんでした。食育基本法で新しい食育という授業が導入されましたが、食育とは何を言うのか、これまた一般の人には理解されていませんでした。

そこで学校給食献立の内容、食材の利活用、食の文化、食育の展開まで総合的に競い合う学校給食のコンテストを創設しようと考えました。

日本一美味しい学校給食はどこか。全国の児童・生徒のみならず、保護者、生産者、一般教員、行政など学校を取り巻く多くの人たちが注目しないわけがありません。そして食育授業の内容まで踏み込むコンテストとして、2017年から地区代表に選出された24選手による食育授業コンテストも創設しました。

また献立作成と食育授業をする栄養教諭だけにスポットライトを当てるのではなく、縁の下の力持ちとして調理をしている調理員も顕彰しようと、2018年から調理員特別賞も創設しました。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り組み、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付けたものでした。

学校給食は、国が定める学校給食摂取規準にしたがって献立を作成しています。外国の教育関係者がびっくりすることは、このことです。このように育ち盛りの子どもたちの昼食に、栄養管理をして食事を提供しているから、日本は肥満児が少なく、長寿国家として世界のトップクラスを維持していると理解されるようになりました。

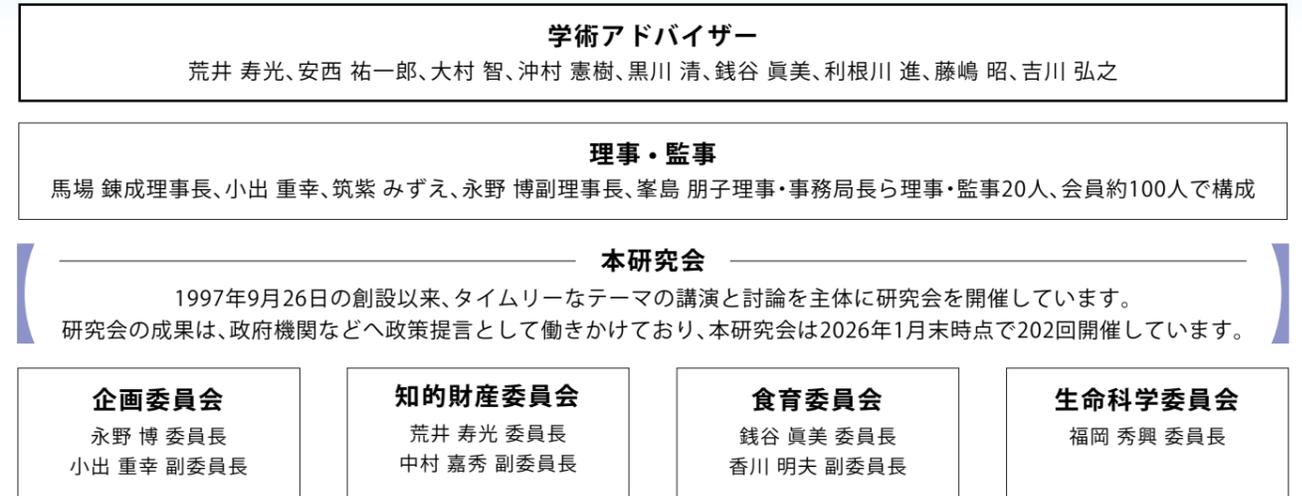
戦後、食糧事情が悪く、食べることに欠いていた時代、育ち盛りの子どもたちの健康と成長を願って学校給食は始まりました。高度経済成長時代を経て、食生活は年々改善され、やがて飽食の時代といわれるようになりました。

1996年に大阪府堺市でO157食中毒事件が発生し、1000人以上が重傷し3人の児童がなくなる不幸な事故がありました。これを契機に文部省は、徹底した学校給食調理場の衛生管理に乗り出し、現在では学校給食の食中毒事件は非常に稀なケースになるまでに抑え込んでいます。年とともに問題になってきたアレルギー対応でも、アレルギー児・者の個人別に対応して、アレルギー事故を防止する対応策も完璧に行っています。いまは、美味しさを求めるだけでなく食品ロスの問題、地球環境問題まで視野を広げたSDGsまで考える食育授業が行われるようになりました。このような食をテーマにした教育施策は、世界ではあまり例がないことであり、日本のソフトパワーとして世界に冠たるものです。未来の子どもたちの健康と成長、そして長寿国家の原点とされる学校給食のさらなる充実を願って、学校給食甲子園も成長を続けたいと思います。

