第4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

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、財団法人学校給食研究改善協会、
社団法人全国学校栄養士協議会、社団法人学校給食物資開発流通研究協会、
財団法人食品産業センター
特別協賛：日本財団
開 催 日：平成21年11月7日（土）・8日（日）
会　　場：女子栄養大学（駒込キャンパス）

日本財団 The Nippon Foundation 助成事業

http://www.kyusyoku-kosien.net

第4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

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4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4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、2、3次選考通過校（含むセンター）紹介

15　全国学校給食甲子園　優勝･準優勝献立

平成21年11月7日発行
第4回全国学校給食甲子園実行委員会
＜第4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

第4回全国学校給食甲子園大会は、全国から1552通の応募をいただき、盛大な開催をする運びとなりました。新聞、テレビ、ラジオ、雑誌などで第3回大会以上に大きく報道され、各方面から多大な反響をいただきました。

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。

そしてこの活動を通じて地域の活性化につながることに貢献したいと考えています。

また本大会が給食に携わる栄養教諭、学校栄養職員や調理員の目標として励みになり、子供たちや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ます。

同時に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。

今後も、より一層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、皆様のさらなるご理解、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
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、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コ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」「教育」の各委員会があります。教育委員会は現在、食育の向上と地産地消の奨励を目的とし、教職員の目標、生きがいとなるように学校給食のコンテストである「全国学校給食甲子園」を開催しています。

全国学校給食甲子園

第4回全国学校給食甲子園大会概要

＜大会期日＞
平成21年11月7日（土）～8日（日）
＊7日（土）＝レセプション
＊8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＞
（7日）
＊18時30分－20時30分　レセプション
（8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（味の素KK だし･うま味賞）
準優勝（サラヤ賞）
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･工藤智規（城西国際大学学長）
実行副委員長･香川芳子（女子栄養大学学長、医学博士）
･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）
実 行 委 員･市場祥子（社団法人全国学校栄養士協議会会長）
･合瀬宏毅（NHK解説委員）
･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）

＜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、財団法人学校給食研究改善協会、
社団法人全国学校栄養士協議会、社団法人学校給食物資開発流通研究協会、財団法人食品産業センター

＜特別協賛＞
日本財団

＜協賛＞
味の素株式会社、サラヤ株式会社、財団法人教職員生涯福祉財団、東京電力株式会社、株式会社日本一、
中部電力株式会社、株式会社早川予防衛生研究所、中国電力株式会社、東京ガス株式会社、
東北電力株式会社、山崎製パン株式会社、株式会社アールアンドエス、伊那食品工業株式会社、
学校給食用食品メーカー協会、キッコーマン株式会社、三信化工株式会社、株式会社少年写真新聞社、
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、
株式会社タグチ･エンタープライズ、東京理科大学、株式会社中西製作所、
日本産･原木乾しいたけをすすめる会、ノバルティス ファーマ株式会社、萩原電気株式会社、
北陸電力株式会社、三浦工業株式会社、三島食品株式会社、株式会社美濃忠、宮坂醸造株式会社、
理研ビタミン株式会社

＜個人協賛＞
冲永惠津子様、吉田達也様　（お二人を含め150口以上の個人協賛をいただきました）

大会ルール

【大会ルール】

1－献立
（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
献立の組み合わせは、全てが同一日に提供されたものでなくてもよい
（2）文部科学省学校給食摂取基準に準じていること
（3）地場産物を使用し、地場産物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
（4）食育の生きた教材として活用されていること
（5）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
（6）子どもが喜び郷土愛を育む献立であること
（7）応募用紙には献立の写真を添付すること

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）1時間以内で調理、後片付けをすること
（4）調理場の衛生管理が適切に行われていること
（5）調理過程は学校給食法第9条に準じていること

【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
書類審査で47都道府県から各1校、合計47校（含むセンター）を選出

第2次選考
47都道府県を6ブロックに分割し、第1次選考を通過した47校（含むセンター）から書類審査で
各ブロック4校、合計24校（含むセンター）を選出

第3次選考
第2次選考を通過した24校（含むセンター）から書類審査で各ブロックから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

工藤　智規　（くどう とものり）
（城西国際大学 学長）
1969年文部省に入省。84年官房会計課副長、86年学際局学術課学術企画室長、88年体育局生涯スポーツ課長、89年文化庁著作権課長、91年高等局大学課長、94年官房会計課長、95年官房審議官（助成局担当）、97年体育局長、98年学術国際局長、2000年高等教育局長、03年1月文部科学審議官。9月公立学校共済組合理事長。09年9月より城西国際大学学長。

審査副委員長

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。05年4月より女子栄養大学短期大学部教授。

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。

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、1998年4月より北海道教育委員会栄養指導担当主査、2005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

深井　宏　（ふかい ひろし）
（農林水産省生産局技術普及課長）
内閣府食育推進担当の参事官、農林水産省生産局種苗課長、知的財産課長を経て、2009年1月より、技術普及課長として地産地消や協同農業普及事業を担当。

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。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、文部科学省・科学技術政策研究所客員研究官、文部科学省・学校給食における地場産物活用推進に関する調査協力者会議委員、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などを務める。

審査副委員長

市場　祥子　（いちば さちこ）
（社団法人全国学校栄養士協議会 会長）
1964年4月より長野県の学校、給食センターに勤務。2004年4月より私立長野県佐久長聖中学校非常勤。06年東京家政学院大学非常勤。07年東京医療保健大学非常勤。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。07年度より同協議会会長。
05年8月より食育推進会議委員（内閣府）等

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。

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）
現役教授として教鞭を執る。東京女子医科大学卒業後、東京大学大学院（医学博士）修了、カリフォルニア大学大学院修了。1969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」の食事による生活習慣病の治療に当たる。病人を作らない実践栄養学の教育と研究を重ね国民の健康維持・増進を図る。70年女子栄養大学教授。90年現職。現在、全国栄養士養成施設協会 副会長代表。外部委員として、文部省保健体育審議会委員、農林水産省畜産振興審議会委員、厚生省公衆衛生審議会委員、日本栄養・食糧学会副会長、文部科学省中央教育審議会スポーツ・青少年分科会臨時委員（食に関する指導体制部会委員、栄養教諭免許制度の在り方に関するワーキンググループ委員として栄養教諭制度の創設）などを歴任。

