全国学校
給食甲子園

第11回
全国学校給食甲子園

地場産物を活かした我が校の自慢料理

写真：小平市立小平第六小学校

開催日　平成28年12月3日(土)、12月4日(日)
会　場　女子栄養大学(駒込キャンパス)

主催　特定非営利活動法人21世紀構想研究会

後援　文部科学省、農林水産省、学校法人香川栄養学園、公益社団法人全国学校栄養士協議会、公益財団法人上廣倫理財団、一般社団法人Jミルク、一般財団法人教職員生涯福祉財団、公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会、一般社団法人大日本水産会、公益社団法人日本給食サービス協会

http://www.kyusyoku-kosien.net/

「第11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。

創業明治二十六年 久原本家 茅乃舎（かやのや）

公益財団法人 上廣倫理財団

いのちをつなぐ SARAYA

Eat Well, Live Well. AJINOMOTO®

“美味しい”の笑顔のために tanico

子どもたちのえがおをつなぐ 藤江 FujinoE fujinoe.com

一般財団法人 教職員生涯福祉財団

給食ひろば www.kyushoku.jp

あったか家族のお手伝い 日本一（ni-ho-n-i-chi）

人も地球も健康に Yakult

AIHO 株式会社AIHO

アマノフーズ

株式会社 中西製作所

MUSASHI ENGINEERING,INC.

Galileo

シマダヤ

月刊 学校給食 全国学校給食協会

Soei SOEI IP LABO FOUNDATION

fujimak 株式会社フジマック

健康がいっぱい miso everyday みそ健康づくり委員会

微酸性電解水生成装置 PURESTER ピュアスター 森永乳業

FSA ラバファルト株式会社

理研ビタミン株式会社

学校給食用食品メーカー協会

ひみこのはがいーぜ 月刊 学校の食事

kikkoman

一般財団法人 機能水研究振興財団

教育新聞

あんしんを約束 おいしいを演出 Sanshin

学校給食用厨房機器設計・施工・販売 SNC 新日本厨機株式会社

精糖工業会

全国かまぼこ連合会

全国給食事業協同組合連合会

安心・安全の目印です。日本産・原木乾しいたけをすすめる会

MIURA

mishima

ミドリ安全株式会社

WAKO WAKO CLOTHING CO.,LTD.

---

tanico 総合厨房 / 企画・設計・製造・販売・施工・メンテナンス

次亜塩素酸を使わないで スピード殺菌

過熱水蒸気中に高温の微細水滴を分散させた加熱媒体（アクアガス）を用い、高い熱伝達率により、短時間で食材表面の温度を上昇させ、食材表面を殺菌することが可能なオーブン。さらに、殺菌だけではなくオーブン調理も可能です。

アクアガスの力でスピード殺菌

新世代過熱蒸気
アクアガス®オーブン

アクアガスオーブンを使うと‥

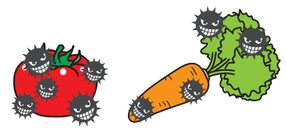
食材の食感や見た目を保持したまま安全に美味しいものが提供できます。また、食材によっては甘みが引き出される事もあるので、野菜だけではなく果物にも最適です。

3つのメリット

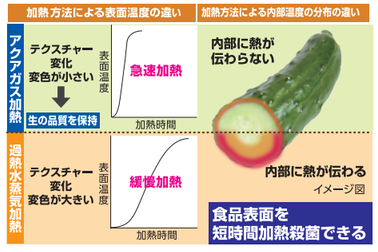
1、薬剤不要
2、加熱調理の短縮
3、短時間殺菌

アクアガス加熱殺菌メカニズム

従来、野菜や果物の殺菌は次亜塩素酸等を使い、残留塩素や水を大量に使う等の悩みがありましたが、アクアガスオーブンを使用することによって、栄養成分や品質を保持しながら短時間で殺菌が可能なため、**時間短縮、調理行程の省力化**が図れます。



食材の表面には食中毒の原因となる微生物が沢山います。



食材の表面を効率的に加熱するため、**野菜・果物の生の品質（食感・外観）を保持したまま**、安全に美味しいものを提供することができます。

■資料提供■ アクアガス技術普及協議会　■協力■ (学)香川栄養学園女子栄養大学、東京ガス株式会社

全国100カ所のネットワークで対応!! **官需部（学校給食担当）TEL:03-5498-7904**

札幌	011-862-3000	八戸	0178-20-1171	川口	048-290-2150	川崎	044-755-8081	岐阜	058-274-6201	長野	026-259-3471	山口	083-989-6425	久留米	0942-22-8001
岩見沢	0126-45-3123	青森	017-721-3771	熊谷	048-532-1141	厚木	046-226-9031	三島	055-973-3000	大阪	06-6399-9277	岡山	086-221-5632	佐賀	0952-33-9065
函館	0138-47-5377	盛岡	019-636-2951	宇都宮	028-647-1431	横浜	045-260-4530	伊東	0557-35-3811	境	072-227-7828	松江	0852-27-1442	長崎	095-862-5334
苫小牧	0144-52-5111	水沢	0197-51-1715	水戸	029-248-3038	湘南	0466-89-3704	静岡	054-263-2870	和歌山	073-473-3211	鳥取	0857-25-6011	佐世保	0956-31-3822
旭川	0166-51-4600	秋田	018-846-5401	つくば	029-851-8613	立川	042-546-6011	金沢	076-269-2081	神戸	078-821-8620	高松	087-869-3111	大分	097-554-8110
帯広	0155-24-8612	郡山	024-952-5558	千葉	043-248-0791	甲府	055-235-5201	福井	0776-53-3071	姫路	079-286-5121	徳島	088-665-7474	鹿児島	099-243-2900
釧路	0154-25-1341	いわき	0246-36-7342	柏	04-7197-2662	名古屋	052-325-4811	越前	0778-22-9696	京都	075-642-8056	松山	089-926-1818	熊本	096-379-2222
北見	0157-66-1123	福島	024-555-1161	東京	03-3711-7381	名古屋南	052-691-7220	富山	076-422-8686	福知山	0773-25-2434	高知	088-880-4581	宮崎	0985-28-3090
仙台	022-236-3607	東福島	0244-44-1170	城北	03-3854-3261	豊橋	0532-87-1350	高岡	0766-29-2333	滋賀	077-566-2070	福岡	092-504-3321	延岡	0982-34-0061
酒田	0234-23-7378	高崎	027-395-6041	城東	03-5637-2781	浜松	053-460-0811	新潟	025-283-4020	広島	082-870-7701	西福岡	092-407-1235	沖縄	098-864-0966
山形	023-635-0237	大宮	048-871-8081	品川	03-5962-5192	三重	059-235-5761	松本	0263-26-3340	福山	084-941-4045	北九州	093-963-7051	八重山	0980-84-1883

No1 総合厨房メーカー **タニコー株式会社**

タニコー 検索

本社：東京都品川区戸越1-7-20

第11回
全国学校給食甲子園

地場産物を活かした我が校の自慢料理

index

5　主催者挨拶　特定非営利活動法人21世紀構想研究会の紹介
6　第11回大会概要
7　第11回大会ルール
8　第11回大会審査経過
9　第11回大会審査委員プロフィール
10　第11回大会第1～4次選考通過校・施設紹介
12　第11回大会決勝進出校・施設紹介
18　第1～10回大会決勝進出校・施設紹介
20　第1～10回大会優勝・準優勝校・施設献立紹介
24　第11回大会地区代表表彰式レポート

発行日　平成28年12月3日
発　行　第11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>
〒103-0015東京都中央区日本橋箱崎町20-5
カイト内(NPO法人21世紀構想研究会分室)
Tel : 03-3669-7080　FAX : 03-3661-1798
e-mail : jimukyoku@kites.co.jp

主催者挨拶

全国学校給食甲子園　実行委員長
銭谷 眞美

学校教育は心身ともに健康な国民の育成を願って日々展開されています。

健やかな子どもたちの成長のためには、「知育」「徳育」「体育」とともに「食育」が大切です。

この「食育」の重要な役割を担う学校給食の充実を図り、多くの方々に学校給食への理解を深めていただきたいとの思いから始められたのが、全国学校給食甲子園大会です。

今年で11回目を迎えます。

本大会は、毎年、2000を超える応募校・施設の中から、数次にわたる予選を経て選ばれた6ブロックの代表12校・施設が、女子栄養大学駒込キャンパスで実際に調理を行い、優勝を競います。

私たちは、本大会が、学校給食の献立内容の工夫や地場産物の活かし方、調理技術や衛生管理の改善向上につながり、栄養教諭（又は学校栄養職員）と調理員のチームワークや士気の向上そして、より美味しい学校給食の実現にいささかでも貢献できればと願っております。

皆様には第11回全国学校給食甲子園ー地場産物を活かした我が校の自慢料理ーへの一層のご理解、ご支援をお願い致します。

特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事長
馬場 錬成

本年の第11回全国学校給食甲子園大会は、全国から2,004校の応募をいただきました。これまでの第1回大会から11回大会までの延べ応募数は、20,190件となりました。いかに多くの先生方から応募が寄せられたか改めて認識し感動を覚えております。これまでご応募された全国の学校および給食センターの方々をはじめ、開催に向けてご支援いただいた関係者の皆様に心より御礼申し上げます。

本大会は、学校給食で提供されている献立内容はもとより、郷土を代表する地場産物の活かし方を競いながら食育を啓発することを目的としております。またこの活動を通じて、保護者、生産者、行政のみなさんなど地域の人々にとっても励みになるように祈念しております。

同時に本大会が給食に携わる栄養教諭、学校栄養職員、調理員の皆さまの励みとなり、子どもたちや父母、学校の教職員全体に生きがいや活力を与える大会にしたいと考えております。そして育ち盛りの児童生徒の健全な食生活を考えながら、多くの方々に学校給食の重要な役割を知っていただく機会にしたいと思います。より多くの成果をあげて食育推進の一助にしたいと考えておりますので、皆さまのいっそうのご理解、ご支援をお願いいたします。

特定非営利活動法人21世紀構想研究会の紹介

知的基盤の強固な研究現場と産業振興の技術革新を実現し、真の科学技術創造立国、知的財産立国を確立するため、適宜、研究テーマを掲げて討論する場として、1997年 9月 26日、21世紀構想研究会はスタートしました。

研究会の会員は現在約 100名。主として中小・ベンチャー企業、行政官庁、大学、マスコミの4極から参加し、毎回、活発な議論を展開しております。

研究会で得られた成果を社会に訴えて啓発をはかりながら、国の政策にも結びつくように活動するという目的も、回を追うにしたがって明確となり政府審議会のパブリックコメントなどでも積極的に提言しています。

研究会は、2001年 6月に東京都から特定非営利活動法人として認められ、その後も社会貢献を目指して活動を続けています。

研究会組織には、「生命科学」「知的財産」「教育」の各委員会があります。

教育委員会は、初等教育から高等教育まで各段階の教育問題について討議し適宜政策提言を行う委員会です。食育の向上と地産地消の奨励を目的とし、また教職員の目標、生きがいとなるようこの委員会が主体となって全国学校給食甲子園.大会を開催しております。

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

第11回大会概要

■ 大会期日

平成28年12月3日（土）～4日（日）

- 3日（土）　出場校説明会およびレセプション
- 4日（日）　午前・開会式、調理、午後・審査および成績発表と表彰式、閉会式

■ 大会プログラム

3日（土）

- 18:30 ～ 20:30　レセプション

4日（日）

- 9:45 ～ 10:00　開会式
- 10:15 ～ 10:30　手洗い検査
- 10:30 ～ 11:30　出場校調理
- 12:00 ～ 13:00　食味審査
- 14:00 ～ 15:00　最終審査
- 15:15 ～ 16:15　表彰式、閉会式

■ 会場

女子栄養大学駒込キャンパス（東京都豊島区駒込3-24-3）

■ 出場校

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

■ 主催

特定非営利活動法人21世紀構想研究会

■ 実行委員会

実行委員長

銭谷眞美　（東京国立博物館長）

実行副委員長

香川 明夫　（香川栄養学園理事長、女子栄養大学学長）
馬場 錬成　（特定非営利活動法人21 世紀構想研究会理事長）

実行委員

田中 延子　（京都府立大学京都和食文化研究センター・淑徳大学看護栄養学部・東京家政学院大学客員教授）
殿塚 婦美子　（女子栄養大学名誉教授）
長島 美保子　（公益社団法人全国学校栄養士協議会会長）
中村 明子　（東京医科大学兼任教授）
長谷川 芳樹　（一般財団法人創英IPラボ理事長、21世紀構想研究会理事）

■ 審査委員会

9ページの審査委員プロフィールをご参照ください。

■ 後援

文部科学省、農林水産省、学校法人香川栄養学園、
公益社団法人全国学校栄養士協議会、公益財団法人上廣倫理財団、
一般社団法人Jミルク、一般財団法人教職員生涯福祉財団、
公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会、
一般社団法人大日本水産会、公益社団法人日本給食サービス協会

■ 協賛

株式会社久原本家グループ本社、東京サラヤ株式会社、
味の素株式会社、タニコー株式会社、株式会社藤江、
株式会社菜友、株式会社日本一、株式会社ヤクルト本社、
株式会社AIHO、アサヒグループ食品株式会社、株式会社中西製作所、
武蔵エンジニアリング株式会社、株式会社ガリレオ、
シマダヤ株式会社、全国学校給食協会、一般財団法人創英ＩＰラボ、
株式会社フジマック、みそ健康づくり委員会、森永乳業株式会社、
ラバファルト株式会社、理研ビタミン株式会社、
学校給食用食品メーカー協会、学校食事研究会、
キッコーマンバイオケミファ株式会社、
一般財団法人機能水研究振興財団、株式会社教育新聞社、
三信化工株式会社、新日本厨機株式会社、精糖工業会、
全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会、
全国給食事業協同組合連合会、
日本産・原木乾しいたけをすすめる会、三浦工業株式会社、
三島食品株式会社、ミドリ安全株式会社、株式会社ワコウ