特定非営利活動法人 21世紀構想研究会理事長 馬場錬成
同理事・事務局長 峯島朋子



特定非営利活動法人21世紀構想研究会（1997年創設）組織図



活動と講演内容の報告

21世紀構想研究会の主な活動内容の報告の一覧は、次の通りです。開催回数は例年に比べて少なくなりました。これはリアル開催が会場設定と参加者確保などの事情から年々難しくなってきたからです。コロナ禍以降の傾向として、リアル開催からネット開催へシフトする例が増大しており、21世紀構想研究会の活動もいま、曲がり角を迎えています。しかし、全国学校給食甲子園は社会貢献の観点からも、時代の要請を的確に受けながら今後も実施していきたいと思えます。



21世紀構想研究会開催報告（2025年）

開催日	活動内容など
第200回 4月18日（金）	21世紀構想研究会・200回記念シンポジウム「科学立国再興への道」 文部科学省科学技術・学術政策局長 井上諭一 芝浦工業大学名誉教授 大倉典子 東京大学副学長 染谷隆夫 科学ジャーナリスト 高橋真理子 読売新聞特別編集委員 橋本五郎
第201回 6月20日（金）	2025（令和7年）理事会・通常総会 活動報告と次年度の実施計画を承認
第202回 11月7日（金）	オンライン講話「高市政権と日本の行方 —山積する政策課題をどう乗り切るのか—」 橋本五郎（読売新聞特別編集委員・ニュースキャスター）
12月6日（土）7日（日）	食育委員会・第20回全国学校給食甲子園
2025年7月29日（火）	知的財産委員会 児山久美子（ソニーグループ株式会社特許部 元 USPTO 審査官）

食育シンポジウムでIT時代の学校給食を語る

第6回食育シンポジウムは、3月29日の年度末に「ITでつなぐ学校給食の未来：全国の実践事例と可能性」をテーマに開催したものです。中身が充実して反響も大きかったので、この大会誌では振り返り報告とします。詳細は全国学校給食甲子園 HP にあります。ホームページはこちら→



パネリスト

- （現場）岡田小野江（新潟県妙高市立新井中央小学校 栄養教諭）
- （現場）川原昌士（岐阜県高山市学校給食センター 栄養教諭）
- （現場）加藤祐望（東京都台東区立千束小学校 栄養教諭）

モデレーター：馬場錬成（特定非営利活動法人 21世紀構想研究会理事長）

パネリストの発言テーマ

- ① 栄養教諭・岡田小野江先生（10分）
保護者とのコミュニケーションを強化するQRコードを活用した導入事例
- ② 栄養教諭・川原昌士先生（10分）
5600食大規模センターでの、ITを活用した日々の食育指導事例、日々の事務作業、アレルギー対応など
- ③ 栄養教諭・加藤祐望先生（10分）
食育・栄養指導 毎食を動画配信、QRコードで活用拡大

この後、約1時間にわたってパネルディスカッションが行われ、オンライン参加者からのご質問、ご意見、感想などが多数寄せられ、有意義なシンポジウムで終了しました。



農地ゼロの東京・新宿から史上初の3冠

よみがえった「内藤とうがらし」で栄冠つかむ

第20回全国学校給食甲子園は、東京代表の新宿区立西戸山小学校（篠塚幸次校長）の菅田望・学校栄養職員（38）、吉田美由紀・調理員（36）の「スガヨシ」ペアが決勝戦で優勝、吉田さんは調理員特別賞を受賞しました。並行して行われた食育授業コンテストでも菅田先生が最優秀賞を獲得して、ペアで3冠を独占しました。



学校と地域の声援に応え大優勝旗とカップをもぎ取る

西戸山小学校を訪れると、優勝の快挙を祝う大きな幕が掲げられていました。

「保護者のみなさんが作ってくれたものです。決勝に出場してから注目されていましたが、優勝が決まるや幕を作って掲げたいと連絡をいただきました」（篠塚校長）。

保護者のみなさんは、優勝を伝えるポスターまで作って、地域の掲示板に貼り歩いたと言います。一番喜んだのは、子どもたちでした。

「表彰式の次の日の給食では、どのクラスでもおめでとようと拍手で迎えてくれました。日本一の給食おいしいよとか、おかわりしたよ声をかけてくれ、この賞が給食を好きになるきっかけになったかと思うと、とても嬉しかったです」（菅田先生）。

