# 第1回全国学校給食甲子園

## 地場産物を活かした自慢料理

全国学校
給食甲子園

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、女子栄養大学、社団法人全国学校栄養士協議会、
財団法人学校給食研究改善協会
開催日：平成18年11 月4日（土）･5日（日）
会　場：女子栄養大学（駒込キャンパス）

http://www.kyusyoku-kosien.net

# 第1回全国学校給食甲子園

地場産物を活かした自慢料理

## 目次


2　主催者挨拶・特定非営利活動法人21世紀構想研究会とは

3　第1回全国学校給食甲子園大会概要

4　大会ルール

5　審査委員プロフィール

6　第1回全国学校給食甲子園審査経過

7　代表紹介　北海道・東北ブロック

8　代表紹介　関東ブロック

9　代表紹介　甲信越・北陸ブロック

10　代表紹介　中部・近畿ブロック

11　代表紹介　中国・四国ブロック

12　代表紹介　九州・沖縄ブロック

13　第1次選考通過校（含むセンター）紹介

14　第1次選考通過校（含むセンター）紹介



平成18年11 月4日発行
第1回全国学校給食甲子園実行委員会
＜第1回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

全国の学校給食では、地域でとれるさまざまな地場産物を食材として利用した献立が出されています。学校給食は、食の文化を守り育てる食育の現場であり食の地域ブランドにも密接に関わっています。

本大会は、全国の学校給食で提供されている郷土を代表する料理を競うことを通じ、食育を啓発することを目的として開催します。本大会が食育推進に役立てるとともに、学校給食の役割を広く国民に理解してもらう機会にしたいと思います。

特定非営利活動法人21世紀構想研究会
理事長　馬場 錬成

### 特定非営利活動法人21世紀構想研究会とは

知的基盤の強固な研究現場と産業振興の技術革新を実現し、真の科学技術創造立国を確立するため、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来ました。

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メントなどにも積極的に発言するようにしています。

研究会は、2000年7月に東京都から特定非営利活動法人として認められ、適宜テーマを定めて活動を続けています。

研究会は、本研究会のほか、「生命科学」「産業技術・知的財産」「エネルギー」「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あり、全国学校給食甲子園は、この委員会が主体となって開催します。

全国学校給食甲子園

# 第1 回全国学校給食甲子園大会概要

＜大会期日＞
平成18年11 月4日（土）～5日（日）
＊4日（土）＝レセプション
＊5日（日）＝午前･調理、午後･審査及び成績発表と表彰式

＜大会プログラム＞
（4日）
＊18時30分 －20時00分　レセプション
（5日）
＊ 9時45分 －10時00分　開会式
＊10時00分 －11時00分　出場校調理
＊11時30分 －12時30分　食味審査
＊12時30分 －13時30分　最終審査
＊14時00分 －15時00分　表彰式、閉会式
優勝（焼き鳥･うなぎ･惣菜の日本一賞）
準優勝（味の素KK だし･うま味賞）
入賞

＜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＞
12校（含むセンター）

＜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 ･辻村哲夫（独立行政法人国立美術館理事長･東京国立近代美術館長、
特定非営利活動法人21世紀構想研究会教育委 員会委員長）
実 行 委 員･合瀬宏毅（NHK解説委員）
･香川芳子（女子栄養大学学長、医学博士）
･金田雅代（女子栄養大学短期大学部教授、
特定非営利活動法人21世紀構想研究会教育委 員会副委員長）
･田中　信（社団法人全国学校栄養士協議会名誉会長）
･馬場錬成（特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事長、東京理科大学知的財産専門職大学院教授）

＜審査委員会＞
審査委員プロフィールをご参照下さい

＜後援＞
文部科学省、農林水産省、女子栄養大学、社団法人全国学校栄養士協議会、
財団法人学校給食研究改善協会

＜協力＞
社団法人全国学校栄養士協議会

＜協賛＞
味の素株式会社、株式会社日本一、関西電力株式会社、サラヤ株式会社、中部電力株式会社、
東京電力株式会社、北海道電力株式会社、山崎製パン株式会社、株式会社ロッテ、精糖工業会、
ダンサイエンス株式会社、日本発芽玄米協会、株式会社ハナノキ、株式会社ベネッセコーポレーション、
マルコメ株式会社、丸大食品株式会社、宮坂醸造株式会社、理研ビタミン株式会社
このほか、個人としての協賛も多くの方からいただいております



# 大会ルール

【 大会ルール】
1－ 献立
（1）献立は給食として提供されたものであること
（2）所要栄養量が文部科学省学校給食実施基準に準じていること
（3）地場産物の特色を活かした献立であること
（4）食育の生きた教材として活用できるモデル食であること
（5）子どもが喜び郷土愛を育む献立であること
2－ 調理
（1）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
（2）分量は5人分とする
（3）所定の時間内で調理をすること

【 参加資格】
（1）学校給食を調理している学校（含むセンター）
（2）出場者は上記学校及び給食センターの代表者とする

【 審査】
第1 次選考
社団法人全国学校栄養士協議会の協力を得て書類審査を実施
全国6ブロック代表25校（含むセンター）を選出
第2 次選考
第1次選考を通過した25校（含むセンター）から
全国学校給食甲子園審査委員会による書類審査により
各ブロックから2校、合計12の代表校（含むセンター）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（含むセンター）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（またはセンター）及び入賞を決定する
ただし、基準に満たない場合は選ばれない場合もある

【 発表】
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
（http://www.kyusyoku-kosien.net ）

# 審査委員プロフィール（敬称略）

**審査委員長**

**辻村　哲夫**　（つじむら てつお）
（独立行政法人国立美術館理事長・東京国立近代美術館長）
1967年文部省 に入省。86年初等中等教育局特殊教育課長、87年中学校課長、90年高等学校課長、92年7月官房総務課長、93年7月官房審議官（初等中等教育局担当）、95年7月総務審議官、96年7月初等中等教育局長を経て、99年7月東京国立近代美術館長。2001年7 月独立行政法人国立美術館理事長。