■ 個人協賛

田崎 勝子 様
吉田 達也 様

第11回大会ルール

■ 大会ルール

献立

❶ 献立は決勝大会実施日までに学校給食として提供したことがあるもの。なお、1食分を1日で提供した献立のほか、複数日に跨って単品を組み合わせた献立であっても応募は可能。
❷ 文部科学省学校給食摂取基準に準じていること。
❸ 地場産物を使用し、その特色を活かした献立であること。地場産物は特産物を意味しない。原則として地場産物の範囲は都道府県内産までとする。
❹ 食育の生きた教材として活用されていること。
❺ 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。
❻ 子どもが喜び郷土愛を育む献立であること。
❼ 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。
❽ 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。

調理・衛生管理

❶ 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。
❷ 分量は6人分とする。
❸ 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)
❹ 調理過程・衛生管理は学校給食衛生管理の基準(学校給食法第9条)に従うこと。

■ 参加資格

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

■ 審査

第1次選考（書類審査）

全応募施設から1割程度の学校（施設）を選出。

第2次選考（書類審査）

47都道府県から各1校、合計47校（施設）を選出。

第3次選考（書類審査）

47都道府県を6ブロックに分割し、第2次選考を通過した47校（施設）から書類選考で各ブロック4校、合計24校（施設）を選出。

第4次選考

第3次選考を通過した24校（施設）から書類選考で各ブロックから2校、合計12の代表校（施設）を選出。

決勝大会

女子栄養大学(東京・駒込キャンパス)にて選出された12校(施設)の出場者が実際に調理し、審査委員による調理過程・食味審査によって各賞を決定。

■ 審査方法

実行委員会の委員および外部有識者などで構成された審査委員会による厳正な審査により優勝、準優勝各1校(施設)および入賞等を決定する。

■ 発表

予選通過校(2次・3次)および決勝大会出場校の発表と決勝大会の成績及び献立、決勝大会の模様などは順次Webサイト上にて公開します。
Webサイト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11回大会審査経過

応募総数
2,004校・施設

11回目を迎えた今年は、2,004校・施設の応募があり、激戦となりました。
レベルも非常に高くなっています。

第１次選考（書類審査）
約200校・施設

全応募から約200 校・施設を選出しました。

第2 次選考（書類審査）
59校・施設

47都道府県代表の47校・施設の予定でしたが、応募数が多く、また献立のレベルも高かった都道府県は、2～3校・施設を選出することとなりました。
複数校選ばれたのは、次の県です。秋田、茨城、長野、新潟、福井、広島、香川、佐賀、長崎、宮崎、鹿児島。

第3 次選考（書類審査）
24校・施設

47都道府県代表を6ブロック(北海道・東北、関東、甲信越・北陸、中部・近畿、中国・四国、九州・沖縄)に分割し、各ブロックから4校・施設を選出しました。給食が生きた教材となるよう工夫されているか、食に関する指導に活用されているか、地域と連携した取り組みになっているかなどが主な審査項目となっています。

第4 次選考（書類審査）
12校・施設

第3次選考で選ばれた6ブロック各4校・施設から各2校・施設を選出しました。

決勝大会
優勝、準優勝、入賞、部門賞などが決定

第4次選考で選ばれた6ブロックの代表12校・施設が、東京都豊島区の女子栄養大学駒込キャンパスで応募献立を調理し、審査委員が調理技術、衛生管理、チームワークなど調理過程のチェックと食味審査で、優勝、準優勝各1校・施設、入賞、部門賞などを決定します。

第11回大会審査委員プロフィール

審査委員長　東京国立博物館長　**銭谷 眞美**

1973年文部省入省（大学学術局国際学術課）。体育局学校健康教育課長、体育課長を経て、97年7月大臣官房総務課長、98年7月大臣官房審議官（初等中等教育局担当）、2000年3月内閣審議官（内閣官房内閣内政審議室教育改革国民会議担当室長）、01年1月文化庁次長、03年7月文部科学省生涯学習政策局長、04年７月初等中等教育局長、07年7月文部科学事務次官。09年8月より東京国立博物館長。

審査副委員長　京都府立大学京都和食文化研究センター・淑徳大学看護栄養学部・東京家政学院大学客員教授　**田中 延子**

病院栄養士として勤務後、大阪あべの辻調理師学校入学。卒業後、調理師学校講師、学校給食共同調理場学校栄養職員、1998年4月北海道教育委員会学校給食指導担当、2005年4月文部科学省スポーツ・青少年局学校給食調査官。2012年4月より淑徳大学看護栄養学部・2015年京都府立大学京都和食文化研究センター・2016年東京家政学院大学の客員教授。2015年6月より株式会社オフィス田中代表取締役。

審査副委員長　公益社団法人全国学校栄養士協議会会長　**長島 美保子**

島根県学校栄養職員、島根県栄養教諭。
2002年より島根県立大学松江キャンパス非常勤講師(現職)。島根県栄養教諭食育支援者及び学校給食衛生管理指導者(現職)。島根県学校栄養士会会長及び全国学校栄養士協議会支部長を経て、2001年同協議会理事、2007年副会長、2012年(公社)全国学校栄養士協議会会長(現職)。(公財)学校給食研究改善協会理事。食育推進会議委員。

審査委員　香川栄養学園理事長　女子栄養大学学長　**香川 明夫**

香川栄養学園理事長　女子栄養大学学長。玉川大学卒業後、公立小学校教員。上越教育大学大学院修了　修士(教育学)平成18年度より女子栄養大学短期大学部でこども食育学研究室助教授後に教授。香川調理製菓専門学校校長等を経て、現職。女子栄養大学大学院にて学位取得　博士(保健学)。

審査委員　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　**齊藤 るみ**

山形県学校栄養職員、山形県栄養教諭、2006年4月より2015年3月まで山形県教育委員会事務局スポーツ保健課指導主事、2015年4月より文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課学校給食調査官、2015年10月より文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課学校給食調査官。

審査委員　農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課長　**出倉 功一**

昭和63年(1988年)農林水産省入省。大臣官房政策課調査官、大臣官房政策課食ビジョン推進室長、株式会社農林漁業成長産業化支援機構企画管理本部総務部長、大臣官房食料安全保障課長等を経て、平成27年10月より「食文化・市場開拓課」の創設に伴い、現職。日本食・食文化の振興、食育、地産地消の推進などに取り組む。

特別審査委員　株式会社久原本家グループ本社代表取締役社長　**河邉 哲司**

特別審査委員　東京サラヤ株式会社 サニテーション事業本部公衆衛生部 統括部長　**江良 慎也**

審査委員　女子栄養大学名誉教授　博士(栄養学)　**殿塚 婦美子**

2010年3月女子栄養大学定年退職。2011年4月文部科学省「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」作成のワーキンググループ委員。現在(独)農研機構・生研センター委託研究費により、2003~2007年において開発(プロジェクト)したアクアクッカーの普及、専門(大量調理の品質管理、新調理システム)の講演・執筆等で活動。2012年より一般社団法人EDG研究会代表理事。

審査委員　東京医科大学兼任教授　**中村 明子**

平成8年まで国立感染症研究所で感染症および食中毒の研究に従事。同研究所退官後は東京大学医学部講師、慶應義塾大学客員教授を経て現職。文部科学省では「学校給食における衛生管理の改善に関する調査研究協力者会議委員」として衛生管理の指導に当たっている。特定非営利活動法人栄養衛生相談室理事長も務める。医学博士。

審査委員　一般財団法人創英IPラボ理事長　**長谷川 芳樹**

弁理士、一般財団法人創英IPラボ理事長、創英国際特許法律事務所所長。特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事。元・工業所有権審議会弁理士試験委員、元・日本弁理士会常議員。国立大学法人静岡大学イノベーション社会連携推進機構客員教授、元・国立大学法人富山大学地域共同研究センター客員教授。公益財団法人日本腎臓財団評議員。

審査委員　特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事長、科学ジャーナリスト　**馬場 錬成**

東京理科大学理学部卒。読売新聞社入社。1994年から論説委員。2000年11月退社。東京理科大学知財専門職大学院教授、内閣府総合科学技術会議、文部科学省、経済産業省、農水省などの各種専門委員、国立研究開発法人・科学技術振興機構(JST)・中国総合研究交流センター長、文部科学省・小学生用食育学習教材作成委員などを歴任。現在、JST中国総合研究交流センター(CRCC)上席フェロー

審査委員　女子栄養大学短期大学部 教授　**三好 恵子**

女子栄養大学短期大学部給食管理研究室に籍を置いて、栄養士養成にあたっている。担当科目は、給食運営管理論、給食管理実習(学内・学外)、給食実務実習、給食実務演習など。著書は、給食におけるシステム展開と設備(建帛社:共著)、給食経営管理論(第一出版:共著)、大量調理-品質管理と調理の実際－(学研書院:共著)など。日本給食経営管理学会副理事長。

審査委員　食生活アドバイザー　**宗像 伸子**

(有)ヘルスプランニング・ムナカタ主宰。東京家政学院大学客員教授
女子栄養短期大学専攻科卒・管理栄養士。山王病院、半蔵門病院栄養部に長年勤務。現在帝国クリニック栄養コンサルタントなどを務める。1999年度(財)国民栄養協会の「有本邦太郎賞」受賞。現在も正しい食生活のあり方を中心に、執筆およびそれぞれのニーズに合わせて全国各地で講演中。