菅田先生が給食甲子園に応募しようと思ったのは、今までの取り組みを「客観的に評価してほしかったからだ」と言います。給食は学校教育の一環であり、その土地の文化や伝統を伝える教材でもあります。一次産業が盛んな地方に比べて、東京のような大都会は不利と見られていました。しかし菅田先生が焦点を当てたのは「内藤とうがらし」でした。

内藤とうがらしとは、江戸時代に内藤新宿で栽培されていたとうがらしのことです。当時は新宿御苑から大久保にかけて広大な土地で栽培されていましたが、辛みの強い鷹の爪に押されて姿を消してしまいました。

地域開発プロデューサーの成田重行さんが「辛みこそ弱いが、うま味が強く香りが良い内藤とうがらしを復活させたい」とつくば市の研究機関から種を譲り受け、栽培に成功します。新宿区は、内藤とうがらしの復興に取り組み、西戸山小学校でも5年生が栽培を始めました。成田さんを招いて講演会を行い啓発活動にも努めてきました。

菅田先生は「給食甲子園に出場するなら、内藤とうがらししかないと思いました。成田さんから、ごはんと一緒に炊くとうま味成分がご飯に溶け出しておいしくなると聞いていたので、それをアピールしようと考えました」と言う。



絶妙の「スガヨシ」ペア鍛錬の日々

菅田先生と一緒に取り組んだのが、給食調理員のリーダーを務める吉田さんです。「吉田さんなくして優勝は無かった」と菅田先生は言います。

「調理技術は抜き出ているし、人柄が明るく話しやすい。違う意見にも耳を傾けてくれます。仕事でもコミュニケーションを大切にしており、大会ではそれが生かされました」と言います。

毎日の給食は470食なので、決勝で作る6食は勝手が違います。献立を元に試作したところ、初回は制限時間の60分には遠く及ばず、90分もかかったと言います。調理時間は削れないので、食材や食器の置き場所を変えたり、作業の分担や流れを見直したりして時間を削り、5回目にしようやく時間内に終わらせました。

吉田さんは「練習が終わったら打ち合わせをして、お互いに改善点を出しあいました。菅田先生が話しやすい雰囲気を作ってくれたので、どんどん意見を出しました」と言います。

調理員特別賞の受賞に吉田さんは、次のように語っています。「調理員は、栄養士の先生に機会を頂かないと出場することができないので、菅田先生の足を引っ張らないように必死でした。普段から衛生面に気をつけて、子どもたちに毎日、安心安全でおいしい給食を提供できていたからこそ、優勝できたのかなと思います」。

一方で菅田先生は、吉田さんの技術を高く評価します。



「マニュアル通りにやるのではなく、その日使う食材の状態を見て、野菜の切り方を変えたり、煮る順序を変えたりして美味しくする工夫をしています。今回の受賞も、そういった日々の延長上だと思えます」。

食育授業コンテストでも菅田先生のアイデアが光りました。ICT機器やCanva（グラフィック・デザインツール）を活用して〇×クイズを取り入れ、最後まで興味を惹きつけました。

「実は八丈島のキメジや、地場産物の小松菜、ズッキーニなど、東京産の食材を11種類使っています。新宿区の友好都市、伊那市のリンゴや米も取り入れており、それらも紹介したかったのですが断念して、あえて内藤とうがらしに焦点を当てました」と言います。男性教員が最優秀賞を獲得したのは初めてでした。

学びがいっぱい詰まっている学校給食

菅田先生は子どもの頃から食べるのが好きで、いつも給食を楽しみにしていたと言います。

「中学校時代は係でもないのに、毎日黒板の隅っこにその日

の献立をチョークで書いていました。それだけ給食が好きだったんです」。

その思いは消えず、大学は栄養学科に進学。一時は研究者を志したものの、実習で訪れた小学校で「やはり子どもたちとかわりたい」と、学校栄養士の道を選びました。

「食べたものが体を作るので、食べることの大切さを伝えていきたい。学校給食は、栄養学だけでなく食文化の継承や歴史など、学びがいっぱい詰まっているのでやりがいがあります」と早くも次への課題を考えているようでした。