審査委員

中村　明子　（なかむら あきこ）
（慶應義塾大学薬学部客員教授、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、共立薬科大学特任教授を経て現職。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っている。

審査委員

宗像　伸子　（むなかた のぶこ）
（食生活アドバイザー）
（有）ヘルスプランニング・ムナカタ主宰。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。帝国クリニック栄養コンサルタントや三井住友銀行大手町健康開発センター栄養コンサルタントなども務める。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、それぞれのニーズに合わせて全国各地で講演中。

特別審査委員（協賛企業・団体の代表者）

津布久　孝子　（つぶく たかこ）
（味の素株式会社調味料部戦略推進グループ料理情報担当部長）

丹波　章彬　（たんば のりあき）
（東京サラヤ株式会社常務取締役）

第4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1552もの給食献立の応募がありました。各校・センターとも地域の特産品や地場産物を効果的に使い、各地の食文化を反映させた献立や給食を生きた教材として導入するための工夫がよくされておりました。また安全・安心はもとより、おいしさを重視した献立が多く見られました。

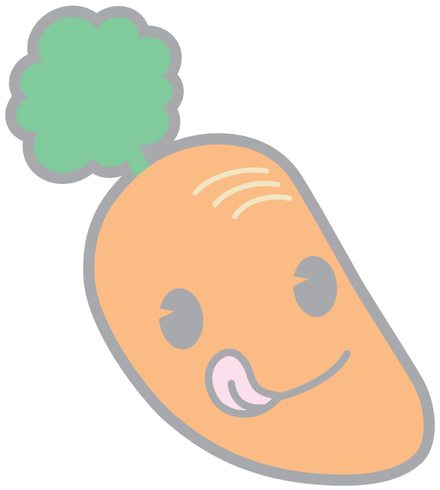
第1次選考
第1次の書類選考の結果、47都道府県から54校（含むセンター）を選出しました。
どれも昨年に増し、栄養バランスに配慮した献立ばかりでした。
特に応募数の多かった4県については、レベルの高いものが多く、最終的に甲乙つけがたかったために、特別に7校（含むセンター）を選出しました。

第2次選考
47都道府県を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、第1次選考を通過した54校（含むセンター）から、生きた教材として活用することに配慮され、食に関する指導にも生かされているかどうか、地域と連携した取り組みになっているか等書類選考をしました。その結果、各ブロック4校（含むセンター）、合計24校（含むセンター）を選出しました。

第3次選考
第2次選考で選出された24校（含むセンター）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（含むセンター）を書類選考で選びました。

決勝大会
第3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



陸奥湾産「ほたて」に県産牛すき焼き煮で実現する安心・安全

青森県

豊かな海と山の自然に恵まれた青森県は、多くの農畜水産物を生産し、食糧自給率は118％（平成18年度、カロリーベース）。米、野菜、果実、畜産、水産の地場産物をできるだけ取り入れるように工夫している。陸奥湾のほたては品質、味ともに最高級だが、価格面で手を出しにくいため、ほたてごはんにしている。「初雪たけ」は、県がなめこを品種改良した風味豊かなきのこである。

八甲田牛や倉石牛という牛肉の産地でもあり、安心・安全な県産牛に限定して「すき焼き煮」にした。「菊のり」は、「食用菊」を茹でてから海苔のように乾燥させたもので、ほうれん草と混ぜると彩りが鮮やかになる。地場産のりんごは、生活習慣病予防のためにも勧めている。

出場校内容

メニュー名：ほたてごはん、牛乳、県産牛のすき焼き煮、ほうれん草と菊のおひたし、二色なめこ汁、りんご
学 校 名：青森市立油川（あぶらかわ）小学校
所 在 地：青森県青森市大字油川字船岡36番地
出場者名：長沼 裕美子、工藤 一史

エネルギー673kcal、たんぱく質28.5g、脂質18.2g（24.3％）、カルシウム390mg、マグネシウム146mg、鉄4.6mg、亜鉛4.6mg、ビタミンA661μgRE、ビタミン$B_1$0.64mg、ビタミン$B_2$0.7mg、ビタミンC33mg、食物繊維9.4g、食塩相当量3.88g

「大豆」「じゅうねん」など地元食材100％献立で育む郷土愛

福島県

鮫川村は、福島県の南東部に位置し、面積の約7割が森林原野という山村。主産業は農業だが、高齢化や後継者不足が進み、村では農業振興と特産品開発を進めている。学校給食でも生産者と子どもたちの交流を図る「食と農の交流会」を行い、昨年度は村内産食材100％（牛乳・調味料等は除く）の献立を実現した。

今回の献立も特産物である「じゅうねん（えごま）」や大豆、保存食である「いもがら」を取り入れた。「ぶた肉のじゅうねん焼き」では、ぶた肉もじゅうねんもみそも村内産である。「大豆とりんごのサラダ」はドレッシングに「えごま油」を使った。「いもがら汁」は先人の知恵が詰まった昔ながらの汁物になっている。地元の旬の食材を味わうことで、子どもたちの感謝の心、郷土愛をはぐくむ献立とした。

出場校内容

メニュー名：ごはん、牛乳、ぶた肉のじゅうねん焼き、大豆とりんごのサラダ、いもがら汁、蒸しかぼちゃ
センター名：鮫川村（さめがわむら）学校給食センター
所 在 地：福島県東白川郡鮫川村大字赤坂中野字宿ノ入34
出場者名：芳賀（はが） 公美（さとみ）、岡崎 かつ子

エネルギー699kcal、たんぱく質27.3g、脂質20.6g（27％）、カルシウム326mg、マグネシウム90mg、鉄2.8mg、亜鉛3.7mg、ビタミンA412μgRE、ビタミン$B_1$0.71mg、ビタミン$B_2$0.52mg、ビタミンC40mg、食物繊維5.5g、食塩相当量2.4g