**審査委員**

**市場　祥子**　（いちば さちこ）
（社団法人全国学校栄養士協議会副会長）
1964年4 月より長野県の学校、給食センターに勤務。2006年4 月より私立長野県佐久長聖中学校非常勤、東京家政学院大学非常勤。その他、1970年より73年、80年 より81年 まで長野県学校保健会学校栄養職員部会長、全国学校栄養士協議会長野県支部長兼務、85年度 より全国学校栄養士協議会理事、2000年度 より同協議会副会長。

**審査委員**

**合瀬　宏毅**　（おおせ ひろき）
（NHK解説委員）
1981年NHK入局 。鹿児島、番組制作局、名古屋などで勤務。「NHKスペシャル」、「モーニングワイド」 などを担当し「BS23経済最前線」 など経済番組のプロデューサーを経て2000年 より日本放送協会（NHK）解説委員。「食料・第一次産業」を中心とする経済問題担当。
現在、NHK日曜朝6時15分 「たべもの新世紀」キャスターを担当。

**審査委員**

**小川　久惠**　（おがわ ひさえ）
（女子栄養大学短期大学部教授）
1965年女子栄養大学家政学部食物栄養学科卒業 。
67年管理栄養士 。2001年博士 （栄養学）。
女子栄養大学助手、講師、助教授を経て01年 から現職。主な著書に「健康21シリーズ」10、11、12（共著）、「中国食品事典」（共著）。

**審査委員**

**香川　芳子**　（かがわ よしこ）
（女子栄養大学学長・医学博士）
1954年東京女子医科大学卒業後 、東京大学大学院修了、カリフォルニア大学大学院修了。69年女子栄養大学内 に栄養クリニックを開設し、「四群点数法」の食事による肥満・生活習慣病の予防とメタボリック・シンドロームの治療に当たる。70年女子栄養大学教授 。90年女子栄養大学学長、女子栄養大学短期大学部学長、香川栄養専門学校校長。

**審査委員**

**金田　雅代**　（かねだ まさよ）
（女子栄養大学短期大学部教授）
1965年4 月より95年3 月まで岐阜県多治見市の栄養士として学校給食、保育園給食を担当。95年4 月より2005年3 月まで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。2005年4 月より女子栄養大学短期大学部教授。

**審査委員**

**鈴木　良典**　（すずき よしのり）
（農林水産省生産局総務課生産振興推進室長）
1983年4 月農林水産省に入省。96年4 月石川県農林水産部農産課課参事、97年4 月同課担当課長、98年4 月同課生産流通企画室長、99年4 月農産園芸局畑作振興課課長補佐、2001年1 月大臣官房企画評価課技術調整室課長補佐、03年4 月生産局果樹花き課課長補佐、04年1 月同局特産振興課課長補佐を経て05年4 月同局野菜課流通加工対策室長、06年8 月同局総務課併任。

**審査委員**

**田中　延子**　（たなか のぶこ）
（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）
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、調理師専門学校講師。帯広市学校給食共同調理場学校栄養職員、98年4 月より北海道教育委員会栄養指導担当主査、05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。

**審査委員**

**中村　明子**　（なかむら あきこ）
（共立薬科大学理事・特任教授、東京医科大学兼任教授）
共立薬科大学を卒業し、国立予防衛生研究所（現国立感染症研究所）に入所。同研究所細菌部室長、東京大学医学部兼任講師を経て現職。専門は腸内細菌の病原性および腸管感染症の疫学の研究。医学博士。1996年のO157大発生以降、学校給食における食中毒予防のため衛生管理の指導を行なっている。

**審査委員**

**馬場　錬成**　（ばば れんせい）
（特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事長、東京理科大学知的財産専門職大学院教授）
東京理科大学理学部卒業後、読売新聞社入社。記者を経て1994年 から論説委員。2000年11 月退社。現在、東京理科大学知的財産専門職大学院教授、早稲田大学大学院客員教授、独立行政法人科学技術振興機構・中国総合研究センター長。文部科学省・学校給食における衛生管理に関する調査研究協力者会議委員、学術審議会基本計画特別委員会委員（文部科学省）などを務める。

**特別審査委員**

**染谷　幸雄**　（そめや ゆきお）
（株式会社日本一代表取締役）

**津布久　孝子**　（つぶく たかこ）
（味の素株式会社コーポレートコミュニケーション部コンシューマー・コミュニケーション・センター課長）



# 第1 回全国学校給食甲子園審査経過

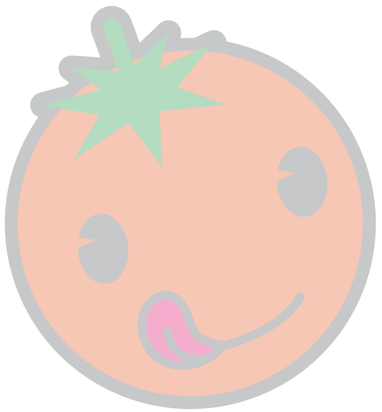
**応募総数**
北海道から沖縄までの1514校（含むセンター）から給食献立の応募がありました。各校とも旬の地場の産物を使い、各地に伝わる伝統・郷土料理に子どもたちが食べやすいような工夫を加えた献立でした。

**第1 次選考**
審査は社団法人全国学校栄養士協議会の協力を得て行われました。どれもユニークで子どもたちへの愛情にあふれた力作ぞろいで難航を極めましたが、第1次の書類選考の結果、全国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)から25校（含むセンター）を選出しました。

**第2 次選考**
全国学校給食甲子園審査委員会は、第1次選考で選出された25校から地域性を加味して各ブロック代表2校（含むセンター）の計12校を書類審査で選びました。

**決勝大会**
第2次選考で選ばれた全国6ブロック代表12校（含むセンター）が東京都豊島区の女子栄養大学駒込キャンパスで実際に応募した献立を調理し、審査委員がその過程のチェックと食味審査で、優勝、準優勝各1校（またはセンター）、入賞校(含むセンター)を決定します。