こども特別審査員　読売KODOMO新聞　読者レポーター2名

第11回大会第1～4次選考 通過校・施設紹介

北海道	決勝大会出場 足寄町学校給食センター	栄養教諭　吉田美優	螺湾ぶきの繊維たっぷり飯、牛乳、道産子ホイル焼き、カプレーゼ、和・酸辣湯、足寄産物３色団子・十勝産あずきを添えて
青森県	決勝大会出場 田子町立学校給食センター	栄養教諭　小川祐佳	きびごはん、牛乳、田子ぎゅうとんバラ焼き、田子のにんにくチップサラダ、じゅうねんせんべい汁、りんご
岩手県	ブロック代表 一関市花泉学校給食センター	学校栄養職員　伊藤まり子	古代米ごはん、牛乳、南部鼻曲がりさけのずんだソースがけ、まこもたけのごまあえ、南部一郎かぼちゃの黄金はっと汁、花泉りんご
秋田県	ブロック代表 大館市立桂城小学校	学校栄養職員　秋山朋子	大館さくら豚とえだまめ丼、牛乳、大館さくら豚とえだまめ丼の具、いぶりがっこチップサラダ、ハタハタつみれ汁、りんごゼリー
秋田県	小坂町立小坂小学校	学校栄養職員　牧野朋恵	ごはん、牛乳、十和田湖ひめますのみそネーズ焼き、桃豚と小坂町山菜のいためもの、さもだしのみそ汁、ジャージーヨーグルトブルーベリーソース
宮城県	大崎市田尻学校給食センター	学校栄養職員　猪又麻理絵	ごはん、牛乳、まぐろのかりんとう揚げ、にらたまもやし、きゃべつのみそ汁、さくらんぼ
山形県	長井市学校給食共同調理場	栄養教諭　山口 薫	つや姫ごはん、牛乳、おきたま伝統野菜のレインボー和カレー、うまのかみしめ包み焼き、伊佐沢ぶどう（シャインマスカット・高尾）
福島県	いわき市立小名浜学校給食共同調理場	学校栄養職員　山口郁恵	さつまいもごはん、牛乳、さんまの竜田揚げ、こんぶ入り厚揚げとこまつなの煮びたし、なめことだいこんのみそ汁、みかん
東京都	決勝大会出場 八丈町給食センター	学校栄養職員　鈴木瑞代	むろ節ごはん、牛乳、島産めだいのおろしポン酢かけ、あしたばのごまあえ、かんものみそ汁、八丈フルーツレモンゼリー
神奈川県	鎌倉市立関谷小学校	栄養教諭　仁部成江	鎌倉地だこのそぼろごはん、牛乳、揚げどうふの湘南レッドソースかけ、揚げじゃがいものナムル、鎌倉わかめととうがんみそ汁、かんた村野菜のジャムかけ白玉もち
埼玉県	決勝大会出場 毛呂山町学校給食センター	栄養教諭　石井知子	ごはん、牛乳、ゆずの香りのチキンソテー、入間の大地の福神漬、もろ丸カレー
千葉県	船橋市立高根台第二小学校	学校栄養職員　後藤里香	むぎごはん、牛乳、すずきの野菜あんかけ、磯香あえ、きゃべつのみそ汁、さつまいものアーモンドおやき
栃木県	ブロック代表 宇都宮市上河内学校給食センター	栄養教諭　坂本治己	セルフかんぴょうのり巻き、牛乳、ぶた肉のゆずみそ漬け焼、切干だいこんのナムル、牛乳Wだいずすいとん
茨城県	筑西市立大村小学校	栄養教諭　吉原由希子	むぎごはん、牛乳、茨城県産ぶたのピリ辛ソース、元気サラダ、もっちもちみそすいとん汁、タカミメロン
茨城県	ひたちなか市立市毛小学校	栄養教諭　樋口教子	カルチャーハン、牛乳、ほしいもとチーズの春巻き、湊の香りあえ、茨城酸辣湯、黒みつ寒天
群馬県	ブロック代表 みなかみ町月夜野学校給食センター	栄養教諭　本間ナヲミ	ごはん、牛乳、とうふとぶた肉のやわらかハンバーグトマトソースかけ、きゃべつときゅうりの浅漬け、焼きかぼちゃ、かき玉汁、焼きヨーグルトいちごソース
静岡県	牧之原市立地頭方小学校	栄養教諭　曾根美由樹	うめごはん、牛乳、さくらえびとしらすと新茶のかき揚げ、切干だいこんのはりはりあえ、牧之原の彩りみそ汁、みかんと牛乳の寒天
山梨県	南部町学校給食共同調理場	栄養教諭　小林茉央	お茶ごはん、牛乳、たけのこハンバーグ、はるさめの酢の物、ゆばのすまし汁、おはしパフェ
長野県	ブロック代表 東御市立東部中学校	栄養教諭　大星充子	じゃこ菜きびごはん、牛乳、ファイバーグ、えごまドレッシングサラダ、とうみの里の和み汁、手づくり巨峰とミルクの二層ゼリー
長野県	中川村学校給食センター	栄養教諭　原 真理子	きびごはん、牛乳、ぶなしめじの肉巻きフライ、赤い切り干しだいこんの彩り酢の物、五人坊主のみそ汁
新潟県	決勝大会出場 下田学校給食共同調理場	栄養教諭　関谷裕紀子	七分搗きごはん、牛乳、米粉のもちもちざくざくハンバーグ、三条産野菜のごまサラダ、塩ちゃんこ風スープ、巨峰
新潟県	上越教育大学附属小学校	栄養教諭　山本雅代	ごはん、牛乳、さめのチリソースがけ、さといものごまチーズ焼き、アスパラ菜のおひたし、はくさいのうきこうじみそ汁
新潟県	上越市立城東中学校	栄養教諭　小嶋麗子	ごはん、牛乳、塩こうじさめのイタリアンソースかけ、みそだまりサラダ、めっちゃうま汁、甘酒プリン、鉄カルふりかけ
富山県	決勝大会出場 魚津市学校給食センター	栄養教諭　関口暁子	六条おおむぎとだいずひじきのごはん、牛乳、魚津かわはぎのカリカリフリッターフルーツ甘酢ソースかけ、しんきろうトマトのあえ物、たてもん汁、ももゼリー
石川県	宝達志水町立宝達中学校	栄養教諭　北出宏予	みたま、牛乳、加賀ふのミルク茶椀蒸し、あいまぜ、なすびそうめん汁みそ仕立て、さつまいもとなしの重ね煮いちじく風味
福井県	ブロック代表 越前町立宮崎学校給食センター	栄養教諭　佐藤佳代	うめ入り菜めし、牛乳、寒ぶりのみぞれ煮あられゆずがけ、福ふく野菜の牛そぼろがらめ、海土里ちゃんの玄米みそ汁、かき
福井県	おおい町立学校給食センター	栄養教諭　菅原沙織	若狭わかめのおおむぎごはん、牛乳、ふくいサーモンの彩りかぶみぞれ、しまじゃこ天と青菜のおひたし、ふくいきのこのそぼろ汁、越のルビーのうめトマゼリー
愛知県	東海市立学校給食センター明倫調理場	栄養教諭　堀端千鶴	ごはん、牛乳、トマトポークチャップ、かりもりとひじきのごま酢あえ、とうがん汁、冷凍みかん
岐阜県	ブロック代表 瑞穂市給食センター	栄養教諭　村上直江	瑞穂はつしもごはん、牛乳、奥美濃古地鶏の岐阜野菜ソース、青菜のかきびたし、瑞穂野菜の薄墨みそ汁、ひるがのいちごヨーグルト
三重県	亀山市立亀山東小学校	栄養教諭　上田真梨子	減量ごはん、牛乳、チンジュワンズ、こまつなとひじきのあえ物、みそ汁、亀山茶じゃこふりかけ、亀山茶ういろう
大阪府	泉大津市立上條小学校	学校栄養職員　坂元夏海	かみかみ泉だこ飯、牛乳、泉州素材だけのきゃべつミンチカツ、ひじきときゃべつの炒め物、泉州なすたまみそ汁、泉州みかん
兵庫県	香美町立香住学校給食センター	栄養教諭　田中智子	ごはん、牛乳、香住あじの南蛮漬け、ごまあえ、但馬牛と新じゃがのうま煮
京都府	決勝大会出場 宇治田原町立学校給食共同調理場	栄養教諭　山西奈津子	茶の香ごはん、牛乳、とり肉の古老がきだれ、宇治田原野菜のかき酢あえ、茶汁、茶の葉ふりかけ、かき
滋賀県	野洲市学校給食センター	栄養教諭　辰己 唯	ごはん、牛乳、揚げえびまめ、ほうれん草と赤こんにゃくのごまあえ、かしわのじゅんじゅん、一食野洲の米粉のマフィン
奈良県	決勝大会出場 宇陀市立学校給食センター	栄養教諭　内藤 瞳	くろまめ入り奈良茶飯、牛乳、三輪そうめんを使った大和肉鶏の蓑揚げ、大和まなとかきの白あえ、さといも入りかきたま汁、みかん
和歌山県	ブロック代表 和歌山市立雑賀小学校	学校栄養職員　馬場信子	たっちょカレーサンドパン、牛乳、甘酢しょうがのうめあえ、きくらげトマトスープ、紀州みかん
鳥取県	ブロック代表 北栄町学校給食センター	栄養教諭　山下 恵	古代米ごはん、牛乳、エコバーグ北条ワインソース、こまつなのたくあんあえ、砂丘ながいものみそ汁、なんちゅううまいトマトゼリー
島根県	浜田市立三隅小学校	栄養教諭　加藤陽子	うめ入り小春ごはん、牛乳、夏野菜とどんちっちあじのかきソースあえ、水澄の川、具だくさん3代目どじょう汁、西条柿右衛門デザート
岡山県	決勝大会出場 岡山県立倉敷まきび支援学校	栄養教諭　横山宏子	下津井たこめし、牛乳、たこめしの具、宝島寺漬け、呉汁、磯の松風ケーキ
広島県	庄原市立峰田小学校	栄養教諭　伊藤真由美	むぎごはん、牛乳、里山のめぐみ巻き、ごまあえ、レモン元気汁、みかん
広島県	広島市立長束小学校	栄養教諭　河野朋葉	むぎごはん、牛乳、ちくわのパセリ揚げ、風邪予防あえ、しあわせみそなべっこ
山口県	宇部市立小羽山小学校	学校栄養職員　佐伯雪奈	たこめし、牛乳、はものチーズのり天、はなっこりーのマヨ炒め、小野茶麺汁、みかん
徳島県	藍住町藍住西小学校	栄養教諭　中西貞美	むぎ入りちりわかごはん、牛乳、阿波尾鶏の野菜あんかけすだち風味、ミニトマト、藍らぶ汁、鳴門金時のクリーム煮
香川県	観音寺市大野原学校給食センター	栄養教諭　真鍋美枝子	むぎごはん、牛乳、さぬきオリーブ牛の大野原カレー、伊吹いりこのマリネ、元気サラダ、みかん
香川県	決勝大会出場 高松市立香川学校給食共同調理場	栄養教諭　池内夕起子	くろまめごはん、牛乳、はまちのレモンソース、食べて菜の磯香あえ、あんもち雑煮、小原紅早生みかん
愛媛県	西条市立神拝小学校	栄養教諭　武方美由紀	島ひじきのおもぶりごはん、牛乳、たいの緋のかぶ焼き、鳥生れんこんのごまみそあえ、伊予美人のいも煮汁、みかんもち
高知県	ブロック代表 香美市立香北学校給食センター	栄養教諭　北村和子	ごはん、牛乳、おおみやの春巻き、ぶた肉と夏野菜のサラダ、ゆずの辛子煮、香北野菜のみそ汁、万次郎かぼちゃのカラメルプリン
福岡県	春日市立春日南小学校	栄養教諭　土井菜津美	シャキシャキだいこん葉に炊き込みごはん、牛乳、よくばりメンチカツ、アスパラガスの辛子あえ、あさりの塩こうじみそ汁、ヨーグルトゼリー
佐賀県	決勝大会出場 鹿島市立学校給食センター	学校栄養職員　南川由紀	ごはん、牛乳、むっちゃん揚げ～さがのりあんかけ～、甘酒のみぞれあえ、万次郎かぼちゃのつんきぃだご汁、佐賀みかん
佐賀県	神埼市学校給食共同調理場	栄養教諭　阿部香理	かわりそぼろごはん、牛乳、魚のたまねぎソースかけ、パリパリそうめんのごまだれあえ、とうがんとたかな漬け汁
長崎県	上対馬学校給食共同調理場	栄養教諭　阿比留智子	つしまやまねこ米ごはん、牛乳、手作りあなごカツ、ほうれんそうのごまあえ、ろくべえ汁、豆酘みかん
長崎県	長崎県立大村特別支援学校	学校栄養職員　福田 梓	黒田五寸にんじんごはん、牛乳、あじの大葉焼き、じげもん野菜とゆでピーのみそマヨサラダ、大村卵のかきたま汁、みかん
熊本県	ブロック代表 熊本市立画図小学校	学校栄養職員　広田千恵美	むぎごはん、牛乳、馬か肉団子、にんじんサラダデコポン風味、いきなりだご汁
大分県	ブロック代表 臼杵市臼杵学校給食センター	栄養教諭　山本桃子	臼杵色（薄黄色）ごはん、牛乳、うすきっ茶とり天、「給食畑の野菜」とチーズのサラダ、ほんまもんトマトシチュー
宮崎県	宮崎県立明星視覚支援学校	栄養教諭　宮原美香	もっちり玄米ごはん、牛乳、みやざき黒皮かぼちゃのさっぱり塩煮、綾町産こんにゃくサラダのさっぱりあえ、5種目汁、マンゴーゼリー
宮崎県	宮崎市高岡学校給食センター	栄養教諭　大久保安代	宮崎産牛肉しょうがごはん、牛乳、秋の彩りがね、宮崎野菜の塩こんぶあえ、きのこたっぷりすまし汁、高岡みかん
鹿児島県	奄美市立金久中学校	栄養教諭　山本 愛	ごはん、牛乳、シビとゴーヤの甘辛揚げ、島うりと切干だいこんのサラダ、煮干しときくらげの佃煮、しぶりのそぼろ汁、パッションフルーツ
鹿児島県	決勝大会出場 屋久島町学校給食東部地区共同調理場	栄養教諭　西野間かおり	むぎごはん、牛乳、とびうおミンチのにらみそ焼き、はんだまとひじきのサラダ、あごだし根菜汁、屋久島たんかん
沖縄県	読谷村立学校給食渡慶次給食調理場	学校栄養職員　仲松可奈子	はんだまの彩りちらし寿司、牛乳、グルクンのアーサソース、セーイカの玄米みそ汁、夏野菜ゼリー

北海道　足寄町学校給食センター

足寄郡足寄町里見が丘4-4

螺湾ぶきの繊維たっぷり飯、牛乳、
道産子ホイル焼き、カプレーゼ、和・酸辣湯、
足寄産物３色団子・十勝産あずきを添えて

エネルギー 804 kcal	マグネシウム 93 mg	ビタミンB_2 0.64 mg
たんぱく質 30.0 g	鉄 3.2 mg	ビタミンC 42.0 mg
脂質 23.2 g	亜鉛 3.1 mg	食物繊維 5.5 g
脂質 26.0 %	ビタミンA 302 μgRE	食塩相当量 3.3 g
カルシウム 389 mg	ビタミンB_1 0.34 mg	

栄養教諭 吉田美優

調理員 廣田裕美

農業と林業が盛んな我が町が誇る、高さ2メートル超の北海道遺産「螺湾（らわん）ぶき」は、カルシウムとミネラルが豊富で、6月～7月の短い時期しか水々しさを味わえません。今回は水煮を使用し、十勝産の切干しと共に白米に混ぜます。たまねぎは町内で有機農法栽培されたもので、それを十勝産だいず使用のとうふと、和風の酸辣湯に使用します。主菜は道産のたら、コーン、ブロッコリー、ひらたけ、十勝マッシュ、バターを使って、十勝の集大成を盛り込みホイル焼きに。足寄のチーズは、酸味のあるトマトとオリーブオイル・塩で、シンプルに仕上げます。温泉熱を利用して栽培している町の赤い宝石「スイーティーアマン」いちごは、かぼちゃ・ながいもと共に華やかな3色団子にします。

「フードバレーとかち」を象徴するように、ほとんどの食材を十勝で賄うことを目標としました。夏冬で60℃の寒暖差のある町の特産物は、限られた時期しか収穫できません。山の恵みと生産者に感謝し、残食の少ない手作り給食を心がけ、「第二の母の味」として親しまれることが、給食センター職員の望みです。「あしょろの給食」ブログを毎日更新しています。

青森県　田子町立学校給食センター

三戸郡田子町大字田子字野々上平4

きびごはん、牛乳、田子ぎゅうとんバラ焼き、
田子のにんにくチップサラダ、
じゅうねんせんべい汁、りんご

エネルギー 677 kcal	マグネシウム 106 mg	ビタミンB_2 0.53 mg
たんぱく質 22.0 g	鉄 2.7 mg	ビタミンC 38.0 mg
脂質 20.9 g	亜鉛 3.5mg	食物繊維 5.5 g
脂質 28.0 %	ビタミンA 251 μgRE	食塩相当量 2.5 g
カルシウム 387 mg	ビタミンB_1 0.62 mg	

栄養教諭 小川祐佳

調理員 田中映理子

田子町は農業と畜産業が中心で、田子にんにく、田子牛は町の特産品でブランド化されています。学校給食でも地場産品の活用に積極的に取り組んでいます。町では田子牛とにんにくをメインとしたお祭「にんにくとべご祭」が開催され、学校給食では毎年田子牛とにんにくを使用した給食を提供します。昨年度は「田子ぎゅうとんバラ焼き」を提供しました。

南部地方はヤマセの影響で米が育たず、雑穀やこむぎを食べる文化がありました。給食では田子産のいなきびを使用した「きびごはん」、こむぎを使用した「せんべい汁」を提供しています。町では「じゅね（じゅうねん）」と呼ばれるえごまの栽培が行われ、「じゅねせんべい」が食べられています。給食では、町内のせんべい屋さんが作ったせんべいを使用し、食べる直前に自分でおつゆの中に割り入れていただきます。にんにくはすりおろして隠し味として使用することが多いですが、素揚げしてサラダにトッピングすることで、特産品の「見える化」をしました。

3学年の総合的な学習の時間では、にんにくづくりに触れ、農家の人々の努力、願いについて理解するよう取り組んでいます。

東京都　八丈町給食センター

八丈島八丈町大賀郷1631-1

むろ節ごはん、牛乳、島産めだいの
おろしポン酢かけ、あしたばのごまあえ、
かんものみそ汁、八丈フルーツレモンゼリー

エネルギー 681 kcal	マグネシウム 112 mg	ビタミンB_2 0.48 mg
たんぱく質 29.4 g	鉄 3.8 mg	ビタミンC 19.0 mg
脂質 18.1 g	亜鉛 3.3 mg	食物繊維 4.6 g
脂質 23.9 %	ビタミンA 227 μgRE	食塩相当量 2.7 g
カルシウム 426 mg	ビタミンB_1 0.37 mg	