名物あんこうのみそかつなど茨城の恵みいっぱいの味

茨城県

茨城県は海・山・平野に恵まれ、いろいろな食材が取れる。

主食に使用するのは、もちろん笠間産こしひかり。主菜は北茨城市沖合いで底引き網漁によって獲れる深海魚あんこう。見た目は悪いこの魚は身・皮・内臓と余すところなく食べられる魚である。身は淡白な味のため、みそに漬け込み、「みそかつ」にしてみた。

市内には日本三代稲荷のひとつとされている笠間稲荷があり、くるみの木がたくさんあったことから地元のお年寄りから胡桃下稲荷（くるみがしたいなり）と呼ばれている。くるみは料理や菓子の材料として使われてきたことから、伝統料理の「くるみあえ」にした。また、さといもの八つ頭の茎の皮をむき干した「いもがら」は、昔は各家庭で保存食として作っておいたものを、汁や炒め煮などにしていた。「いもがら」は食物繊維たっぷりなので、おなかの中をきれいにしてくれる。郷土料理の「けんちん汁」に加えてみた。

茨城の恵みいっぱいの味である。

出場校内容

メニュー名：むぎごはん、牛乳、あんこうみそかつ、くるみあえ、いもがら入りけんちん汁、りんご
センター名：笠間市岩間学校給食センター
所 在 地：茨城県笠間市下郷5109-1
出場者名：吉田 美紀、野口 節子

エネルギー682kcal、たんぱく質23.4g、脂質19.3g（25.4％）、カルシウム369mg、マグネシウム76mg、鉄2.7mg、亜鉛1.7mg、ビタミンA388μgRE、ビタミン$B_1$0.66mg、ビタミン$B_2$0.55mg、ビタミンC20mg、食物繊維5.8g、食塩相当量2.3g

人気メニュー支える桜エビがたっぷり使えるのも地域のおかげ

静岡県

本校では5年生が毎年米づくりをし、もち米を収穫している。これを用いて、雑穀おこわを作った。暑い中での草取りなど、食べるまでの苦労が多いことを全校に伝え、5年生に感謝していただいている。

静岡ではんぺんと言えば、いわしのすりみから作った黒いはんぺんのことで、フライにしたり、そのままおやつ感覚で食べる。骨まで丸ごと入れた優れた食品なので、給食でも使って子どもたちの目に焼き付けていきたいと思っている。「ごまドレあえ」は桜エビのピンク、ほうれんそうの濃い緑、コーンの黄、それにごまがたっぷりで、見た目も、おいしさも子どもたちに人気のメニュー。高価な桜エビをたっぷり使えるのも獲れたてを届けてくれる、地域の方々の協力があってのことである。

出場校内容

メニュー名：雑穀おこわ、牛乳、黒はんぺんの磯辺焼き、桜エビとほうれんそうのごまドレあえ、豆腐のくずじる、キーウィのソース添え
学 校 名：静岡市立蒲原東（かんばらひがし）小学校
所 在 地：静岡県静岡市清水区蒲原666番地
出場者名：青木 みさ子、安本 欽一

エネルギー665kcal、たんぱく質25.1g、脂質20.9g（28％）、カルシウム404mg、マグネシウム135mg、鉄3.1mg、亜鉛3.4mg、ビタミンA342μgRE、ビタミン$B_1$0.53mg、ビタミン$B_2$0.61mg、ビタミンC55mg、食物繊維5.6g、食塩相当量2.4g

本場コシヒカリで伝えたい日本食のごはんの素晴らしさ

新潟県

上越市では学校給食に上越産コシヒカリ米（無洗米）を使い、ごはんは週3.5回以上実施し日本食のごはんの良さを体得してほしいと考えている。「タマタマトマピーチーズ焼き」は、「たかが卵、されど卵焼き」。卵、たまねぎ、トマト、ピーマン、チーズの手作りの卵焼きで、食材の味がミックスされ、彩りもよくおいしいと好評である。

打ち豆は郷土料理の食材で、食育の授業にも「形を変える大豆・昔の人の知恵・打ち豆作り体験」などで活用している。れんこんは味とともに歯ざわりを楽しめる「カミカミ献立」。れんこんは縁起物でカミカミはいいことがいっぱいあることを説明。生産者から3節以上のものを提供いただき、子どもたちに見せている。牛乳、柿は県内産で、特に柿は「佐渡のおけさ柿」が全国的に有名。柿の栄養、効用などをPRしている。

エネルギー690kcal、たんぱく質25.7g、脂質21.7g（28%）、カルシウム441mg、マグネシウム141mg、鉄4.7mg、亜鉛3.8mg、ビタミンA476μgRE、ビタミン$B_1$0.61mg、ビタミン$B_2$0.67mg、ビタミンC60mg、食物繊維7.7g、食塩相当量2.1g

出場校内容

メニュー名：ごはん、牛乳、タマタマトマピーチーズ焼き、ひじき佃煮、ゴマネーズ和え、打ち豆みそ汁、柿
学校名：上越市立春日新田小学校
所在地：新潟県上越市春日新田1274番地
出場者名：宮澤 富美子、植木 節子

体験・給食通じ、人は食べ物の命をもらって生きていることを知る

富山県

高岡市では、地域食材を学校給食に取り入れるための体制を整備している。現在、高岡産食材（青果物）は17品目に増えた。また、富山湾の新鮮な魚が手に入ることから、今年度は毎月「お魚の日」を献立に取り入れている。

本校では、校区を流れる庄川での活動を通して、自然に親しみ郷土を愛する心を育てる学習を実施している。

漁業関係者の協力を得て、5月初旬には2年生が稚鮎の放流を行い、11月には4年生が庄川鮭の遡上見学とつかみ取り体験を行っている。鮎や鮭の生態を知り、その命の大切さに触れる。「遠いとこからがんばって泳いできたのに、食べるなんてかわいそう…。だからこそ、しっかり食べなければいけない」「大切な命をありがとう」。この日は特に残食が少なく、人は食べ物の命をもらって生きているんだということを認識させる給食である。

エネルギー674kcal、たんぱく質27.7g、脂質17.5g（23.4%）、カルシウム401mg、マグネシウム122mg、鉄3.7mg、亜鉛3mg、ビタミンA219μgRE、ビタミン$B_1$0.64mg、ビタミン$B_2$0.55mg、ビタミンC28mg、食物繊維7.6g、食塩相当量2.9g

