全国学校
給食甲子園

第17回 地場産物を活かした我が校の自慢料理
全国学校給食甲子園

開催日　2022年12月10日(土)、11日(日)

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

主　催　認定NPO法人21世紀構想研究会

後　援　文部科学省、農林水産省、厚生労働省、公益社団法人日本医師会、学校法人香川栄養学園、公益社団法人全国学校栄養士協議会、一般財団法人教職員生涯福祉財団、公益社団法人日本給食サービス協会、公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会

「第17回全国学校給食甲子園」は
協賛各社・団体のあたたかいご声援によって開催されています。

あったか家族のお手伝い 日本一 うなぎ・焼とり・惣菜 ni-ho-n-i-chi

子どもたちの笑顔をつなぐ

株式会社 藤江 FujinoE

fujinoe.com

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

kikkoman

MUSASHI ENGINEERING,INC.

一般財団法人
教職員生涯福祉財団

NITCHO
日本調理機株式会社

kewpie

TOYO FOODS

NISSIN GROUP 日清食品グループ

WAKO
WAKO CLOTHING CO.,LTD.

S&B エスビー食品

Soei
SOEI IP LABO FOUNDATION

なんかいいな、をプラスワン
Green House

IHO 株式会社 AIHO

Galileo

月刊 学校給食 全国学校給食協会

FSH
ラバファルト株式会社

"美味しい"の笑顔のために
tanico

NOMURA
野村證券

理研ビタミン株式会社

Eaze systems

hagakure

学校給食用食品メーカー協会

教育新聞
THE EDUCATION NEWSPAPER

あんしんを約束 おいしいを演出
Sanshin

精糖工業会

全国給食事業協同組合連合会

MIURA

mishima

ミドリ安全株式会社

SNC
新日本厨機株式会社

アルファー食品株式会社

夢工房

MAGTEC

一般社団法人 日本食品添加物協会

メガネドラッグ

バイオジェニック株式会社
Biogenic Co., Ltd.

あったか家族のお手伝い 日本一 nihonichi

あったか家族のお手伝い

「美味しい！」の笑顔のために
皆様の食卓へ、
出来立ての美味しさを
お届けします。

※写真はイメージです。※表示価格は8%の消費税込みの価格です。店内飲食の場合は税率が異なります。
※表示の価格は小数点以下の消費税を切捨で表示したものです。小数点以下切上げ表示の店舗は価格が異なる場合がございます。

日本一は全国に約300店舗展開している焼鳥・惣菜・うなぎのお店です

お店で手作り、美味しいお持ち帰り

株式会社日本一 〒278-0001 千葉県野田市目吹 1965

株式会社日本一 カスタマーセンター
0120-0147-21
フリーダイヤル 受付：10時-20時 / 年中無休

地場産物を活かした我が校の自慢料理

第17回　全国学校給食甲子園

主催者挨拶

全国学校給食甲子園
実行委員長　**銭谷 眞美**

新型コロナウイルス感染症のパンデミックは、新たな変異株の蔓延によって社会の平穏は以前のように取り戻すことができないままになっています。しかしワクチン効果や予防方法の新たな展開によって各種イベントが徐々に復活開催になってきました。

こうした中で全国学校給食甲子園は、例年のほぼ半分の規模で開催することに踏み切り、3年ぶりにリアルで調理コンテストを開催することができました。これも全国の学校給食関係者のご理解と協力によって実現したものであり、主催者として心から感謝申し上げます。

17回大会への応募献立は1249人の学校栄養士の先生方から寄せられ、今年もまた地場産物を活かした優れた献立ばかりであり、この運動の活力となっていることを再認識しました。栄養バランスの取れた美味しい昼食を作ることに日夜努力されている学校給食関係者には、改めて敬意を表し感謝の気持ちをお伝えします。子どもたちの成長のためには、「知育」「徳育」「体育」とともに「食育」が大切であることを強く再認識しており、この大会が世界に例のない食育の発展につながる機会になると確信しております。この大会が調理技術や食育授業の改善向上につながり、より美味しい学校給食の実現にいささかでも貢献できればと願っております。

認定 NPO 法人 21 世紀構想研究会
理事長　**馬場 錬成**

新型コロナ感染症は世界各地で変異株が次々と発生し、終わりの見えない状況が続いています。ネットを利用した社会活動が定着し、学校給食甲子園と共に開催している食育シンポジウム、食育ワークショップともに、今年度も開催することができました。学校給食甲子園はリアル開催が実現でき、全国から集まった7代表の選手たちのはつらつとした調理活動を拝見し、改めてこのイベントの意義を再認識しました。

私たち主催者は、世界に例のない学校給食と食育という教育科目の実現に対し、関係者の皆様に心から敬意を表しています。社会活動の中でこの状況を啓発し、さらに広く世界にも発信していきたいと考えています。特に今年素晴らしいと感じたことは、食育授業の方法が確実に進歩していることでした。ICTが着実に教育現場に浸透し、学校栄養士の先生方が努力している現実がよくわかり感銘を受けました。

このような現況は、学校現場だけでなく国全体の進歩の底上げにつながっていることは間違いありません。むしろ学校給食関係者が先陣となって新たな世界を開拓しているようにも感じました。今後ますますの発展によって児童・生徒の向上に寄与することでしょう。栄養と健康だけでなくこのような貢献もあることを学校給食現場の皆さんに伝えたいと思います。

も　く　じ

4 主催者挨拶
5 第17回大会概要
6 第17回大会第２～４次選定 通過校･施設紹介
8 第17回大会決勝進出校･施設･レシピ紹介
15 第17回大会食育授業コンテスト 出場者紹介
16 第17回大会各賞の発表
17 第17回大会決勝レポート
24 第17回大会食育授業コンテスト
26 第17回大会審査講評
27 主催者の認定NPO法人･21世紀構想研究会の紹介と報告
30 第1～16回大会決勝進出校･施設紹介
34 大村智･小原道城先生からの学校給食応援メッセージ

主催団体の認定NPO法人21世紀構想研究会の紹介

知的基盤の強固な研究現場と産業振興の技術革新を実現して、真の科学技術創造立国を確立するため、1997 年 9 月 26 日に創設されました。2001 年に東京都から特定非営利活動法人と認められ、2020 年 11 月に認定 NPO 法人として認定を受けました。

創設以来、研究テーマを適宜掲げて討論し、その成果を社会に訴えて啓発をはかりながら、国の政策にも結びつくように活動しています。

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

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

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

こちらからご覧ください。

発行日　2023 年 1 月 20 日
発　行　**第 17 回全国学校給食甲子園実行委員会**（全国学校給食甲子園事務局）
〒106-0031 東京都港区西麻布 1-2-23-301　Tel：03-6447-5901　e-mail：info@kyusyoku-kosien.net

第17回大会概要

大会期日

2022 年 12 月 10 日（土）、11 日（日）
- 10 日（土）　レセプション
- 11 日（日）　調理コンテスト
  食育授業コンテスト結果発表・表彰式
  第 17 回全国学校給食甲子園表彰式

大会プログラム

10 日（土）
- 18:00 ～ 19:30 レセプション

11 日（日）
- 9:40 ～　開会式
- 10:00 ～ 11:00 調理コンテスト
- 11:20 ～ 12:20 食味審査
- 15:00 ～ 15:20 食育授業コンテスト結果発表・表彰式
- 15:20 ～ 17:00 第 17 回全国学校給食甲子園表彰式

会場

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

出場校

北海道･東北、関東、甲信越･北陸、中部･近畿、中国･四国、九州･沖縄より６ブロックの代表 7 校・施設

主催

認定 NPO 法人 21 世紀構想研究会

実行委員会

実行委員長
銭谷 眞美　（公益財団法人新国立劇場運営財団理事長）
実行副委員長
香川 明夫　（学校法人香川栄養学園理事長、女子栄養大学・女子栄養大学短期大学部学長）
永野 博　（公益社団法人日本工学アカデミー顧問）
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）
椋 周二　（元一般財団法人住宅保障支援機構専務理事）
関川 幸枝　（株式会社野口医学研究所生産管理部部長）
事務局
馬場 錬成　（認定 NPO 法人 21 世紀構想研究会理事長）
峯島 朋子　（認定 NPO 法人 21 世紀構想研究会理事・事務局長）
豊田 有希　（認定 NPO 法人 21 世紀構想研究会事務局）

審査委員会

６ページの審査委員をご参照ください。

後援

文部科学省
農林水産省
厚生労働省
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

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

大会ルール

1. 献立は決勝大会実施日までに学校給食として提供したことがあるもの。なお、１食分を１日で提供した献立に限る。複数日に跨って単品を組み合わせた献立は不可。
2. 文部科学省学校給食摂取基準に基づいている。
3. 栄養量や分量（小学生対象の場合は中学年用の分量）が適正であること。
4. 地場産物を使用し、その特色を活かした献立であること。地場産物は特産物を意味しない。原則として地場産物の範囲は都道府県内産までとする。
5. 子どもが喜び郷土愛を育む献立であること。
6. 食育の生きた教材として活用されていること。
7. 出場者は２名（栄養教諭または学校栄養職員と調理員）とする。
8. 応募用紙には献立の写真を添付。また関連資料があれば添付すること。
9. 過去、全国学校給食甲子園® において、都道府県代表以上に選ばれた献立や他の学校給食コンクールにおいていずれかの賞を得た献立の応募は禁止する。

第 17 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
審査副委員長	長島 美保子	公益社団法人全国学校栄養士協議会会長
審査委員	長谷川 芳樹	創英国際特許法律事務所所長・弁理士
審査委員	和田 勝行	日本医師会総合政策研究機構主任研究員 日本学校保健会事務局相談役
審査委員	橋本 五郎	読売新聞東京本社特別編集委員
審査委員	三好 恵子	女子栄養大学短期大学部教授
審査委員	齊藤 るみ	文部科学省初等中等教育局 健康教育・食育課学校給食調査官
審査委員	山上　望	文部科学省初等中等教育局 健康教育・食育課食育調査官
審査委員	関川 幸枝	株式会社野口医学研究所 生産管理部部長・管理栄養士
審査委員	益子 純子	株式会社藤江代表取締役社長
審査委員	岩田 清司	キユーピー株式会社・執行役員 フードサービス本部 本部長
審査委員	平賀 幸子	元一般社団法人日本学校調理師会代表理事

参加資格

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

審査方法

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

発表

予選通過校（２次・３次）および決勝大会出場校の発表と決勝大会の成績及び献立、決勝大会の模様などを順次 Web サイト上で公開。
Web 以外にも記者発表等、メディアを通じて公表・公開する場合があります。

第 17 回大会第 1 次選定 212 通過校・施設はこちらからご覧ください

第17回大会審査経過　応募数　1,249校・施設　17回大会は全国から1,249校・施設の応募がありました。

第1次選定（書類審査）　→ 212校･施設

応募数の17%にあたる212校･施設を選定しました。

第2次選定（書類審査）　→ 55校･施設

212の中から都道府県代表として55を選定しました。応募数が多い県からは複数の代表を選定したため55代表になったものです。複数代表を出した県は次の通りです。新潟･長崎県が各３件、茨城･愛知･岡山･鹿児島県が各２件です。

第3次選定（書類審査）　→ 24校･施設

55の中から、全国６ブロックの24代表を選定しました。審査の基準となったのは、子どもが喜び郷土愛を育む献立であるか、学校給食が食育にうまく活用されているか、地場産物を使用し、その特色を活かした献立であるか、献立の写真から見て、彩りや美味しさを感じさせる給食になっているかなどでした。

第4次選定（書類審査）　→ 7校･施設

12ブロック代表から７代表を選定して決勝大会への出場を選定しました。

決勝大会
（但し食育授業コンテストのみオンライン審査）
優勝、準優勝、特別賞、優秀賞などを決定

食育授業コンテストは第３次審査に選定された６ブロック24代表が参加できる出場枠となり、21名が出場しました。21代表はストリームヤード（オンライン）を使った食育授業コンテストを行い食育授業最優秀賞、優秀賞を選定しました。
応募献立については調理コンテストを行い、優勝、準優勝、特別賞、優秀賞を選定しました。

第２次選定　　５５校・施設

北海道 七飯町学校給食センター 栄養教諭　山家　惠	茨城県 ブロック代表 大子町立学校給食センター 栄養教諭　竹田 知里	神奈川県 横浜市立文庫小学校 学校栄養職員　田口　諒	山梨県 身延学校給食センター 栄養教諭　一ノ宮 茉央
青森県 ブロック代表 新郷村立新郷小学校 栄養教諭　和泉 裕子	茨城県 牛久市立おくの義務教育学校 （南校舎） 栄養教諭　飯田 晶子	新潟県 柏崎市中央地区 学校給食共同調理場 栄養教諭　高橋 さゆり	長野県 ブロック代表 飯田市学校給食竜峡共同調理場 栄養教諭　伊藤 恭子
岩手県 ブロック代表 西和賀町総合給食センター 栄養教諭　中野 千春	栃木県 ブロック代表 下野市立石橋中学校 栄養教諭　大島 久美子	新潟県 妙高市立新井中央小学校 栄養教諭　岡田 小野江	長野県 長野県上田市 第一学校給食センター 栄養教諭　大星 充子
宮城県 宮城県岩沼市立岩沼西小学校 栄養教諭　戸羽 美希	群馬県 渋川市東部学校給食共同調理場 栄養教諭　村山 佳子	新潟県 ブロック代表 糸魚川市能生学校給食センター 栄養教諭　両川 絵美	岐阜県 瑞穂市給食センター 栄養教諭　村上 直江
秋田県 決勝大会出場 小坂町立小坂小・中学校 栄養教諭　加藤 佑亮	埼玉県 決勝大会出場 越生町立越生小学校 栄養教諭　小林 洋介	富山県 ブロック代表 立山町学校給食センター 栄養教諭　早川 尚子	静岡県 ブロック代表 三島市立西小学校 学校栄養職員　假屋 桃香
山形県 決勝大会出場 高畠町立糠野目小学校 栄養教諭　鈴木 梨菜	千葉県 ブロック代表 千葉県立富里特別支援学校 栄養教諭　飯田　薫	石川県 決勝大会出場 加賀市立錦城小学校 栄養教諭　西田　郁	愛知県 ブロック代表 豊田市中部給食センター 栄養教諭　辻　あかり
福島県 北塩原村学校給食共同調理場 学校栄養職員　小野寺 美咲	東京都 世田谷区立深沢中学校 学校栄養職員　加瀬 あす香	福井県 福井県あわら市 学校給食センター 栄養教諭　岡﨑 知美	愛知県 瀬戸市立長根小学校 学校栄養職員　伊吹 真歩

三重県 伊賀市立友生小学校 栄養教諭　久保 瑞穂	島根県 松江市立鹿島学校給食センター 栄養教諭　岡村 文江	香川県 高松市立屋島小学校 栄養教諭　定谷 晴子	長崎県 決勝大会出場 五島市三井楽学校給食センター 栄養教諭　下川 洋子
京都府 綾部市立綾部小学校 栄養教諭　本部 佐織	岡山県 岡山県立岡山盲学校 栄養教諭　大田 恵里	愛媛県 愛媛県立今治特別支援学校 栄養教諭　福山 綾乃	熊本県 錦町学校給食センター 栄養教諭　冨永 明希江
大阪府 枚方市第一学校給食共同調理場 栄養教諭　小西　卓	岡山県 ブロック代表 岡山県立岡山支援学校 栄養教諭　花房 千帆	愛媛県 愛媛県西条市立玉津小学校 栄養教諭　茨木 仁美	大分県 佐伯市本匠学校給食センター 栄養教諭　高野 美幸
兵庫県 決勝大会出場 宍粟市立山崎学校給食センター 栄養教諭　世良　光	広島県 庄原市立峰田小学校 栄養教諭　伊藤 真由美	高知県 土佐清水市立学校給食センター 栄養教諭　一圓 紘嘉	宮崎県 宮崎県立児湯るびなす支援学校 栄養教諭　坂本 亜子
奈良県 ブロック代表 磯城郡川西町立川西小学校 学校栄養職員　吉田 寿子	山口県 決勝大会出場 周防大島町立 大島学校給食センター 栄養教諭　平原 みゆき	佐賀県 ブロック代表 武雄市立御船が丘小学校 栄養教諭　八藤 静環	鹿児島県 霧島市立国分地区 南部学校給食センター 栄養教諭　今川 みゆき
和歌山県 和歌山県立きのかわ支援学校 学校栄養職員　武部 真弓	徳島県 ブロック代表 那賀町学校給食センター 学校栄養職員　勝本 美咲	長崎県 ブロック代表 峰学校給食共同調理場 学校栄養職員　松﨑 あゆみ	鹿児島県 ブロック代表 薩摩川内市立 樋脇学校給食センター 栄養教諭　久保田 晴美
鳥取県 ブロック代表 南部町立西伯給食センター 栄養教諭　露木 浩子	香川県 丸亀市第二学校給食センター 栄養教諭　香川 恵理	長崎県 平戸市立中南部 学校給食共同調理場 栄養教諭　吉住 利恵子	