学校栄養職員 鈴木瑞代

調理員 大澤元気

八丈町では地場産物の活用に力を入れ、学校給食においても八丈島の魚、野菜を使用した献立を多く取り入れています。八丈島の伝統的な郷土料理「むろ節ごはん」は、むろあじを燻製にしたものをしょうゆと合わせ、ごはんに混ぜ込む料理です。使用するむろ節は八丈島漁協女性部が加工したものです。「島産めだいのおろしポン酢かけ」は八丈島で獲れるめだい、だいこん、八丈フルーツレモンを使った献立です。レモンは皮ごと食べられるので、本献立でも皮ごと使用してポン酢を作ります。「あしたばのごまあえ」のあしたばは、独特な苦味を苦手とする児童生徒が多いですが、風味を残しつつ、きゃべつを多めに加えその苦味を抑えました。「かんものみそ汁」の「かんも」とは八丈方言で「さつまいも」のことです。八丈島ではいも類の生産が盛んです。また、昨年より栽培され始めたしいたけも加え、島産の食材をたくさん使ったみそ汁です。「八丈フルーツレモンゼリー」の八丈フルーツレモンは樹上で完熟させ、苦味が少ないです。

家庭科の授業では島の食材を使ったおかずを作り、消滅危機言語に認定されている八丈方言を伝えるための「方言給食」も行われています。

埼玉県　毛呂山町学校給食センター

入間郡毛呂山町目白台4丁目3番地4

ごはん、牛乳、ゆずの香りのチキンソテー、
入間の大地の福神漬、もろ丸カレー

エネルギー 679 kcal	マグネシウム 92 mg	ビタミンB_2 0.52 mg
たんぱく質 23.4 g	鉄 2.3 mg	ビタミンC 30.0 mg
脂質 20.0 g	亜鉛 3.0 mg	食物繊維 4.7 g
脂質 26.5 %	ビタミンA 388 μgRE	食塩相当量 2.5 g
カルシウム 334 mg	ビタミンB_1 0.56 mg	

栄養教諭 石井知子

調理員 大谷木敏博

子どもの大好物を通して、毛呂山町が、埼玉県がもっともっと大好きになれる献立です。当給食センターの手づくりカレーは、調理員と栄養士が長年にわたり研究を重ねて作り上げた自慢の献立のひとつです。子どもたちだけでなく保護者からも高い評価を受けております。今回は、その人気献立をアレンジしました。隠し味には特産物の「桂木ゆず」で作られた「ゆずジャム」を使用します。「毛呂山町が丸ごと味わえるカレー」を略して「もろ丸カレー」という献立名にしました。「ゆずの香りのチキンソテー」にも「桂木ゆず」を使用し、ふるさとの味と香りをほのかに感じながらカレーと一緒に食べられるようにしました。「入間の大地の福神漬」は、県南西部の入間地域で採れるこまつな、だいこん、きゅうりを使用した福神漬で、調味に越生町特産のうめを加工したねりうめを使用します。辛さの効いたカレーに合うよう、甘味と酸味を効かせました。

おいしいカレーができるまでを紹介するスライドを作成して、学校朝会や保護者対象の試食会などで使用し、地元産食材に加えて、日頃接する機会の少ない調理員の仕事への理解を深める取り組みも行いました。

甲信越・北陸ブロック

新潟県　下田学校給食共同調理場

三条市大字笹岡356番地

七分搗きごはん、牛乳、米粉のもちもちざくざく
ハンバーグ、三条産野菜のごまサラダ、
塩ちゃんこ風スープ、巨峰

エネルギー 753 kcal	マグネシウム 133 mg	ビタミンB_2 0.53 mg
たんぱく質 26.7 g	鉄 3.5 mg	ビタミンC 41.0 mg
脂質 26.2 g	亜鉛 3.9 mg	食物繊維 6.6 g
脂質 31.0 %	ビタミンA 260 μgRE	食塩相当量 1.8 g
カルシウム 380 mg	ビタミンB_1 0.66 mg	

栄養教諭 関谷裕紀子

調理員 大桃厚子

米は三条産のコシヒカリ。減農薬で給食用に作られた特別栽培米を七分搗きにして使用しています。不足しがちな鉄、ミネラル、食物繊維がしっかり摂れます。「米粉のもちもちハンバーグ」は、ぶた肉、たまねぎ、水煮だいず、えだまめなど三条産の食材を使いました。米粉のもちもち感、れんこんのざくざく感などいろいろな歯ごたえが楽しめます。ソースには旬のきのこを使い季節を感じられるようにしました。とろみづけにはダマになりにくく大量調理に向いている米粉を使用します。「ごまサラダ」は、地元の野菜やみそを使い、調味料にごまを加えることで、カルシウムや鉄分、食物繊維たっぷりの栄養満点サラダです。「ちゃんこ風スープ」は、地元の車ふや野菜を入れ、にんにくやしょうがのきいたスタミナ満点の塩スープにしました。巨峰は果物の宝庫である三条・大島産です。

三条市では、ごはんを主食として、主菜、副菜、汁物がそろった「おぜんの形」で日本食を基本に食事をすることを推進しており、給食も和食を中心に完全米飯給食を提供をしてます。地元の食材を味わうことで、子どもたちに感謝の心や郷土を愛する心が芽生えてくれればと思っています。

富山県　魚津市学校給食センター

魚津市川縁262番地

六条おおむぎとだいずひじきのごはん、牛乳、
魚津かわはぎのカリカリフリッターフルーツ甘酢
ソースかけ、しんきろうトマトのあえ物、
たてもん汁、ももゼリー

エネルギー 690kcal	マグネシウム 160mg	ビタミンB_2 0.50mg
たんぱく質 31.5 g	鉄 3.0mg	ビタミンC 23.0 mg
脂質 18.1 g	亜鉛 3.2 mg	食物繊維 5.8 g
脂質 23.6 %	ビタミンA 231 μgRE	食塩相当量 2.8 g
カルシウム 383mg	ビタミンB_1 0.53mg	

栄養教諭 関口暁子

調理員 安部 徹

魚津市は水循環システムがひとつの街だけで完結する、世界的に珍しい地形です。肥沃な土地と豊かな水で栽培された農作物、清らかな河川と海底湧水による恵まれた漁場で水揚げされた海産物を学校給食の献立に多く取り入れることで魚津の自然環境を知り、郷土への愛と感謝の気持ちを高められるようにしました。

「六条おおむぎとだいずひじきのごはん」の素材は、通学路で目にする身近な農作物です。ごはんは魚津産コシヒカリ100%です。「魚津かわはぎのカリカリフリッターフルーツ甘酢ソースかけ」は、給食メニューコンテストのメニューです。県の漁獲量の5～6割を占めるうまづらはぎや、フルーツ王国魚津のりんご、なしを取り入れました。「しんきろうトマトのあえ物」の「しんきろうトマト」は甘味と酸味のバランスがよく、しっかりとした果肉です。「たてもん汁」は、ユネスコ無形文化遺産登録を目指している「魚津のたてもん行事」がモチーフです。たくさんの魚津産食材でにぎやかな祭りの様子を表現しました。栽培の歴史が浅いももはあまり知られていないので、食べやすい「ももゼリー」にしました。

中部・近畿ブロック

京都府　宇治田原町立学校給食共同調理場

綴喜郡宇治田原町緑苑坂55番地の3

茶の香ごはん、牛乳、とり肉の古老がきだれ、
宇治田原野菜のかき酢あえ、茶汁、茶の葉ふりかけ、
かき

エネルギー 678kcal	マグネシウム 104 mg	ビタミンB_2 0.59 mg
たんぱく質 28.9 g	鉄 3.7 mg	ビタミンC 52.0 mg
脂質 17.9 g	亜鉛 3.2 mg	食物繊維 6.2 g
脂質 24.0%	ビタミンA 428 μgRE	食塩相当量 3.0 g
カルシウム 382mg	ビタミンB_1 0.29mg	

栄養教諭 山西奈津子

調理員 井山陽子

町産や府産の食材を使用した「うじたわらの日の献立」を年に3回実施しています。緑茶発祥の地である本町では、お茶を使った献立「茶ッピーランチ」を、月に1回提供しています。今回の献立は町制施行60周年を記念して、この2つの特別献立を組み合わせて考えたものです。町内産の煎茶を水出しして炊いた「茶の香ごはん」は、お茶の苦みに慣れていない児童でも食べやすい一品です。「茶の葉ふりかけ」は、水出しした茶葉を捨てずに、じゃこやごまなどカルシウムを多く含む食材と一緒に炒ってふりかけにします。特産品である古老がきはそのまま給食で提供することが難しいため、ペースト状にしてたれを作り「とりの古老がきだれ」にしました。「宇治田原野菜のかき酢和え」は、地場産物の原木しいたけ、みずな、にんじん、だいこんを使い、渋柿で作った柿酢を加えて味つけをしました。「茶汁」は農作業時の昼食に野外食されてきた郷土料理で、町内産のみそを使っています。茶の風景に欠かせないかきをデザートにしました。

宇治田原町の各小学校には学校茶園があり、総合的な学習の時間で茶文化や茶産業について学んでいます。

奈良県　宇陀市立学校給食センター

宇陀市榛原萩原2110

くろまめ入り奈良茶飯、牛乳、三輪そうめんを
使った大和肉鶏の蓑揚げ、大和まなとかきの
白あえ、さといも入りかきたま汁、みかん

エネルギー 807 kcal	マグネシウム 144 mg	ビタミンB_2 0.68 mg
たんぱく質 33.6 g	鉄 3.9 mg	ビタミンC 60.0 mg
脂質 22.4 g	亜鉛 3.9 mg	食物繊維 7.2 g
脂質 25.0 %	ビタミンA 383 μgRE	食塩相当量 2.7 g
カルシウム 413 mg	ビタミンB_1 0.71 mg	

栄養教諭 内藤 瞳

調理員 宇良章子

奈良県の伝統野菜「大和まな」、県名産のかき、「大和肉鶏」、「大和太ねぎ」、宇陀市のくろまめ、桜井市のそうめん など、地元の食材をふんだんに使い、奈良の食材の良さを活かした献立です。

「大和肉鶏の蓑揚げ」は、三輪そうめんをつけて「蓑揚げ」にしました。パリパリとした食感と、隠し味のカレー粉が合わさり、なんともいえないおいしさを生み出しています。白和えには、かきと伝統野菜の「大和まな」を加えました。ねりごまの風味とかきの自然な甘さを生かして、少ない調味料で仕上げています。かきたま汁は、地元のさといもと吉野くずを加えているため優しい口当たりで、「大和太ねぎ」、たまご、にんじん、しいたけが入った、色鮮やかな料理です。「奈良茶飯」は奈良の郷土料理で、米に炒っただいずを加えて番茶で炊飯したものです。今の子どもたちにはなじみがなく、給食を通してぜひ知ってもらいたい味です。

4年生では郷土料理、野菜や果物の生産高などについて学びます。奈良県はかきの生産が日本でもトップクラス。かきの葉を使った「かきの葉寿司」が有名であることや、かきの葉の殺菌効果についても話します。

中国・四国ブロック

岡山県　岡山県立倉敷まきび支援学校　倉敷市真備町箭田4682-1

下津井たこめし、牛乳、たこめしの具、
宝島寺漬け、呉汁、磯の松風ケーキ

エネルギー 686 kcal	マグネシウム 128 mg	ビタミンB_2 0.46 mg
たんぱく質 38.4 g	鉄 3.7 mg	ビタミンC 22.4 mg
脂質 15.3 g	亜鉛 5.0 mg	食物繊維 5.9 g
脂質 20.0 %	ビタミンA 209 μgRE	食塩相当量 2.7 g
カルシウム 433 mg	ビタミンB_1 0.57 mg	

栄養教諭 横山宏子

調理員 中村花子

本校は平成26年4月に開校しました。この献立は、地域の特産品を使った料理「たこ飯」や、地域の農協婦人部が開発した料理「宝島漬け」、生徒を支援してくださる料理研究家の「磯の松風ケーキ」など、本校を支える地域の思いの詰まったものです。「下津井たこ飯」は、倉敷市南部児島下津井の名物のたこを使った炊き込みごはんです。「宝島寺漬け」は、倉敷市水島にある宝島寺から名前をつけたあえ物です。水島遥島地区のれんこん、ごぼう、倉敷市船穂の花切りだいこん、瀬戸内のしらす干しを使い、寺の名前のように宝を集めて作った一品です。呉汁は昔から食べられている伝統食で、真備生産組合のにんじん、だいこん、さといも、ねぎを使います。さといもと相性の良い牛乳を少量入れることで、だいずの臭いも和らぎます。「磯の松風ケーキ」は、高等部職業コースの生徒が、料理研究家の政木信昭先生に習った料理です。ポイントは赤みそとゆずで、磯の風情を表現した蒸しケーキです。

毎日、野菜の生産者の氏名を児童生徒に知らせています。給食週間には生産者組合に感謝の手紙を送り、販売所に飾ってもらっています。

香川県　高松市立香川学校給食共同調理場　高松市香川町浅野1283番地3

くろまめごはん、牛乳、はまちのレモンソース、
食べて菜の磯香あえ、あんもち雑煮、
小原紅早生みかん

エネルギー 895 kcal	マグネシウム 133 mg	ビタミンB_2 0.67 mg
たんぱく質 34.1 g	鉄 4.1 mg	ビタミンC 55.0 mg
脂質 23.7 g	亜鉛 4.1 mg	食物繊維 5.9 g
脂質 23.8 %	ビタミンA 349 μgRE	食塩相当量 3.0 g
カルシウム 406 mg	ビタミンB_1 0.91 mg	

栄養教諭 池内夕起子

調理員 十河ひとみ

おせち料理には欠かせない、くろまめ、はまちと、県の郷土料理であるあんもち雑煮を組み合わせました。くろまめは乾煎りして塩味のごはんに炊き込みます。県で養殖されたはまちは、レモンソースでさっぱりと食べられるように工夫しています。レモンソースは県産レモンの果汁を冷凍したものを使用します。「食べて菜」は香川県生まれの野菜で、今年10年目を迎えました。あんもち雑煮はお正月に作る家庭も減りつつあるため、学校給食で体験する機会を作っています。本来のあんもち雑煮とは少し異なりますが、あん入り白玉団子を使うことで、あんと白みそを組み合わせた絶妙な味に仕上げます。野菜を輪切りにするなど、先人のあんもち雑煮に込めた願いを知ることもできます。小原紅早生みかんは香川県で生まれ商品化されたみかんですが、高級品のため通常口にすることは少ないです。おいしいみかんを作り広めていくためには、多くの人が関わり苦労していることを学びます。