**ブロック区分**
【北海道・東北】　北海道　青森　岩手　秋田　宮城　山形　福島
【　関　東　】　東京　神奈川　埼玉　千葉　栃木　茨城　群馬　静岡
【甲信越・北陸】　山梨　長野　新潟　富山　石川　福井
【中部・近畿】　愛知　岐阜　三重　大阪　兵庫　京都　滋賀　奈良　和歌山
【中国・四国】　鳥取　島根　岡山　広島　山口　徳島　香川　愛媛　高知
【九州・沖縄】　福岡　佐賀　長崎　熊本　大分　宮崎　鹿児島　沖縄



## 北の大地の恵みたっぷり、きのこのみそ汁に白花豆のコロッケ

北海道

### 出場校内容

メニュー名：鮭ごはん、牛乳、きのこ汁、白花豆コロッケ、りんご
学校名：札幌市立山の手南小学校
所在地：北海道札幌市西区山の手1条9丁目6-1
出場者名：反橋（そりはし） 那知子、高橋 陽二

北海道の秋の味覚を盛り込んだ献立とした。北海道を代表する味、鮭を使ったまぜご飯にした。鮭は塩、酒をふって蒸し、小骨を取ってほぐす。子どもが食べやすいようにあっさりとした塩味にした。上川盆地の東北端の大雪山連峰の麓にある愛別町は、「きのこの里」として有名。そこで採れたぶなしめじ、えのきだけ、なめこの3種類のきのこを入れたみそ汁は具だくさんである。

コロッケには北見市留辺蘂（るべしべ）町（旧留辺蘂町）で採れた白花豆を使った。白花豆はいんげん豆の一種で、白いんげん豆とも呼ばれる。日本人に不足しがちな食物繊維、カルシウム、鉄、カリウムが豊富に含まれている。りんごは北海道開拓当時から地域に根付いた果樹。生産量は減少しているが、子どもたちには大変なじみが深い果物である。

エネルギー624kcal、たんぱく質22.8g、脂質18.8g（27.1％）、カルシウム314mg、マグネシウム95mg、鉄1.7mg、亜鉛1.8mg、ビタミンA133μgRE、ビタミン$B_1$0.43mg、ビタミン$B_2$0.46mg、ビタミンC8mg、食物繊維6.1g、食塩相当量2.9g

## 子どもの苦手な茄子もマーボー味ステーキで大好き

岩手県

### 出場校内容

メニュー名：古代米ご飯 ゴマ塩）、牛乳、ニラのふわふわスープ、くろべえのステーキ マーボーあんかけ、えびっこ入りずんだばっと、トマト
センター名：一関市花泉学校給食センター
所在地：岩手県一関市花泉町涌津字松子沢21番地
出場者名：佐藤 富美子、荒井 祐美子

岩手県最南端に位置する花泉地区は温暖な気候に恵まれ、四季折々の野菜や果物などが生産されている。中でも茄子は東北一の生産量を誇り、紫紺色が濃く皮が柔らかい茄子（くろべえ）は学校給食でも活用している。今回は子どもたちの苦手な茄子を大好きなマーボー味にし、主菜用にボリューム感を出した。

稲作は全国食味ランキングでトップクラスのヒトメボレや古代米の生産も盛んで、この最良の水源が大小合わせて2000以上 あるといわれるため池である。ここから小えび（沼えび）がたくさん捕れ、昔から食用とされてきた。小麦を使った“はっと料理”と、枝豆を茹でてすりつぶした“ずんだ料理”を合わせた“ずんだばっと料理”は、夏の郷土料理なので、これに沼えびを加えて給食用にアレンジした。

エネルギー670kcal、たんぱく質26.1g、脂質18.2g（24.4％）、カルシウム451mg、マグネシウム88mg、鉄2.8mg、亜鉛2.8mg、ビタミンA244μgRE、ビタミン$B_1$0.50mg、ビタミン$B_2$0.56mg、ビタミンC20mg、食物繊維4.6g、食塩相当量2.9g





## 薬膳料理にも使われる「黒米」を混ぜた古代飯

千葉県

### 出場校内容

メニュー名：玄米入り古代飯、牛乳、味付けのり、かつお香り煮、かぼちゃ大学、のさかピーマンじゃこ炒め、メロン
センター名：匝瑳市野栄（そうさ のさか）学校給食センター
所在地：千葉県匝瑳市堀川5651
出場者名：秋山 真理子、長谷川 みよ子

毎月1回、地産地消デーということで地元の食材を使った献立の日を実施している。素材を生かしたシンプルな調理法で、給食を提供するようにしている。今回は地元でとれたお米（こしひかり）に、古代米の黒米を混ぜて炊いた。黒米は薬膳料理などにも使われ、血を増やす働きがあるといわれている。

「かつお」は銚子に水揚げされたものを地元の水産会社で切り身にしてもらった。生姜とにんにくで香りをつけて煮ることでくさみが消え、食べやすくなる。

カラフルな野菜を使用することで見た目のきれいさにも気を配っている。「ピーマン」「赤ピーマン」は農薬を使わないで作られたものである。給食メモで「ピーマン」「生椎茸」「かぼちゃ」の生産者を子どもたちに伝えている。

エネルギー858kcal, たんぱく質38.4g、脂質20.0g（21％）、カルシウム454mg、マグネシウム123mg、鉄4.5mg、亜鉛2.0mg、ビタミンA309μgRE、ビタミン$B_1$0.57mg、ビタミン$B_2$0.57mg、ビタミンC58mg、食物繊維6.3g、食塩相当量2.3g

## 成長期に必要なカルシウム源に高級食材の桜海老

静岡県

### 出場校内容

メニュー名：桜えびのちらし寿司、牛乳、駿河汁、切り干し大根のピーナッツ和え
学校名：静岡市立清水有度（うど）第一小学校
所在地：静岡県静岡市清水区有度本町3番1号
出場者名：大田 比佐子、永井 律子