北海道・東北ブロック① 秋田県

小坂町立小坂小・中学校

校長　奈良　育
秋田県鹿角郡小坂町小坂字赤神４－１

栄養教諭　加藤 佑亮

調理員　細越 千鶴子

献　立

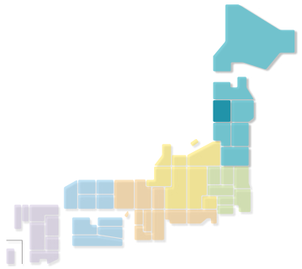
山菜入り炊き込みごはん、牛乳、
桃豚ときのこの炒め物、
アスパラのハニーサラダ、うるいのみそ汁、
町の花アカシアの蒸しケーキ

使用地場産物

米、秋田ふき、油揚げ、牛乳、ぶた肉、ぶなしめじ、干ししいたけ、アスパラガス、なたね油（菜々の油）、うるい、木綿豆腐、長ねぎ、みそ（秋田みそ）、アカシア、鶏卵

栄養価

エネルギー	688 kcal	亜鉛	4.1 mg
たんぱく質	29.6 g	ビタミン A	269 μgRAE
脂質	23.2 g	ビタミン B_1	0.54 mg
脂質	30 %	ビタミン B_2	0.87 mg
カルシウム	350 mg	ビタミン C	28 mg
マグネシウム	101 mg	食物繊維	6.2 g
鉄	2.4 mg	食塩相当量	2.0 g



秋田県は、全国２位の食料自給率（カロリーベース）を誇る地産地消大国。県の北東部に位置し、十和田湖西岸の豊かな自然に恵まれた小坂町は、ブランド豚である「桃豚」の飼育が盛んなところです。本校では、十和田湖で獲れるヒメマスの学習やなたね油の工場見学、ぶどうジュース作り体験など、子どもたちが地場食材にふれる機会を数多く設けてきました。

今回のテーマは「たらふく小坂給食」。小坂町や秋田県の食材をふんだんに使うことで、ふるさとの食文化に対する理解と愛着心の醸成をねらいます。主食は、県を代表するブランド米「あきたこまち」を使った「山菜入り炊き込みごはん」。具材に県北地域発祥の「秋田ふき」や県内で製造された油揚げなどを入れました。「ぶた肉ときのこの炒め物」には、地場産の「桃豚」と県産のしめじや干ししいたけを使用。「アスパラのハニーサラダ」に使うアスパラガスも小坂町産で、ドレッシングには町の特産品であるなたね油『菜々の油』を使っています。「うるいのみそ汁」に入れた「うるい」は山菜の一種。町で栽培する新鮮なねぎとともに、シャキッとした食感を楽しみます。「町の花アカシアの蒸しケーキ」には、小坂町のシンボルでもあるアカシアの花びらを散らしました。

食育指導では、２つの地場産物を取り上げ、小坂町の産業と関連付けて紹介します。１つは「桃豚」。小坂町でしか飼育されていない特別な豚で、飼育環境の特徴についてもふれます。もう1つは小坂町の花に指定されている「アカシア」。かつて鉱山産業で栄えた小坂町で、工場から排出される煙に負けない花として植えられた歴史を振り返ります。

レシピ

山菜入り炊き込みごはん

❶ 米はといで炊飯する。　❷ にんじんは千切り、ふきは3㎝、ごぼうはささがき、油揚げは１×２㎝に切る。　❸ ②で切った具材ととり肉、わらびを炒め、しょうゆ、みりん、上白糖、清酒で味つけする。　❹ ①で炊いたごはんと③で炒めた具材を混ぜ合わせたら完成。

桃豚ときのこの炒め物

❶ たまねぎは薄切り、にんじんは1× 3㎝の短冊切り、えのきとしめじはほぐし、干ししいたけは水戻しする。　❷ ①で切った具材とぶた肉を炒め、コンソメ、塩こしょうで味付けをしたら完成。

アスパラのハニーサラダ

❶ アスパラは 3㎝、キャベツとにんじん、黄ピーマンは5㎜幅の千切りにする。　❷ 干しぶどうは熱湯をかけて油切りする。　❸ ①で切った具材と②の干しぶどうをゆで、真空冷却機で冷やす。　❹ 具材が冷えたらなたね油、りんご酢、はちみつ、レモン果汁、塩こしょうで味付けをして完成。

うるいのみそ汁

❶ うるいは 2㎝、木綿豆腐は１× 2㎝の短冊切り、長ねぎは 3㎜の小口切りにする。　❷ 鍋に水とこんぶ、いりこだしを入れ加熱する。　❸ 沸騰直前にこんぶを取り出し、弱火で加熱を続ける。5分ほどしたらいりこを取り出す。　❹ ③の鍋に長ねぎ、うるい、豆腐の順に具材を入れ、火が通るまで加熱する。みそを溶いて完成。

町の花アカシアの蒸しケーキ

❶ アカシアは3回洗浄する。　❷ プレミックス粉と牛乳、鶏卵を混ぜ合わせてアルミカップに1人分量を入れ分けていく。　❸ 生地をアルミカップに入れたら上にアカシアを散らす。　❹ スチコンで蒸し、中心温度 75℃ 1 分以上が確認できたら完成。

材料と分量（１人分・単位ｇ）　献立対象：小学校

山菜入り炊き込みごはん		牛乳		桃豚ときのこの炒め物		アスパラのハニーサラダ		うるいのみそ汁		町の花アカシアの蒸しケーキ	
精白米	60	牛乳	206	ぶた肉　かたロース	40	アスパラガス	20	うるい	20	アカシア	3
水	96			たまねぎ	10	キャベツ	30	木綿豆腐	20	プレミックス粉	20
とり肉　もも	15			にんじん	5	にんじん	5	根深ねぎ	5	普通牛乳	10
ふき	20			えのきたけ	5	黄ピーマン	3	いりこだしパック	3	鶏卵	10
にんじん	10			ぶなしめじ	5	干しぶどう	3	昆布だし	5		
ごぼう	10			干ししいたけ	1	なたね油	3	淡色辛みそ	6		
油揚げ	3			固形コンソメ	1	りんご酢	5	水	100		
わらび	20			食塩	0.1	はちみつ	1				
こいくちしょうゆ	2			黒こしょう	0.02	レモン果汁	0.5				
みりん	3					食塩	0.1				
上白糖	3					白こしょう	0.02				
清酒	5										

北海道・東北ブロック② 山形県

高畠町立糠野目小学校

校長　高橋 宏幸
山形県東置賜郡高畠町大字上平柳 2070 番地

栄養教諭　鈴木 梨菜

調理員　竹田 明美

献　立

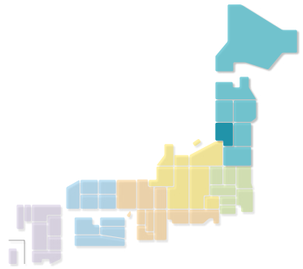
ごはん、牛乳、だいこんのピリ辛そぼろ煮、
高畠産米粉めんのツナびたし、
手作りひじきふりかけ、ふじりんご

使用地場産物

精白米、牛乳、だいこん、ぶたひき肉、しょうが、にんじん、秘伝大豆、米粉めん、キャベツ、こまつな、りんご

栄養価

エネルギー	621 kcal	亜鉛	3.4 mg
たんぱく質	23.0 g	ビタミン A	240 μgRAE
脂質	17.7 g	ビタミン B_1	0.70 mg
脂質	26 %	ビタミン B_2	0.51 mg
カルシウム	404 mg	ビタミン C	31 mg
マグネシウム	100 mg	食物繊維	5.4 g
鉄	3.6 mg	食塩相当量	2.0 g



本校では「栽培活動」と「心を育む学校給食週間」を通して、食材や食に関わる人々に感謝する心を育てる取り組みを行っています。今回の献立は、「心を育む学校給食週間」にあわせて行われる“５年生のだいこん週間”の特別メニュー。５年生が学校の畑で栽培しただいこんを、１週間を通してさまざまな調理法でいただくうちの1つです。

５年生が育てただいこんとともに、３年生が収獲した秘伝大豆も使った「だいこんのピリ辛そぼろ煮」は、トウバンジャンの辛みとそぼろあんかけで、冬でも体が温まる一品。高畠産「はえぬき」のごはんと一緒にいただきます。「高畠産米粉めんのツナびたし」は、町で穫れた「つや姫」を加工しためんに、地場産の野菜とツナフレークをあえたもの。「手作りひじきふりかけ」では、ゆかりを使って児童が自分で好みの味付けにすることで、敬遠されがちな海藻類をおいしく食べてもらう工夫をしました。デザートの「りんご」は、９月中旬から11月下旬までは県の学校給食会で扱う朝日町和合平産の無化学肥料のものを、12 月は町内産のふじりんごを提供します。

５年生のだいこん栽培では、JA 青年部の指導のもと種まきから収穫まで行うだけでなく、洗って給食室に納品するところまでを担います。３年生の秘伝大豆栽培もまた、地域の方の協力を得ながら、収穫・脱穀・選別を行い、給食室に納品。口に入るまでの全過程を体験することで、生産者の苦労を学びます。日々の給食時には、生産者を写真掲示や校内放送で紹介。給食週間中は、調理師の一日や給食室で調理する様子などもビデオ放送で発信するなど、コロナ禍の黙食の時間を有効に活用しています。

レシピ

米飯

❶ 精白米を洗米し、炊飯する。

だいこんのピリ辛そぼろ煮

❶ 秘伝大豆は前日のうちに浸水する。10 分程度ゆでておく。　❷ しょうがはみじん切りにする。だいこんとにんじんは厚めのいちょう切り、たけのこは一口大に切る。　❸ 生揚げは色紙切りにする。　❹ 板こんにゃくはゆがき、短冊切りにする。　❺ 鍋に水を入れ、だいこん、にんじん、たけのこ、こんにゃくを煮る。　❻ 生揚げを入れ、しょうがと調味料を入れて煮る。　❼ ぶたひき肉を加えて煮込む。途中、アクをとる。　❽ 秘伝大豆を入れて煮、水溶きかたくり粉でとろみをつける。

高畠産米粉めんのツナびたし

❶ キャベツはざく切り、こまつなは3㎝、にんじんは千切りにしてゆで、冷却する。　❷ 米粉めんもゆで、冷却する。　❸ ①②の材料とまぐろ缶詰（水煮フレークライト）を合わせ、調味料であえる。

手作りひじきふりかけ

❶ 芽ひじきを水で戻す。　❷ 上白糖、本みりん、こいくちしょうゆを合わせて煮立て、ひじきを入れて煮る。水気を飛ばし、白ごま（いり）とゆかりを入れる。

ふじりんご

洗浄し、１/６にカットし、芯をとる。

材料と分量（１人分・単位ｇ）　献立対象：小学校

ごはん		牛乳		だいこんのピリ辛そぼろ煮				高畠産米粉めんのツナびたし		手作りひじきふりかけ		ふじりんご	
学校給食用精米	80	牛乳	206	ぶたひき肉	30	酒	2	米粉めん	8	芽ひじき	1	りんご	40
				しょうが	0.5	本みりん	2	キャベツ	25	白ごま（いり）	2		
				だいこん	80	オイスターソース	3	こまつな	15	ゆかり	0.6		
				にんじん	10	塩	0.2	にんじん	5	上白糖	0.2		
				たけのこ水煮	15	こいくちしょうゆ	4	まぐろ缶詰水煮フレークライト	8	本みりん	0.2		
				生揚げ	20	トウバンジャン	0.3	こいくちしょうゆ	3	こいくちしょうゆ	0.3		
				板こんにゃく	20	かたくり粉	2						
				秘伝大豆	3	水	100						

関東ブロック 埼玉県

越生町立越生小学校

校長　千装 将志
埼玉県入間郡越生町黒岩 251

栄養教諭　小林 洋介

調理員　三好 景一

献　立

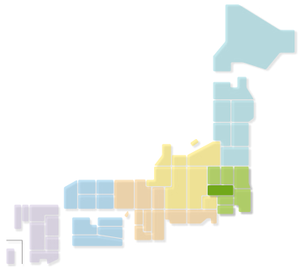
鈴木さん家のさつま黄金飯、牛乳、
平九郎のかあぶり春巻、元気百梅サラダ、
武州カレー煮ぼうとう、大附みかん

使用地場産物

米、牛乳、さつまいも、ひもかわ、ぶた肉、にんじん、さといも、長ねぎ、こまつな、しょうが、しゃくしな漬け、ゆずこしょう、ほうれんそう、小麦粉、もやし、キャベツ、練り梅、みかん

栄 養 価

エネルギー	687 kcal	亜鉛	3.5 mg
たんぱく質	28.3 g	ビタミン A	267 μgRAE
脂質	22.4 g	ビタミン B_1	0.54 mg
脂質	29 %	ビタミン B_2	0.58 mg
カルシウム	367 mg	ビタミン C	39 mg
マグネシウム	115 mg	食物繊維	5.1 g
鉄	3.0 mg	食塩相当量	1.9 g



2021 年は埼玉誕生 150 周年記念の年。越生町の小中学校では、11 月に県にゆかりのある偉人にちなんだ給食を日替わりで提供しました。今回の献立はその中の一つ。深谷市出身の実業家である渋沢栄一と、栄一の見立て養子であり越生ゆかりの幕末の志士、渋沢平九郎にちなんだ給食です。

主菜の「平九郎のかあぶり春巻」は、渋沢平九郎が官軍に敗れたのち、顔振（かあぶり）峠を粘り強く走り抜ける姿をイメージした一品。具材に越生産のゆずこしょうや秩父名物の「しゃくしな漬け」などを使った納豆春巻です。汁物は、渋沢栄一が愛した郷土料理「煮ぼうとう」を、子どもたちの好きなカレー味に仕立てた「武州カレー煮ぼうとう」としました。主食には、日本通貨発祥の地である秩父の郷土料理「黄金飯」をアレンジ。地元農家で２年生の児童が収穫したさつまいもを炊き込んだ「鈴木さん家のさつま黄金飯」です。「元気百梅サラダ」は、越生町の特産である梅で甘酸っぱい特製ドレッシングを作り、野菜にあえました。デザートの「大附みかん」は、隣接するときがわ町のみかん農家が栽培した無農薬みかんです。

埼玉 150 周年を祝う期間中は、埼玉や越生にゆかりのある偉人を紹介する特設コーナーを校内に設けるほか、給食時間を使った放送やレシピ配布を行いました。地産地消に関する食育授業も実施。地元農家の協力を得て、さつまいもの収穫やゆず園の見学なども行いました。また、食事のマナーを学ぶ特別授業では、栄養教諭が渋沢栄一に扮して世界の食事マナーを紹介。日本と世界の食文化の違いについて学びました。

レシピ

鈴木さん家のさつま黄金飯

❶ 米を洗米しもちきびと酒を入れて炊飯する。　❷ さつまいもは、1㎝の角切りにし、ゆでてごはんと合わせる。

平九郎のかあぶり春巻

❶ にんにく・しょうがはすりおろす。　❷ 鍋にごま油・にんにく・しょうがを入れ香りが出たら、ぶたひき肉・しゃくしな漬けを炒めて火が通ったら味付けをする。　❸ ②の粗熱が取れたら、ひきわり納豆・チーズ・ゆずこしょうを入れさっと混ぜる。　❹ 小麦粉を水で溶いて小麦粉のりを作る。　❺ 春巻の皮で③を巻いて閉じ口に小麦粉のりをつける。　❻ ⑤を油で揚げる。

元気百梅サラダ

❶ にんじんは千切り、キャベツは短冊切り、ほうれんそうは 2.5㎝幅に切る。　❷ ごま油・しょうゆ・穀物酢・はちみつ・練り梅を混ぜ合わせドレッシングを作る。　❸ 鍋で野菜をゆでて冷却し水気を絞っておく。　❹ 野菜とドレッシングを混ぜ合わせ、焼きのりと白炒りごまを合わせる。

武州カレー煮ぼうとう

❶ ひもかわは 5㎝幅に切る。にんじんはいちょう切り、さといもは厚めのいちょう切り、長ねぎはななめ切り、油揚げは縦半分のスライス、こまつなは、3㎝幅に切る。　❷ 鍋に水を入れ沸騰させかつおだしパックを入れてだしをとる。　❸ だし汁の中に、ぶた肉を入れ火が通ったらにんじん・さといも・油揚げを入れ煮込む。　❹ 火が通ったら調味料を入れて、ひもかわ・長ねぎ・こまつなを入れて仕上げる。

大附みかん

❶ 流水で３回シンクを分けて洗浄し冷蔵庫で冷やしておく。

材料と分量（１人分・単位ｇ）　献立対象：小学校

鈴木さん家のさつま黄金飯		牛乳		平九郎のかあぶり春巻		元気百梅サラダ		武州カレー煮ぼうとう		大附みかん	
精白米	55	牛乳	206	ごま油	0.3	にんじん	3	かつおだしパック	2	みかん	50
もちきび	5			にんにく	0.3	りょくとうもやし	10	水	130		
酒	1			しょうが	0.3	キャベツ	15	ぶたもも肉	10		
さつまいも	10			しゃくしな漬け	4.5	ほうれんそう	8	にんじん	5		
				ぶたひき肉	20	ツナフレーク水煮	6	さといも	10		
				三温糖	0.3	焼きのり	0.3	油揚げ	3		
				酒	0.3	白炒りごま	1	ひもかわ（うどん生）	8		
				しょうゆ	1	ごま油	0.5	長ねぎ	7		
				ひきわり納豆	25	穀物酢	0.8	こまつな	10		
				シュレッドチーズ	6	しょうゆ	1	カレー粉	0.8		
				ゆずこしょう	0.1	はちみつ	1.2	みりん	1		
				春巻の皮	15	練り梅	0.6	三温糖	0.3		
				小麦粉	0.5			しょうゆ	5.5		
				なたね油	3			酒	1		