県の食材をふんだんに使うことで、海の幸、山の幸に恵まれていることを知り、多種類の良質な農水産物があることを実感できます。

九州・沖縄ブロック

佐賀県　鹿島市立学校給食センター　鹿島市浜町甲3831-2

ごはん、牛乳、むっちゃん揚げ～さがのりあんかけ～、
甘酒のみぞれあえ、万次郎かぼちゃのつんきぃ
だご汁、佐賀みかん

エネルギー 678 kcal	マグネシウム 113 mg	ビタミンB_2 0.54 mg
たんぱく質 24.7 g	鉄 3.1 mg	ビタミンC 62.0 mg
脂質 15.6 g	亜鉛 2.9 mg	食物繊維 6.2 g
脂質 20.7 %	ビタミンA 357 μgRE	食塩相当量 2.2 g
カルシウム 390 mg	ビタミンB_1 0.65 mg	

学校栄養職員 南川由紀

調理員 宮﨑郁美

佐賀県は穀物やだいず、たまねぎなどの生産や、有明海に面した地域での漁業やのりの養殖、玄界灘に面した地域での漁業や畜産など、農業や水産業が盛んです。市の農林水産課と連携を取りながら、毎月鹿島産の食材を使った「うまかばい給食」を実施しています。市は、昔から発酵の町として知られており、肥前浜宿では酒造業が行われています。

今回の献立には「さがびより」を使用します。「むっちゃん揚げ」は、有明海のシンボルともいえるむつごろうを白焼きし、粉末にしたものをすり身に混ぜ、県産のたまねぎ、フクユタカ(だいず)、木綿どうふなど、市の生産物を使います。その上に「さがのりあんかけ」をかけました。「甘酒のみぞれあえ」には市で製造される甘酒を使用します。「万次郎かぼちゃのつんきぃだご汁」は、市で作られる万次郎かぼちゃをだんごに混ぜ色鮮やかに仕上げます。「つんきい」は「ちぎる」、「だご」は「だんご」の意味です。果物は市で生産される「さがみかん」です。県産や市産の食材を取り入れることで、県や市の自然や、生産者の方への感謝の心を育てることに繋げていきたいという思いを込めた献立です。

鹿児島県　屋久島町学校給食東部地区共同調理場　熊毛郡屋久島町安房1264-7

むぎごはん、牛乳、とびうおミンチのにらみそ焼き、
はんだまとひじきのサラダ、あごだし根菜汁、
屋久島たんかん

エネルギー 678kcal	マグネシウム 134 mg	ビタミンB_2 0.60 mg
たんぱく質 28.7 g	鉄 3.6 mg	ビタミンC 41.0 mg
脂質 17.1 g	亜鉛 3.3 mg	食物繊維 6.3 g
脂質 22.6 %	ビタミンA 239 μgRE	食塩相当量 2.5 g
カルシウム 399mg	ビタミンB_1 0.65 mg	

栄養教諭 西野間かおり

調理員 東 美代子

屋久島近海でとれるとびうおは「トッピー」という愛称で親しまれています。町民にとって「ミンチ」といえば肉ではなく、とびうおのミンチを意味するほど地元で愛されています。給食でも、漁協にお願いして新鮮なとびうおをミンチにしてもらい、様々な料理に活用しています。今回はとびうおミンチに赤みそ、さとう、にら、ごぼうなどを混ぜ込んでオーブンで焼きました。「はんだまとひじきのサラダ」の「はんだま（水前寺菜）」は、屋久島では1年中自生しています。「あごだし根菜汁」のだしは屋久島のとびうお（あご）でとっています。味つけはシンプルに塩と薄口しょうゆのみで、あごだしの風味のよさを感じてもらえるよう工夫しました。たんかんは島の特産品です。たんかんの生産量は鹿児島県が日本一で、屋久島は、かごしまブランド産地に指定されています。

天候に左右されやすい屋久島では、地域の生産者や漁協などと密に連絡を取り合うようにしています。今年度は地元食材を活用したレシピの研究に力を入れ様々なものを開発し、学校・家庭・地域へ情報発信しています。生産者と児童生徒との交流給食も毎年計実施しています。

第1〜10回大会決勝進出校・施設紹介

	2006年(平成18年) 第1回(1,514応募)	2007年(平成19年) 第2回(1,169応募)	2008年(平成20年) 第3回(1,329応募)	2009年(平成21年) 第4回(1,552応募)	2010年(平成22年) 第5回(1,817応募)	2011年(平成23年) 第6回(2,057応募)	2012年(平成24年) 第7回(2,271応募)	2013年(平成25年) 第8回(2,266応募)	2014年(平成26年) 第9回(2,157応募)	2015年(平成27年) 第10回(2,054応募)
北海道・東北	北海道 札幌市立山の手南小学校 反橋 那知子・高橋 陽二	北海道 21世紀構想研究会特別賞 江別市立学校給食センター対雁調理場 菊地 恵美子・諏佐 久美子	秋田県 女子栄養大学特別賞 横手市平鹿学校給食センター 佐々木 景子・佐藤 美幸	青森県 21世紀構想研究会特別賞 青森市立油川小学校 長沼 裕美子・工藤 一史	青森県 黒石市立六郷小学校 宇野 由香子・木立 清子	岩手県 平泉町立平泉小学校 菅原・良枝・山平 まゆみ	岩手県 女子栄養大学特別賞 岩手大学教育学部附属特別支援学校 斉藤 洋子・目黒 沙織	山形県 優秀賞(ヤクルト賞) 高畠町立糠野目小学校 樋口 宮子・柿崎 由利子	青森県 牛乳・乳製品部門賞 青森市小学校給食センター 長沼 裕美子・石谷千鶴	秋田県 準優勝(サラヤ賞) 牛乳・乳製品部門賞 上小阿仁村学校給食調理場 細田 智子・村田淳子
	岩手県 一関市花泉学校給食センター 佐藤 富美子・荒井 祐美子	岩手県 一関市川崎学校給食センター 昆 良枝・千葉 安子	福島県 新地町立新地小学校 畠山 真由美・小島 仁子	福島県 鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・岡崎 かつ子	福島県 鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・岡崎 かつ子	福島県 南会津郡只見町学校給食センター 横田 みえ子・目黒 千里	福島県 鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・鈴木 ひろ子	福島県 優秀賞(タニコー賞) 鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・鈴木 ひろ子	秋田県 優勝(味の素KK だし・うま味賞) 藤里町学校給食センター 津谷 早苗・桂田 尚子	山形県 長井市学校給食共同調理場 山口 薫・梅津 歩
関東	千葉県 匝瑳市野栄学校給食センター 秋山 真理子・長谷川 みよ子	東京都 女子栄養大学特別賞 江戸川区立下鎌田小学校 千葉 幸子・長谷川 雅亮	東京都 品川区立小山小学校 石原 洋子・高見 浩一	茨城県 笠間市岩間学校給食センター 吉田 美紀・野口 節子	東京都 檜原村学校給食共同調理場 菅野 幸・古川みゆき	茨城県 筑西市立下館学校給食センター 島田 亜紀美・鈴木 美和	埼玉県 所沢市立第1学校給食センター 小林 洋介・山田 雅士	東京都 優勝(味の素KK だし・うま味賞) 文京区立青柳小学校 松丸 奨・大野 雅代	東京都 準優勝(サラヤ賞) 文京区立青柳小学校 松丸 奨・石川 絢華	東京都 女子栄養大学特別賞 足立区立第十一中学校 井上 祐子・見米佳子
	静岡県 静岡市立清水有度第一小学校 大田 比佐子・永井 律子	千葉県 優勝(焼き鳥・うなぎ・惣菜の日本一賞) 匝瑳市野栄学校給食センター 秋山 真理子・小川 徳子	埼玉県 新座市立西堀小学校 猪瀬 里美・大島 和子	静岡県 静岡市立蒲原東小学校 青木 みさ子・安本 欽一	栃木県 宇都宮市立豊郷中央小学校 坂本 治己・岡田 裕夫	群馬県 沼田市白沢調理場 渡邊 愛美・中村 陽子	栃木県 21世紀構想研究会特別賞 宇都宮市立田原中学校 塚原 治子・木村 雅恵	群馬県 21世紀構想研究会特別賞 昭和村学校給食センター 根岸 仁美・城戸 美雪	神奈川県 優秀賞(藤江(ふじの系)賞) 横浜市立上寺尾小学校 松本 清江・清水 由美子	群馬県 優勝(味の素KK だし・うま味賞) みなかみ町月夜野学校給食センター 本間 ナヲミ・山岸丈美
甲信越・北陸	長野県 優勝(焼き鳥・うなぎ・惣菜の日本一賞) 長谷学校給食共同調理場 埋橋 惠美・松本 ひろみ	石川県 金沢市学校給食西南部共同調理場 安嶋 まなみ・三輪 恵子	富山県 南砺市立井波小学校 平田 ふさ子・長井 静子	新潟県 優勝(味の素KK だし・うま味賞) 上越市立春日新田小学校 宮澤 富美子・植木 節子	新潟県 上越市立春日小学校 山本 雅代・御園 稲子	長野県 小諸市立東小学校 椙井 泰子・須田 幸子	長野県 長和町立長門小学校 長岡 千鶴子・山浦 しげ子	長野県 優秀賞(東京ガス賞) 富士見町立富士見中学校 畠山 梨恵・坂本 純子	富山県 女子栄養大学特別賞 高岡市学校給食石瀬共同調理場 荒木 志帆・二山 陽介	山梨県 南アルプス市立豊小学校 宮川 鈴子・樋泉美枝子
	石川県 21世紀構想研究会特別賞 加賀市立錦城中学校 山﨑 真弓・高木 康子	福井県 坂井市立三国学校給食センター 越桐 由紀子・辻 里香	石川県 金沢市立大徳小学校 田中 摂子・津田 まり	富山県 女子栄養大学特別賞 高岡市立野村小学校 串岡 美智子・高林 登美子	富山県 準優勝(サラヤ賞) 砺波市学校給食センター 亀ケ谷 昭子・山田 久美子	富山県 富山県立富山総合支援学校 谷林 五月・浜井 美恵子	新潟県 上越市立名立中学校 瀬川 あきは・田郷岡 スミ子	石川県 金沢市立三馬小学校 高井 聡子・上田 真実	福井県 21世紀構想研究会特別賞 福井市大東中学校 田中 範子・中嶋 惠子	石川県 こども審査員特別賞 優秀賞(藤江(ふじの系)賞) 金沢市学校給食扇台共同調理場 山外 裕子・角田美和子
中部・近畿	愛知県 高浜市立南中学校 金山 明子・神谷 直美	岐阜県 中津川市立西小学校 山本 弥生・清水 正子	岐阜県 優勝(焼き鳥・うなぎ・惣菜の日本一賞) 多治見市共栄調理場 松原 恵子・水野 はるみ	岐阜県 土岐市学校給食センター 遠山 致得子・熊谷 政純	愛知県 幸田町学校給食センター 伊藤 惠美・鳥居 かおる	岐阜県 21世紀構想研究会特別賞 海津市学校給食センター 山崎 香代、大倉 寿美恵	愛知県 優勝(味の素KK だし・うま味賞) 西尾市立西尾中学校 冨田 直美・三浦 康子	岐阜県 大垣市北部学校給食センター 山崎 香代・高橋 葉津子	岐阜県 高山市学校給食本郷センター 高澤 和代・山村 さつき	愛知県 優秀賞(菜友賞) 西尾市立西尾中学校 冨田 直美・三浦康子
	三重県 鳥羽市学校給食長岡共同調理場 村山 美和子・山本 さち子	滋賀県 準優勝(味の素KK だし・うま味賞) 守山市立守山小学校 廣田 美佐子・井上 宏子	兵庫県 宍粟市立一宮学校給食センター 田路 永子・秋田 美智子	和歌山県 準優勝(サラヤ賞) 和歌山市立有功小学校 高橋 啓子・倉八 由佳	岐阜県 優勝(味の素KK だし・うま味賞) 郡上市白鳥学校給食センター 白瀧 芳美・見付 清美	和歌山県 優勝(味の素KK だし・うま味賞) 和歌山市立名草小学校 土井 登世・山中 恭子	和歌山県 準優勝(サラヤ賞) 和歌山市立名草小学校 土井 登世・山中 恭子	奈良県 宇陀市立学校給食センター 髙岡 陽子・宇良 章子	大阪府 泉大津市立上條小学校 田場 佳奈・河野 くみ	三重県 伊勢市立有緝小学校 上田 典子・中村小百合
中国・四国	島根県 江津市立桜江学校給食センター 山田 菜穂子・舩津 里子	山口県 岩国市立東小学校 山田 智子・中村 芳子	島根県 学校給食研究改善協会賞 松江市立八雲学校給食センター 長島 美保子・宇山 宏文	徳島県 勝浦町学校給食センター 早川 良子・岡 久美子	鳥取県 21世紀構想研究会特別賞 三朝町調理センター 山下 恵・山根 里美	香川県 女子栄養大学特別賞 観音寺市大野原学校給食センター 真鍋 美枝子、合田 香代子	広島県 三次市立八次学校給食共同調理場 伊藤 真由美・正平 麗子	香川県 準優勝(サラヤ賞) 高松市立国分寺北部小学校 下岡 純子・香川 由希子	鳥取県 優秀賞(タニコー賞) 三朝町調理センター 山下 恵・小椋 陽子	島根県 21世紀構想研究会特別賞 江津市立桜江学校給食センター 山田 菜穂子・柳光真由美
	香川県 準優勝(味の素KK だし・うま味賞) 高松市立国分寺中学校 三宅 律子・宮﨑 茂美	香川県 高松市立国分寺南部小学校 村井 栄子・川染 伸子	香川県 21世紀構想研究会特別賞 高松市立国分寺北部小学校 下岡 純子・間嶋 みどり	香川県 三豊市立詫間中学校 大矢 美智子・真鍋 こずえ	香川県 女子栄養大学特別賞 高松市立国分寺南部小学校 宮武 千津子・間嶋 みどり	高知県 準優勝(サラヤ賞) 大月町立大月中学校 野坂 なつこ・安岡 千冬	愛媛県 愛媛県立今治特別支援学校 中家 華奈・黒川 レミ	愛媛県 牛乳・乳製品部門賞 新居浜市立大生院小学校 武方 和宏・牧野 里香	広島県 優秀賞(ヤクルト賞) 呉市立白岳小学校 檜垣 直美・原 幸惠	高知県 香美市立香北学校給食センター 大原 佐知・鈴木萬世
九州・沖縄	佐賀県 女子栄養大学特別賞 小城市学校給食センター 百武 裕美・吉岡 美佐子	佐賀県 佐賀市立新栄小学校 百武 裕美・益田 久美子	長崎県 壱岐市立芦辺小学校 村上 恭代・大川 芳子	長崎県 峰学校給食共同調理場 佐田 マキ・松村 哲子	佐賀県 嬉野市塩田学校給食センター 阿部 香理・光武きよみ	鹿児島県 鹿児島県立鹿児島盲学校 飛松 佳子・安楽 裕美	鹿児島県 枕崎市立学校給食センター 瀬戸 光代・本柳 慎二	長崎県 優秀賞(藤江(ふじの系)賞) 平戸市立中南部学校給食共同調理場 石田 美穂・西山 宏幸	宮崎県 優秀賞(東京ガス賞) 延岡市立上南方小学校 中川 みゆき・鶴羽 京子	佐賀県 鹿島市立学校給食センター 迎 りつ子・田平由紀
	鹿児島県 指宿市指宿学校給食センター 成相 律子・曽木 さとみ	長崎県 西海市立大瀬戸学校給食共同調理場 神林 光子・山口 恵子	鹿児島県 準優勝(味の素KK だし・うま味賞) 出水市立米ノ津東小学校 榊 順子・岩﨑 由美子	沖縄県 名護市立屋部学校給食センター 糸数 睦子・喜瀬 和子	長崎県 峰学校給食共同調理場 佐田 マキ・松村 哲子	沖縄県 竹富町立小浜小中学校 城間 奈々子・松竹 すま子	沖縄県 竹富町立波照間小中学校 首藤 由佳・大嶺 多枝美	鹿児島県 女子栄養大学特別賞 屋久島町学校給食東部地区共同調理場 西野間 かおり・東 美代子	沖縄県 竹富町立波照間小中学校 首藤 由佳・大嶺 多枝美	鹿児島県 優秀賞(タニコー賞) 枕崎市立学校給食センター 山本 愛・東 美都代
								広島県 牛乳・乳製品部門賞 庄原市立板橋小学校 伊藤 真由美	兵庫県 牛乳・乳製品部門賞 朝来市和田山学校給食センター 須田 絢子	愛知県 牛乳・乳製品部門賞 西尾市立平坂中学校 谷 麻美