桜海老の漁は相模湾と駿河湾で主に春と秋の年2回。太陽が沈むのを待って一斉に出漁し、夜明けまで獲る。特に由比、蒲原で水揚げされた桜海老は有名でいろいろな料理に使われている。温暖化の影響で水揚げが少ない時があり、高級食材ですが子どもたちに季節感を味わせ、成長期に必要なカルシウム源として食べさせたいと思う。

駿河汁の鰯のすり身は「黒はんぺん」としても有名で、焼いたり煮たりして食べている。みそ汁に入れると濃厚な味になる。昔、駿河の「半平（はんぺい）」という魚屋が魚とうどん粉や山芋をすったものをこね合わせ、半円形にして蒸したところ評判となったのが始まりといわれる。骨ごとするのでカルシウムが豊富なほか質のよいたんぱく質や脳を活性化する脂肪も含まれている。

エネルギー627kcal、たんぱく質25.2g、脂質16.5g（24％）、カルシウム401mg、マグネシウム121mg、鉄3.4mg、亜鉛2.7mg、ビタミンA467μgRE、ビタミン$B_1$0.49mg、ビタミン$B_2$0.49mg、ビタミンC24mg、食物繊維5.9g、食塩相当量3.6g

## 地物満載給食で生徒の心に郷土の食文化残す

長野県

毎月の「長野県の農産物の旬を味わう100％地元食材の日」の献立である。「五穀ごはん」は黒米と栗が入り、お赤飯のような仕上がり。もち米は長谷小学校の5年生が収穫した。「杜人汁」のすいとんには小麦粉、白玉粉、牛乳、豆腐を使用することで独特のツルツル、モチモチとした食感が楽しめる。

地域の農業婦人らで作る「麦わら帽子の会」から低農薬野菜を納入してもらっている。20年ほど前から始まり、昨年度は36品目を納入していただき、地元農産物利用日数は給食実施日の94％だった。このように地場産物満載の献立を給食で実施することにより、生徒の心に郷土の食文化を残すことができると確信している。お腹だけが満足するのではなく、心も満足できる学校給食となるよう努力していきたい。

エネルギー875kcal、たんぱく質33.4g、脂質20.0g（21％）、カルシウム384mg、マグネシウム141mg、鉄4.0mg、亜鉛3.9mg、ビタミンA398μgRE、ビタミン$B_1$0.51mg、ビタミン$B_2$0.56mg、ビタミンC43mg、食物繊維8.2g、食塩相当量3.1g

### 出場校内容

メニュー名：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（そまびとじる）、野菜のえごまみそマヨ和え、すりおろしりんごゼリー
センター名：長谷学校給食共同調理場
所在地：長野県伊那市長谷溝口1880
出場者名：埋橋（うずはし） 恵美、松本 ひろみ

## 旬の地元食材で洗練された加賀の食文化を伝える

石川県

ラムサール条約登録湿地「片野鴨池」は、藩政時代から、大聖寺藩主の狩場として知られ、現在でも坂網猟が行なわれている。程よく脂ののった柔らかい鴨肉は上品さと野性味にあふれ、治部煮を代表とする鴨料理は今も受け継がれている。

温泉かれいは加賀温泉郷の朝食には必ず出される一夜干しのかれいである。トラエビは加賀漁港特産で、独特の甘みの強いえび。キウイフルーツは日本で最初に栽培され、ブロッコリーも代表的な産物だ。加賀麩は、加賀百万石に伝わる彩りもあざやかで美しい麩として日常的に使われている。四季折々の旬の食材は、洗練された加賀の食文化を育んできた。このよさを郷土の味として伝えるため、加賀市では農協と連携し、年間を通じて農産物の地産地消の取り組みをしている。

エネルギー853kcal、たんぱく質32.6g、脂質26.8g（28％）、カルシウム408mg、マグネシウム124mg、鉄3.3mg、亜鉛9.9mg、ビタミンA270μgRE、ビタミン$B_1$0.75mg、ビタミン$B_2$0.84mg、ビタミンC91mg、食物繊維6.6g、食塩相当量2.8g

### 出場校内容

メニュー名：白飯、牛乳、粉わかめ、温泉かれいとトラエビの香り揚げ、ひじきのマリネ、片野の鴨汁、クコとキウイのミルクゼリー
学校名：加賀市立錦城中学校
所在地：石川県加賀市大聖寺地方町6乙74番地の1
出場者名：山﨑 真弓、高木 康子





## 大豆料理「ぎすけ煮」を地元八丁みそ味にアレンジ

愛知県

今回は、高浜市内や同じ三河地方の特産物を活用した献立になっている。「とり飯」は、市内の吉浜地区で食べられる鶏肉を炊き込んだご飯で、給食では混ぜご飯にしている。「冬瓜汁」には、県内でも美味しいと評判の市内のおとうふ屋さんで作られた国産大豆の生揚げが入っている。生揚げは不足しがちな鉄分の補給源としてもよく活用している。

「八丁豆」は、給食で好評な大豆を使った料理「ぎすけ煮」を、八丁みそ味にアレンジしたオリジナル料理である。八丁みそを代表とする赤みそは給食にも多く登場する。にんじん、抹茶、うなぎなどの特産品も活用している。「抹茶ういろう」は給食向けに、失敗の少ない強力粉で作っている。抹茶の風味をしっかり味わうことのできる、和風デザートである。

エネルギー853kcal、たんぱく質31.5g、脂質23.7g（25.0％）、カルシウム429mg、マグネシウム148mg、鉄4.4mg、亜鉛4.2mg、ビタミンA541μgRE、ビタミン$B_1$0.74mg、ビタミン$B_2$0.54mg、ビタミンC25mg、食物繊維8.5g、食塩相当量2.7g

### 出場校内容

メニュー名：西三河ランチ（とり飯、牛乳、地元生揚げの冬瓜汁、八丁豆、西尾抹茶ういろう）
学校名：高浜市立南中学校
所在地：愛知県高浜市二池町3丁目3番地2
出場者名：金山 明子、神谷 直美