中部ブロック 石川県

加賀市立錦城小学校

校長　青木 康人
石川県加賀市大聖寺八間道 57

栄養教諭　西田　郁

調理員　宮本 康代

献　立

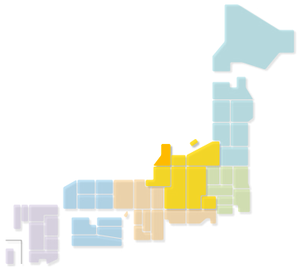
白飯、牛乳、とれたてあじの粉わかめ天ぷら、加賀九谷野菜のサラダ、能登牛のすき焼き煮、加賀ぶどう（巨峰）

使用地場産物

米、牛乳、あじ、米粉、粉わかめ、発芽大豆、味平かぼちゃ、ブロッコリー、能登牛、車麸、ねぎ、にんじん、加賀ぶどう

栄 養 価

エネルギー	687 kcal	亜鉛	4.1 mg
たんぱく質	29.2 g	ビタミン A	259 μgRAE
脂質	23.1 g	ビタミン B_1	0.65 mg
脂質	30 %	ビタミン B_2	0.60 mg
カルシウム	364 mg	ビタミン C	61 mg
マグネシウム	108 mg	食物繊維	7.2 g
鉄	3.1 mg	食塩相当量	2.1 g



石川県は、北部に日本海に突き出た能登半島がある一方、南東部には霊峰白山を擁し、多様な自然に恵まれています。県の最南端に位置する加賀市では、肥沃な江沼平野で米作りが行われているほか、北陸最大の出荷量を誇るブロッコリーの栽培や、なしやぶどうの果樹栽培も盛ん。さらに、橋立漁港では年間を通して豊富な魚種が水揚げされるなど、山海の食材の宝庫です。こうした地場食材を通して、郷土の農業や漁業への理解を深めるために、本校では「ふるさと応援メニューの日」を実施しました。

「とれたてあじの粉わかめ天ぷら」は、橋立漁港で水揚げされた新鮮なあじを使い、同じく橋立漁港の特産品である粉わかめを衣に入れて揚げました。「加賀九谷野菜のサラダ」には、ブランド化を推進している市産の「加賀九谷野菜」からブロッコリーと味平（あじへい）かぼちゃを使い、石川県学校給食会が取り扱う発芽大豆を加えています。「能登牛のすき焼き煮」は、県産のブランド牛である能登牛を使った一品。コロナ禍の畜産業支援のために県が学校給食での提供を補助することで実現しました。地場産の新鮮なねぎやにんじんと一緒に、県の伝統的な食材である車麸を加えています。「加賀ぶどう」は年に1度、地元の果樹農家から購入する巨峰。ごはんは加賀市産のコシヒカリにこだわり、牛乳も県内産です。

食育指導では、橋立漁港の方に加賀市の漁業についてお話を伺うとともに、魚のさばき方を動画で紹介。加賀九谷野菜については、由来や種類を掲示したり、農家を取材したりするほか、３年生を対象に実施する「ブロッコリー教室」で学んだことを発表してもらいます。

レシピ

とれたてあじの粉わかめ天ぷら

❶ あじは水気をふき取る。　❷ 米粉、卵、水で衣を作り、粉わかめと塩を加える。　❸ 油を熱し、あじに衣をつけて揚げる。温度を確認し、できあがり。

加賀九谷野菜のサラダ

❶ 冷凍発芽大豆はざるにあけ、さっと水洗いし、ゆでて冷ます。　❷ 味平かぼちゃは2㎝角に切り、蒸す。　❸ ブロッコリーは小房に分けゆでて水冷する。　❹ すべてが冷めたらノンエッグマヨネーズと塩こしょうであえる。

能登牛のすき焼き煮

❶ 牛肉は、しょうゆ、上白糖、料理酒で煮て、いったん取り出す。　❷ 車麸は水に漬けて戻し食べよい大きさに切り、水気を絞っておく。　❸ 糸こんにゃくは3～4㎝に切り、ゆでてざるにあげておく。　❹ 焼き豆腐は 4㎝角に切り、水にさらす。　❺ にんじんは厚めのいちょう切り、はくさいは葉と芯に分けて、大きめの短冊切り、ねぎは斜めに、えのきたけは石づきを取り、2～3㎝に切る。　❻ 鍋に調味料の１／３ 程度を入れ、糸こんにゃくを加え、炒りつける。　❼ 残りの調味料を入れ車麸、にんじん、はくさいの芯、焼き豆腐、えのき、ねぎ、はくさいの葉、下煮した肉の順に鍋に入れ、調味する。（必要なら途中で水を加える。）　❽ 温度を確実に上げて、仕上げる。

加賀ぶどう（巨峰）

❶ ぶどうはよく洗い、水気を切る。

材料と分量（１人分・単位ｇ）　献立対象：小学校

白飯		牛乳		とれたてあじの粉わかめ天ぷら		加賀九谷野菜のサラダ		能登牛のすき焼き煮				加賀ぶどう（巨峰）	
精白米	70	牛乳	206	あじ切り身	30	冷凍発芽大豆	6	能登牛	22	にんじん	7	ぶどう	20
				米粉	5	味平かぼちゃ	30	しょうゆ	1.2	はくさい	40		
				卵	3	ブロッコリー	25	上白糖	0.4	ねぎ	15		
				粉わかめ	0.1	ノンエッグマヨネーズ	6	料理酒	0.8	えのきたけ	10		
				塩	0.1	塩	0.1	車麸（カット）	2.5	しょうゆ	8		
				揚げ油	3	こしょう	0.01	糸こんにゃく	30	上白糖	2		
								焼き豆腐	20	料理酒	1.2		

中部・近畿ブロック 兵庫県

宍粟市立山崎学校給食センター

所長　池本 雅彦
兵庫県宍粟市山崎町下町１

栄養教諭　世良　光

調理員　安原 風花

献　立

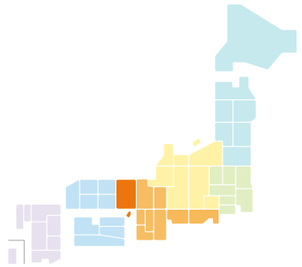
紫黒米ごはん、牛乳、さわらのしょうゆこうじソース、
切干しだいこんのサラダ、
野菜と豆乳のクリームスープ、みかん

使用地場産物

七分つき米、紫黒米、さわら、しょうゆこうじ、
切干しだいこん、ちりめんじゃこ、ひじき、こまつな、
とり肉、たまねぎ、じゃがいも、はくさい、とうがん、
しいたけ、みえんどう、全粒粉、豆乳、甘酒、酒かす、
塩こうじ、みかん

栄養価

エネルギー	655 kcal	亜鉛	3.5 mg
たんぱく質	28.4 g	ビタミン A	250 μgRAE
脂質	19.4 g	ビタミン B_1	0.52 mg
脂質	27 %	ビタミン B_2	0.60 mg
カルシウム	348 mg	ビタミン C	49 mg
マグネシウム	126 mg	食物繊維	7.5 g
鉄	3.1 mg	食塩相当量	1.9 g



宍粟市は、日本海と瀬戸内海の２つの海に挟まれた兵庫県の中西部に位置し、山あいでありながら山海の幸に恵まれています。奈良時代に編纂された『播磨国風土記』には、宍粟市一宮町にある神社で日本酒を作った最古の記録が残されており、市では古くから伝わる発酵文化を普及促進するための「発酵のふるさと宍粟」プロジェクトを推進。学校給食では、週５回の米飯給食や旬の野菜を使った地産地消メニューを実施するとともに、発酵食品を取り入れた献立の研究にも取り組んでいます。

「紫黒米ごはん」は、市内産コシヒカリの七分つき米に市内で収穫した紫黒米を加えた、紫色のごはんです。「さわらのしょうゆこうじソース」は、春と秋に旬を迎えるさわらを使ったメニュー。日本海で水揚げされたさわらを素焼きにし、市内産の米を市内のこうじ店で加工したしょうゆこうじのソースをかけていただきます。「切干しだいこんのサラダ」は、市内産だいこんを生産者の手で加工した切干しだいこんを使い、瀬戸内海産のちりめんじゃこやひじきと一緒に、ノンエッグマヨネーズであえました。兵庫県産とり肉とたっぷりの地元野菜を入れた「野菜と豆乳のクリームスープ」は、ベースに市内産大豆の豆乳と市内産小麦の全粒粉を使い、地元のこうじ店が作る塩こうじと甘酒、地元酒造の酒かすでうまみとコクを出します。デザートは、温暖な淡路島で収穫されるうんしゅうみかんです。

給食週間中は、発酵食品を使った献立を多く取り入れるとともに、宍粟市の発酵文化について、クラス配布の資料や給食だより、パワーポイントによる紹介などを通して、児童生徒に啓発を行いました。

レシピ

紫黒米ごはん

❶ 七分つき米、紫黒米ともに洗米、浸水し炊飯する。

さわらのしょうゆこうじソース

❶ しょうゆこうじのソースを作る。しょうゆこうじ、みりん、酒、砂糖を煮立て、一人 2.5mℓの水で溶いたかたくり粉を加えてとろみをつける。　❷ さわらは両面を素焼きする。　❸ 焼いたさわらにソースをかける。

切干しだいこんのサラダ

❶ 切干しだいこんとひじきはそれぞれ水戻しして、ゆでて冷まし、水気を切る。　❷ ちりめんはゆでて冷まし、水気を切る。　❸ こまつなは 1.5㎝ほどの幅に切り、ゆでて冷まし、水気を切る。　❹ ノンエッグマヨネーズとしょうゆ、ごまを混ぜてドレッシングを作り、①～③の材料を加えてあえる。

野菜と豆乳のクリームスープ

❶ とり肉（5g位に切ったものを使用）に塩こうじをまぶしておく。(30 分以上)　❷ 野菜を切る。たまねぎは薄切り、にんじんはいちょう切り、はくさいはざく切り、じゃがいも・とうがんはさいの目切り、しいたけは薄切りにする。　❸ みえんどうは別ゆでしておく。　❹ ルウを作る。全粒粉に豆乳を加えてだまにならないように混ぜ合わせてから、弱火にかけて、かき混ぜながら、なめらかなとろみのあるルウにする。　❺ 釜に米油を熱し、始めにたまねぎを炒めて、とり肉を加えて炒め合わせる。　❻ ⑤に火の通りにくい野菜から加えて炒め合わせ、一人あたり 60 ～ 70mℓぐらいの水、甘酒、酒かすを加え弱めの中火で煮込む。　❼ じゃがいもがやわらかくなったら、④のルウを加え弱火にし、塩こしょうで味を調え、みえんどうを散らす。

材料と分量（１人分・単位ｇ）　献立対象：小学校

紫黒米ごはん		牛乳		さわらのしょうゆこうじソース		切干しだいこんのサラダ		野菜と豆乳のクリームスープ				みかん	
七分つき米	75	牛乳	206	さわら	40	切干しだいこん	4	とりもも肉	10	全粒粉	3	みかん	80
紫黒米	3			しょうゆこうじ	3	ちりめんじゃこ	3	たまねぎ	30	甘酒	5		
				本みりん	1	ひじき	0.2	じゃがいも	30	酒かす	3		
				酒	1	こまつな	10	はくさい	20	塩こうじ	2		
				砂糖	0.4	ノンエッグマヨネーズ	4.5	とうがん	15	食塩	0.2		
				かたくり粉	0.1	うすくちしょうゆ	1	にんじん	10	こしょう	0.02		
						白すりごま	1.5	しいたけ	5	米油（炒め用）	0.4		
								みえんどう	4				
								豆乳	40				

中国・四国ブロック 山口県

周防大島町立大島学校給食センター

センター長　小泉 周三
山口県大島郡周防大島町西屋代 2598

栄養教諭　平原 みゆき

調理員　酒井 秀子

献　立

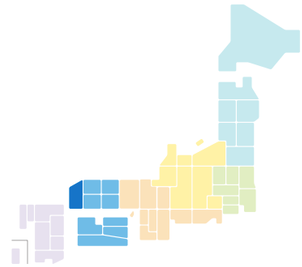
金時ささげごはん、牛乳、
小いわしのみかん風味、
はなっこりーとれんこんのひじきあえ、
ぽたんけんちょう、せとみ（ゆめほっぺ）

使用地場産物

米、東和金時（さつまいも）、ささげ、牛乳、
小いわし、みかんジュース、はなっこりー、れんこん、
ひじき、いのしし、豆腐、油揚げ、だいこん、
にんじん、きくらげ、せとみ

栄養価

エネルギー	683 kcal	亜鉛	3.3 mg
たんぱく質	26.4 g	ビタミン A	420 μgRAE
脂質	20.6 g	ビタミン B_1	0.59 mg
脂質	27 %	ビタミン B_2	0.52 mg
カルシウム	373 mg	ビタミン C	71 mg
マグネシウム	166 mg	食物繊維	5.7 g
鉄	3.6 mg	食塩相当量	1.9 g



山口県東南部に位置し、瀬戸内海で３番目に大きな屋代島を中心とする周防大島町は、農業と漁業が盛んな島です。なかでも山口県で生産されるみかんの約８割を占めることから、「みかんの島」としても知られています。一方、2002年に島内で初めて確認されたイノシシが急増し、農作物への被害が深刻化したため、2020年には 3023 頭を捕獲。その処分に地元精肉店が「ジビエセンター」を設置して、加工するようになりました。

今回の給食にも、このいのしし肉を活用。山口県全域で食べられている郷土料理「けんちょう」に入れ、「ぼたんけんちょう」としました。「金時ささげごはん」は、ささげ豆のごはんに周防大島産のブランドいも「東和金時」を混ぜたもの。「ささげごはん」は、弘法大師の命日に行われる“お大師まいり”の振る舞い料理として、地元ではなじみ深いメニューです。主菜の「小いわしのみかん風味」は、島沿岸で漁が盛んな小いわし（かたくちいわし）を揚げ、特産のみかんのたれをからめた風味豊かな一品。「はなっこりーとれんこんのひじきあえ」は、ブロッコリーと中国野菜サイシンを交配した山口県生まれの野菜「はなっこりー」を使い、県特産のれんこんや春に沿岸で採れるひじきと一緒にあえました。デザートの「せとみ」もまた、県オリジナル品種のみかん。「清見」と山口県原産の「吉浦ポンカン」を交配し、糖度が高く、皮がむきやすいのが特長です。

３年生の社会科では、地場産物を豊富に使った給食を通して、郷土の気候風土を生かした産業と食文化との結びつきを学ぶとともに、食材や生産者への感謝を促しました。

レシピ

金時ささげごはん

❶ ささげは洗って一晩水につけておく。火にかけてゆで、調味料で煮含める。　❷ 米を洗う。東和金時は一口大に切る。米に東和金時、酒、食塩を加えて炊く。
❸ 炊き上がったさつまいもごはんに、ささげを加えてほぐすように混ぜる。

小いわしのみかん風味

❶ 瀬戸内産小いわしの天ぷらを180℃でからりと揚げる。　❷ うんしゅうみかん果粒入りジュースと三温糖、こいくちしょうゆを混ぜて煮溶かし、たれを作る。
❸ ①の小いわしの天ぷらに②のたれをからめる。

はなっこりーとれんこんのひじきあえ

❶ はなっこりーは2㎝長さに切る。れんこんは、半月の薄切りにする。ひじきは水で戻す。　❷ はなっこりーとれんこんをゆでて、冷却する。　❸ ひじきを三温糖としょうゆ、水少々で炒め煮にし、冷却する。　❹ それぞれをあえる。

ぼたんけんちょう

❶ いのしし肉の薄切りに、酒をからめておく。　❷ 油揚げは 1.5㎝角、だいこん、にんじんはいちょう切り、きくらげは千切りにする。豆腐は水切りし、くずしておく。
❸ 鍋に油をひき、いのしし肉を炒める。色が変わったら、くずした豆腐を炒める。　❹ だいこん,にんじん,油揚げ,きくらげを加え、さらに炒める。　❺ 三温糖、本みりん、水を加えて煮る。　❻ だいこんがやわらかくなったらしょうゆを加え、少し煮て火を止める。