※第8回大会から創設された「牛乳・乳製品部門賞」は、エントリーしたすべての中から、カルシウム摂取に効果的な牛乳・乳製品を工夫して取り入れた献立を選出したものです

第1回大会　2006年

長野県　長谷学校給食共同調理場
埋橋 惠美・松本 ひろみ

優勝

長谷の恵みの五穀ごはん、牛乳、にじますの香味ソース、
杜人汁、野菜のえごまみそマヨあえ、すりおろしりんごゼリー

香川県　高松市立国分寺中学校
三宅 律子・宮﨑 茂美

準優勝

ごはん、牛乳、しょうゆまめ、はまちの照り焼き、
さぬきなの磯香あえ、みそ汁、みかん

第2回大会　2007年

千葉県　匝瑳市野栄学校給食センター
秋山 真理子・小川 徳子

優勝

自分で作るおにぎり、牛乳、カラフルのさか巻き、
海と畑のサラダ、いわし満点汁、なし

滋賀県　守山市立守山小学校
廣田 美佐子・井上 宏子

準優勝

赤こんにゃく寿司、牛乳、いさざの磯辺揚げ、
お講汁、おひたし、守山メロンゼリー

第3回大会　2008年

岐阜県　多治見市共栄調理場
松原 恵子・水野 はるみ

優勝

えだまめひじきごはん、牛乳、とうがん汁、
あゆのうめみそ添え、トマトと糸寒天のごま酢あえ、
南濃冷凍みかん

鹿児島県　出水市立米ノ津東小学校
榊 順子・岩﨑 由美子

準優勝

黒さつまごはん、牛乳、おさ汁、豚骨のマーマレード煮、
といもがらなます、デコポン

第4回大会　2009年

新潟県　上越市立春日新田小学校
宮澤 富美子・植木 節子

優勝

ごはん、牛乳、タマタマトマピーチーズ焼き、
ひじき佃煮、ゴマネーズあえ、打ちまめみそ汁、かき

和歌山県　和歌山市立有功小学校
高橋 啓子・倉八 由佳

準優勝

めはりずし、牛乳、紀州梅鶏の梅酢揚げ、
いんげんとほねくの煮物、ふわふわかき玉汁、みかん

第5回大会　2010年

岐阜県　郡上市白鳥学校給食センター
白瀧 芳美・見付 清美

優勝

麦ごはん、牛乳、あゆとあまごの梅とろり、
かみかみあえ、じんだみそ汁、郡上のくだもの

富山県　砺波市学校給食センター
亀ケ谷 昭子・山田 久美子

準優勝

古代米入りごはん、牛乳、富山の幸かき揚げ、
地場産野菜の炒め物、となみ野汁、うさぎりんご

第6回大会　2011年

和歌山県　和歌山市立名草小学校
土井 登世・山中 恭子

優勝

ごはん、牛乳、酢の物withさばフライ、
さつまいもの磯煮、紀州汁、みかん

高知県　大月町立大月中学校
野坂 なつこ・安岡 千冬

準優勝

こうしめし、牛乳、大月の天ぷら、きゃべつの土佐ゆず
香あえ、かぼちゃとこまつなのみそ汁、ばんかんゼリー

第7回大会　2012年

愛知県　西尾市立西尾中学校
冨田 直美、三浦 康子

優勝

てん茶しらす飯、牛乳、地元野菜の照り焼きつくね、れんこんサラダ、にんじんニギス団子のすまし汁、西尾抹茶大福

和歌山県　和歌山市立名草小学校
土井 登世、山中 恭子

準優勝

ごはん、牛乳、郷土の煮物、ぬた、ちりめんにんじんふりかけ、ハリハリ汁、とうがんの梅ゼリー

第8回大会　2013年

東京都　文京区立青柳小学校
松丸 奨、大野 雅代

優勝

のらぼうめし、牛乳、江戸前つくねの宝袋、伝統つくだにあえ、すり流し小鍋立て汁、はちみつにんじんゼリー

香川県　高松市立国分寺北部小学校
下岡 純子、香川 由希子

準優勝

炒りくろまめ入り赤米ごはん、牛乳、国分寺産オリーブとさぬきコーチンのトマトあえ、さぬきなのかみかみサラダ、だいこんのみそ汁、小原紅早生みかん

第9回大会　2014年

秋田県　藤里町学校給食センター
津谷 早苗、桂田 尚子

優勝

白神あきたこまちのみそつけたんぽ、牛乳、えだまめのかわりがんも、とんぶりあえ、白神まいたけのうどん汁、やまぶどうのゼリー

東京都　文京区立青柳小学校
松丸 奨、石川 絢華

準優勝

浅草のりごはん、牛乳、奥多摩やまめの重ね焼き、べっこう千草おひたし、うどちゃんこ汁、東京ゴールドキウイ

第10回大会　2015年

群馬県　みなかみ町月夜野学校給食センター
本間 ナヲミ、山岸 丈美

優勝

こめっこぱん、牛乳、上州豚のアップルジンジャーソースかけ、こんにゃく海藻サラダ、のり塩ポテト、根菜のミネストローネ、手作りブルーベリージャム

みなかみ町はりんごやブルーベリー、さくらんぼなど果樹の栽培が盛んです。生産者と連絡を取り合いながら学校給食にも取り入れています。今回の献立は、群馬県産の米粉を使った「こめっこぱん」。上州豚にみなかみ町産のりんごを使ったソースをかけた「上州豚のアップルジンジャーソースかけ」。夏休み中に収穫の最盛期を迎えるブルーベリーは、毎年冷凍保存しておき、二学期の給食に手作りジャムとして提供しています。手作りジャムは児童たちだけでなく、先生方にも好評です。群馬県はこんにゃくいもの生産量日本一です。今回は地場産の野菜と一緒にさっぱりとしたサラダにしました。

みなかみ町は、農政課、ブランド推進課、子育て健康課、教育委員会などで連携して地産地消を進めています。今年度は「みなかみ町産100%の学校給食」を目指しています。また、地場産物について興味が高い児童ほど食への関心が高く、朝ごはんもしっかりと食べています。地場産物への興味を高めるためにもできるだけ給食に地場産物を取り入れ、朝集会や授業などでも児童たちに地産地消について知らせています。

秋田県　上小阿仁村学校給食調理場
細田 智子、村田 淳子

準優勝

地鶏の二色そぼろごはん、牛乳、上小阿仁野菜のみそマヨネーズ焼き、みずのナムル、稲庭うどんとまいたけのすまし汁、ほおずきミルクプリン

村の特産物のズッキーニ、べいなす、食用ほおずきを使用し、他にも村や県の食材を取り入れています。「稲庭うどんとまいたけの冷製汁」のまいたけは、学校農園で児童が育てました。村の野菜をふんだんに使った「みそマヨネーズ焼き」は、子どもの嗜好に合わせてあり、べいなすとズッキーニに親しみを持ってくれるメニューです。「地鶏の二色そぼろごはん」は、彩りも良く児童たちの大好きなメニューです。「みずのナムル」は、村の山菜である「みず」と、大曲産のもやしの食感を生かしています。食用ほおずきは村が特に力を入れている農作物です。今回の「ほおずきミルクプリン」は、児童と一緒に考案し、親子料理教室でも調理しました。ほおずきは栄養価が高いですが、苦みもあるため、生で食べることが苦手な児童も多いです。しかし、加熱することで甘みと酸味が増し、牛乳プリンと一緒にして、児童が喜んで食べてくれる一品になっています。

地域の特産物は総合的な学習の時間で栽培し、地域の農家の方をゲストティーチャーとして迎えています。収穫した農産物は、学校給食で提供したり、家庭科や学級活動などで調理実習を行っています。

優勝　みなかみ町月夜野学校給食センターの本間 ナヲミさん(左)、山岸 丈美さん(右)

準優勝　上小阿仁村学校給食調理場の細田 智子さん(右)、村田 淳子さん(左)

決勝大会出場者のみなさんと審査委員、子ども審査員

■ 紙一重の激戦を称えあった給食現場の先生たち

第11回大会に向けた準備は9月から始まりました。第1次から4次審査まで厳正な書類選考を行い都道府県代表、ブロック代表、決勝大会出場校・施設を決定しました。その結果は大阪府大阪市と埼玉県さいたま市で開催された地区代表表彰式で発表されました。

西日本地区代表表彰式（2016年10月8日）

表彰式の挨拶に立った全国学校給食甲子園実行委員の長島美保子先生はまず「西日本エリアでは、多くの応募があった県があり、そこからは複数の施設を選ばせていただきました」と多数の応募をいただいたことに感謝する言葉を述べました。

第10回大会を記念する食育シンポジウムを7月30日に東京で開催されたことや10周年記念誌の制作を報告しました。そして「皆さんのたくさんの作品の審査を、第1次から第4次までの担当審査委員が進めてきましたが、優劣をつけがたい作品ばかりで大変苦慮いたしました」と紙一重の中で審査した実情を語り、選手の皆さんの活動を称えました。続いて府県代表、ブロック代表が次々と表彰され、第11回決勝大会に出場する学校・施設が発表され大きな拍手で決勝進出を称えました。最後に全員で記念撮影して表彰式を締めくくりました。

表彰状を受け取る兵庫県香美町立香住学校給食センターの田中智子さん

東日本地区代表表彰式（2016年10月15日）

挨拶に立った馬場錬成実行副委員長は「人口1億人規模の国で、全国的に均一に学校給食が実施されているのは、日本だけです。国外から非常に驚きを持たれています。世界に冠たる日本の学校給食の実施にご尽力されている先生方、調理員の皆さま、ぜひ誇りを持って学校給食を発展させてほしいと願っております」と激励しました。続いて各地域の表彰式が行われ、決勝戦に進出する学校・施設も発表されました。最後に記念撮影をして締めくくりました。

表彰状を受け取る船橋市立高根台第二小学校後藤里香さん

■ 西日本地区代表表彰式での記念講演

取材/執筆：編集部

島根県川本町立川本小学校栄養教諭　山田菜穂子さん
(出場時：江津市立桜江学校給食センター、第10回大会で特定非営利活動法人21世紀構想研究会特別賞を受賞)

地元名産のごぼうを使った「五望給食」

山田先生はこの4月に転勤するまで17年間、桜江学校給食センターに勤務してその間、第1回と第10回の決勝大会に出場しました。江津市は海の幸、山の幸、川の幸が豊富で、市役所の農水産課が間に入り道の駅から旬の食材が毎日、給食センターに届くそうです。

桜江ごぼうの収穫体験

ごぼう栽培に意欲を燃やす生産者夫妻

地元では、桑茶やゴボウが名産で、学校の総合学習の時間でもこれについて学びます。第1回大会に出場したときのメニューは、ごぼうを全ての料理に使い、『5つの望み』という意味の『五望(ごぼう)給食』としました。

「子どもたちに、元気な子、思いやりがある子、たくましい子、よく学ぶ子、故郷を大切にする子になってほしいと、5つの望みを託したものです」と発表し、会場は和やかな空気に満たされました。第10回大会では「江津に縁のある柿本人麻呂をテーマに『人麻呂とよさみ姫の万葉ロマン給食』にしました」と語りました。

献立ができた背景には、「調理員さんたちの愛情のこもった安全でおいしい給食作りの姿勢や、生産者さんたちの信念を持った有機農法での野菜作り、全職員で取り組む楽しい食育があります」と言い、チーム力が非常に大事であることを強調しました。