## 漁協支援で水揚げされたばかりの旬の鯖を使う

三重県

この時期、毎日のように「鯖があります。欲しい方は漁協前までできてください」と町内放送がある。今回もさっそく行って見ると脂ののったプリプリの鯖があった。漁協で3枚に下ろしていただき、安価で購入することができた。普通3枚に下ろすようなことはしないが、子どもたちの給食のためと引き受けてくださった。

漁協からはいろいろな魚をいただき、授業に活用したり、子どもたちは魚の下ろし方を実習したりしている。地元では海藻も多く、若布、めかぶ（めひび）、ひじき、あらめ、天草など給食に取り入れているが、授業でも天草を使った「ところてん」作りを実施した。「あらめ巻き」の献立はケーブルテレビでも放映された。地場産物を活用することで、調理場と学校から地域へと連携の輪が広がっていくものだと感じている。

エネルギー671kcal、たんぱく質25.5g、脂質15.1g（20％）、カルシウム305mg、マグネシウム240mg、鉄3mg、亜鉛3.4mg、ビタミンA230μgRE、ビタミン$B_1$0.48mg、ビタミン$B_2$0.37mg、ビタミンC117mg、食物繊維5.2g、食塩相当量1.5g

### 出場校内容

メニュー名：ごはん、牛乳、海と山の幸包み、めひび汁、くだものゼリー
センター名：鳥羽市学校給食長岡共同調理場
所在地：三重県鳥羽市相差町1014番地
出場者名：村山 美和子、山本 さち子

## 体にも心にもおいしい、ごぼうづくしの「五望給食」

島根県

桜江町は、昔から江の川沿いの肥沃な土地での「ごぼう」作りが盛んで香り、味、歯ごたえの良さは有名である。学校では毎年ふるさと学習の一環で、この桜江ごぼうの歴史や育て方、栄養、料理などの体験や調べ学習をしているが、学校給食でも年1回ごぼうづくしのふる里給食、別名「五望給食」を実施している。

町内の高齢者で組織されるふるさとセンターで、ごぼうをもじった五望弁当という素敵な弁当を作っていた。このアイディアをいただいて始めたのが五望給食である。子どもたちには、町の人たちはみんなに五望（五つの望み＝元気な子、思いやりのある子、たくましい子、よく学ぶ子、ふる里を大切にする子）を持って見守っていてくださることを伝える。体にも心にもおいしい、それが五望給食である。

エネルギー696kcal、たんぱく質23.4g、脂質23.7g（28.5％）、カルシウム334mg、マグネシウム119mg、鉄3mg、亜鉛3.3mg、ビタミンA403 μgRE、ビタミン$B_1$0.33mg、ビタミン$B_2$0.50mg、ビタミンC30mg、食物繊維7.8g、食塩相当量3.5g

**出場校内容**

メニュー名：五望（ごぼう）給食　たきこみごはん、牛乳、ごぼうコロッケ、ごぼう サラダ、ふるさと汁、ごぼう 入り桑の実ジュースゼリー）
センター名：江津市立桜江学校給食センター
所　在　地：島根県江津市桜江町川戸1264
出場者名：山田 菜穂子、舩津 里子

## 高価でも出世魚への願い込め「はまち照り焼き」

香川県

はまちは給食につけるには高価な魚だが、香川県がはまち養殖発祥の地ということで県魚になっていることや、出世魚でもあることから年に2、3回は使っている。照り焼きが好評だ。

県は全国有数のそら豆の産地。成熟したそら豆を香ばしく炒って、しょうゆ、砂糖、唐辛子などの調味液につけた物がしょうゆ豆。小豆島などでおいしいしょうゆが作られていたことや、うどんの箸休めによく合うことなどから保存食として広まった。さぬき菜は県の農業試験場で野沢菜と広島菜から品種改良で誕生したものである。瀬戸内海は昔から良質ないりこ（煮干し）の生産地だった。この煮干しからとっただしが讃岐のうどん文化へと繋がったのである。ちりめんはあえものに使用し、噛むことの大切さやカルシウムの大切さを教えている。

エネルギー891kcal、たんぱく質39.3g、脂質25.5g（26％）、カルシウム439mg、マグネシウム138mg、鉄4.5mg、亜鉛3.6mg、ビタミンA719 μgRE、ビタミン$B_1$0.88mg、ビタミン$B_2$0.77mg、ビタミンC52mg、食物繊維5.9g、食塩相当量3.4g

**出場校内容**

メニュー名：ご飯、牛乳、しょうゆ豆、はまちの照り焼き、さぬき菜の磯香あえ、みそ汁、みかん
学　校　名：高松市立国分寺中学校
所　在　地：香川県高松市国分寺町新居1131番地 の1
出場者名：三宅 律子、宮﨑 茂美





## だいこん1本を無駄なく使い切る先人の知恵込めた献立

佐賀県

だいこんの葉は梅肉和えに、根の部分はみぞれ汁に使用するなど1本のだいこんを無駄なく使い切る先人たちの知恵をこの献立に込めた。だいこんやれんこん、さといも、きのこ類など地元の旬の食材をふんだんに使い、食を通して子どもたちに秋の風情を感じてもらえたらと思っている。「佐賀産豚の角煮」「れんこんの梅肉おかか和え」「フルーツ羊羹ヨーグルト」は、中学生が家庭科の授業で作った創作料理をアレンジし給食に取り入れた。

九州屈指の梅の産地を生かした「牛尾の梅干し」や「小城みかん」、「小城羊羹」など誇るべき地元産品は体験学習や授業で学んでいるが、それを給食という食べる体験の場で生かすことにより、地域の食文化や伝統に対する理解・関心が高まり、郷土を誇りに思う心が芽生えている。

エネルギー688kcal、たんぱく質27.9g、脂質16.3g（21％）、カルシウム367mg、マグネシウム100mg、鉄2.7mg、亜鉛4.0mg、ビタミンA213 μgRE、ビタミン$B_1$0.91mg、ビタミン$B_2$0.54mg、ビタミンC26mg、食物繊維5.7g、食塩相当量2.3g