せとみ

❶ せとみはよく洗い、４等分にする。

材料と分量（１人分・単位ｇ）　献立対象：小学校

金時ささげごはん		牛乳		小いわしのみかん風味		はなっこりーとれんこんのひじきあえ		ぼたんけんちょう		せとみ	
精白米	68	牛乳	206	瀬戸内産小いわし（でん粉つき）	30	はなっこりー	20	いのしし肉	10	せとみ（ゆめほっぺ）	35
強化米	0.2			なたね油	2	れんこん	15	清酒　普通酒	1.5		
水（炊飯用）	88			うんしゅうみかん果粒入りジュース	8	ひじき	1	木綿豆腐	50		
東和金時（さつまいも）	20			三温糖	0.8	三温糖	0.8	油揚げ	3		
清酒　普通酒	1			こいくちしょうゆ	1.5	こいくちしょうゆ	1.2	だいこん	65		
食塩	0.2					すりごま	1	にんじん	15		
ささげ	7							きくらげ	0.5		
三温糖	0.15							三温糖	1		
こいくちしょうゆ	0.4							こいくちしょうゆ	5		
食塩	0.1							本みりん	1		
水（ささげ調理用）	25							なたね油	0.8		
								水	20		

九州・沖縄ブロック 長崎県

五島市三井楽学校給食センター

所長　谷川 智子
長崎県五島市三井楽町濱ノ畔 1531 番地 1

栄養教諭　下川 洋子

調理員　臼井 洋子

献　立

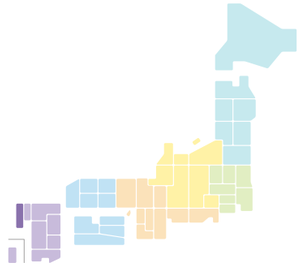
かんころめし、牛乳、三井楽卵の擬製豆腐、
五島産切干しだいこんの酢の物、具だくさん汁

使用地場産物

米、かんころ、豆腐、卵、ぶたひき肉、深ねぎ、きゅうり、切干しだいこん、ぶた肉、はくさい、ねぎ、ひじき、もやし

栄養価

エネルギー	847 kcal	亜鉛	4.6 mg
たんぱく質	35.7 g	ビタミン A	350 μgRAE
脂質	24.7 g	ビタミン B_1	0.79 mg
脂質	26 %	ビタミン B_2	0.72 mg
カルシウム	462 mg	ビタミン C	46 mg
マグネシウム	166 mg	食物繊維	11.6 g
鉄	4.5 mg	食塩相当量	2.5 g



五島市は、長崎県の西方沖約 100km に浮かぶ五島列島の南西部に位置し、漁業はもちろん、畜産など農業も盛んなところです。市内には地場産物を扱う直売所があり、旬の食材が利用できます。列島最大の福江島の北西部にある三井楽町には養鶏場があり、新鮮な卵も手に入ります。一方で、海風を利用して作る切干しだいこんやひじき、あおさ、かんころなど乾物に加工した特産品も多数。五島の食材で作る乾物は、安定した食材の供給に重要な役割を果たすばかりか、栄養価も高くなるというメリットがあります。

今回は、これらの乾物を使った献立にしました。「かんころめし」には、郷土食「かんころもち」で生徒たちにもなじみ深い、さつまいもを干した「かんころ」を使用。五島産の米とともに炊き上げました。「三井楽卵の擬製豆腐」には、町内の養鶏場から届く生みたて卵と、にがりを使わない昔ながらの製法で作られた潮豆腐を使い、具材には長崎県産のひじきも入っています。「五島産切干しだいこんの酢の物」は、五島の海風と太陽の光を浴びてうまみを凝縮した、千切りの切干しだいこんを使用。「具だくさん汁」は、五島産のぶた肉と一緒に、たっぷりの野菜を煮込みました。

本校では、毎年３年生がふるさと教育の一環として「G 究グルメコンテスト」と題し、地場産物を用いた献立を文化祭で全校生徒や保護者らに投票してもらう取り組みを行っています。今年は SDGs の視点から「干す」加工法に注目し、地元の乾物を献立に取り入れました。事前授業では、郷土の特産物を知るとともに、乾物の保存食としての利点や栄養について学習しました。

レシピ

かんころめし

❶ かんころ（干しさつまいも）を水につけ、やわらかくして1㎝幅に切る。　❷ 米を研ぎ、①と酒、塩を入れて炊飯する。

三井楽卵の擬製豆腐

❶ にんじんと深ねぎは粗みじん切りにする。　❷ 木綿豆腐は粗くつぶしておく。　❸ ひじきは水で戻し、長いものは刻む。　❹ ぶたひき肉を油で炒め①②③を入れ炒める。　❺ 調味料で味を付け、少しとろみが出るまで加熱する。　❻ ⑤を鉄板に流し入れスチームコンベクションオーブンで焼き上げる。　❼ 包丁で切り分ける。

五島産切干しだいこんの酢の物

❶ 切干しだいこんは水で洗いゆでる。　❷ ごまはすってから煎っておく。　❸ きゅうりはスライス、赤ピーマンは１／４にして薄切りにする。　❹ ③をスチームコンベクションオーブンで蒸して加熱する。　❺ ①と④を真空冷却器で冷却する。　❻ 調味料で味付け②を入れる。

具だくさん汁

❶ じゃがいもは角切り、はくさいは1㎝幅、にんじんはいちょう、しいたけは戻してスライス、葉ねぎは小口切り、もやしはざく切りにしておく。　❷ さば削り節でだしをとる。　❸ ぶた肉を炒めにんじん、じゃがいも、しいたけを入れ水を入れて煮込む。　❹ はくさいともやしを入れ調味料で味を調えたらねぎを加える。

材料と分量（１人分・単位ｇ）　献立対象：中学校

かんころめし		牛乳		三井楽卵の擬製豆腐				五島産切干しだいこんの酢の物		具だくさん汁			
米	88.4	牛乳	206	木綿豆腐	78	清酒	1.3	きゅうり	32.5	ぶたもも肉	13	うすくちしょうゆ	3.25
清酒	2.86			鶏卵	39	油	1.3	切干しだいこん	9.1	じゃがいも	39	食塩	0.2
食塩	0.26			ぶたひき肉	26	食塩	0.13	赤ピーマン	6.5	はくさい	26	さば削り節	2.6
干しさつまいも	29.9			ひじき	0.65	こしょう	0.03	いりごま	2.6	もやし	26	油	1.3
				にんじん	9.75			穀物酢	3.9	にんじん	13	水	156
				深ねぎ	5.2			三温糖	3.9	葉ねぎ	3.9		
				うすくちしょうゆ	3.9			うすくちしょうゆ	0.65	干ししいたけ	1.3		
				三温糖	2.6			清酒	0.52	清酒	1.3		

第17回大会食育授業コンテスト　出場者紹介

食育授業コンテストは第３次審査に選定された６ブロック 24 代表が参加できる出場枠となりました。しかし出場は任意参加としたため、21 名が出場することになりました。

秋田県
小坂町立小坂小学校
栄養教諭　加藤 佑亮

山形県
高畠町立糠野目小学校
栄養教諭　鈴木 梨菜

茨城県
大子町立学校給食センター
栄養教諭　竹田 知里

栃木県
下野市立石橋中学校
栄養教諭　大島 久美子

埼玉県
越生町立越生小学校
栄養教諭　小林 洋介

千葉県
千葉県立富里特別支援学校
栄養教諭　飯田 薫

新潟県
糸魚川市能生学校給食センター
栄養教諭　両川 絵美

富山県
立山町学校給食センター
栄養教諭　早川 尚子

石川県
加賀市立錦城小学校
栄養教諭　西田 郁

長野県
飯田市学校給食竜峡共同調理場
栄養教諭　伊藤 恭子

静岡県
三島市立西小学校
学校栄養職員　假屋 桃香

愛知県
豊田市中部給食センター
栄養教諭　辻 あかり

兵庫県
宍粟市立山崎学校給食センター
栄養教諭　世良 光

奈良県
磯城郡川西町立川西小学校
学校栄養職員　吉田 寿子

鳥取県
南部町立西伯給食センター
栄養教諭　露木 浩子

岡山県
岡山県立岡山支援学校
栄養教諭　花房 千帆

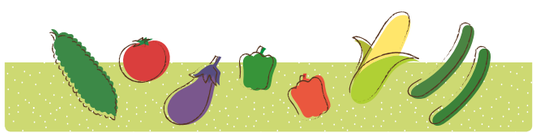
山口県
周防大島町立大島学校給食センター
栄養教諭　平原 みゆき

徳島県
那賀町学校給食センター
学校栄養職員　勝本 美咲

佐賀県
武雄市立御船が丘小学校
栄養教諭　八藤 静環

長崎県
五島市三井楽学校給食センター
栄養教諭　下川 洋子

鹿児島県
薩摩川内市立樋脇学校給食センター
栄養教諭　久保田 晴美



コロナ逆境を克服して集まった 1249の珠玉の作品

第 17 回全国学校給食甲子園は、兵庫県宍粟（しそう）市立山崎学校給食センターが優勝（株式会社日本一賞）の栄冠を勝ち取りました。そのほかの各賞は以下の通りです。決勝戦に勝ち残った7代表に差はほとんどなく、まさに紙一重の激戦でした。
また調理員特別賞（中野麗子賞）と応募数の多かった県に対し感謝状も贈呈されました。

第17回全国学校給食甲子園表彰内容

表彰の名称	授与される主な理由	県名	受賞施設
優勝（株式会社日本一賞）	もっとも優れた献立内容として認められました	兵庫県	宍粟市立山崎学校給食センター
準優勝（野口医学研究所賞）	優勝に次ぐ優れた献立として認められました	埼玉県	越生町立越生小学校
大村智特別賞	食材の工夫と体験を通した献立を創作し優れた作品と認められました	秋田県	小坂町立小坂小・中学校
21世紀構想研究会特別賞	優れた献立として認められました	山形県	高畠町立糠野目小学校
女子栄養大学特別賞	優れた献立として認められました	石川県	加賀市立錦城小学校
調理員特別賞（中野麗子賞）	優れた調理技術として認められました	山形県	竹田 明美（高畠町立糠野目小学校）
優秀賞（藤江賞）	特に地場産物を活かした献立の工夫が認められました	山口県	周防大島町立大島学校給食センター
優秀賞（武蔵エンジニアリング賞）	特に栄養のバランスの優れた献立として認められました	長崎県	五島市三井楽学校給食センター
感謝状	コロナ禍の困難な中にありながら全国学校給食甲子園が掲げる食育推進の理念に理解を示し 13 県から多数の応募呼びかけにご尽力いただきました よって貴団体に敬意を表しここに感謝状をお贈りいたします	岩手県 茨城県 栃木県 新潟県 長野県 愛知県 岡山県 徳島県 香川県 愛媛県 長崎県 宮崎県 鹿児島県	岩手県学校栄養士協議会　155 件 茨城県学校栄養士協議会　219 件 栃木県学校栄養士会　150 件 新潟県学校栄養士協議会　395 件 長野県学校保健会　栄養教諭・学校栄養職員部会　245 件 愛知県栄養教諭研究協議会　166 件 岡山県学校栄養士会　167 件 徳島県栄養教諭・学校栄養職員研究会　139 件 香川県栄養教諭・学校栄養職員研究会　204 件 愛媛県学校栄養士協議会　184 件 長崎県学校栄養士会　346 件 宮崎県学校栄養士会　163 件 鹿児島県学校栄養士会　101 件

歴史と興味と食文化を組み込んだ食育授業

17 回大会の食育授業は、21 人の栄養教諭のコンテストとなりました。教育現場で活用される情報通信技術（ICT）を取り入れる授業が増えてきており、ブームになりつつあるという評判も聞こえてきます。学校現場にもデジタル革命の波が押し寄せてきたことを感じさせました。
優秀賞に選定された 7 人の授業でも、子どもたちに訴える力と理解度を高める言い方と説明内容、郷土の食材の歴史や栄養成分などを分かり易く説明しており、大人にも参考になる内容が目立ちました。

食育授業コンテスト表彰内容

食育授業最優秀賞（キッコーマン賞）	食育授業に優れた技量を発揮し、子どもたちに楽しくためになる授業を行い食育授業最優秀賞を授与されました	鹿児島県	薩摩川内市立樋脇学校給食センター栄養教諭	久保田 晴美
食育授業優秀賞	食育授業最優秀賞に次ぐ優れた食育授業を行ったことが認められました	秋田県	小坂町立小坂小・中学校栄養教諭	加藤 佑亮
		山形県	高畠町立糠野目小学校栄養教諭	鈴木 梨菜
		埼玉県	越生町立越生小学校栄養教諭	小林 洋介
		新潟県	糸魚川市能生学校給食センター栄養教諭	両川 絵美
		山口県	周防大島町立大島学校給食センター栄養教諭	平原 みゆき
		佐賀県	武雄市立御船が丘小学校栄養教諭	八藤 静環
		長崎県	五島市三井楽学校給食センター栄養教諭	下川 洋子
食育授業精励賞	食育授業優秀賞に次ぐ模範となる食育授業を行ったことが認められました	茨城県	大子町立学校給食センター栄養教諭	竹田 知里
		栃木県	下野市立石橋中学校栄養教諭	大島 久美子
		千葉県	千葉県立富里特別支援学校栄養教諭	飯田 薫
		富山県	立山町学校給食センター栄養教諭	早川 尚子
		石川県	加賀市立錦城小学校栄養教諭	西田 郁
		長野県	飯田市学校給食竜峡共同調理場栄養教諭	伊藤 恭子
		静岡県	三島市立西小学校学校栄養職員	假屋 桃香
		愛知県	豊田市中部給食センター栄養教諭	辻 あかり
		兵庫県	宍粟市立山崎学校給食センター栄養教諭	世良 光
		奈良県	磯城郡川西町立川西小学校学校栄養職員	吉田 寿子
		鳥取県	南部町立西伯給食センター栄養教諭	露木 浩子
		岡山県	岡山県立岡山支援学校栄養教諭	花房 千帆
		徳島県	那賀町学校給食センター学校栄養職員	勝本 美咲

3年ぶりの熱戦を再現した決勝大会

── 日ごろの鍛錬を競い合った7代表の調理技術 ──

決勝大会は 11 日午前9時 45 分からの開会式で始まりました。大会実行委員長の銭谷眞美・新国立劇場運営財団理事長が挨拶に立ちました。
「全国から選ばれた7チームは、厳正な書類審査で激戦を勝ち抜いてきました。決勝大会に出場しただけで名誉です。決勝大会は、実際に調理する現場であり、これまで数々のドラマが生まれてきました。地元の食材を活かした素晴らしい学校給食が出来上がることを楽しみにしています」と開会の言葉を述べました。

埼玉県代表の栄養教諭・小林洋介さんが選手宣誓

続いて選手を代表して、埼玉県越生町立越生小学校の小林洋介栄養教諭が選手宣誓をしました。
「私たちは子どもたちと生産者・地域の方々の笑顔を大切にし、いかなるときでも子どもたちにとって嬉しく、楽しく、美味しい給食を作ることを誓います」
堂々と宣誓した大きな声が会場いっぱいに響き渡りました。

手際よく展開された調理技術

午前 10 時、銭谷委員長の「調理開始！」の合図とともに、１時間勝負の調理が始まりました。代表７チームは、調理台付近に貼り出した作業工程表に沿って、給食作りに取り掛かります。地元の生産者や子どもたちが作った食材を次々と手際よくカットして食材を整えていきます。リズミカルに、流れるように進む包丁さばきは、見ているだけで気持ちがいいものでした。
制限時間が秒刻みで減っていくデジタル時計にときどき目を走らせながら、次々と献立料理が進んでいきます。揚げ物、煮物などの温度を測りながら、栄養教諭と調理員が互いの作業を確かめています。目で合図を送りながら、作業工程表を確認しながら、調理を進めていきます。チームワークよく作業が進んでいきます。
調理台が並んだ会場をテレビ、新聞などのメディアや、審査委員が取り囲み、熱心に調理する様子を見ていました。

実況中継された調理コンテストの解説

調理している光景は、YouTube で実況録画され、後日公開されました。 解説者は元文科省食育調査官で現在、鹿児島市立中央学校給食センター所長の濱田有希先生、インタビューアーは、大正大学表現学部表現文化学科教授の外川智恵先生です。二人は、７代表の献立表や食育アピールシートなどを参考にしながら、次々と展開される調理現場を流れるように解説して行きます。息の合ったコンビの明快な解説は、今大会も全国に届けて関心を集めました。
残り 15 分を切り最後の勝負どころに差しかかりました。毎回、悲喜こもごものドラマが生まれるときでもあり、選手も審査委員も緊張する時間帯です。しかし選手たちは落ち着いて調理を進めており、盛り付けの準備に入るとあっという間に手際よくトレイに色とりどりの美味しそうな料理が並び、今大会も充実した大会で本番を終えました。

どれもこれも美味しい給食作品に審査も難航

出来上がった７代表の給食トレイを前に、審査委員の食味審査が始まりました。食器と箸やスプーン、フォークなどを使いながら、完成した給食の食味審査をしていきます。本大会はオミクロン変異株感染症がまだ収束していないため、衛生管理には特に配慮しました。
審査の対象は、食味だけではなく、調理する間の手際や衛生管理、調理器具の使い方、ペアのチームワークなども入っています。さらに地場産物の活かし方、献立の内容、出来上がりのいろどりなども審査の対象です。
それぞれの分野のプロが審査委員になっており、採点表も複雑多岐にわたっています。難しい食味審査は、毎回、審査委員を悩ませます。どの料理も美味しいので差がつけにくいからです。ある審査委員は「心を鬼にして採点しています」と、つぶやいていました。