第10回大会　人麻呂とよさみ姫の万葉ロマン給食

日々の研さんと感謝の気持ちを発表

学校給食甲子園の決勝戦にでたことで子どもたちの学校給食への関心が高まり、おいしい給食が自慢だと子どもたちが語ったことが新聞記事になりました。食に対しての興味が増し、子どもたちの献立作成の力も上達したことを報告しました。「この大会は、子どもたち・調理員・教職員・保護者・生産者・行政・地域の方々に、生きがいや活力を与えることも狙いとしています。2回の大会を経験し、実際の効果を実感しています」と言います。

「スーパー和食をどうぞ」と献立を作った児童たちが記念撮影

決勝大会に出るため調理のトレーニングを積み、作業工程表や作業導線表は何度も作り直したという。決勝当日は「人生初の選手宣誓を経験しました」と語って笑わせました。

「毎日タッグを組んで一緒にがんばっている調理員さんがいるからこそ、緊張しながらも力を出すことができたと思います。日々支えてもらっている調理員さんと一緒に出場できる、本当に素晴らしい大会でした」と結んで大きな拍手を浴びました。

■ 東日本地区代表表彰式での記念講演

取材/執筆：編集部

東京都中央区立有馬小学校学校栄養職員　井上 祐子さん
（出場時：足立区立第十一中学校、第10回大会で女子栄養大学特別賞を受賞）

東京の地産地消事情と学校給食

井上先生は、出場時に勤務していた東京都足立区立第十一中学校の様子を紹介し「短い時間でもしっかり給食がとれるように、生徒たちが役割分担を行っていました。先生方も給食に対してとても協力的でした」と校内の様子を語りました。給食を食べる時間には校内を回って生徒たちと会話を交わし、献立づくりと食育に取り組んできた活動内容を紹介しました。

食欲ナンバーワンと名付けたクラスの様子をスライドで見せながら、決勝大会に出る前日にも全員からエールをもらったと言います。「食に対しても関心が深いクラスで、卒業する前日には私を呼び出し、『今まで、給食をありがとうございました』と一人ひとりから言葉をもらいました」と感激した日々を語りました。

食欲ナンバーワンのクラス

東京では地産地消がなかなか難しいとしながら「決勝大会出場の献立には『東京の恵み』というタイトルをつけ、たくさんの方のご協力を得ました」と感謝の気持ちを伝えました。

「足立区のきゅうり、トマト、ながねぎ、じゃがいも、にんじん、むらめ、八丈島のめだいを使い、私のできる精一杯の地産地消の献立を作りました」と紹介して感動させました。東京全域を回って地場産物を見つけるため、1964年の東京オリンピックの選手村にも納品された「東京牛乳」を生産する牧場を訪問しました。「牧場体験は私にとって初めてのことで、興奮の連続でした」と言います。

こまつなパン開発のエピソードを語る

こまつなパンは、足立区教育委員会とこまつな生産者、パン屋さんが、力を合わせ歳月をかけて開発した足立区の給食パンです。コストがかかりますが、地産地消のパンは食育にも必要なので続けているそうです。こまつなを収めてくれる生産者と子どもたちはとても仲良しで、子どもたちは生産者を見ると「こまつなおじさん」と呼んで駆けよってくるということです。

八丈島の魚はほとんどがすり身になって納品されますが、今回は特にめだいの切り身で納品してもらいました。「どうしても東京の魚を使った献立を作りたかったのです。切り身で給食に出るのはすごいことなんだよと、子どもたちにもしっかり伝えました。本当に感謝の気持ちいっぱいです」と結んで大きな拍手を浴びました。

おいしいごはんを食べた記憶は
ずっと　心に残ると言います。
毎日、大きな鍋に向かって
毎日、お母さんのような気持ちで。
みなさんのつくる給食も
きっと　そんな忘れられない
味になるはずです。
こどもたちが元気に育つように、
少しでも喜んで
食べてくれるように、
手間ひまをかけた　愛情いっぱいの
ごはんをつくるみなさんを
私たちは応援しています。

久原本家
創業明治26年
くばらほんけ

くばら

椒房庵（しょぼうあん）

茅乃舎（かやのや）

久原本家グループ本社 〒811-2503 福岡県糟屋郡久山町大字猪野1442／久原本家食品／久原本家（椒房庵・茅乃舎）／久原醤油（くばら）／農業生産法人 美田

安全で、安心できる給食をこどもたちに。

学校給食の衛生を守る 2つのご提案

product1. ピュアスター ミュークリーンⅡ

いつもの洗浄作業に、殺菌効果をプラス。

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

product 2. 便座きれいくんV

便座除菌で発生源からウイルス対策。

トイレットペーパーに含ませてふくだけで、食中毒原因菌の発生源になりやすいトイレの便座をしっかりと除菌できる専用のクリーナーです。使用後のペーパーはそのままトイレに流せます。

※当社従来品比較

5L

いのちをつなぐ
SARAYA

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

国・公・私立学校教職員のための

アイリスプラン

アイリスプランは、国・公・私立学校教職員のための経済生活支援事業です。

年金コース

年金コースの内容が見てすぐ分かる動画ができました！！

在職中から積立てを開始して、将来の公的年金を補完するための年金制度です。

- **Point 1** 毎月**2,000円（2口）**から積立を手軽に始められます。
- **Point 2** 予定利率は**年1.25%**（平成28年5月1日現在）です。
  ※予定利率は今後変更となる可能性があります。
- **Point 3** 毎年1回、**口数を自由に変更**できます。

医療・日常事故コース

医療・傷害補償コースから名称が変わりました！！

病気やケガによる入院のための医療入院コースと交通事故や日常のケガ、日常生活における法律上の賠償責任も補償する日常事故補償コースの2つからなる制度です。

- **Point 1** 日常事故補償コースの、**個人賠償補償**※1を**1億円にスケールアップ！**
  地震・津波・噴火等の天災起因も補償の対象に（損保補償分のみ）
- **Point 2** 「たすけあい」の共済だから、**無理のない掛金**でニーズにあった保障！
  医療入院コースに**先進医療特約**など**充実したオプション**。
  90歳まで契約更新できます。
- **Point 3** 配偶者・お子さま※2も**一緒に加入**できます。

※1 自動車事故および職務遂行に起因する損害賠償は対象となりません。
※2 お子さまの加入には一定の条件があります。

募集期間（資料請求受付期間）は、例年９月中旬～１１月初旬にかけてです。
詳細は９月中旬に職場で配布されるリーフレットをご覧ください。

事業主団体：一般財団法人　教職員生涯福祉財団
制度内容等詳細については募集資料のパンフレットをご確認ください。

登録番号MY-A-16-LF-004131
承16ー企ー04（1604）

おすすめします！

のむヨーグルト ジョアは、おいしく飲みやすい乳製品です。

その理由1
ジョアは理想的なアミノ酸バランスを持つ飲料
アミノ酸スコアが100
アミノ酸スコアとは「必須アミノ酸」含有比率を評価する数値で、最高値が100です。

その理由2
選べる4つのおいしさラインナップ！

果汁アップでさらにおいしく

消費者庁許可 特定保健用食品
ジョア プレーンは消費者庁から許可された特定保健用食品です。

その理由3
1本に **カルシウム220mg**
ジョア（1本125ml）で220mgのカルシウムが摂れます。

その理由4
カルシウムの吸収を促進する
ビタミンD入り
プレーンに3.8μg、その他のジョアは2.5μg入り。

Ca ＋ ビタミンD

その理由5
カラダにやさしい **低脂肪**
脂質はプレーンで1.1g、その他で0.1gと低脂肪。
（給食）メニュー（プラン）作りにも幅が広がります。

その理由6
数多くの研究成果を持つ **乳酸菌 シロタ株入り**
1本（125ml）に乳酸菌 シロタ株が12.5億個以上。
胃液や胆汁に負けず、生きたまま腸内に到達します。

乳酸菌 シロタ株
（L.カゼイ YIT 9029）

その理由7
ジョア マスカットは
1本に 鉄6.8mg入り
日本人の食生活で不足しがちな鉄が手軽に摂れます。

その理由8
飲みやすくちょうど良い量125ml
多すぎず、少なすぎず、負担にならない容量です。
残菜が減ったとのうれしい声も。

人も地球も健康に
Yakult

お問合せ先：株式会社ヤクルト本社 直販営業部 ☎03（3574）8946

全国の栄養士のためのコミュニティ
給食ひろば
みらい なべくま はかりす

学校給食の情報が集まる！
栄養士がつながる「給食ひろば」

はなまる給食写真館
全国各地の栄養士さんが給食写真を投稿！
投稿数に応じ、弊社が WFP を通じて
途上国の学校給食プログラムへ寄付！
全国各地の給食を参考にし、
日本の学校給食の技術を
世界の子どもたちへ！

株式会社　菜友
三重県桑名市大字蓮花寺惣作396-5
TEL：0594-21-3501
MAIL：info@saiyu-sis.jp
★会員登録を行うと、はなまる給食写真館へ写真を投稿・コメントができます！ぜひ、会員登録をお願いします。
給食ひろばURL http://www.kyushoku.jp/

AIHO
「おいしい」と「便利」を届けてく、
アイホーの厨房機器

フードスライサー
給食で食べる野菜などを安全に効率良く大量切さいできる、多機能スライサーです。

コンビオーブン
ホットエアーと、スチームのコンビネーションで多彩な調理が実現可能。320℃の強力加熱。

立体炊飯器
独自の円形放射状バーナーと燃焼室構造でおいしく炊飯。おかゆ、無洗米、炊込みご飯にも対応可能。

業務用厨房機器メーカーのアイホー
株式会社 AIHO
学校給食の厨房施設設計からメンテナンスまで、トータルにご提案いたします。
［本社・工場］〒442-8580　愛知県豊川市白鳥町 60　TEL：0533-88-5111　FAX：0533-88-4510
［支　店］札幌・東京・名古屋・大阪・九州
［営業所］盛岡・秋田・山形・栃木・埼玉・千葉・多摩・横浜・長野・豊川・京都・神戸・岡山・四国・大分・長崎

アマノフーズ

フリーズドライ製法だから作りたてのおいしさ

フリーズドライの素材

揚げなす

グリーンピース

枝豆

1. 常温で長持ちするので**備蓄**や**保存**に便利！
2. 食材の色・食感・風味が**楽しめる**！
3. ビタミンC等の**栄養価が損なわれにくい**

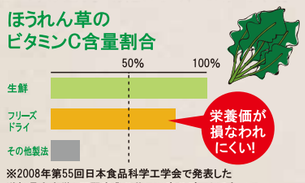
フリーズドライ製法とは

フリーズドライ製法は、食品を約−30℃で凍結させ、真空凍結乾燥機に入れて、真空下で高温をかけずに乾燥させる技術です。

大好評のアマノフーズのおみそ汁

フリーズドライ製法は、製造時に高温をかけないため、熱に弱い「ビタミンC」は、その他の製法と比較すると損失が少ないといわれています。

ほうれん草のビタミンC含量割合



※2008年第55回日本食品科学工学会で発表した滋賀県立大学と天野実業の共同研究のデータです。

Asahi アサヒグループ食品

〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南二丁目4番1号

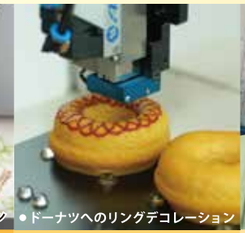
※「アマノフーズ」商品はアサヒグループ食品株式会社が販売しています。

液状食材定量供給装置

武蔵のディスペンサーが、自由自在に食を描く。

MUSASHI ENGINEERING,INC.