**出場校内容**

メニュー名：麦ごはん、牛乳、佐賀産豚の角煮、れんこんの梅肉おかか和え、山の幸のみぞれ汁、フルーツ羊羹ヨーグルト
センター名：小城市学校給食センター
所　在　地：佐賀県小城市小城町岩蔵1905-1
出場者名：百武（ひゃくたけ） 裕美、吉岡 美佐子

## 神経バランス保つビタミン$B_{12}$が多いかつおの腹皮を活用

鹿児島県

県内産、指宿産の地場産物である、かつおの腹皮、そらまめ、黒豚を使ったメニュー。そらまめには鉄、亜鉛、食物繊維が多く含まれている。かつおは鹿児島で多く水揚げされる魚で、主成分はたんぱく質。ビタミン$B_{12}$を多く含み、貧血の改善や神経のバランスを保つ役目をする。またビタミン$B_1$の働きを高める効果もある。給食ではケチャップ煮や蒲焼き風としてもおいしく食べられる。また噛み噛みメニューとしても活用できる。

そらまめは、温暖な気候のため12月ごろから収穫される、代表的な地場産物である。鮮度の低下が早いので、使うまではさやの中に入れて保存する。茹でて食べる以外にはかき揚げなどにも使える。ビタミンB群を多く含んでいるので、疲労回復をやわらげてくれる食品である。

エネルギー695kcal、たんぱく質31.7g、脂質17.4g（23％）、カルシウム294mg、マグネシウム75mg、鉄5.7mg、亜鉛2.7mg、ビタミンA221 μgRE、ビタミン$B_1$0.81mg、ビタミン$B_2$0.48mg、ビタミンC61mg、食物繊維4.7g、食塩相当量2.2g

**出場校内容**

メニュー名：ご飯、牛乳、かつおの腹皮サラサ揚げ、そらまめの塩ゆで、黒豚汁、ブルーベリーゼリー
センター名：指宿市指宿学校給食センター
所　在　地：鹿児島県指宿市東方8790番地17
出場者名：成相（なりあい） 律子、曽木 さとみ

## 第1 次選考通過校（含むセンター）紹介

第1回全国学校給食甲子園には、1514校(含 むセンター)もの応募がありました。いずれも地場産物を活かしたすばらしい献立で、第1次選考は本大会さながらの激戦となりました。
その激戦を勝ち抜いた、25校(含 むセンター)を紹介します。

道・県：北海道
施設名：札幌市立山の手南小学校
献　立：鮭ごはん、牛乳、きのこ汁、白花豆コロッケ、りんご

道・県：秋田県
施設名：大館市西地区学校給食センター
献　立：だまこじる、牛乳、はたはたのからあげ、とんぶりあえ、ヨーグルトあえ

道・県：岩手県
施設名：一関市花泉学校給食センター
献　立：古代米ご飯（ゴマ塩）、牛乳、ニラのふわふわスープ、くろべえのステーキ、マーボーあんかけ、えびっこ入りずんだぱっと、トマト

道・県：福島県
施設名：西郷村学校給食センター
献　立：アマランサス入りごはん、牛乳、にじますのじゅうねん焼き、そばサラダ、けんちん汁、いちご

道・県：栃木県
施設名：小山市立乙女小学校
献　立：ごはん、牛乳、やしおますの浜焼き、かんぴょうサラダ、ゆばたま汁、果物（梨）

道・県：埼玉県
施設名：さいたま市立内谷中学校
献　立：おっきりこみ風うどん、牛乳、二色天ぷら（煎茶）、ほうれん草のくるみ和え

道・県：千葉県
施設名：匝瑳（そうさ）市野栄（のさか）学校給食センター
献　立：玄米入り古代飯、牛乳、味付けのり、かつお香り煮、かぼちゃ大学、のさかピーマンじゃこ炒め、メロン

道・県：静岡県
施設名：静岡市立清水有度（うど）第一小学校
献　立：桜えびのちらし寿司、牛乳、駿河汁、切り干し大根のピーナッツ和え

道・県：新潟県
施設名：上越教育大学附属小学校
献　立：笹寿司、牛乳、車麩となすの揚げ煮、もろみきゅうり、姫竹の子汁、メロン

道・県：長野県
施設名：長谷学校給食共同調理場
献　立：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（そまびとじる）、野菜のえごまみそマヨ和え、すりおろしりんごゼリー

道・県：石川県
施設名：加賀市立錦城中学校
献　立：白飯、牛乳、粉わかめ、温泉かれいとトラエビの香り揚げ、ひじきのマリネ、片野の鴨汁、クコとキウイのミルクゼリー

道・県：福井県
施設名：鯖江市吉川小学校
献　立：あえもん飯、牛乳、ササガレイのからあげ、こじわりなます、里芋みそ汁、柿

道・県：岐阜県
施設名：郡上市八幡学校給食センター
献　立：だいこん菜めし、牛乳、アユの梅肉ソースかけ、大根と牛肉のうま煮、燻り豆腐のサラダ、カットコーン

道・県：愛知県
施設名：高浜市立南中学校
献　立：西三河ランチ（とり飯、牛乳、地元生揚げの冬瓜汁、八丁豆、西尾抹茶ういろう）

道・県：三重県
施設名：鳥羽市学校給食長岡共同調理場
献　立：ごはん、牛乳、海と山の幸包み、めひび汁、くだものゼリー

道・県：和歌山県
施設名：和歌山市第二共同調理場
献　立：ごはん、牛乳、鯨肉のしぐれ煮、梅サラダ、みそ汁、くだもの（みかん）

道・県：兵庫県
施設名：加古郡播磨町立播磨小学校
献　立：たこ飯、牛乳、すまし汁、がんもどきの含め煮、小松菜の煮びたし、みかん

道・県：岡山県
施設名：岡山市立高島中学校
献　立：吉備の国（桃太郎伝説）のヘルシーメニュー（玄米ごはん、のりふりかけ、牛乳、ままかりのゆず風味、テンペ入りいりどり、吉備団子、白桃ピーチ）