プロの腕に舌を巻いた審査委員たち

審査委員は、短時間の中で採点表とにらめっこをしながらの評価です。どの審査委員も悩ましい評点に、真剣な表情そのものでした。今回、協賛者代表で審査に加わった「新人審査委員」からのコメントを紹介します。

「野菜嫌いな子どもでも喜んで食べられるような献立・調理がされており感心しました」
（岩田清司・キユーピー株式会社執行役員フードサービス本部長）

「地場産物を非常にうまく活用している料理に感心していただきました」
（益子純子・株式会社藤江社長）

「地元産物を子どもが喜んで食べられるように工夫していることを実感できる料理ばかりでした」
（橋本五郎・読売新聞東京本社特別編集委員）

「大変美味しい料理ばかりで、審査でなくご馳走を食べるような気分でした（笑）。調理のプロの腕を見せてもらいました」
（山上望・文科省初等中等教育局健康教育・食育課・食育調査官）

「地場産物の活用と、学校給食摂取基準を守って作った給食を審査して、栄養教諭と調理員の業務のまとめ方が素晴らしいと思いました」
（和田勝行・日本医師会総合政策研究機構主任研究員）

「地元食材をうまく生かした料理ばかりで、大変美味しくて採点に苦慮しました」
（関川幸枝・株式会社野口医学研究所生産管理部長、管理栄養士）

深紅の大優勝旗は兵庫県代表の手に

伝統が築いた発酵文化で栄冠をもぎ取る

優勝（株式会社日本一賞）　兵庫県　宍粟市立山崎学校給食センター　栄養教諭・世良光さん　調理員・安原風花さん

第 17 回全国学校給食甲子園は、兵庫県宍粟市立山崎学校給食センターが優勝（株式会社日本一賞）の栄冠を勝ち取りました。

献立は、紫黒米ごはん、牛乳、さわらのしょうゆこうじソース、切干しだいこんのサラダ、野菜と豆乳のクリームスープ、みかん、です。

宍粟市は、日本海と瀬戸内海というふたつの海に挟まれた、兵庫県の中西部に位置し、山海の幸に恵まれた地域です。そんな宍粟市に古くから伝わる発酵文化を普及促進することを意図し、「さわらのしょうゆうこうじソース」、「野菜と豆乳のクリームスープ」などの発酵食品を取り入れた地産地消メニューが、応募献立 1249 件中、最もすぐれた献立内容として認められました。

紫黒米ごはんは、市内産コシヒカリの七分つき米に、市内で収穫した紫黒米を加えた、紫色のごはんです。「さわらのしょうゆこうじソース」は、春と秋に旬を迎えるさわらを使ったメニューで、日本海で水揚げされたさわらを素焼きにし、市内産の米を市内のこうじ店で加工したしょうゆうこうじのソースをかけていただきます。「切干しだいこんのサラダ」は、市内産だいこんを生産者の手で加工した切干しだいこんを使い、瀬戸内海産のちりめんじゃこや、ひじきと一緒に、ノンエッグマヨネーズであえてあります。兵庫県産とり肉とたっぷりの地元野菜を入れた「野菜と豆乳のクリームスープ」は、ベースに市内産大豆の豆乳と市内産小麦の全粒粉を使い、地元のこうじ店がつくる塩こうじと甘酒、地元酒造の酒かすでうまみとコクを出しています。デザートは、温暖な淡路島で収穫されるうんしゅうみかんです。給食週間中は、発酵食品を使った献立を多く取り入れると共に、宍粟市の発酵文化について、クラス配布の資料や給食だより、パワーポイントによる紹介などを通して、児童生徒に啓発を行ったとのことです。

ファンファーレと共に優勝校が発表されると、会場はその日最大の拍手で包まれました。銭谷眞美審査委員長から表彰状が、株式会社日本一・専務取締役の染谷幸夫さんより、優勝カップと副賞のうなぎ蒲焼きセットが、21 世紀構想研究会の馬場錬成理事長より優勝旗が優勝者たちに授与されました。

銭谷審査員長からは「調理中のお二人のコンビネーションが素晴らしかった。また、衛生管理も徹底されていました。献立は見た目もよく、大変おいしかったです。海と山の幸をうまく取り入れて地産地消されていたと思います。素晴らしい献立をご披露いただきました。本当におめでとうございます」との講評がありました。

栄養教諭の世良光さんは涙を浮かべながら、「決勝大会に出られることは、思いもよらぬことでした。私たちがここに立っていられるのは、子どもたち、生産者のみなさん、日々苦労をかけている調理員のみなさん、宍粟市のみなさんのおかげです。みんなでいただいた賞だと思っています。『発酵のふるさと宍粟』が醸し出す空気は本当に美しく、人々の気持ちは温かく、そして自然を慈しむ心の育まれる土地です。私は宍粟で生まれ、宍粟で育って、本当に幸せだなと思います。本当にありがとうございます」と優勝の喜びを語りました。

調理員の安原風花さんは、「まさか優勝できるとは思っていなかったので、本当にうれしいです。調理員になってからまだ日が浅く半人前ですが、これからも一生懸命おいしい給食をつくっていきます」と笑顔でコメントされました。

表彰後は優勝校にカメラマンが殺到し、フォトタイムが長くとられました。

偉人にちなんだ献立も僅差で涙をのんだ埼玉県代表

準優勝（野口医学研究所賞）　埼玉県　越生町立越生小学校　栄養教諭・小林洋介さん　調理員・三好景一さん

「準優勝は越生町立越生小学校」。しかしそのアナウンスに、小林洋介栄養教諭と、調理員の三好景一さんの表情は、あまり動きませんでした。それもそのはず、優勝、準優勝、特別賞等、数々の受賞を誇る埼玉県の代表、優勝する自信があったようです。 競り合った相手は、兵庫県代表。どちらも給食甲子園では強豪です。小林さんは過去に自身の手で大優勝旗を持ち帰ったこともあり、施設としても２回目の出場。絶対的な自信をもって出場したのでしょう。

主菜の「平九郎のかあぶり春巻」は、幕末に官軍を相手に飯能戦争を戦った渋沢平九郎にちなむ納豆春巻の献立。渋沢栄一が愛した郷土料理「煮ぼうとう」を、子どもたちのためにカレー味に仕立てた「武州カレー煮ぼうとう」をと、郷土色を全面に出した工夫が光りました。

浅野嘉久・米国財団法人野口医学研究所創立者・名誉理事は、「越生町近辺は、渋沢栄一や渋沢平九郎の出身地であり、それにちなんだ献立は魅力的だった」と講評しましたが、これを受けて、小林栄養教諭はスピーチで、「埼玉誕生 150 周年、県にゆかりのある偉人にちなんだ給食は、食育のみでなく、我が町の歴史にも触れる意味がありました」と答えました。

受賞後のインタビューで、小林栄養教諭は、「子どもたちや学校・町の人たちから『優勝してきてね』と応援してもらい、それが背中を押してくれました。その期待に応えられなかったことが悔しい」と語り、「優勝したかったけれども、今は終わって清々しい気分。『優勝は宿題だね』と声をかけてくれた人がいますが、明日からまた、一日いちにち、次回優勝に向けて頑張ります」と力強く宣言しました。

学校に戻ったら、学校の子どもたちや、町のみなさんには、「精一杯がんばった、次またがんばるから！」とリベンジの報告をするそうです。

調理員の三好さんも「来年こそ優勝目指します！」と２人とも力強く宣言しました。

大村智特別賞

地場産物を総動員した創意工夫にあふれた献立

秋田県　小坂町立小坂小・中学校　栄養教諭・加藤佑亮さん　調理員・細越千鶴子さん

ノーベル生理学・医学賞受賞である大村智先生にちなんだ「大村智特別賞」は、秋田県小坂町立小坂小・中学校が受賞しました。献立内容は、山菜入り炊き込みごはん、牛乳、桃豚ときのこの炒め物、アスパラのハニーサラダ、うるいのみそ汁、町の花アカシアの蒸しケーキ、です。

小坂町や秋田県の食材をふんだんに使い、体験を通してふるさとの食文化を理解し愛着心を醸成することを狙った「たらふく小坂給食」が、創意工夫に溢れた献立として認められました。

プレゼンターの元特許庁長官・21 世紀構想研究会アドバイザーの荒井寿光さんから表彰状と、副賞としてクリスタルトロフィ、及び毎日新聞出版から刊行されている大村先生の伝記『大村智ものがたり：苦しい道こそ楽しい人生』（馬場錬成・著、毎日新聞出版）が贈られました。また後日、大村先生直筆の色紙も贈られます。荒井さんからは、「大村先生は土の中から新しい微生物を発見するために、調査と研究を毎日続けられていました。その結果として、世界中の人々の健康に大きく貢献する画期的な薬が開発され、ノーベル生理学・医学賞を受賞されたのですね。全国の学校給食の関係者のみなさんも、子どもたちの健康と成長のことを考え、大村先生と同じお気持ちで毎日、おいしく栄養のある給食を考えておられます。そういう部分で、大村先生とみなさんは共通しておられます。継続は力なりです。これからも頑張ってください」との講評がありました。

21世紀構想研究会特別賞

山形県　高畠町立糠野目小学校
栄養教諭・鈴木梨菜さん　調理員・竹田明美さん

すぐれた献立として認められた給食に与えられる賞です。
プレゼンターは、長谷川芳樹・21世紀構想研究会理事と、橋本五郎・読売新聞特別編集員です。
副賞のクリスタルカップを渡しながら、橋本五郎氏は、「私の小学校のころには給食はなかったが、皆さんがおいしさはもとより、栄養や衛生状況などさまざま考えながら苦労して給食を作られていることに敬意を表します」と評されました。
高畠町立糠野目小学校の献立は、「心を育む学校給食週間」の一環として、“５年生のだいこん週間”の特別メニューが提供されました。
「だいこんのピリ辛そぼろ煮」は、５年生が学校の畑で栽培しただいこんに加えて、３年生が収穫した秘伝大豆も使われた、辛みのあるそぼろあんかけです。
「高畠産米粉めんのツナびたし」は、町で穫れた「つや姫」を加工しためんに、地場産の野菜とツナフレークをあえました。
デザートのりんごも、県産の無農薬のものを使っています。
献立に使っただいこんや秘伝大豆は、種まきや収穫、脱穀などを生徒自らの手で行うことによって、生産者の苦労を学ぶ学習も兼ねています。

女子栄養大学特別賞

石川県　加賀市立錦城小学校
栄養教諭・西田郁さん　調理員・宮本康代さん

「女子栄養大学特別賞は、加賀市立錦城小学校!」
発表の瞬間、栄養教諭の西田郁さんと、調理員の宮本康代さんの２人は、ほっとした表情を見せました。準優勝に次ぐ優れた献立として認められたのは、加賀市立錦城小学校です。
献立は、白飯、牛乳、とれたてあじの粉わかめ天ぷら、加賀九谷野菜のサラダ、能登牛のすき焼き煮、デザートは加賀ぶどう（巨峰）です。
香川明夫審査副委員長（女子栄養大学学長）は、「他の学校では、混ぜごはんが多い中、ここは白いごはんと料理の組み合わせで攻めてきた。白ごはんとすき焼き煮、この組合せで、おいしくないわけがない!」と評価。会場の笑いも取りながら、みなさん納得のコメントでした。
白飯は地元加賀市で取れるコシヒカリを100%使っており、料理はごはんに合うように常々考えているそうです。混ぜごはんにしない分、塩分や他の栄養価もぎりぎりまで料理に振れるので、よりおいしくできるメリットもあります。そしてすき焼き煮に使う能登牛は、コロナ禍の畜産業支援で石川県が学校給食向けに提供補助をすることで実現できたそうです。
また、加賀市の橋立漁港で水揚げされた新鮮なあじを、特産物である粉わかめを衣に入れて揚げたりと、地元の食材満載です。
調理コンテストが終わった直後、西田さんの感想は、「精一杯２人で頑張った。おいしい給食を出せたという自信があります」とのこと。力を出し切ったことが伝わる言葉でした。
あいさつでは、「今後も地産地消でおいしい給食を子どもたちに作ってあげたい」と、あたたかい言葉でしめくくりました。

優秀賞（藤江賞）

山口県　周防大島町立大島学校給食センター
栄養教諭・平原みゆきさん　調理員・酒井秀子さん

この賞は、特に地場産物を活かした献立の工夫が認められた給食に、与えられます。 プレゼンターは、読売新聞特別編集委員の橋本五郎さんと、株式会社藤江の益子純子代表取締役社長です。
益子社長はお花があしらわれたトロフィーを手渡しながら、「すべてにおいて地域を活性化させるような地場食材が使われていて、大変良い献立だった」と講評されました。
周防大島町立大島学校給食センターでは、町の中心の屋代島が「みかんの島」と呼ばれることから、主菜は、島で捕れた小いわしを揚げて風味をつけた「小いわしのみかん風味」としました。
お汁は、郷土料理「けんちょう」に、地元のジビエセンターから提供されたいのしし肉を加えて、「ぼたんけんちょう」。
また「金時ささげごはん」は、弘法大師の“お大師参り”でふるまわれる「ささげごはん」に、周防大島産のブランドいも「東和金時」を混ぜています。
「はなっこりーと、れんこんのひじきあえ」は、山口県生まれの「はなっこりー」という野菜を、県特産のれんこんや地元のひじきとあえるなど、地元産の材料を意識した献立が印象的でした。

優秀賞（武蔵エンジニアリング賞）

長崎県　五島市三井楽学校給食センター
栄養教諭・下川洋子さん　調理員・臼井洋子さん

優秀賞「武蔵エンジニアリング賞」は、長崎県五島市三井楽学校給食センターが受賞しました。献立内容は、かんころめし、牛乳、三井楽卵の擬製豆腐、五島産切干しだいこんの酢の物、具だくさん汁、です。
五島市は長崎県西方沖100kmに浮かぶ五島列島の南西部に位置し、豊かな海風の吹く地域です。その海風を利用して地場の食材でつくられた切干し大根、ひじき、あおさ、かんころ（さつまいもを干したもの）などの乾物をふんだんに使ったメニューが、「特に栄養バランスに優れた献立」として認められました。
文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課学校給食捜査官の齊藤るみ審査委員より表彰状が、武蔵エンジニアリング株式会社副社長の生島直俊さんより、カップと副賞の授与が行われました。
齊藤審査委員からは「特徴的だったのが、SDGsの観点から乾物に注目され、それを食材とされていた点です。また、普段の調理室ではスチームコンベンションオーブンを使われているとのことですが、競技会場には通常のオーブンしかありません。普段の調理器具でないところ、調理を工夫されていた点も素晴らしかったと思います。これからも献立を作成している栄養教諭だからこそできる指導に期待しています」との講評がありました。

調理員特別賞（中野麗子賞）　長年、学校給食調理現場で貢献

山形県　高畠町立糠野目小学校
調理員・竹田明美さん

最も調理技術に優れた調理員として、山形県高畠町立糠野目小学校の調理員、竹田明美さんに調理員特別賞（中野麗子賞）が授与されました。この日、竹田さんは、鈴木莉菜栄養教諭とペアを組み、魅力ある地元の食材を使った料理を手際よく調理し、調理コンテストではみごと、21世紀構想研究会特別賞を授与されました。

竹田さんは1990年から同校の調理員として勤務し、途中、同町学校教育課に勤務した２年間を挟んで、通算30年間に渡って安全で美味しい学校給食の提供に尽力されてきました。この日のコンテストでも、審査委員から、非常に手堅く栄養教諭と呼吸の合った調理は優れていたと評価され、栄光の中野麗子賞を勝ち取りました。

感動を伝え興味を引き出した食育授業コンテスト

17 回大会の食育授業は、21 人の栄養教諭のコンテストとなった。教育現場で活用される情報通信技術（ICT）を取り入れる授業が増えてきており、学校現場にもデジタル革命の波が押し寄せてきたことを感じさせた。優秀賞に選定された 7 人の授業でも、子どもたちに訴える力と理解度を高める説明内容、郷土の食材の歴史や栄養成分などを分かり易く話をしており、大人にも参考になる内容が多かった。ICT の活用では、子どもたちに作品を作らせて発表させる試みも各地で始まっており、先導する教師になるためにはさらに習熟度が求められている。

ICT の活用については審査委員の間から「まだ使いこなすまでに至っていないので、これからどのように進展するか楽しみだ」というコメントがあった。例えば、授業の中で生産者を登場させるビデオを挟み込んだ組み立てもあったが、必ずしも効果が出ているとは評価できず、むしろ短時間の中でビデオを挟入することの意味をもう少し吟味して取り組むべきとの意見も出ていた。

食育授業最優秀賞（キッコーマン賞）

鹿児島県　薩摩川内市立樋脇学校給食センター　栄養教諭　久保田 晴美さん

食育授業コンテスト最優秀賞を授与された久保田晴美先生の授業は、地域の食文化や歴史を上手に組み込んでおり、目線や声の高さ、説明の速度、クイズの活用などプレゼンする力量が非常に高いものでした。社会科との関連性や郷土料理にも触れており、教材として子どもの学びを深める工夫がなされていました。また地図や具体的数値を用いながら、献立のストーリーに工夫があり、しっかり食べることの大切さが伝わってきました。短時間の指導の要点が明確に押さえられており、声の強弱・間合いが適切で目線も児童に向いていました。