（文・教育ジャーナリスト 柿崎明子）

甲子園優秀賞授与者に6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
令和7年(2025)	佐藤美春 (新潟県村上市立山北中学校・栄養教諭)	2023年第18回全国学校給食甲子園食育授業コンテスト最優秀賞	兵庫県相生市立双葉小学校	2024年第19回全国学校給食甲子園21世紀構想研究会特別賞および食育授業コンテスト優秀賞

文部科学省が「社会に開かれた教職員実践奨励賞」として実施している文部科学大臣表彰において、2025年度も21世紀構想研究会が推薦した個人および団体が表彰を受けました。1月20日、東京大学・安田講堂にて表彰式が行われました。本表彰は、給食甲子園関係者として6年連続の受賞となります。

今年度の個人表彰は、新潟県村上市立山北中学校の佐藤美春栄養教諭。児童生徒・保護者・生産者と連携し、地域の食文化を伝える取組や、文化庁が認定する「100年フード」を取り入れた献立を通して、食文化の多様性と魅力を子どもたちに伝えてきた実践が評価されました。

また団体表彰は、兵庫県相生市立双葉小学校。水谷あゆみ栄養教諭を中心に、教科横断的な学び、地域や生産者との協働、家庭との連携、防災教育と結びつけた取り組みなど、学校・家庭・地域をつなぐ持続的な食育の実践が高く評価されました。