出場校内容

メニュー名：昆布とお豆のご飯、牛乳、庄川鮭のゆずみそかけ、小松菜のごまあえ、野菜のうま煮、国吉りんご
学校名：高岡市立野村小学校
所在地：富山県高岡市野村405
出場者名：串岡 美智子、高林 登美子

ふるさとの味、守りたい、伝えたい、郷土の心

岐阜県

岐阜県東濃地方の郷土料理・五平餅は、江戸時代にきこりたちが木の切れ端に飯を握りつけて焚き火で焼き、みそをつけて食べたのが始まりといわれている。わらじの形や団子を平たくしたものなどがあり、たれもえごま、くるみ、みそ味などさまざま。郷土に伝わる味として子どもたちに伝えていきたい。

学校給食では魚の旬にこだわりを持っている。苦手な子どもが増える中で、一番おいしい時期の魚を食体験させることで好きになってほしいからだ。今回は旬の秋鮭に特産品の栗、枝豆、きのこを使った彩り良いあんをかける。糸寒天は冬の寒さが厳しい恵那市山岡町の特産品。海のない県で寒天が作られていることを知ることで自然への畏敬の念や感謝の気持ちにつなげたい。

エネルギー680kcal、たんぱく質28.6g、脂質19.9g（26.3%）、カルシウム366mg、マグネシウム134mg、鉄3.5mg、亜鉛3.1mg、ビタミンA248μgRE、ビタミン$B_1$0.73mg、ビタミン$B_2$0.54mg、ビタミンC40mg、食物繊維7.1g、食塩相当量2.2g

出場校内容

メニュー名：五平餅、牛乳、鮭の秋の香あんかけ、もみじおろしあえ、けんちん汁、みかん
センター名：土岐市学校給食センター
所在地：岐阜県土岐市肥田町浅野17-1
出場者名：遠山 致得子、熊谷 政純

特産の梅酢にこだわったから揚げは臭みなく独特のうまみ

和歌山県

高菜の漬け物で巻いた「めはりずし」は、古くから山に入るときの弁当代わり。大きくて目を見開きながら食べる様子から名前がついた。地元の海産物で海の香りも添えた。抗生物質を使わず特産の梅酢で育てた「紀州梅鶏」を、4年生が作った梅酢に漬け込んだから揚げは臭みがなく、独特のうまみが染み込んでいる。

「ほねく」は有田地方の特産品で、たちうおの骨まで崩して入れた天ぷら。独特の歯ごたえとうまみが野菜と良く合う、まさに「お袋の味」である。地場産の旬の野菜はもちろん、子どもたちが作った物も給食で使わせてもらい、そのいわれや一口メモ、栄養などを放送で紹介している。身近な材料をおいしく食べることで、地域の良さに触れ、地元を誇りに思う心も育っている。

エネルギー610kcal、たんぱく質25.2g、脂質21.2g（31%）、カルシウム375mg、マグネシウム92mg、鉄3.2mg、亜鉛3.2mg、ビタミンA580μgRE、ビタミン$B_1$0.67mg、ビタミン$B_2$0.65mg、ビタミンC61mg、食物繊維5.7g、食塩相当量2.6g

出場校内容

メニュー名：めはりずし、牛乳、紀州梅鶏の梅酢揚げ、インゲンとほねくの煮物、ふわふわかき玉汁、みかん
学校名：和歌山市立有功小学校
所在地：和歌山県和歌山市園部1453
出場者名：高橋 啓子、倉八 由佳

保存食干し魚に香り良いゆず酢加え 寿司にした先人の努力

徳島県

出場校内容

メニュー名：干魚寿司、牛乳、いかとごぼうとさつまいもの煮つけ、阿波のめぐみ汁、みかん
センター名：勝浦町学校給食センター
所 在 地：徳島県勝浦郡勝浦町大字中角字豊田1番地の1
出場者名：早川 良子、岡 久美子

地場産物を活用した学校給食は、まずごはんからだった。調理場に炊飯設備を作り、JA東とくしま勝浦支所では、そのための水田を確保し、平成14年4月から始まった。野菜、果物は導入1年前に年間必要量を調査して作付け計画を立て、野菜づくりが得意な生産者20人に依頼して同じ年の10月にスタートした。現在は常時使用する野菜20品目の90%は確保でき、年間を通して38品目の野菜、果物を取り入れている。

「干魚寿司」は徳島県南部山間地方の郷土料理で、干し魚や干しえび、ひじきを具材にゆず酢（すだち酢）を加えた香りの良いお寿司のことだ。昔は山間地の家庭には新鮮な魚介類が手に入らず、そこで干物（干した魚）や乾物など保存食を上手に利用し、ゆず酢を使ってお寿司を作ったのである。

エネルギー672kcal、たんぱく質26.1g、脂質18.4g（24.6%）、カルシウム585mg、マグネシウム137mg、鉄4.3mg、亜鉛3.36mg、ビタミンA325μgRE、ビタミン$B_1$0.65mg、ビタミン$B_2$0.52mg、ビタミンC38mg、食物繊維6g、食塩相当量3g

「焼き鯛」を家族で分け合う 「さつま」に込められた生活の知恵

香川県

出場校内容

メニュー名：麦ごはん、牛乳、さつま、金時にんじんの松葉あげ、ブロッコリーの甘酢あえ、そうめん汁、みかん
学 校 名：三豊市立詫間中学校
所 在 地：香川県三豊市詫間町詫間5796番地1
出場者名：大矢 美智子、真鍋 こずえ

「さつま」とは、もともとは、腐りやすい魚を上手に食べた先人たちの知恵の料理。たくさんとれた魚を焼き、身をほぐして、香ばしく焼いたみそを魚の骨でとっただしでのばした中へ加えて、ごまといっしょに混ぜて、熱々のごはんにかけて食べた。祝いごとのお膳などについている「焼き鯛」を家族みんなで食べる工夫でもあった。先人の生活の知恵や工夫から生まれた料理なので年2回給食に取り入れている。素朴な味つけだが、意外にも人気メニューのひとつになっている。