「きびなご」、「さつま汁」の語源の説明があり、「きびなご」は骨ごと食べるとカルシウムが豊富であること、子どもにも食べやすいように茶葉をまぶして揚げるという工夫がされている講義も評価されました。地産地消の意味について、歴史・食文化の観点を指摘されている点も高評価につながりました。

食育授業優秀賞は７人の栄養教諭に授与

21 人の栄養教諭が競い合ったコンテストは、ICT 活用が増えるなど授業の展開に工夫を加えており、年々、進化してきていることを感じさせました。ICT の活用については審査委員の間から、「意欲的な取り組みであり、デジタル時代の学校教育のモデルにもなりそうだ」と高く評価する意見も出ていました。一方で「まだ使いこなすまでに至っていないのが多いようだ。これからどのように進展するか楽しみだ」という感想もありました。

長崎県　五島市三井楽学校給食センター　栄養教諭　下川 洋子

五島の豊かな地場産物の地産地消と思いきや、SDGs に掛けてくるとは想定外で、素晴らしい発想力でした。献立としても指導内容としても傑出していました。生徒に考えさせようとしているところに好感がもてました。献立の内容や指導のテーマ設定など島ならではの発想が豊かに反映されていました。特に島の特産品である干物を活用しているところや総合的な学習の時間や SDGs の視点を踏まえた横断的な指導など取組内容に工夫がみられました。先人の知恵が詰まった加工食品は実は SDGs に繋がっていること、繋げていくことを身近な食で考える中学生には深い学びができる授業が非常に素晴らしかったです。G 究グルメと献立作成に当たっての SDGs との関りについてといった導入部分の工夫がみられ、子供に興味関心を持たせてから本題に入っていく展開方法も良かった。

埼玉県　越生町立越生小学校　栄養教諭　小林 洋介

渋沢栄一に扮し、地域の歴史や文化について指導を行うユーモアで、子どもの興味関心を掻き立てる演出の工夫がおおいにみられました。また地元食材を利用した県政誕生 150 周年にちなんだ給食献立を開発するなど、教材として効果的な活用がみられました。埼玉の偉人紹介の献立月間等、子どもたちの興味を引きつけ歴史・食文化を伝える工夫が面白かった。「1か月間、埼玉の偉人を紹介する給食」という着想、企画力は高く評価できます。内容はストーリー性があり、献立や食材の題材を超えた広がりのある内容となっています。埼玉の食だけでなく、歴史も一緒に学ぶことができます。素晴らしい演出だが内容が多すぎて、その日の給食がしっかり押さえられているかどうか心配する意見も出ていました。日常の短時間指導を継続的にいかに積み上げていくか課題もありそうです。

山形県　高畠町立糠野目小学校　栄養教諭　鈴木 梨菜

なぜ高畠町で美味しい食材ができるのかという説明はわかりやすく、大根ストーリーの教材は工夫がありました。学習活動との連携がわかり、児童が自分事として指導を聴くことができるので訴える力があると思います。子どもたちと共に楽しく食を学んでいる様子が伝わり、大根ストーリーの学校内の連携による作物の生産体験を給食の材料に活用していることで、効果的な食育を実施しています。この日の献立に含まれる食材について、地元の食材を中心に活用していることや実際に子どもたちが体験活動で育てた枝豆や大根などを献立として活用するなど食材を学びにつなげていました。また生産者の動画や自分たちが育てた野菜を活用することで、食に関わった人々や食材に感謝する気持ちを育む工夫がみられました。語りかけるような口調や笑顔などプレゼンが素晴らしかった。

新潟県　糸魚川市能生学校給食センター　栄養教諭　両川 絵美

ジオパークの町、かにが特産といったポイントをよく押さえて工夫しており、説明は地味ですが内容はしっかりしていました。地元の食材を深く掘り下げていて素晴らしい授業でした。ジオ給食の名付け方と説明内容が一致しており、ジオという言葉をキーワードに献立と地域の特色を結び付けている献立がよいと思います。自分たちの住む町がどれほど豊かな自然やたくさんの食材が豊富にある恵まれた土地であるかを分かりやすく説明しており、生産者の声や本物のなすを活用するなど教材としての工夫がなされていました。また給食時間の指導を、他の学習（総合的な学習の時間）と連携させることで、双方の指導効果を高めていました。山・里・海という生態系の中で食文化があることを子供たちに教えるというのは大切なことであり、それを踏まえた授業になっていました。

秋田県　小坂町立小坂小学校　栄養教諭　加藤 佑亮

あきたふきの模型は面白かったし、献立や食材の説明が具体的で分かりやすく、発表全体として表情や声が柔らかく落ち着いた印象であり、献立の中に小坂町の食にまつわる魅力と歴史が詰まっていることがよくわかる授業でした。また子どもたちにも郷土に対する愛を育める内容でよかったです。「たらふく○○○きゅうしょく」で、地産地消のテーマがしっかりしています。少し早口で子どもが話に追いつけないところがあるのではという評もありました。かつて鉱山産業で栄えた小坂町のシンボル『アカシヤ』を取り入れた献立立案の説明、工場から排出される煙に負けない花として植えられた歴史などを語り、学校給食に活用したことは評価されました。よく頑張っていると思いましたが、地場産物が多くないためか献立作りや説明などに苦心しているように見えたという評も出ていました。

山口県　周防大島町立大島学校給食センター　栄養教諭　平原 みゆき

ディスプレイ上にアップされた献立が料理ごとにズームアップされる工夫がよいと思います。給食の献立や食材の栄養素について、パワーポイントを効果的に活用するなど分かりやすい説明でした。また地域の実情を踏まえた食材の活用について生産者のインタビューを活用したり、教科とのつながりを意識したり、子どもたちが理解しやすいような工夫が見られましたが、イノシシの処理場の男性の説明にもう一工夫欲しいとの評も出ていました。献立に使用している食材の説明が分かりやすく、特にみかんの生産の被害を減らすために猪肉を食べるようになった由来、また生産者からの呼びかけも大変良かったと思います。栄養面、塩分について触れているところも評価されました。献立の説明はそれなりにしっかりしていましたが、子どもたちに訴える工夫がほしいという評も出ていました。

佐賀県　武雄市立御船が丘小学校　栄養教諭　八藤 静環

献立を丁寧に説明し、学習活動に結び付けた指導ができていると思いました。豊かな食材に恵まれた地域であり皆さんが地元食材で子どもたちへの成長を願う思いが伝わってきました。「まるごと武雄給食の日」献立の説明がていねいで伝わりやすく、目線も子どもにあっており、話す速度も適切でした。地産地消について、産地の紹介や生産者との関わりなど総合的に学習することが出来、よくまとめられていました。地元食材を使用した献立を、地産地消の大切さを伝える教材に活用している取り組みは、子どもたちの栽培した豆も使用したことで、児童の興味を引き付けていました。総合的な学習の時間と関連させたり、実際の生産者の動画を活用したりするなど教材として学びとつなげる工夫がみられました。地元の食材を中心に活用していることが分かりやすくまとめられていました。

食育授業精励賞は13人の栄養教諭・学校栄養職員に授与

食育授業優秀賞に次ぐ精励賞は、13 人の栄養教諭・学校栄養職員に授与された。いずれも県代表に選出された学校栄養士だけに、地元食材に関する歴史や食文化の知識を子どもに伝える内容が盛り込まれており、生産者への思いを込めたプレゼンも多かった。優秀賞とはほぼ差がない内容が多く、食育授業のレベルの高さを示した。

食育授業は写真、イラスト、図などを活用することが多く、ICT を使用する機会も飛躍的に広がっていきそうだ。今後は子どもと一緒に授業を展開する内容も出てくるだろう。

【食育授業精励賞】

都道府県	施設名	受賞者
茨城県	大子町立学校給食センター　栄養教諭	竹田 知里
栃木県	下野市立石橋中学校　栄養教諭	大島 久美子
千葉県	千葉県立富里特別支援学校　栄養教諭	飯田 薫
富山県	立山町学校給食センター　栄養教諭	早川 尚子
石川県	加賀市立錦城小学校　栄養教諭	西田 郁
長野県	飯田市学校給食竜峡共同調理場　栄養教諭	伊藤 恭子
静岡県	三島市立西小学校　学校栄養職員	假屋 桃香

都道府県	施設名	受賞者
愛知県	豊田市中部給食センター　栄養教諭	辻 あかり
兵庫県	宍粟市立山崎学校給食センター　栄養教諭	世良 光
奈良県	磯城郡川西町立川西小学校　学校栄養職員	吉田 寿子
鳥取県	南部町立西伯給食センター　栄養教諭	露木 浩子
岡山県	岡山県立岡山支援学校　栄養教諭	花房 千帆
徳島県	那賀町学校給食センター　学校栄養職員	勝本 美咲

感謝状授与　13県の学校栄養士会などに感謝状を授与

世界を席巻した新型コロナウイルス感染症の影響で、全国学校給食甲子園は2020、2021年と2年に渡って決勝大会を開催できませんでした。すべて書類審査による選定となりましたが、応募献立はこれまでと同様に集まり、関係者を感動させました。主催団体の認定NPO法人21世紀構想研究会は、学校栄養士の先生方のご尽力に感謝の意を表するため、特に応募数の多かった県の学校栄養士会および関係団体に対し、感謝状を授与して感謝の意を表しました。

都道府県	団体名
岩手県	岩手県学校栄養士協議会　155件
茨城県	茨城県学校栄養士協議会　219件
栃木県	栃木県学校栄養士会　150件
新潟県	新潟県学校栄養士協議会　395件
長野県	長野県学校保健会 栄養教諭・学校栄養職員部会　245件
愛知県	愛知県栄養教諭研究協議会　166件
岡山県	岡山県学校栄養士会　167件
徳島県	徳島県栄養教諭・学校栄養職員研究会　139件
香川県	香川県栄養教諭・学校栄養職員研究会　204件
愛媛県	愛媛県学校栄養士協議会　184件
長崎県	長崎県学校栄養士会　346件
宮崎県	宮崎県学校栄養士会　163件
鹿児島県	鹿児島県学校栄養士会　101件

審査講評　審査に苦慮した紙一重の差　長島美保子審査副委員長の講評

今年は応募献立総数1249件、コロナ感染症が長引く中ですが、それにもめげず例年に近い数の、たくさんの応募が寄せられました。今年ならではの意味ある表彰になりました。
1次審査では、文部科学省の学校給食摂取基準を踏まえて、学校給食として基準を満たしているもの、容量が適切なもの、地場産物を活用しその特色を生かしたもの、といった観点で審査を進め、212校が選ばれました。
2次審査では、都道府県代表を決定をしました。都道府県によって応募数に差がありますので、参加が多いところからは2校を選定しています。したがって47都道府県ですけれども、審査を通過したのは55校になります。この55校が3次審査へ進み、最終的に本日の7校、14人が選ばれました。
最終審査は、いずれも優劣つけがたい、審査員泣かせの作業になりました。その中で、参加チームのさまざまな苦労も、評価されました。特に鉄分・食物繊維の基準をどのようにクリアするか、という課題です。これらを添加した食品も多い中で、これらの食品に頼らない献立を工夫していました。こうしたノウハウは、全国の学校給食の現場に広げてもらいたいと思います。
今回は、時代にあった、進化した決勝大会、という印象を強く持ちました。
受賞者の方々には、子どもたち、保護者の方、地域の人たち、多くの関係者と共に、受賞の喜びを分かち合って欲しいと思います。
皆さまの取り組みが、日本の学校給食のさらなる充実に繋がっていきます。これを支えていただいた協賛各社団体の方々にも、お礼を申し上げます。

閉会挨拶　主催者の目的は食育を国民に広げる活動　馬場錬成理事長の閉会あいさつ

3年ぶりに第17回全国学校給食甲子園決勝大会が開催され、数々の感動的なドラマがありました。関係者の皆様、本当にお疲れさまでした。
決勝大会として優勝、準優勝の授与がありましたが、審査委員会では7校がほぼ並ぶような結果でした。皆さんは胸を張って地域に戻り、「かく戦かえり」と報告していただきたいと思います。
学校給食の現状が年々進歩していることは、応募されたアピール文書を読んでも食育授業のICT活用の様子を見てもよく感じられます。日本列島におよそ1万2000人の栄養教諭・学校栄養職員を配置して、毎日栄養バランスにすぐれたお昼ご飯を作って提供していますが、こういう国は、世界にも例がありません。全国の学校栄養士からいただいた献立は、すばらしい作品の集まりです。
このデータベースを10年、20年続けていけば食育の推進事業に貢献できることと思いますので、全国の栄養教諭の皆様、これからもそのような視点で支援していただきたいと思います。協賛していただいた企業をはじめ、文部科学省、農林水産省、厚生労働省、日本医師会、全国学校栄養士協議会さらにメディアの皆様にも感謝します。

主催者の認定NPO法人 21世紀構想研究会の紹介と報告

政策提言集団として多角的に活動

21世紀構想研究会は1997年9月、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馬場錬成理事長が設立しました。官僚・企業人・研究者・メディア関係の4極から参加した約100人の会員で構成し、広く社会的テーマを研究・討論し、その成果を政策提言として政府、関係機関に提示しています。
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ました。取り上げるテーマも知的財産、研究開発、科学技術などから広く日本の文化、教育、学術諸テーマへと拡大しており、タイムリーな課題の講演と討論が主体になってきました。政府審議会のパブリックメントなどにも積極的に発言するようにしています。

認定NPO法人21世紀構想研究会組織図

学術アドバイザー
荒井 寿光、安西 祐一郎、大村 智、沖村 憲樹、黒川 清、黒木 登志夫、銭谷 眞美、利根川 進、藤嶋 昭、吉川 弘之

理事・監事
馬場 錬成 理事長、永野 博、筑紫 みずえ 副理事長、峯島 朋子 理事・事務局長
理事・監事19人、会員約100人で構成
1997年9月26日の創設以来、時宜に応じたテーマの講演と討論を主体に研究会を開催し、政府機関などへの政策提言を続けています。
（研究会は2022年12月末時点で178回開催しています。）

企画委員会
永野 博 委員長
小出 重幸 副委員長
白川 展之 副委員長

知的財産委員会
荒井 寿光 委員長
中村 嘉秀 副委員長

食育委員会
銭谷 眞美 委員長
香川 明夫 副委員長

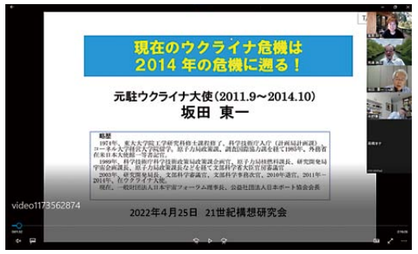
生命科学委員会
黒木 登志夫 委員長
福岡 秀興 副委員長

各論の討論は4つの委員会で展開

本研究会の下部組織に企画・知的財産・生命科学・食育の4委員会を設置しました。ここでは大きなテーマを絞り込んだ各論課題について論議したり、講演会開催などを重ねて積極的に活動しています。
日本の学術界のリーダーである学術アドバイザーから時宜に応じた助言をいただきながら、活動内容と実践活動を展開しています。全国学校給食甲子園はその中の1つである食育委員会（銭谷眞美委員長、香川明夫副委員長）が展開している活動です。2022年12月に17回目の甲子園大会を開催し、本誌でも報告したように多くの感動を残した大会でした。
食育委員会はこの大会のほかに、食育シンポジウム、食育ワークショップ、甲子園大会に応募したエントリーシートおよびアピールシートをデータベース（DB）にしています。学術的にも利用できるようになり、大学との共同研究に発展しています。これまで毎年、全国から応募されてくる応募献立を分析した内容を日本食育学会でも発表しており、応募した全国の栄養教諭・学校栄養職員の努力がこのような形で社会貢献に反映していることになります。
また、膨大な応募献立は、デジタルデータとして5年前から整備されてきており、これからも大学研究者らと共同で食育・学校給食の発展に寄与できる成果を残すことを目指しています。

活動の内容を紹介

別表に見るように 2022 年の 21 世紀構想研究会は、11 回開催しました。中国に大きく水をあけられた知的財産問題では、元特許庁長官の荒井寿光氏が日本の基礎研究の凋落を遠因にした知財戦略の立ち遅れを指摘しながら、日本の競争力の復活を提起しました。ウクライナ戦争を巡っては、坂田東一郎・元ウクライナ大使が「ウクライナ戦争の深層」として、戦争に至った歴史的背景を解説し、教育ジャーナリストの松本美奈さんは、教員不足と職場の疲弊にあえぐ学校現場の現状を報告してその解決策を模索する講演を行いました。イギリスで活躍するジャーナリストの小林恭子さんがロンドンからオンラインで講演した「嘘で政治家が辞める国、英国」は、イギリスの議会制民主主義国の現状を紹介し、日本の政治現場の未熟さを考えさせました。さらに旧統一教会問題で大きく揺れた状況をとらえ「元信者が見た旧統一教会の真実」は、知られざるこの宗教集団の異常な活動内容の報告と討論が続き、大きな反響を呼びました。