道・県：広島県
施設名：尾道市向島学校給食共同調理場
献　立：たこめし、牛乳、ぬた、だんご汁、プリン

道・県：島根県
施設名：江津市立桜江学校給食センター
献　立：五望（ごぼう）給食（たきこみごはん、牛乳、ごぼうコロッケ、ごぼうサラダ、ふるさと汁、ごぼう入り桑の実ジュースゼリー）

道・県：香川県
施設名：高松市立国分寺中学校
献　立：ご飯、牛乳、しょうゆ豆、はまちの照り焼き、さぬき菜の磯香あえ、みそ汁、みかん

道・県：愛媛県
施設名：瀬戸学校給食センター
献　立：鯛飯、牛乳、大豆と煮干し、おひたし、すまし汁、果物（ぽんかん）

道・県：佐賀県
施設名：小城市学校給食センター
献　立：麦ごはん、牛乳、佐賀産豚の角煮、れんこんの梅肉おかか和え、山の幸のみぞれ汁、フルーツ羊羹ヨーグルト

道・県：長崎県
施設名：松浦市立西部学校給食共同調理場
献　立：ごはん、牛乳、松浦鍋、歯固め大根、アジフライ、みかん

道・県：鹿児島県
施設名：指宿市指宿学校給食センター
献　立：ご飯、牛乳、かつおの腹皮のサラサ揚げ、そらまめの塩ゆで、黒豚汁、ブルーベリーゼリー

「第1 回全国学校給食甲子園」は協賛各社のあたたかいご声援によって開催されています。


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

食文化に健康を！
日本発芽玄米協会
Japan pre-germinated brown rice association
〒231－8528 神奈川県横浜市中区山下町89－1
http://www.pgbr.jp

マルコメ

信州・標高1000mで熟成した味噌

美麻高原蔵

わんぱくでもいい。
たくましく育ってほしい。

―― 新・わんぱく宣言 ――

丸大食品

素材のおいしさ、生きてくる
お料理自慢の基本みそ

だしを加えていない
あっさりとした味わいは
和食はもちろん、
イタリアンや
フレンチにも大活躍。
いろんな料理を
おいしくする、
おみそのの
ロングセラーです。

宮坂醸造株式会社
www.miyasaka-jozo.com

み子ちゃんとおみそのホームページ
www.mikochan.jp

荷姿:1kg袋×10=1ケース

新鮮海藻
料理用くきわかめ
シャキシャキとした食感と、色鮮やかな彩り

理研ビタミン株式会社
〒101-8370 東京都千代田区三崎町2-9-18 ☎03(5275)5156
ホームページアドレス http://www.rikenvitamin.jp

ヤマザキ
www.yamazakipan.co.jp

お手軽シウム、
できました。

(※1) 1斤6枚切り食パンのうちの1枚が、平均的に200mlの牛乳約1本分のカルシウム(約220mg)を含むことをあらわします

お口の恋人 LOTTE

ちょっと
ひんやりが
おいしい。
ライムミントの冷涼感!

ロッテ キシリトールガム
歯がよろこぶ、だけじゃない。

厚生労働省許可 保健機能食品(特定保健用食品) むし歯のない社会へ 今年で10年目
(財)日本学校保健会推薦 (社)日本学校歯科医会推薦 ガムをかんだ後は紙に包んでくずかごへ。果物香料使用





進化する電化厨房が、「安心」「美味」「快適」を実現します。

# 「最新の電化厨房」を体感ください!
# 安全でおいしく料理を提供する食堂施設

電化厨房の特性をリアルに実感できる
「関電ビルディング」食堂施設

調理能力:2,000食/ 日の「関電ビルディング 食堂施設」では、食堂・飲食施設に関する最新機器をはじめ、さまざまな提案をご覧いただけます。ご自身で体感いただき、お役立てください。見学を希望される方は、必ず事前にご連絡ください。

電気の安心・快適・経済性を実感できる
「エルテック新大阪」

実践的なテストキッチンをご用意しています。
調理実習や調理セミナーもできます。お気軽にお申し出下さい。

最新の電化厨房を体感できる
「関西電力 大阪北支店」社員食堂

百聞は一見に如かず――。既存の電化厨房リニューアルによって「安心・美味・快適」度がさらに高まった事例を体感できます。

関西電力は、安全・快適・効率的な
飲食・給食づくりをお手伝いしています。
断然お得な契約メニューもご用意し、
メニュー開発も、新調理法も、大量調理も、
“電気の厨房”が心強い味方になります。
衛生管理、調理セミナー、調理実演など
どんなことでも、お気軽に、ご相談ください。

業務用電化厨房総合サイト
e Fresh 電化厨房
http://www.kepco.co.jp/ek/

グルメな“電気のお店”の紹介サイト!
イーフレッシュレストラン
http://www.kepco.co.jp/efresh/

まずは、お電話を! 06-7501-0220(直通)

関西電力
関西電力株式会社 法人営業部 大口営業グループ
〒530-8270 大阪市北区中之島3-6-16

SARAYA

# 食品衛生・感染予防の基本は まず「手洗い」

サラヤ 自動手指洗浄消毒器

## WS-1002 F

センサー感知のタッチフリー、きめ細やかな泡状石けんが出てスピーディーに手指の洗浄、殺菌・消毒ができます。

WS-1002 F 壁付型
※写真はペーパータオルホルダー取付板セットステンレス（オプション）をセットしたものです。

ディスポーザブル式薬液ディスペンサー

**SANiSHOT®**

ディスポーザブル式薬液パウチ（パック）で、薬液を供給する衛生的な薬液供給装置です。
液の補充や希釈が一切なく薬液の濃度不足や容器内感染などのリスクが軽減できます。