日本一の産地である金時にんじんのおいしさを知ってもらおうと、冬場はできるだけ使う。「金時にんじんの松葉あげ」は、地元で取れる「かえり（小煮干し）」と一緒にかき揚げにする。油で揚げることでこのにんじんの甘みが生かされ、作り方を教えてほしいという声も上がるほど好評で、給食の定番メニューになった。

エネルギー869kcal、たんぱく質36.6g、脂質24.9g（25.8%）、カルシウム479mg、マグネシウム131mg、鉄4.1mg、亜鉛4.0mg、ビタミンA545μgRE、ビタミン$B_1$0.88mg、ビタミン$B_2$0.66mg、ビタミンC82mg、食物繊維7.5g、食塩相当量2.7g

捨てるものも工夫し、大切に食べた郷土料理「かしげぇ」

長崎県

出場校内容

メニュー名：サザエの炊き込みご飯、牛乳、いかのかしげぇ、対馬海幸山幸サラダ、せんちまき
センター名：峰学校給食共同調理場
所 在 地：長崎県対馬市峰町佐賀608-1
出場者名：佐田 マキ、松村 哲子

「いかんこ」とは、いかの内臓（精巣と卵巣）のこと。これを食材として活用したのが郷土料理「かしげぇ」だ。だいこん、にんじん、しいたけと煮て、「白せん（さつまいもからできるでん粉）」でとろみをつける。冷たくなった体も心も温めてくれる、優しい一品には、捨てるはずのものを工夫し、大切に食べた昔の人の知恵がうかがえる。

対馬ではやせた土地でも育つさつまいもが多く作られてきたが、このくずいもを保存食の「せんだんご」として加工し、厳しい冬に備えた。千回もの手間がかかるといわれる大変な作業で発酵・さらし・乾燥をくり返す。昔の人の知恵や手間ひまをかけて作りあげる努力を伝え残していきたいと、せんだんごを使った「せんちまき」「ろくべえ」といった郷土料理を給食に取り入れている。

エネルギー666kcal、たんぱく質24.4g、脂質16.5g（22.3%）、カルシウム343mg、マグネシウム100mg、鉄3.3mg、亜鉛3.3mg、ビタミンA280μgRE、ビタミン$B_1$0.28mg、ビタミン$B_2$0.51mg、ビタミンC42mg、食物繊維7.4g、食塩相当量2.7g

健康長寿食に欠かせない 屋部大根を使ったお汁の伝承

沖縄県

出場校内容

メニュー名：セルフおむすび、牛乳、しらすとゴーヤーの卵焼き、パパイヤイリチー、屋部大根のお汁、たんかん
センター名：名護市立屋部学校給食センター
所 在 地：沖縄県名護市字宇茂佐804-8
出場者名：糸数 睦子、喜瀬 和子

自分で作るおむすびは、手洗いと盛り付けをしっかりすれば、意外に簡単。中身は沖縄に昔からあるアンダンスー（油みそ）をアレンジした納豆味噌にした。具を変えることで、変化が生まれ楽しい給食になる。苦味のあるゴーヤーは子どもたちの好きな卵で食べやすいように包んだ。

沖縄の家庭では青い未熟のパパイヤをイリチー（炒めてだし汁で煮る）にして食べる。ビタミンCや酵素を多く含み、健康にとても良い食品である。沖縄北部で大きな大根として知られる屋部大根は、大きすぎて市場から姿を消しつつあったが、地場産物の見直しで復活した。沖縄料理の健康長寿食に欠かせない豚肉、昆布、豆腐、野菜と一緒に煮込んだお汁は伝承料理として子どもたちに伝えていきたいと考えている。

エネルギー836kcal、たんぱく質35.1g、脂質25.6g（27.5%）、カルシウム400mg、マグネシウム119mg、鉄4mg、亜鉛3.8mg、ビタミンA609μgRE、ビタミン$B_1$0.8mg、ビタミン$B_2$0.8mg、ビタミンC67mg、食物繊維7.4g、食塩相当量3g

第１、2、3次選考通過校（含むセンター）紹介

道・県：北海道
施設名：北海道函館盲学校
献　立：松前おこわ、牛乳、ほっけのすりみ焼き、ふきの油炒め･ボイルアスパラ、だしもち、りんご

道・県：岩手県
施設名：一関市立一関小学校
献　立：米飯、牛乳、あんかけがんも、大根サラダ、かぼちゃぱっと、みかん

道・県：宮城県
施設名：宮城県第二工業高等学校
献　立：米粉のクリームスパゲティ、牛乳、ポパイサラダ、茎わかめスープ、グレープフルーツ

道・県：福島県
施設名：鮫川村学校給食センター
献　立：ごはん、牛乳、ぶた肉のじゅうねん焼き、大豆とりんごのサラダ、いもがら汁、蒸しかぼちゃ

道・県：神奈川県
施設名：愛川町立半原小学校
献　立：煮込みけんちん、うの花蒸しパン、牛乳、愛ちゃんがんも、ほうれん草の磯香あえ、白玉フルーツ

道・県：千葉県
施設名：旭市第一学校給食センター
献　立：旭の米粉うどん、牛乳、つばき蒸し、ラッキーハートサラダ、うどん汁、鈴木さんちの梨を使った夕焼けゼリー

道・県：茨城県
施設名：笠間市岩間学校給食センター
献　立：むぎごはん、牛乳、あんこうみそかつ、くるみあえ、いもがら入りけんちん汁、りんご

道・県：茨城県
施設名：茨城県立北茨城養護学校
献　立：梅とちりめんじゃこのご飯、牛乳、鰯のさんが焼き、磯の香りあえ、ノースいばらき汁、フルーツinノース茨城

道・県：静岡県
施設名：静岡市立蒲原東小学校
献　立：雑穀おこわ、牛乳、黒はんぺんの磯辺焼き、桜エビとほうれんそうのごまドレあえ、豆腐のくずじる、キーウィのソース添え