ウクライナ戦争の深層を講演

ロンドンと東京を結んだオンライン講演

2022 年に開催された 21 世紀構想研究会のリスト

開催日	講　師	演題など
第 170 回 2022 年 1 月 22 日（土）	荒井寿光（21 世紀構想研究会アドバイザー・知財評論家）	オンライン「知的財産を巡る日米中の争い　巻き返せ 日本」
第 171 回 2022 年 2 月 22 日（火）	馬場錬成（21 世紀構想研究会理事長）	オンライン「日本の偉大なソフトパワー学校給食と食育」
第 172 回 2022 年 3 月 12 日（土）	田口紀成 （株式会社コアコンセプト・テクノロジー取締役 CTO 兼マーケティング本部長）	オンライン「DX 企業から見た DX のリアル」
第 173 回 2022 年 4 月 16 日（土）	松本美奈（一般社団法人 Q ラボ代表理事）	オンライン「暗雲漂う日本の教育現場－教師不足を跳ね返す抜本策が急務」
第 174 回 2022 年 4 月 25 日（月）	坂田東一（元駐ウクライナ大使）	オンライン「現在のウクライナ危機は 2014 年の危機に遡る」
第 175 回 2022 年 6 月 15 日（水）	金玉蘭（北京銘碩特許事務所、中国弁理士）	オンライン「中国国家標準及び標準必要専利について」
第 176 回 2022 年 6 月 17 日（金）	オンライン ZOOM 理事会、2022 年（令和 4 年）通常総会	オンライン「2022 年通常総会」
第 177 回 2022 年 7 月 23 日（土）	小林恭子（在英ジャーナリスト）	オンライン「嘘で政治家が辞める国、英国 －民主主義社会の捉え方と実践」
第 178 回 2022 年 9 月 2 日（金）	矢崎千絵（21 世紀構想研究会事務局・アートアドバイザー）	オンライン「元信者が見た旧統一教会の真実」
第 179 回 2022 年 11 月 25 日（金）	猪熊律子（読売新聞社編集委員）	オンライン「どこでも、だれでも認知症　ジャーナリストが伝えたいこと」
第 180 回 2022 年 11 月 25 日（金）	馬場錬成（21 世紀構想研究会理事長）	オンライン「沖縄返還と密使・密約外交」

25 周年記念シンポジウム

第1回教育シンポジウム

21 世紀構想研究会は、2022 年 9 月 26 日に創設 25 周年を迎えました。そこで喫緊の国家的課題になっている教育再構築をテーマに、一年かけた記念シンポジウムの開催を行いました。

シンポジウムの報告

第 1 回のシンポジウムは、日本記者クラブの大ホールで「時代に取り残された学校現場　教育施策の立て直しを考える」をテーマに、小学校教育の在り方を討論しました。いま全国どこでも教員不足に悩んでいますが、過剰労働、待遇改善などが遅々として進まず、教員人材が枯渇してきている現状報告は大変ショックを与えました。

このシンポジウムは、2023 年 3 月 11 日に第 2 弾として「時代に取り残された学校現場　中・高校教育施策の立て直しを考える」をテーマに開催します。

さらに同年秋には、大学教育、そしてポスドク（博士号取得後）の若手研究者の処遇、そして研究現場の再構築などをテーマに開催し、結果を集約し政策提言として各界に発信・配布する予定です。

黒川清先生の記念講演とビッグトークショー

著書(左)と記念講演会＆ビッグ･トークショー

本研究会学術アドバイザーの黒川清先生は常日頃から、日本の研究現場の低落を憂慮する発言をしていますが、その集大成ともいうべき著書を上梓しました。『考えよ、問いかけよ「出る杭人材」が日本を変える』(毎日新聞出版)であり「出版記念講演会＆ビッグ・トークショー」を東京・新宿の紀伊国屋ホールで開催し、大きな反響がありました。

この講演会では、何事も他人任せではなく自分で決めることが重要であり、戦後日本の仕組みがあらゆる面で制度疲労を起こしていることを指摘し、国民自ら決めることが重要な時代であることが強調されました。

減塩献立をテーマに食育シンポジウム

「減塩献立に取り組む学校給食現場　〜その課題と普及・啓発の展開を探る〜」をテーマにした第 4 回食育シンポジウムは、2022 年 3 月 26 日、香川明夫・女子栄養大学学長をモデレータに、オンラインで開催しました。基調講演は香川靖雄・自治医科大学名誉教授で、パネリストは小神野あや子（茨城県土浦市立神立小学校栄養教諭）、武方美由紀（愛媛県西条市立西条小学校栄養教諭）そしてコメンテーターとして医師の朝倉敬子（東邦大学医学部社会医学講座衛生学分野准教授）、ゲストとして井上美香（キッコーマン食品株式会社プロダクト・マネジャー室しょうゆ・みりんグループ　マネジャー）の諸氏をお招きして開催しました。

香川靖雄先生は日本人の塩分摂取量の現状を解説し、子どものころから減塩摂取を求める理由を医学的に解説しました。これを受けて現場で減塩献立に毎日取り組んでいる二人の栄養教諭から、報告と取り組み内容が発表されました。朝倉先生からは、学校給食摂取基準がどのような中で設定されているか説明があり、井上さんからは企業も減塩商品の開発に取り組んでいる状況を語っていただきました。塩分摂取量と生活習慣病の間には深い関係が指摘されており、学校給食で子ども時代から減塩食に慣れていることが将来の健康保持に大事であることが示唆され、大変ためになるシンポジウムでした。

夏休み恒例の楽しいワークショップ

「学校給食甲子園入賞レシピを作ってみよう！食育も学んだよ」をテーマにした恒例の夏休み食育ワークショップは、2022 年 8 月 6 日、岩手･千葉･東京･神奈川･大阪の 6 チーム 12 人が参加して、オンラインで開催されました。

対象者は、小学 4 年生から高校生で、いずれも保護者同伴、調理ができる場所とオンライン環境が必要ですが、コロナ禍の体験からか、オンライン実施は全く問題なく行われ、昨年よりもさらに進化している様子が分かりました。

講師は第 16 回甲子園決勝大会に出場した岩手県奥州市立胆沢学校給食センター・上席主任栄養士の菊地万里子先生で、献立は「金芽米ごはん」「なかよし茶葉っと」野菜のじゅうね和え」、姉妹都市を結ぶ静岡県掛川市のお茶を使った「とりささ身の香り焼き」にチャレンジしました。みんな美味しい給食ができ上り､楽しいランチタイムでした。続いて菊地先生から「つないでいこう！-私たちの郷土料理-」をテーマに食育のお話がありました。大リーガーの大谷翔平選手のふるさとでも有名な奥州市の名所や名産の話など楽しさ満載のお話に満足した時間を過ごしました。

第1〜16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)	
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
	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
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
	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
甲信越・北陸	長野県	**優勝** (焼き鳥・うなぎ・惣菜の日本一賞) 長谷学校給食共同調理場 埋橋 恵美・松本 ひろみ	石川県	金沢市学校給食 西南部共同調理場 安嶋 まなみ・三輪 恵子	富山県	南砺市立井波小学校 平田 ふさ子・長井 静子	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
	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
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
	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
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
	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
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
	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

	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)	
北海道・東北	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
	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
関東	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
	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
甲信越・北陸	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	**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
中部・近畿	愛知県	幸田町学校給食センター 伊藤 恵美・鳥居 かおる	岐阜県	**21世紀構想研究会特別賞** 海津市学校給食センター 山崎 香代・大倉 寿美恵	愛知県	**優勝** (味の素KK だし・うま味賞) 西尾市立西尾中学校 冨田 直美・三浦 康子	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	**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
中国・四国	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
	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
九州・沖縄	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(ふじのえ)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
	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
							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

		2014年(平成26年) 第9回 (2,157応募)	2015年(平成27年) 第10回 (2,054応募)	2016年(平成28年) 第11回 (2,004応募)	2017年(平成29年) 第12回 (2,025応募)
北海道・東北	青森県	**牛乳・乳製品部門賞** 青森市小学校給食センター 長沼 裕美子・石谷 千鶴	秋田県 **準優勝**(サラヤ賞) **牛乳・乳製品部門賞** 上小阿仁村学校給食調理場 細田 智子・村田 淳子	北海道 **優勝** (久原本家グループ本社賞) 足寄町学校給食センター 吉田 美優・廣田 裕美	北海道 島牧村学校給食センター 山下 千遥・手塚 さゆり
	秋田県 **優勝** (味の素KK だし・うま味賞) 藤里町学校給食センター 津谷 早苗・桂田 尚子	山形県 長井市学校給食共同調理場 山口 薫・梅津 歩	青森県 田子町立学校給食センター 小川 祐佳・田中 映理子	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
関東	東京都 **準優勝**(サラヤ賞) 文京区立青柳小学校 松丸 奨・石川 絢華	東京都 **女子栄養大学特別賞** 足立区立第十一中学校 井上 祐子・見米 佳子	埼玉県 **こども審査員特別賞** 毛呂山町学校給食センター 石井 知子・大谷木 敏博	群馬県 **21世紀構想研究会特別賞** 川場村学校給食センター 阿部 春香・桑原 敦志
	神奈川県 **優秀賞**(藤江(ふじのゑ)賞) 横浜市立上寺尾小学校 松本 清江・清水 由美子	群馬県 **優勝** (味の素KK だし・うま味賞) みなかみ町夜野 学校給食センター 本間 ナヲミ・山岸 丈美	東京都 八丈町給食センター 鈴木 瑞代・大澤 元気	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
甲信越・北陸	富山県 **女子栄養大学特別賞** 高岡市学校給食 石瀬共同調理場 荒木 志帆・二山 陽介	山梨県 南アルプス市立豊小学校 宮川 鈴子・樋泉 美枝子	新潟県 下田学校給食共同調理場 関谷 裕紀子・大桃 厚子	新潟県 **優秀賞**(船昌賞) 新潟市立女池小学校 金永 雅美・石塚 恵海
	福井県 **21世紀構想研究会特別賞** 福井市大東中学校 田中 範子・中嶋 恵子	石川県 **優秀賞**(藤江(ふじのゑ)賞) **こども審査員特別賞** 金沢市学校給食扇台共同調理場 山外 裕子・角田 美和子	富山県 **女子栄養大学特別賞** 魚津市学校給食センター 関口 暁子・安部 徹	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
中部・近畿	岐阜県 高山市学校給食本郷センター 高澤 和代・山村 さつき	愛知県 **優秀賞**(菜友賞) 西尾市立西尾中学校 冨田 直美・三浦 康子	京都府 **準優勝**(サラヤ賞) 宇治田原町立学校給食 共同調理場 山西 奈津子・井山 陽子	奈良県 **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
	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	奈良県 **21世紀構想研究会特別賞** 宇陀市立学校給食センター 内藤 瞳・宇良 章子	兵庫県 **優秀賞**(武蔵エンジニアリング賞) 芦屋市立精道小学校 奥 瑞恵・浦口 正義
中国・四国	鳥取県 **優秀賞**(タニコー賞) 三朝町調理センター 山下 恵・小椋 陽子	島根県 **21世紀構想研究会特別賞** 江津市立 桜江学校給食センター 山田 菜穂子・柳光 真由美	岡山県 **優秀賞**(タニコー賞) 岡山県立倉敷まきび支援学校 横山 宏子・中村 花子	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
	広島県 **優秀賞**(ヤクルト賞) 呉市立白岳小学校 檜垣 直美・原 幸恵	高知県 香美市立 香北学校給食センター 大原 佐知・鈴木 萬世	香川県 **優秀賞**(味の素賞) 高松市立香川学校給食 共同調理場 池内 夕起子・十河 ひとみ	愛媛県 **優秀賞**(藤江(ふじのゑ)賞) 西条市立神拝小学校 武方 美由紀・川名 良子
九州・沖縄	宮崎県 **優秀賞**(東京ガス賞) 延岡市立上南方小学校 中川 みゆき・鶴羽 京子	佐賀県 鹿島市立学校給食センター 迎 りつ子・田平 由紀	佐賀県 鹿島市立学校給食センター 南川 由紀・宮﨑 都美	佐賀県 **こども審査員特別賞** 神埼市学校給食共同調理場 阿部 香理・岡 健一
	沖縄県 竹富町立波照間小中学校 首藤 由佳・大嶺 多枝美	鹿児島県 **優秀賞**(タニコー賞) 枕崎市立学校給食センター 山本 愛・東 美都代	鹿児島県 **優秀賞**(藤江(ふじのゑ)賞) 屋久島町学校給食 東部地区共同調理場 西野間 かおり・東 美代子	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
	兵庫県 **牛乳・乳製品部門賞** 朝来市 和田山学校給食センター 須田 絢子	愛知県 **牛乳・乳製品部門賞** 西尾市立平坂中学校 谷 麻美	石川県 **牛乳・乳製品部門賞** 宝達志水町立宝達中学校 北出 宏予	福井県 **個人賞**(学校栄養士の個人賞) (応募献立食育部門特別賞) 春江坂井学校給食センター (坂井市立東十郷小学校) 越桐 由紀子
			富山県 **牛乳・乳製品部門賞** 高岡市立木津小学校 田中 真理子	

		2018年(平成30年) 第13回 (1,701応募)	2019年(令和元年) 第14回 (1,447応募)	2020年(令和2年) 第15回 (1,412応募)	2021年(令和3年) 第16回 (1,355応募)
北海道・東北	岩手県 **優秀賞** 奥州市立水沢南小学校 小野寺 真由美・小原 紅美	岩手県 **優秀賞**(野口医学研究所賞) 奥州市立 胆沢学校給食センター 菊地 万里子・堀篭 光江	北海道 **女子栄養大学特別賞** 北海道札幌伏見支援学校 もなみ学園分校 大橋 望・岡久 眞二	青森県 **優秀賞** (教職員生涯福祉財団賞) おいらせ町立学校給食センター 大坊 未世子・種市 良子
	福島県 **準優勝** (家族の笑顔 株式会社日本一賞) いわき市立勿来 学校給食共同調理場 水口 公美・稲村 のり子	秋田県 男鹿市立小中学校 東部共同調理場 岩間 舞子・吉田 聖子	青森県 **優勝** (株式会社日本一賞) 外ヶ浜町給食センター 長沼裕美子・佐々木弘美	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
関東	東京都 **優秀賞**(三井製糖賞) 日野市立日野第一小学校 瀬川 久美子・金丸 健二	茨城県 下妻市立下妻中学校 島田 亜紀美・栗原 幸子	群馬県 **優秀賞**(野口医学研究所賞) 川場村学校給食センター 遠藤 まみ・星野 隆一	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
	神奈川県 **女子栄養大学特別賞** 横須賀市立池上小学校 加藤 勝大・溝垣 恵美子	埼玉県 **優秀賞**(藤江(ふじのゑ)賞) 草加市立西町小学校 今井 ゆかり・小林 ユカリ	埼玉県 **準優勝** (武蔵エンジニアリング賞) 新座市立石神小学校 山崎 芳江・深田 洋子	埼玉県 **優秀賞** 草加市立高砂小学校 今井 ゆかり・風間 真一
甲信越・北陸	長野県 **優秀賞**(船昌賞) 長谷学校給食共同調理場 原 真理子・柿木 美幸	福井県 **21世紀構想研究会特別賞** 福井大学教育学部附属 特別支援学校 尾﨑 由美・内藤 美和	新潟県 柏崎市南部地区 学校給食共同調理場 近藤 綾子・星野 一恵	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 **21世紀構想研究会特別賞** 坂井市立 春江坂井学校給食センター 越桐 由紀子・田元 幸代	長野県 **大村智特別賞** **子ども審査員特別賞** 長谷学校給食共同調理場 原 真理子・中尾 志津香	富山県 **大村智特別賞** 高岡市立野村小学校 亀ヶ谷 昭子・藤井 千春	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
中部・近畿	岐阜県 **優秀賞**(藤江(ふじのゑ)賞) 岐阜中央中学校 給食共同調理場 加藤 弘子・中田 悠	兵庫県 **優勝** (株式会社日本一賞) 丹波篠山市立 西部学校給食センター 田端 廣美・出野 年紀	兵庫県 **優秀賞** (教職員生涯福祉財団賞) 丹波篠山市立 東部学校給食センター 岡田 恵美・長澤 逸夫	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 **優勝** (久原本家グループ本社賞) 養父市学校給食センター 井口 留美・村橋 純一	奈良県 **準優勝** (武蔵エンジニアリング賞) 宇陀市立学校給食センター 辰己 明子・辻 忠昭	奈良県 宇陀市立学校給食センター 辰己 明子・辻 忠昭	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
中国・四国	岡山県 **大村智特別賞** **子ども審査員特別賞** 岡山県立岡山支援学校 花房 千帆・岩木 尚美	山口県 周防大島町立 大島学校給食センター 平原 みゆき・酒井 秀子	岡山県 岡山県立岡山西支援学校 川上 啓子・江原 芳子	島根県 **優秀賞**(藤江(ふじのゑ)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
	徳島県 **優秀賞**(東洋食品賞) 吉野川市学校給食センター 柴垣 直子・石原 晴美	愛媛県 **女子栄養大学特別賞** 西条市立神拝小学校 神谷 智寿子・竹内 喜久枝	愛媛県 **優秀賞**(藤江(ふじのゑ)賞) 西条市立大町小学校 茨木 仁美・矢野 恵美子	愛媛県 **優秀賞** 西条市立玉津小学校 井上 彩・秦 陽子
九州・沖縄	佐賀県 **優秀賞** 嬉野学校給食センター 尾形 有紀・貞松 敬子	佐賀県 小城市立牛津小学校 松村 会里子・内田 志麻	佐賀県 **21世紀構想研究会特別賞** 佐賀市富士学校給食センター 百武 裕美・江里口 陽子	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
	熊本県 **優秀賞**(武蔵エンジニアリング賞) 八代市東陽学校給食センター 松田 英津子・黒川 知尋	鹿児島県 垂水市立学校給食センター 平野 朋子・福島 かをる	長崎県 大村市中学校給食センター 佐田 マキ・岩永 慎也	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
	長野県 **個人賞**(学校栄養士の個人賞) (キッコーマン 食育特別賞) 長谷学校給食共同調理場 原 真理子	兵庫県 **個人賞**(学校栄養士の個人賞) (キッコーマン 食育特別賞・食育授業最優秀賞) 丹波篠山市立 西部学校給食センター 田端 廣美	愛媛県 **個人賞**(学校栄養士の個人賞) (キッコーマン 食育特別賞・食育授業最優秀賞) 西条市立大町小学校 茨木 仁美	新潟県 **調理員特別賞** (中野麗子賞) 柏崎市西部地区 学校給食共同調理場 梅内 百合子
	福島県 **個人賞**(調理員の個人賞) (調理員特別賞・中野麗子賞) いわき市立勿来 学校給食共同調理場 稲村 のり子	長野県 **個人賞**(調理員の個人賞) (調理員特別賞・中野麗子賞) 長谷学校給食共同調理場 中尾 志津香	奈良県 **個人賞**(調理員の個人賞) (調理員特別賞・中野麗子賞) 宇陀市立学校給食センター 宇良 章子	長崎県 **調理員特別賞** (中野麗子賞) 大村市中学校給食センター 岩永 慎也