大臣表彰を受けて佐藤美春先生（東大安田講堂で）



大臣表彰を喜ぶ兵庫県相生市立双葉小学校の皆様（写真左端から水谷あゆみ先生、國本直嗣校長先生、調理員の森淑香さん）



「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(鰯)のマヨ焼き

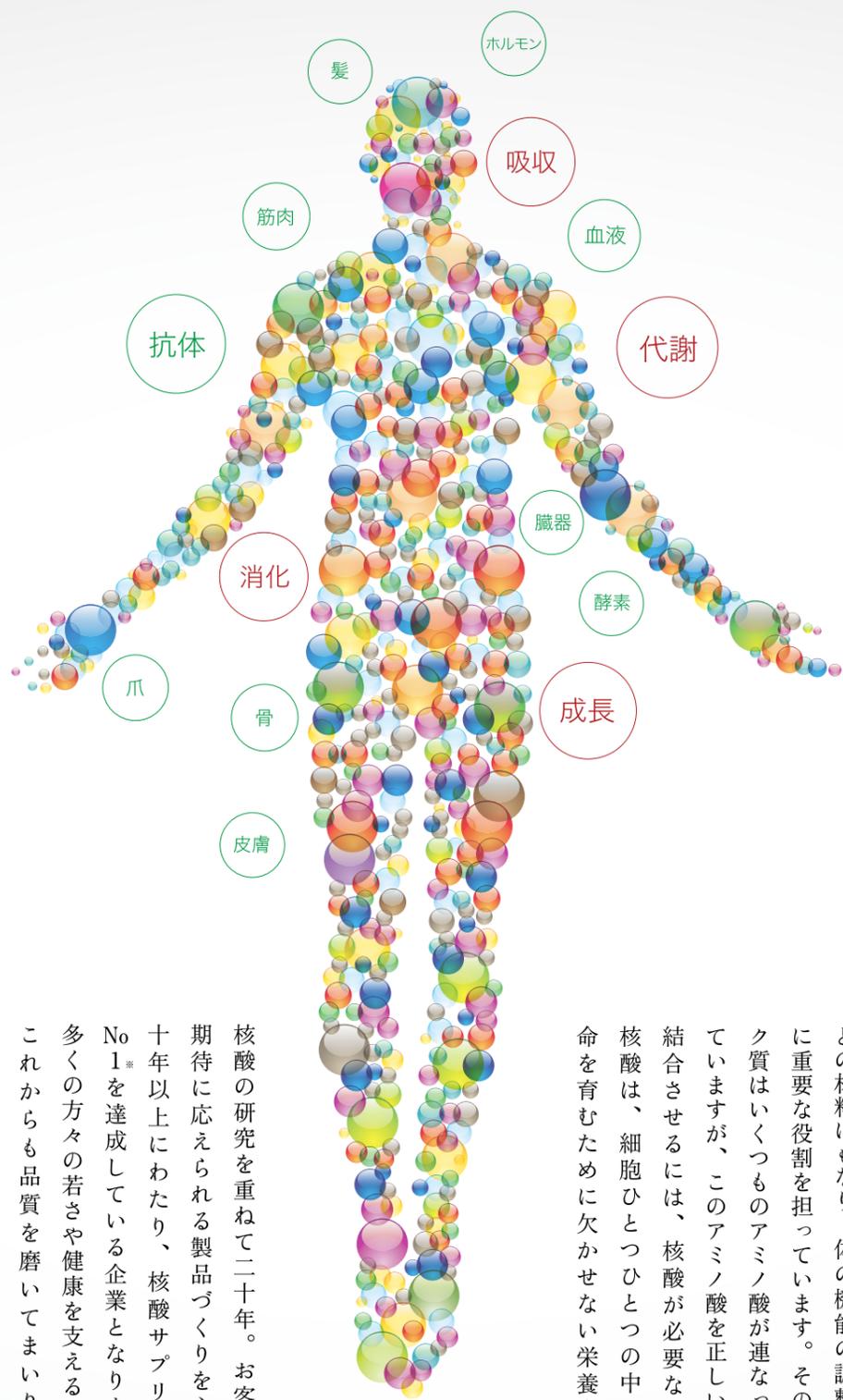


マヨネーズのおいしさを一人でも多くの人に楽しんで欲しい。だから卵を使わずにマヨネーズのおいしさを再現しました。サラダやパンはもちろん、マヨ焼きなどさまざまなメニューにお使いいただけます。

卵を使っていない
キューピーエッグケア

<https://www.kewpie.co.jp/prouse/>

タンパク質がなければ、
人のカラダはつくれない。



○タンパク質からなる主な部位
○タンパク質の主な役割

核酸がなければ、
タンパク質はつくれない。

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、十年以上にわたり、核酸サプリメント 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 その他 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)>



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)40

[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

S&B

みんなでおいしい
アレルギーフリー
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!
- アレルギー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。

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!

カレーフレーク 1kg
シチューフレーク 1kg
ハヤシフレーク 1kg

シチュー
フレーク
クリーム

プラスCa
カルシウム

エスビー食品株式会社

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)

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)

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)

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。

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。

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・郵送等での申し込みは、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。

1 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

教職員生涯福祉財団
検索

2 「ガイドブック申込フォーム」

生涯生活設計のススメ 経済生活実務事業のご案内 出版物
情報誌「教職員の生活設計」
各種ガイドブックの発行

2 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。

ごひ
はと
んを
をつ
つくる
るご
るご
厨は
房ん

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

[ホームページ] [Facebook] [YouTube] [Instagram]

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

大宮
武蔵野
千葉
東京
横浜

京都
大阪
福岡

ソエイ 一般財団法人
SOEI IP LABO FOUNDATION
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

バンコク 東京 シアトル ワシントン D.C.
ハワイ



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。



適合 食品衛生法

商品詳細はこちらから



マイティクロス® シリーズ

透湿防水 シリーズ

メールで通知!

- 製品の購入日
- 使用開始日
- 交換予定日

Quality & Devise

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。

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。

「学校給食」で子どもたちと地域の未来を育てる会社

全国44都道府県の自治体に「信頼」を頂き、5つの強みで安全・安心のおいしい給食を提供してきました。

子どもたちが「担い手」として健やかに成長して地域の未来を創る。

「学校給食」は未来への投資です。

当社は、これからも安全・安心の学校給食を作り、子どもたちの成長と地域の未来づくりに協力します。



株式会社東洋食品

東京都台東区東上野1-14-4 TEL 03-3836-1291 <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

給食の喫食量をデータ化しませんか?

コードスキャン式計量記録装置

ハカレコ

-HAKARECO-



ハカレコとは?

クラス、料理ごとの配付量や残食量を自動で計量 & 記録することで、作業負担を低減し、適切な栄養管理を可能にします。



詳しくはこちらから

中西製作所
オリジナルゲーム配信中!

給食マスター!

給食センター運営
シミュレーションゲーム

日本の給食の発展の力に!

給食マスター! 理想の給食を作ろう!

魅力の調理設備ゲームも有利!

魅力の強い味方! 個性豊かな栄養士!



©NAKANISHI MFG.CO.,LTD.