タッチフリータイプ

**UD-2200**

センサー感知、タッチフリーで**石けん液**が吐出

タッチフリータイプ

**UD-3100**

センサー感知、タッチフリーで**消毒液**が吐出

サラヤ株式会社 ☎06-6797-2525 http://www.saraya.com/



中部電力

お聞かせください、
エネルギー利用に関する
企業の課題を。

エネルギー利用に関するお客さまのニーズはますます多様化しています。
中部電力では、お客さま専任の担当者と技術スタッフを配置するとともに、
豊富なコンサルティング実績をフルに活用し、多様なニーズにきめ細かく対応します。
まずは、工場、店舗、病院など、さまざまなビジネスにおける
エネルギー利用の課題をお聞かせください。
お客さまの課題に対応した最適な解決策をご提案します。

ビジネスの変革をサポートするパートナーとして、
中部電力のエネルギーソリューションは、「加速」しています。

Electricity E厨房
多様化する食のニーズに対応する
「安全・清潔・パワフル、E厨房」

# 解決力なら、中部電力。

電気の力でビジネスをサポート | お問い合せは 0120-851455 受付時間/9時～17時（土曜・日曜・祝日を除く） | http://www.chuden.co.jp/service/corpo/

快適で衛生的な厨房システムをサポートする最新情報を発信！

業務用電化厨房総合サイト

# 電化厨房ドットコム

**http://denkachubo.com**

**学校給食関係者必見!!**

マルチビューでバーチャル見学

## 電化厨房採用事例紹介

学校給食の電化厨房導入事例をインタビュー・図面などを交えて分かりやすくご紹介。また、マルチビュー対応施設では画面が360度パノラマ回転。実際に施設にいるように内部を見渡せます。

上三川町立学校給食センター

新治村学校給食センター

昭和町立学校給食センター

トピックス&コミュニケーションコーナーに公開！

## 学校給食に関するセミナー講演録

●フードシステムソリューション2005
学校給食衛生管理基準関連セミナー

学校給食衛生管理の基準（一部改訂）の解説

●学校給食セミナー

これからの学校給食調理場のあり方と電化厨房システム

■その他、業務用電化厨房のノウハウ・情報が満載！

全国初の動画実演レッスン！

### スチコン&新調理システム達人講座

- 大木 斉のスチコン活用実演講座
- 谷 孝之の真空調理実演講座
- 新調理システム入門講座 協力／新調理システム推進協会

最新電化厨房機器を簡単検索

### 電化厨房機器データベース&見積りシステム

性能や機能、サイズ、定価など、機器の詳細データを閲覧。ショッピングカート形式での見積りシミュレーションも可能。

電化なるほどインフォ

### 電化厨房の基礎知識

クール（暑さ知らず）・クリーン（清潔）・コントロール（温度管理が簡単）の3Cメリットで、理想の厨房計画をサポートする電化厨房の魅力を紹介。

21のレシピ・マニュアル集

**「IH回転釜を使いこなそう！」**

企画編集：「電化厨房フォーラム21」学校部会
IH回転釜マニュアル・レシピ開発分科会

**無料進呈**

ご希望の方は「電化厨房ドットコム」よりお申し込みください。


お問い合せは 東京電力株式会社 法人営業部内 電化厨房フォーラム21事務局
〒100-8560 東京都千代田区内幸町1丁目1番3号 ●専用電話 03-5777-1956 FAX 03-5777-1957




# オール電化でクリーンな環境を実現。

## オール電化による学校給食センターの特長

電気ならではの制御性と燃焼しない安全性、換気量や輻射熱の少ない快適性、夜間電力による経済性を最大限に活かすことにより、HACCP概念の基本である厨房室内「温度25℃以下」、「湿度80%以下」、「施設のドライ化」を年間通じて維持することができます。

そのため、子どもたちには**おいしく**安全で衛生的な学校給食を、働いている方には作業しやすく快適な環境を、運営されている方には施設コストの低減を提供することができます。

**オール電化厨房を導入している北海道の主な学校給食センター**

大樹町学校給食センター
厚真町学校給食センター
仁木町学校給食センター

仁木町

大樹町

厚真町

もっとおいしく！もっと快適に！

## オール電化厨房

**作業メリット**

1. 火を使わないので火災の心配なし
2. ハイパワーで効率化
3. 誰でも簡単調理

**経済メリット**

1. 夜間電力を利用して電気代を低減
2. 換気回数が少ないので空調代が割安

**環境メリット**

1. 温度上昇が少ないため快適な環境
2. 煙や油煙が少ないためドライ化に最適

お問い合わせは最寄りの ほくでん ホームページ http://www.hepco.co.jp

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

# 目指せ！給食甲子園日本一！

**日本一は給食甲子園に出場するみなさんを応援しています！**

## できたての美味しさ

あったか家族のお手伝い「日本一」は、焼き鳥・うなぎ・鳥惣菜・お弁当と全てのメニューが店内キッチンで、手作りなので、できたての味わいが楽しめます。秘伝のタレとこだわりの調理法で厳選した素材の旨味を最大限に引き出す努力を惜しみません。

## 日本一 全店150店舗展開中！

東京・千葉・神奈川・埼玉・茨城・栃木・群馬・北海道・東北

日本一の詳しい情報はホームページにて　http://www.nihonichi.jp

「 第1 回全国学校給食甲子園」は
協賛各社のあたたかいご声援によって開催されています。

あしたのもと AJINOMOTO®

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

関西電力

自然派のサラヤ

中部電力

TEPCO 東京電力

北海道電力

ヤマザキ

お口の恋人 LOTTE

精糖工業会

ダンサイエンス株式会社

日本発芽玄米協会 Japan pre-germinated brown rice association

株式会社 ハナノキ

bonmerci! ボンメルシィ!

marukome

丸大食品

神州一味噌 しんしゅういち

理研ビタミン株式会社

日本の豊かな食材と
「だし」「うま味」
それはおいしさと幸せを
育みます。

うま味たっぷりの
日本の「だし」
ほっとする汁物のおいしさ
世界に広がる日本料理
どれも私たちが誇れる
日本発の宝物です。

あしたのもと
AJINOMOTO®

〒104-8315　東京都中央区京橋1-15-1
http://www.ajinomoto.co.jp/