○バウムクーヘンへのデコレーション



●ドーナツへのリングデコレーション

●デコレーション描画支援ソフト

ディスペンサーとは・・・

チョコレート、シロップ、ケチャップ等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。

ディスペンス技術で高付加価値を実現。

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

卓上型デコレーションシステム例　インライン対応例

世界のディスペンサー

武蔵エンジニアリング株式会社

本社 〒181-0013 東京都三鷹市下連雀8-7-4 TEL:0422-76-7111／FAX:0422-76-7122

東京、大阪、名古屋、仙台、福岡、埼玉、長野、東関東、秋田、金沢 ＜海外＞香港、上海、深圳、北京、韓国、台湾、シンガポール、タイ、インドネシア、ドイツ

www.musashi-engineering.co.jp/

ISO14001 認証取得

安心でおいしい給食のお手伝い

おかげさまで 70th Anniversary

NAKANISHI

新商品

Nキューブポット　ステンレス製角型二重食缶

4L

7L

10L

14L

特　徴

業界最軽量	料理に合わせた最適な容量
持ちやすいハンドルグリップ	汚れが付きにくい表面処理

新商品

Nキューブポット 異物検知仕様

内容器を特殊樹脂にすることで、金属やガラス等が検知できるようになりました。

業務用厨房機器総合メーカー

株式会社 中西製作所

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

インターネット技術で
持続可能な社会に貢献する

株式会社ガリレオ

Galileo

http://www.galileo.co.jp/

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

おいしい笑顔をお届けします

シマダヤ

食塩ゼロうどん

うどん本来の美味しさそのまま
食塩不使用、もち質国産小麦使用

おいしく食べて健やかに。みなさまの食生活を応援します。

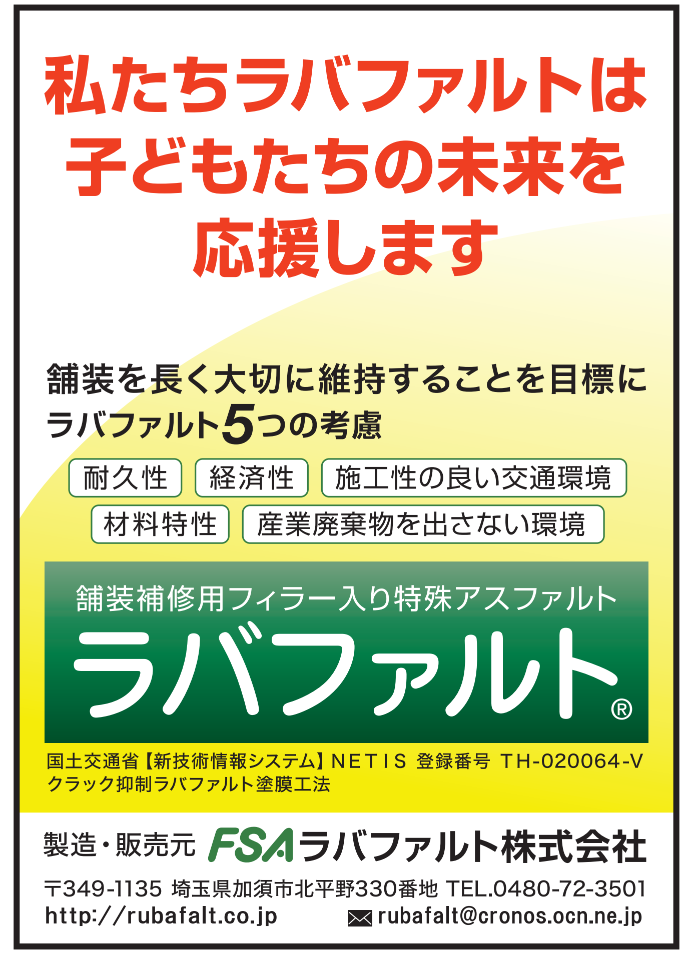
½日分の食物繊維がとれる七穀うどん

もちもちなめらか
七種の雑穀が織りなす豊かな風味

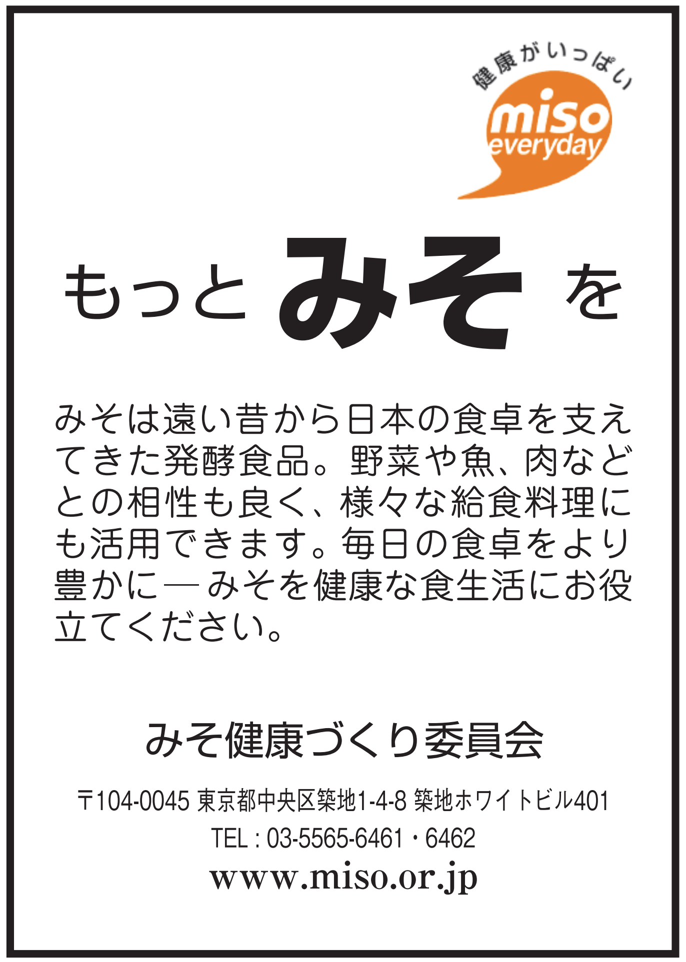
授業の展開が28例
入門・食育実践集
藤本勇二：編著
・B5判128ページ
・定価1,836円（本体1,700円）
小・中学校・特別支援学級で実際に行われた食に関する授業を、28例。板書・指導案（展開）付きでわかりやすく紹介。
こころとからだのけんこう
月刊 学校給食
学校給食＆食育の専門誌。給食現場に役立つ知識や献立、食育の取り組みや食の最新情報を毎月提供しています。
[特集]
4月号 新・食品成分表を読み解く
5月号 震災後５年、福島の食育
6月号 「給食費」は、今
7月号 食育で減塩をめざす
8月号 全国の献立大調査！
9月号 みんな大好き！カレー給食
10月号 スチコンでデザート開発
11月号 「完食」に取り組む
定価960円（本体889円）
毎月15日発売
★イラストや指導資料はダウンロード可能で便利！
全国学校給食協会
〒102-0074 東京都千代田区九段南2-5-10-1F
TEL 03-3262-0814 FAX 03-3262-0717
http://www.school-lunch.co.jp

Soei
SOEI IP LABO FOUNDATION
一般財団法人
創英 IP ラボ
調査研究・知的財産に関する出版・セミナー企画と運営
国際的な人財育成に貢献します

morinaga
微酸性電解水生成装置
PURESTER
ピュアスター
水のように使える
塩素系殺菌料の微酸性電解水
安全・手軽
手袋も希釈も要りません
人と食品に安心な衛生管理を、乳業メーカーから。
食品添加物 殺菌料「次亜塩素酸水」指定
文科省「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1」調理場で使用される生野菜等の殺菌方法の代表的な種類
CHECK! ＷＥＢでユーザー様の生の声を動画配信中！
製品WEBサイト ピュアスター 検索
http://www.morinagamilk.co.jp/products/purester/
TEL 03-3798-8199
発売元：morinaga 森永乳業


私たちラバファルトは
子どもたちの未来を
応援します
舗装を長く大切に維持することを目標に
ラバファルト5つの考慮
耐久性
経済性
施工性の良い交通環境
材料特性
産業廃棄物を出さない環境
舗装補修用フィラー入り特殊アスファルト
ラバファルト®
国土交通省【新技術情報システム】ＮＥＴＩＳ 登録番号 TH-020064-V
クラック抑制ラバファルト塗膜工法
製造・販売元 FSA ラバファルト株式会社
〒349-1135 埼玉県加須市北平野330番地 TEL.0480-72-3501
http://rubafalt.co.jp
rubafalt@cronos.ocn.ne.jp

「茹でる」「焼く」「炒める」「煮る」「揚げる」さらに、圧力調理まで
これ一台ですべてが可能
VarioCooking Center
MULTIFICIENCY
バリオクッキングセンター
GOOD DESIGN
業務用厨房機器総合メーカー
株式会社フジマック
東京都港区新橋5-14-5 ☎03-3434-7262 www.fujimak.co.jp/


健康がいっぱい
miso everyday
もっと みそ を
みそは遠い昔から日本の食卓を支えてきた発酵食品。野菜や魚、肉などとの相性も良く、様々な給食料理にも活用できます。毎日の食卓をより豊かに―みそを健康な食生活にお役立てください。
みそ健康づくり委員会
〒104-0045 東京都中央区築地1-4-8 築地ホワイトビル401
TEL：03-5565-6461・6462
www.miso.or.jp

笑顔でランチ®
新商品も加わり
全品リニューアル
ノンオイルドレッシング 青じそ
野菜いっぱいドレッシング 和風
ドレッシング 香りごま
ドレッシング 香味中華
ドレッシング イタリアン
理研ビタミン株式会社
業務用食品営業本部 〒102-0083 東京都千代田区麹町５−１ ☎03(5275)5156

安心できる加工食品で
楽しくおいしい
学校給食のお手伝い
MILK
学校給食用食品メーカー協会
http://www.maker-kyokai.jp/

学校給食の専門誌
ひみつのはがいーぜ
月刊 学校の食事
― 子どもたちの笑顔のために
学校給食と食育の現場を見つめて 48 年 ―
学校食事研究会
ご購読のお申し込み、お問い合わせは
TEL：03-3265-0377 FAX：03-3265-0378 HP：http://www.gakkounosyokuji.com

ATP＋AMPふき取り検査で、
食中毒予防！！
合格
要注意
不合格
「顔イラストモード」で
効果的な衛生指導ができます。
ルシパック Pen ルミテスター PD-30
キッコーマンバイオケミファ株式会社
TEL：03-5521-5490 FAX：03-5521-5498
URL：http://www.biochemifa.kikkoman.co.jp/
kikkoman

食品添加物 次亜塩素酸水が活躍中!

一般財団法人 機能水研究振興財団
http://www.fwf.or.jp TEL 03-5435-8501

年間60万人※の先生や教育関係者が読んでいます!

教育新聞 教育新聞

※教育新聞電子版(公式サイト)の年間訪問者60万人(2015年実績)

幅広い実績のミウラの真空冷却機!

高性能
8℃まで約 25 分で冷却
(徐冷・除圧時間は含みません)

クリーン
槽内に突出物もなく清掃が簡単
衛生重視の真空ポンプ方式を採用

省エネルギー
当社従来機種に比べ、
節水・節電を実現

真空冷却機 CMJ

CMJ-40QE

MIURA
三浦工業株式会社
愛媛県松山市堀江町7番地 〒799-2696
TEL 089-960-2340 FAX 089-960-2341

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

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

安全で着色しない、学校給食に最適な食器
デラックス
E・エポカルDX

- 耐熱性に優れています
- 次亜塩素酸ナトリウムの消毒が可能です
- 安心して使える安全な食器です
- 耐薬品性に優れています
- 食材による着色汚れがありません
- 洗浄性に優れています
- リサイクル可能です

最新情報やお問い合わせはホームページで!
http://www.sanshin-kako.co.jp
あんしんを約束 おいしいを演出
Sanshin

SNC 新日本厨機株式会社
業務用総合厨房機器製造販売 建設業許可国土交通大臣(般-22)第21201号

技術者集団を目指し、
学校給食の安全安心をサポート

本 社 〒144-0053東京都大田区蒲田本町1-4-1 TEL03-3734-8171
横浜営業所 千葉営業所 埼玉営業所 城北営業所 相模原営業所
E-BOOKカタログご利用下さい http://www.snc-corp.co.jp

水・油で滑りやすい!
横滑りが心配!
金属面で滑りやすい!

そんな職場にピッタリな 滑りに強い靴
ハイグリップ[NHSシリーズ]
ミドリ安全株式会社 URL higrip.midori-fh.jp

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

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

精糖工業会
〒102-0075 東京都千代田区三番町五番地七
電話(代) 03-3288-1151

海からのおくりもの
かまぼこ
大集合。
かまぼこ健康美味しさ宣言

全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会
http://www.zenkama.com/index.html
電話03-3851-1371 FAX03-3861-0555
Healthy Tasty Easy

もっとおいしく、もっとたのしく
全国給食事業協同組合連合会
●〒101-0047 東京都千代田区内神田3-21-6 TEL/03-3256-9966
http://www.zenkyu-kyo.or.jp
北日本給食会 017-744-0011 / 関東給食会 03-3256-6321 / 中部給食会 058-279-0541
中四給食会 086-292-5900 / 近畿給食会 077-552-7630 / エイケイケイ 096-377-2666

このマークが安心安全の目印です。
日本産の乾しいたけには、
全国統一のシンボルマークがついています。
お求めの際は、このマークを目印にお選びください。
日本産・原木しいたけ
乾しいたけ エコ食品宣言
乾しいたけは、
おいしくってヘルシー。
そしてなにより「地球にやさしい」
エコ食品です。
日本産・原木乾しいたけをすすめる会

全国学校給食甲子園のWEBサイトもご覧ください

http://kyusyoku-kosien.net

- 決勝大会、前夜祭、地区代表表彰式などのレポート
- 過去の大会の記録
- 第8~10回決勝大会の動画
- 「学校給食のひろば」
- 全国学校給食甲子園大会10周年記念ワークショップレポート
- 全国学校給食甲子園大会10周年記念食育シンポジウム
  「学校給食から発信する日本のSHOKUIKU」 などがご覧いただけます

全国学校給食甲子園のFacebookページ

https://facebook.com/kyushoku.koshien/

ニュースや、メディアの掲載情報などをお知らせしています。

全国学校給食甲子園10周年記念誌がご覧いただけます

全国学校給食甲子園 10周年記念誌 「努力と感動の記録」

PDF版閲覧はこちら http://kyusyoku-kosien.net/memorial/

あったか家族のおもてなし
日本一
お・ほ・ん・ぢ

焼鳥を買って帰ろう。日本一で。

家族の「笑顔」を
思い出した。

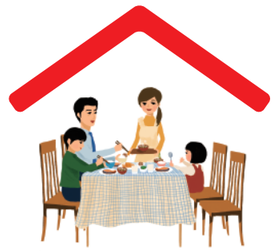
「焼鳥」を見たら

※写真はイメージです。
※表示の価格は本体価格です。※合計金額に別途消費税が掛かります。

日本一は全国に約270店舗展開している焼鳥・惣菜・うなぎ蒲焼のお店です。

株式会社日本一 本 社：千葉県野田市目吹1965 TEL.04-7124-2616 やきとり 日本一 検索

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO®



いつもの時間に
いつものお味噌汁が良い。

あなたがおかわり
するのを見るのが良い。

試合前は
母の手作りカツが良い。

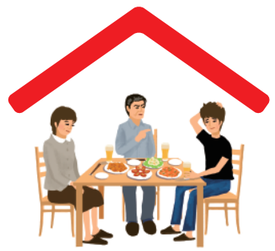
誕生日にきまって出てくる
エビフライが良い。

息子と初めての晩酌で
しんみり話すのが良い。

まだ料理に慣れない
娘のチャーハンが良い。

父の大盛り手料理で
大盛りあがりが良い。

寒い日はみんなで
あったまる鍋が良い。



好物ばかりならんだ
久しぶりの実家が良い。

ずっとずっと
君と一緒が良い。

屋根の下に、良いと書くと、
「食」という字に見えるように。
お家で家族一緒に食べるご飯は、
ほんとうに良いものです。
今日あったことを話す。
寒い日も。暑い日も。
辛いことがあった日も。
嬉しいことがあった日も。
食卓は家族を育てる場所だと思う。
さあ今晩。もっと家族になりませんか。
味の素KKからの提案です。

良

ひとつ屋根の下、今日もあなたと、食べられて良かった。

子どもたちのえがおをつなぐ

FujinoE

すべては子どもたちのために

株式会社藤江は、学校給食調理受託・運営（栄養士）受託をしている会社です。

株式会社　藤　江

http://www.fujinoe.com

ふじのえ　検索

〒130-0026　東京都墨田区両国 1-10-7 ふじのゑビル

TEL　03-5625-5811