「いただきます」の未来をつくる。
NAKANISHI

株式会社中西製作所

■東京本社 〒104-0033 東京都中央区新川一丁目26番2号新川NSビル TEL: 03-5541-6333 (代) FAX: 03-5541-0155
■大阪本社 〒544-0015 大阪府大阪市生野区巽南五丁目4番14号 TEL: 06-6791-1111 (代) FAX: 06-6793-5151



**子ども食堂
支援助成事業**
NPO法人全国子ども食堂
支援センターむすびえが
行う「シングルファミ
リ支援コース」に年間
500万円の指定寄付を
行っています。

学術研究助成事業
わが国の食品産業及び食文化の発展のため、食に関する研究を
行っている研究者に1件300万円を上限に助成しています。

食文化復興支援事業
2024年よりそれまでの東日本大震災復興支援事業を全国に拡
大し、過疎化・単身世帯化等の社会問題に起因する食・食文化
の復興活動・継承・維持発展の為に活動を支援しています。

「食」は
「人」に「良」いこと
元気のもと



**ラオス学校給食支援事業
(浦上ランチプロジェクト)**
東南アジアのラオス中部のカムアン県にて小学校の学校給食を
支援しています。



公益財団法人
浦上食品・食文化振興財団
〒102-8560 東京都千代田区紀尾井町6番3号 ハウス食品グループ本社ビル
TEL 050 (3532) 6365 FAX 03 (3264) 6188 URL <https://urakamizaidan.or.jp>



幸せが連鎖する、厨房を。

私たちは、厨房機器の提案から設備設計・メンテナンスまで、
学校給食や病院・福祉給食など食を支える皆さまをトータルに
サポートし、つくる人から食べる人へ、「幸せ」を連鎖させます。

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



お金を学ぶ。未来を拓く。



Nomuraの金融経済教育
について詳しくはこちら。



NOMURA 100 YEARS
金融資本市場の力で、世界と共に挑戦し、豊かな社会を実現する

4コマ漫画 **食育劇場** **おなかGoo〜** **最新刊**
漫画 Mumu.W 原案 月刊「学校給食」編集部
給食や食育、行事、季節の食べ物に関する
4コマ漫画51作品を収録。
年間を通して活用できるよう、12ヵ月に分類しました。
ほのぼのとした漫画は、子どもに大人気!
インストール不要ですぐに使える画像データ(png)を
CD-ROMに収録しています。

おたよりやバワポなど
食に関する指導に
大活躍!

A5判 112ページ
定価2,420円(税込)

ここからだのけんこう **月刊 学校給食** **販売サイト**
学校給食 & 食育の専門誌。給食現場に役立
つ知識や献立、食育の取り組みや食の最新
情報を毎月提供しています。

[特集] 2025年度
11月号 子どもの食と料理教室
12月号 給食の減塩に取り組む
1月号 全国学校給食週間の取組
2月号 どう進める? 個別指導

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に対応**
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

**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

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店舗とご取引しています

検便検査(腸内細菌検査)
O157-5菌種セット
EHEC-8菌種セット
腸管出血性大腸菌セット

ノロウイルス検査
食品衛生指導

食品細菌検査=理化学分析
異物検査

TEL: 04-2968-4097 FAX: 04-2968-4098
住所: 【関東支店】〒355-1111 埼玉県所沢市東部2-7-13
【関西支店】〒567-0824 大阪府茨木市中原町2-4
【九州支店】〒811-2202 福岡県糟屋郡志免町志免4-2-11
<http://mi-high.co.jp>

給食管理システム
8 献立
「らくらく献立・学校給食版」は
全国学校給食甲子園ご参加の
多くの施設様にご愛用頂いています

食物アレルギー対応
「学校のアレルギー疾患に対する取り組み
ガイドライン」に対応

地産食材の使用実績調査
「地産産物・国産食材の使用状況」を
発注から自動集計し、報告帳票を作成

**「栄養・原価・彩り」を考慮
した献立を効率よく作成**

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/>
神戸市中央区美鈴町2-1-9 TSKK 神戸4F
TEL: 078-291-7128
無料のオンラインセミナーもご準備しています。
お電話・HPから申込みください。

笑顔でランチ

ノンオイルドレッシング
減塩和風
減塩和風
減塩和風
減塩和風
減塩和風

理研ビタミン株式会社 www.rikenvitamin.jp
業務用食品営業本部 〒160-0004 東京都新宿区四谷1-6-1 ☎03(5362)1331

アイデアを形にします

Eaze systems

株式会社イーゼイシステムズ
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。

あひの味! ~ 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・市制記念日などに

アルファー食品株式会社
本社: 鳥根県出雲市大社町北荒木645番地 TEL 0853(53)2518
営業所: 札幌、東京、名古屋、大阪、島根、福岡

疲れにくくて滑りにくい!