道・県：長野県
施設名：伊那市立東春近小学校
献　立：アマランサスの味付ごはん、牛乳、凍どうふの卵とじ、えのきのサラダ、カラフルすいとん汁

道・県：富山県
施設名：高岡市立野村小学校
献　立：昆布とお豆のご飯、牛乳、庄川鮭のゆずみそかけ、小松菜のごまあえ、野菜のうま煮、国吉りんご

道・県：福井県
施設名：勝山市立成器西小学校
献　立：麦ごはん、牛乳、青大豆厚あげのにんにくソースかけ、里芋サラダ、パール米たま汁

道・県：岐阜県
施設名：土岐市学校給食センター
献　立：五平餅、牛乳、鮭の秋の香あんかけ、もみじおろしあえ、けんちん汁、みかん

道・県：岐阜県
施設名：恵那市山岡学校給食センター
献　立：大根葉のごはん、牛乳、寒天豚のごまだれ焼き、秋の吹き寄せ煮、五目呉汁、しそ寒天

道・県：青森県
施設名：青森市立油川小学校
献　立：ほたてごはん、牛乳、県産牛のすき焼き煮、ほうれん草と菊のおひたし、二色なめこ汁、りんご

道・県：秋田県
施設名：羽後町立学校給食共同調理場
献　立：発芽玄米入りごはん、牛乳、羽後牛とアスパラの甘辛炒め、ほうれん草と菊のおひたし、いぶり漬け、ほっけつみれのちゃんこ風、りんご

道・県：山形県
施設名：山形県立酒田聾学校
献　立：ごはん、牛乳、鶏肉とコーンの揚げ煮、モロヘイヤのおひたし、すまし汁、オレンジ

道・県：東京都
施設名：中野区立多田小学校
献　立：ごはん、牛乳、めだいのごまみそ焼き、おぼろ大根、小松菜の寒天あえ、すずしろ汁

道・県：埼玉県
施設名：草加市立谷塚中学校
献　立：葉だいこんご飯、牛乳、揚げせんべい、ブロッコリーの磯和え、くわいの鶏団子鍋、桃の香りのオレンジゼリー

道・県：栃木県
施設名：宇都宮市立豊郷中央小学校
献　立：麦入りごはん、牛乳、大豆いっぱいかき揚、小松菜のさっぱり和え、かんぴょう味噌汁、冷凍みかん

道・県：茨城県
施設名：茨城県立土浦第一高等学校
献　立：れんこん麺（けんちんうどん）、牛乳、ローズポークと常陸牛のメンチカツ、野菜のピーナツ和え、さつまいもとかぼちゃのヨーグルトサラダ、けんちん汁、小玉すいか

道・県：群馬県
施設名：みなかみ町新治学校給食センター
献　立：きのこおろしうどん、牛乳、三国野菜のかき揚げ、高原野菜のえごま和え、トマト、おからとりんごの焼き菓子

道・県：山梨県
施設名：韮崎市立韮崎北西小学校
献　立：ステッキパン、牛乳、なすのミートグラタン、レモンサラダ、モロヘイヤスープ、ブルーベリー

道・県：新潟県
施設名：上越市立春日新田小学校
献　立：ごはん、牛乳、タマタマトマピーチーズ焼き、ひじき佃煮、ゴマネーズ和え、打ち豆みそ汁、柿

道・県：石川県
施設名：金沢市学校給食小立野共同調理場
献　立：蓮根とあさりの炊き込みご飯、牛乳、鯛の唐蒸し風グラタン、太胡瓜と金時草の梅酢和え、なすと甘栗南瓜のそうめん汁、五郎島金時のべろべろ

道・県：愛知県
施設名：豊根村立富山小中学校
献　立：赤米ごはん、牛乳、かぼちゃとなすのチーズとろ～り焼き、海の香サラダ、きのこ三昧八丁仕立、ワイン風しそゼリー

道・県：岐阜県
施設名：多治見市北栄小･北陵中隣接校対応調理場
献　立：梅でさわやか枝豆ごはん、牛乳、あまごの黒酢かけ、ぎふトマトときゅうりの卵とじ、ぎふのあじの沢煮碗、南濃冷凍みかん

道・県：三重県
施設名：津市立辰水小学校
献　立：美里の秋ごはん、牛乳、骨まで食べるあげいわし、もみじにんじん、親子いも汁、きなこもち

道・県：大阪府
施設名：門真市立北小学校
献　立：菜めし、牛乳、筑前煮、くわいの揚げ物、れんこんの天ぷら、えのきのみそ汁、みかん

道・県：京都府
施設名：京田辺市立松井ヶ丘小学校
献　立：えびいもごはん、牛乳、坐禅豆、花菜入り辛し和え、みかん

道・県：奈良県
施設名：宇陀市立南宇陀学校給食センター
献　立：セルフモーモーご飯、牛乳、白身魚のホイル焼き、かきなます、かぶのみそ汁、阿騎野のフルフルゼリー

道・県：鳥取県
施設名：米子市立弓ヶ浜共同調理場
献　立：米飯、牛乳、豚肉の生姜炒め、春菊のおかか和え、弓ヶ浜味噌汁

道・県：岡山県
施設名：岡山市立大井小学校
献　立：ごはん、牛乳、おせち（えびの塩焼き、鰆の照り焼き、だてまき、煮豆、栗きんとん、田作り）、お雑煮風すまし汁、みかん

道・県：山口県
施設名：岩国市立岩国小学校
献　立：大豆といりこの香味ごはん、牛乳、吉川れんこんのつくね蒸し、ふるさと野菜のごま和え、相性汁

道・県：香川県
施設名：三豊市立詫間中学校
献　立：麦ごはん、牛乳、さつま、金時にんじんの松葉あげ、ブロッコリーの甘酢あえ、そうめん汁、みかん

道・県：香川県
施設名：三木町立三木中学校
献　立：ちりめん入り黒豆ごはん、牛乳、瀬戸内産豆あじのから揚げ、菜花のごまドレッシングあえ、黒豆豆腐のみそ汁、みかん

道・県：高知県
施設名：四万十町立十和学校給食センター
献　立：ごはん、牛乳、韓国風すきやき、野菜の中華あえ

道・県：佐賀県
施設名：佐賀市諸富学校給食センター
献　立：みつせ鶏ごはん、牛乳、くちぞこの野菜ソースかけ、煮じゃあ、そーめんととうがんのあわせ汁、みかん

道・県：長崎県
施設名：壱岐市立芦辺小学校
献　立：磯カレー、牛乳、きのこあんかけ壱州豆腐ハンバーグ、ゆでアスパラ、野菜スープ、みかん

道・県：大分県
施設名：竹田中央学校給食共同調理場
献　立：ちょみのいろいろお宝ごはん、牛乳、エノハととうふのから揚げ田楽ソース、おくらのキラキラサラダ、バランス三色団子汁