私たちは学校給食を応援しています

大村智先生

（北里大学特別栄誉教授、2015年文化勲章、ノーベル生理学・医学賞受賞）

子どもたちの成長と
未来を拓く
学校給食がんばれ！

ノーベル賞メダルを授与された大村先生
（2015年12月11日、ノーベル財団貴賓室で）

小原道城先生

（書家、国際書道協会会長、国際現代書道展理事長）

学校給食と食育で磨かれた
豊かな食習慣は
創作活動の源泉になります

あっ、なつかしい

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

あなたの100年の健康のために
野口英世記念
野口医学研究所
Noguchi Medical Research Institute Since 1983

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

学校給食。それは、日本の食文化。

日本の学校給食は、
その質の高さや教育的意義から、
世界的にも高い評価を得ています。

年間およそ200日にわたって、
多くの日本国民が口にしてきた
学校給食は、立派な日本の食文化
だと思うのです。

そしてその担い手として、
来る日も来る日も、規則正しく、
厳格な衛生管理で、重労働もいとわず
食の歓びを届け続ける
栄養士、調理員の方々は、
さながら職人のようにも見えます。
そんな人々の負担を少しでも減らし、
創意工夫を支え、誇りを応援したい。
私たちはその一心で、よりよい
製品作りとサービスに励んでいます。

がんばる人のために、がんばりたい。

NITCHO 日本調理機株式会社

kewpie

卵不使用なのに、
マヨネーズのおいしさが味わえます。

白身魚（鱈）のマヨ焼き

10g

1kg

5kg

＊＊＊

家庭用 205g

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

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

国・公・私立学校教職員のための

アイリスプラン

アイリスプランは教職員のための経済生活支援事業です

将来の生活費の補完に

●年金コース

・将来の生活にそなえて今から始めよう
・個年型は個人年金保険料控除の対象
※税務上の取扱いについては税制改正により、今後変更となることがあります
・毎月2,000円（2口）から手軽に積み立て

コース詳細はこちらから

病気・ケガ・賠償に備える

●医療・日常事故補償コース

医療入院コース
・日帰り入院から保障
・41～65歳まで同一掛金に！再任用期間も安心
・24時間電話健康相談サービス

日常事故補償コース
・個人賠償責任補償を最高1億円まで補償
・全国で加入義務化が進む、自転車保険としてもご利用可能
・校舎内の廊下、階段でのケガは交通災害として手厚く補償

コース詳細はこちらから

※募集期間（資料請求受付期間）は、例年9月中旬～10月下旬です。
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。
※制度内容等詳細についてはパンフレットをご確認ください。

ガイドブックのご案内

【教職員のみなさま、生涯生活設計推進のご担当者のみなさまへ】

一般財団法人教職員生涯福祉財団では、教職員のみなさま向けに、生涯生活設計にかかわる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教職員のみなさまの生涯生活設計作りの一助としてお役立てください。

●教職員の生涯生活設計ガイドブック「ライフマップ」
●教職員の退職準備ガイドブック「セカンドライフマップ」
●教職員の退職前後の手続きガイドブック
（国・公・私の加入共済別に発行）
●教職員のボランティアガイドブック

＜お申し込み方法＞

・当財団ホームページからお申し込みください。
・ご希望のガイドブックのご購入部数、お名前、送付先住所等をご入力ください。
・お申し込みを確認後、概ね2週間以内に

ご購入のお申し込みはこちらから

一般財団法人 教職員生涯福祉財団

CUPNOODLES MUSEUM

インスタントラーメンの歴史を通じて
発明・発見の大切さを伝える体験型食育ミュージアム

カップヌードルミュージアム

修学旅行や社会見学、総合学習の時間などにご利用ください。

チキンラーメンファクトリー
チキンラーメンファクトリーで
発明の原点を体感しよう

MY CUP NOODLES FACTORY マイカップヌードルファクトリー
スープと具材を組みわせ
オリジナル「カップヌードル」を作ろう

※最新の運営状況につきましてはホームページをご確認ください。

カップヌードルミュージアム 大阪池田　大阪府池田市満寿美町 8-25　TEL:072-752-3484
カップヌードルミュージアム 横浜　横浜市中区新港 2-3-4　TEL:045-345-0918
http://www.cupnoodles-museum.jp/

NISSIN GROUP 日清食品グループ

wako

持続可能な社会へ
ワコウは行動し
サポートを続けます

ワコウは長年にわたり国連 WFP「学校給食支援」をサポートしています。2020 年から新たな取り組みとして、SDGs の17の国連社会の共通目標 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。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

株式会社ワコウは
持続可能な開発目標
（SDGs）を支援しています。

飢餓から救う。未来を救う。
WFP 国連世界食糧計画

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

S&B

みんなでおいしく
アレルゲンフリー※
28品目不使用

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！
- 化学調味料無添加！
- アレルゲン28品目不使用！

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

カレーフレークN 1kg　シチューフレークN 1kg　ハヤシフレークN 1kg

New

＼こちらもおすすめ！／
給食用シチューフレーク クリーム

牛乳不使用でもおいしくカルシウム摂取！

プラスカルシウム Ca　化学調味料 無添加

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

エスビー食品株式会社

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

完璧な衛生管理
創業以来55年
無事故更新中の
徹底した衛生管理体制

豊富な実績と経験
526ヵ所以上の
受託実績と経験で
多様化するニーズに対応

お客様の信頼が
私たちの誇りです

きめ細かいサポート体制
本社スタッフが運営業務を
バックアップ　お客様の満足度の
向上に努めています

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

TF TOYO FOODS

株式会社 東洋食品

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

私たちは学校給食を通して
「子どもたちの健やかな成長」のお手伝いをします

グリーンハウスグループ
株式会社 ジーエスエフ

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

Soei
SOEI IP LABO FOUNDATION

一般財団法人
創英 IP ラボ

食育・給食だよりDVD-ROMシリーズ
大好評
給食&食育 イラスト素材集 4700点以上

藤井美代子：制作／月刊「学校給食」編集部：編
・B5判152ページ・DVD-ROM付
・定価3,850円（税込）

給食や食育、季節に関するイラスト素材4700点以上を収録しました。食物アレルギー、世界の料理、衛生管理、防災などあらゆる食のシーンに対応。インストール不要ですぐ使えます。

▶販売サイトはこちら。

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] 2022年度
10月号　食育で伝えるSDGs
11月号　給食指導を改善する
12月号　意識を変える！衛生管理
1月号　みんなの“給食週間”

定価978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://www.school-lunch.co.jp

私たちラバファルトは子どもたちの未来を応援します

舗装を長く大切に維持することを目標に
ラバファルト5つの考慮

耐久性 / 経済性 / 施工性の良い交通環境 / 材料特性 / 産業廃棄物を出さない環境

舗装補修用フィラー入り特殊アスファルト
ラバファルト®

国土交通省【新技術情報システム】NETIS 登録番号 TH-170004-A
ラバアスコン（現場練加熱アスコン）

製造・販売元 FSHラバファルト株式会社
〒349-1135 埼玉県加須市北平野330番地 TEL.0480-72-3501
https://rubafalt.co.jp ✉ rubafalt@cronos.ocn.ne.jp

---

tanico

日本の"食"を支える

全国100箇所のネットワークで対応

総合厨房：企画・設計・製造・施工・メンテナンス
タニコー株式会社
URL http://www.tanico.co.jp/ ☎ 03-5498-7111

人生、お金について考える時間は
どれほどあるのだろうか。

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

NOMURA

NOMURAの金融・経済教育
について詳しくはこちら。

---

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しまず、
子どもたちの笑顔のために、
「てしお」にかけた"食"をお届けします。

東京都港区芝 4-13-3 PMO 田町Ⅱ10F
Tel：03-3457-3000 Mail：fs.support@hagakure.co.jp
http://www.hagakure.co.jp

葉隠勇進株式会社

笑顔でランチ®

理研ビタミン株式会社
理研ビタミンホームページ 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

学校給食を
トータルサポート
します！

アイホーは、学校給食センターで使用される厨房機器の開発・製造から、厨房施設の設計、設置・メンテナンスなど学校給食に関わる皆さまのお役に立てるようトータルにサポートいたします。

株式会社 AIHO
www.aiho.co.jp
本社・工場 〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入60 TEL：0533-88-5111
支店 札幌・東京・名古屋・大阪・九州
営業所 釧路・盛岡・秋田・山形・栃木・埼玉・千葉・多摩・横浜・長野・豊川・京都・神戸・岡山・四国・大分・長崎

インターネット技術で
持続可能な社会に貢献する

株式会社ガリレオ
Galileo
http://www.galileo.co.jp/

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

安心できる加工食品で
楽しくおいしい
学校給食のお手伝い

学校給食用食品メーカー協会
http://www.maker-kyokai.jp/

アイディアを形にします
Eaze systems

株式会社イーゼィシステムズ
千葉県船橋市葛飾町 2 丁目 380-2 ヤマゲンビル 5F
TEL：047-404-8880
info@eazesystems.com
http://www.eazesystems.com/

EAZESYSTEMS はシステムを作り上げるところから、運用・サポートまでを行う会社です。

もっとおいしく、もっとたのしく

全国給食事業協同組合連合会
●〒101-0047 東京都千代田区内神田3-21-6 TEL/03-3256-9966
http://www.zenkyu-kyo.or.jp
北日本給食会 019-638-6854 / 関東給食会 03-3256-6321 / 中部給食会 058-270-0541
近畿給食会 0799-42-7224 / 中四給食会 090-9509-0163 /エイケイケイ 096-377-2666

学校給食で愛され続けて21年

E-エポカル
PEN樹脂製

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

学校を変える
ファクトがある。

教育新聞

新●調味料宣言 ゆかり®!

mishima

三島食品株式会社　〒730-8661 広島市中区南吉島二丁目1番53号 TEL:082-245-3211

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→

給食管理システム らくらく献立7

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

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

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

地産食材の使用実績調査
発注・納品実績を自動集計し、報告
帳票を自動作成

食育指導に使える帳票
食育指導にも活用できる帳票を多数搭載

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

株式会社 夢工房
〒651-0096 神戸市中央区雲井通2-1-9 TSKK神戸4F
TEL：078-291-7128 FAX：078-291-7127
https://www.yumekobo.jp/
無料のオンラインデモもご準備しています。
お電話・HPからお申込みください。

ミドリ安全株式会社　URL higrip.midori-fh.jp

あっという米!　～節目節目の歳事に合わせ日本文化・和食に触れる機会を～

赤飯で学校給食をおいしく！たのしく♪

想いをささえる愛情ごはん
アルファー食品株式会社
一般社団法人全国学校給食推進連合会指定工場
本　社：島根県出雲市大社町北荒木６４５番地
TEL 0853（53）2518
営業拠点：札幌、東京、名古屋、大阪、島根、福岡

天然カロチノイド色素「アスタキサンチン」

Astabio®（アスタビオ）

ブルネイで培養した微細藻"ヘマトコッカス藻"由来

1 微細藻類由来の天然アスタキサンチンによって、皆様の健康と美容への取り組みをサポートいたします。

2 高齢化社会に求められる「エンジョイエイジング」に貢献します。

バイオジェニック株式会社　アスタキサンチン関連商品のご案内→

MAGTEC

磁石をコアに
新たな価値を創造

磁石製品ならマグテック

マグテック株式会社
URL：http://www.magtec.co.jp
本社：〒578-0981　大阪府東大阪市島之内2-4-16　TEL：072-966-3565
東京営業所：03-5251-5581　和歌山工場：0736-61-1135

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

幅広い実績、
ミウラの真空冷却機！

高性能
10℃まで約20分で冷却
（徐冷・徐圧時間は含みません）

クリーン
吸気ラインを80℃、5分相当以上の
蒸気加熱で殺菌する機能を搭載

省エネルギー
当社従来機種に比べ、節水・節電を実現

真空冷却機 CMJ

CMJ-40QE

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

得意分野は「給食」のぜんぶです。

SNC
新日本厨機株式会社

3,000 アイテム超の取扱製品を掲載したカタログ請求から、
各種工事のお問い合わせまで、当社サイトにて承ります。
www.snc-corp.co.jp

東京都大田区蒲田本町 1-4-1　TEL. 03-3734-8171　snc@snc-corp.co.jp

私たちの食生活に欠かせない
食品添加物の役割
をしっかりと認識しましょう。

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

小冊子を無償提供

一般社団法人
日本食品添加物協会
〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町４－９
小伝馬町新日本橋ビルディング６階
TEL.03－3667－8311　FAX.03－3667－2860
ホームページ https://www.jafaa.or.jp

全国学校給食甲子園ホームページ
2つの特設コンテンツと写真アーカイブ

全国学校給食甲子園ホームページでは「食のこばなし」「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。

「食のこばなし」

毎日、私たちが食べている料理や食材にはさまざまなルーツ、特色があります。給食甲子園スタッフ3人が「食」にまつわる「こばなし」を更新しています。

「食べて学んで元気印」

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

「写真アーカイブ」

当サイトの写真アーカイブのすべての写真使用についてフェアユースの考えです。自由にお使いください。
ご使用の際はコピーライト「全国学校給食甲子園事務局」と明記ください。

MUSASHI ENGINEERING,INC.

未来の食を支える。
3Dフード テクノロジー

3Dフードプリントシステム

ディスペンス技術で高付加価値を実現。

定量吐出で材料の無駄を抑える

食品を彩るデコレーションを素早く簡単に

新たな調理法で、新メニューの開発に

卓上型チョコ描画システム

自動デコレーションシステム

ディスペンサーとは？

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

世界のディスペンサー
武蔵エンジニアリング株式会社
〒181-0013 東京都三鷹市下連雀 8-7-4
TEL:0422-76-7111 FAX:0422-76-7122
https://www.musashi-engineering.co.jp

kikkoman
おいしい記憶をつくりたい。

はじめてのおいしい記憶は、一生の響き。

おしごとをがんばっているおとうさんに、
はじめておべんとうをつくってあげた。
おとうさんがすきなハンバーグ。
やくときひっくりかえそうとするとスケートみたいにすべっちゃう。
あかがきれいなミニトマト。
ぐらぐらしてじょうずにきれない。
みどりのきゅうり。
ちくわのあなになかなかはいらない。

おとうさんがよろこんでくれるか
ドキドキしたけど、おべんとうのふたを
あけたときびっくりしていた。
ぜんぶたべておいしいといってくれた。
こんどはもっとじょうずにつくって、
みんなにたべてほしいとおもった。

はじめての料理でおぼえた
よろこびは、宝もの。こころのなかで、
一生響きつづけます。

おいしい記憶をつくりたい。
キッコーマン。

「おいしい記憶」の情報はこちらから。
おいしい記憶をつくりたい。 検索

弁当の日おいしい記憶のエピソード募集　2020年入賞作
飯塚悠友さん（当時小学校1年生）の作品をもとに制作しました。

子どもたちの笑顔をつなぐ

学校給食調理受託／保育園・幼稚園給食受託／福祉給食受託／学校栄養士受託

FujinoE

fujinoe.com

HACCPチャレンジ
事業認定会社

みんなの力で元気な会社

株式会社 藤江（ふじのえ）

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