HiGRIP THE 4TH

ミドリ安全株式会社 higrip.midori-fh.jp

安全・安心
おいしい学校給食のお手伝い!

ホームページはこちら

給食レシピを探す 食材をチェック

学校給食用食品メーカー協会

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・徐圧時間は含まれません)

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

新・調味料宣言 ゆかり!

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

hagakure

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

東京都港区三田3-5-19 住友不動産東京三田ガーデンタワー
Tel: 03-3457-3000 Mail: fs.support@hagakure.co.jp <http://www.hagakure.co.jp> 葉隠勇進株式会社

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

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

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 →

私たちの食生活に欠かせない
食品添加物の役割
をしっかりと認識しましょう。

食べものを長持ちさせてムダにしない
食欲を高めておいしく
食べものの形を作る

小冊子を無償提供

中高生用冊子 一般消費者・大学生用冊子

JFA 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>

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 / 中西給食会 090-9509-0163 / エイケイ 096-377-2666

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

食器の食育

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という思いから生まれました。

ボール・碗9アイテムに上下2つの容量の目安柄
ひと目で量がわかりやすく、盛り付けのサポート

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> あんしんを約束 おいしいを演出 **Sanshin**

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

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

みんなに伝えたい「アピールシート」

— 現場の食育活動の想いが伝わる —



毎年事務局には応募用紙の「アピールシートのことをもっと知りたい」「他の先生方はどのように書いているのか知りたい」といった声が多く寄せられていました。昨年の第20回大会を機に、応募された先生方のご了解をいただき、「アピールシート紹介コーナー」をホームページに新設しました。

現場の工夫と想いを、全国へ

前年度の第19回大会では、全国の栄養教諭・学校栄養職員の先生方から1,051件ものアピールシートが寄せられました。その中から、「ぜひ全国の皆さんに伝えたい」と感じられたアピールシートの書き方や魅力的な取り組みを、9名の先生方にご協力いただきピックアップしてご紹介しました。選定にあたっては、学校給食甲子園・決勝大会出場経験をもち、学校給食に関する豊富な知識と現場感覚を備えた給食甲子園OGの先輩方にご協力をいただいています。

好評につき、第20回大会でも継続

大変好評をいただいた本コーナーは、今年も引き続き、OGの先輩方のご協力のもと、第20回大会の応募書類のアピールシートから、現場で魅力的な食育活動に取り組まれている先生方をご紹介していく予定です。



全国学校給食甲子園ホームページ



学校給食甲子園ホームページのトップ画面



学校給食甲子園ホームページコンテンツ「食べて学んで元気印」

全国学校給食甲子園ホームページとSNSで大会情報、食に関するコンテンツを更新しています。

全国学校給食甲子園ホームページでは「食のこぼなし」「食べて学んで元気印」の食に関するコンテンツを更新しています。写真アーカイブには大会の歴史や写真を公開しています。Instagram、Facebookでも最新情報をSNSで発信していますので、ぜひフォローをお願いします。



国際交流って、
大きな家族だんらんだ。

国際交流って、むずかしい。伝えたいことはたくさんあるのに、身振り手振りのパントマイムだけじゃ、そう思っていたのは、異国から来たあなたが、見慣れたしよゆを目にするまでだった。

「KIKKOMAN」それは、国境を越えた合言葉になった。「おいしい」「たのしいね」「もっとめしあがれ」「びっくりした」は、ぜんぶ「KIKKOMAN」で通じあえた。国際交流って、たのしい。

国際交流って、たのしい。最後にあなたは、ものすごくうれしそうに言った。「©️\$%×△♀️KIKKOMAN&?#️⃣!」その意味はすぐにわかった。

「こんどは私の国のキッコマンをたべにおいで！」

国境をこえて、おいしい記憶をつくりたい。キッコマン



ここがあったかくなり、毎日がちょっと元気になるブランドサイトはこちらから。

おいしい記憶 キッコマン 検索



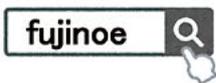
子どもたちの 笑顔をつなぐ



これからも、学校給食に関わるすべての方を応援していきます

学校給食甲子園との20年の絆
そして、食と人をつなぎ続けてきた50年
その想いは、これからも子どもたちの笑顔へ

祝 学校給食甲子園20周年



50th Anniversary

株式会社 藤江