道・県：鹿児島県
施設名：鹿屋市立田崎小学校
献　立：黒米ごはん、牛乳、きびなごの味噌田楽、小松菜のあえもの、かねん団子汁

道・県：兵庫県
施設名：赤穂市立学校給食センター
献　立：ごはん、牛乳、カレーシチュー、大豆とちりめんじゃこのごまからめ、きゅうりの酢の物

道・県：滋賀県
施設名：米原市立東部給食センター
献　立：蛍寿司、牛乳、ナッツ入りかりかり揚げ、伊吹大根ドレッシングサラダ、夏のっぺ、人参ゼリー

道・県：和歌山県
施設名：和歌山市立有功小学校
献　立：めはりずし、牛乳、紀州梅鶏の梅酢揚げ、インゲンとほねくの煮物、ふわふわかき玉汁、みかん

道・県：島根県
施設名：益田市立学校給食共同調理場
献　立：益田産鶏のキムチ丼、牛乳、カラフル野菜のポン酢和え、匹見のなめこ汁、益田のアムスメロン

道・県：広島県
施設名：北広島町立八重東小学校
献　立：大豆ごはん、牛乳、ししゃもとれんこんのかおり揚げ、ほうれん草とひじきのあえ物、麦と牛肉の卵スープ、りんご

道・県：徳島県
施設名：勝浦町学校給食センター
献　立：干魚寿司、牛乳、いかとごぼうとさつまいもの煮つけ、阿波のめぐみ汁、みかん

道・県：香川県
施設名：高松市立国分寺南部小学校
献　立：かきまぜずし、牛乳、さつまいものあげもん、さぬき菜の磯香あえ、ふしめん汁、みかん

道・県：愛媛県
施設名：西条市立西条北中学校
献　立：里芋ごはん、牛乳、魚の湯葉揚げ、野菜のごま明太子ソース和え、なすにゅうめん、キウイフルーツ

道・県：福岡県
施設名：福智町方城学校給食センター
献　立：麦ごはん、牛乳、豚肉のパイン焼き、さつまいもの甘露煮、ブロッコリー、ミニトマト、方城野菜スープ、もちもち甘納豆ケーキ

道・県：長崎県
施設名：峰学校給食共同調理場
献　立：サザエの炊き込みご飯、牛乳、いかのかしげぇ、対馬海幸山幸サラダ、せんちまき

道・県：熊本県
施設名：山江村立山田小学校
献　立：栗ごはん、牛乳、やまめのエスニカン、切り干し大根の寒漬け風、いなか汁、みかん

道・県：宮崎県
施設名：都城学校給食センター
献　立：麦ご飯、牛乳、鶏肉の柚子味噌焼き、酢の物、盆地汁、ミニトマト

道・県：沖縄県
施設名：名護市立屋部学校給食センター
献　立：セルフおむすび、牛乳、しらすとゴーヤーの卵焼き、パパイヤイリチー、屋部大根のお汁、たんかん

……第2次選考通過校（含むセンター）
……第3次選考通過校（含むセンター）

全国学校給食甲子園
優勝・準優勝献立

第1回 大会

● 優勝献立
長野県　**長谷学校給食共同調理場**
埋橋 恵美、松本 ひろみ

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和え、すりおろしりんごゼリー

● 準優勝献立
香川県　**高松市立国分寺中学校**
三宅 律子、宮﨑 茂美

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

第2回 大会

● 優勝献立
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

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

● 準優勝献立
滋賀県　**守山市立守山小学校**
廣田 美佐子、井上 宏子

赤こんにゃく寿司、牛乳、いさざの磯辺揚げ、お講汁、お浸し、守山メロンゼリー

第3回 大会

● 優勝献立
岐阜県　**多治見市共栄調理場**
松原 恵子、水野 はるみ

枝豆ひじきご飯、牛乳、冬瓜汁、鮎の梅みそ添え、トマトと糸寒天のごま酢あえ、南濃冷凍みかん

● 準優勝献立
鹿児島県　**出水市立米ノ津東小学校**
榊 順子、岩﨑 由美子

黒さつまご飯、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

全国学校給食甲子園決勝大会出場校（施設）

		第1回（1514応募）	第2回（1169応募）	第3回（1329応募）
北海道・東北ブロック	北海道 青森 岩手 秋田 宮城 山形 福島	北海道 札幌市立山の手南小学校	北海道 江別市立学校給食センター対雁調理場 （21世紀構想研究会特別賞）	秋田県 横手市平鹿学校給食センター （女子栄養大学特別賞）
		岩手県 一関市花泉学校給食センター	岩手県 一関市川崎学校給食センター	福島県 新地町立新地小学校
関東ブロック	東京 神奈川 埼玉 千葉 栃木 茨城 群馬 静岡	千葉県 匝瑳市野栄学校給食センター	東京都 江戸川区立下鎌田小学校 （女子栄養大学特別賞）	東京都 品川区立小山小学校
		静岡県 静岡市立清水有度第一小学校	**■優勝 千葉県 匝瑳市野栄学校給食センター**	埼玉県 新座市立西堀小学校
甲信越・北陸ブロック	山梨 長野 新潟 富山 石川 福井	**■優勝 長野県 長谷学校給食共同調理場**	石川県 金沢市学校給食西南部共同調理場	富山県 南砺市立井波小学校
		石川県 加賀市立錦城中学校 （21世紀構想研究会特別賞）	福井県 坂井市立三国学校給食センター	石川県 金沢市立大徳小学校
中部・近畿ブロック	愛知 岐阜 三重 大阪 兵庫 京都 滋賀 奈良 和歌山	愛知県 高浜市立南中学校	岐阜県 中津川市立西小学校	**■優勝 岐阜県 多治見市共栄調理場**
		三重県 鳥羽市学校給食長岡共同調理場	**■準優勝 滋賀県 守山市立守山小学校**	兵庫県 宍粟市立一宮学校給食センター
中国・四国ブロック	鳥取 島根 岡山 広島 山口 徳島 香川 愛媛 高知	島根県 江津市立桜江学校給食センター	山口県 岩国市立東小学校	島根県 松江市立八雲学校給食センター （学校給食研究改善協会賞）
		■準優勝 香川県 高松市立国分寺中学校	香川県 高松市立国分寺南部小学校	香川県 高松市立国分寺北部小学校 （21世紀構想研究会特別賞）
九州・沖縄ブロック	福岡 佐賀 長崎 熊本 大分 宮崎 鹿児島 沖縄	佐賀県 小城市学校給食センター （女子栄養大学特別賞）	佐賀県 佐賀市立新栄小学校	長崎県 壱岐市立芦辺小学校
		鹿児島県 指宿市指宿学校給食センター	長崎県 西海市立大瀬戸学校給食共同調理場	**■準優勝 鹿児島県 出水市立米ノ津東小学校**

…… 優勝校（施設）　…… 準優勝校（施設）　青文字 …… 特別賞ほか

人生80年の時代、自身の生涯生活設計において、満足のいく「生きがい」「健康」「経済生活」についてのプランをたてていますか。当財団では、在職中はもちろん、退職後も引き続き充実した生活を送っていただけるよう、次の事業を行っています。

1 生涯生活設計セミナーなどの開催

国立大学法人等、都道府県等教育委員会および私立学校の生涯生活設計担当者を対象とした「生涯生活設計セミナー」を開催しています。また、セミナーの指導者（インストラクター）を養成することを目的とした「生涯生活設計セミナー指導者養成講座」を開催しています。さらに、国立大学法人等主催の生涯生活設計にかかわるセミナー（生涯生活充実型、退職準備型）への講師の派遣とセミナープログラムの提供等、セミナー開催を支援する事業を実施しています。

2 生涯生活設計についての調査研究

教職員の生涯生活設計などに関する身近なテーマを取り上げて、調査研究を行っています。

3 生涯生活設計のためのガイドブックの発行

生涯生活設計に必要な知識や情報を提供するためにガイドブックを発行しています。

【主なガイドブック】

- 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
- 健康管理ガイドブック　　など

4 情報誌・ホームページによる情報提供

- 情報誌
  生涯生活設計や地域社会活動に関する情報を提供するとともに、教育委員会などの取り組み事例などを紹介しています。
- ホームページ
  教職員個人が活用しやすい生涯生活設計に関する情報を提供しています。

5 経済生活支援事業

- アイリスプラン（年金コース、医療・傷害補償コース、介護保障コース）
- 文部科学省団体扱自動車保険
- 火災共済・自動車共済
- 遺言信託・遺産整理業務紹介サービス

財団法人
教職員生涯福祉財団
The Foundation for Welfare of Educators

〒160-0012　東京都新宿区南元町23　公立共済四谷ビル3階
TEL：03-5368-1881（代表）　FAX：03-5368-1887
ホームページ　http://www.kyosyokuinzaidan.jp

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 BG
センサー感知のタッチフリー。
大型シンクで肘洗いが可能です。

※写真はペーパーホルダー取付板セット大型シンク用ステンレス（オプション）をセットしたものです。

アルコール製剤 食品添加物
厨房設備・調理器具の除菌
アルペットNV
©SARAYA CO., LTD.
厨房設備調理器具等の除菌に
全て食品添加物原料を使用していますので、
安心してご使用いただけます。
アルコールpHを弱酸性に調節する事で、
除菌効果を高めています ※。
※ネコカリシウイルスに対する効果、各種細菌に対する効果、
カビ・酵母に対する効果等のデータを元に商品化しました。

500mL スプレー

可燃性　火気注意
本品は、消防法における危険物の規制を受けません。

サラヤ株式会社
大阪市東住吉区湯里2-2-8
お問い合わせ
TEL.06-6797-2525
ホームページアドレス
www.sanitation.co.jp

Switch! Station

PRO ARIAKE

ここから始まる「給食革新」。

調理師や管理栄養士などの専門スタッフが、
衛生的で快適な最先端の厨房づくりをお手伝いします。

1

2

3

1 モデル厨房ゾーン

最新の厨房設備や衛生的な施工方法を知るだけでなく、調理体験も可能です。

2 テストコーナー

IH回転釜などの電化厨房機器を実際に使うことにより、メリットを検証できます。

3 セミナー・プレゼンテーションルーム

スチコン活用セミナーや調理体験会を通じ調理のコツなどをお伝えします。

主な展示機器

- スチームコンベクションオーブン
- ブラストチラー
- IH回転釜
- IHコンロ
- ティルティングパン
- スープケトル
- 天井換気システム　など

完全予約制のため、ご利用を希望される際は事前にお問い合わせください。

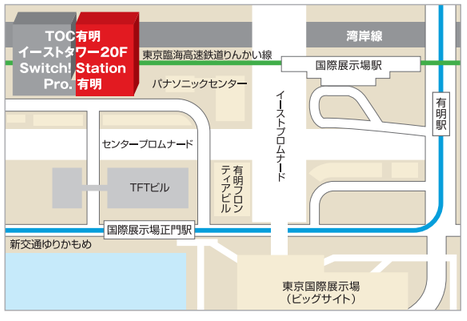
TEL.03-3527-5911

受付時間：午前9時～午後5時（休・祝日を除く月曜日～金曜日）

業務用電化厨房 総合体験施設

「Switch! Station Pro. 有明」

東京都江東区有明3丁目5番7号 TOC有明イーストタワー20階



ACCESS
- 東京臨海高速鉄道りんかい線（JR埼京線と相互乗り入れ）……「国際展示場駅」徒歩3分
- 新交通ゆりかもめ……「国際展示場正門駅」「有明駅」徒歩4分

東京電力 TEPCO

法人営業部 都市エネルギーソリューション部 営業第四グループ
〒100-8560　東京都千代田区内幸町1丁目1番3号 TEL.(03)6373-1111（代表）
www.tepco-switch.com/biz

業務用電化厨房総合サイト 電化厨房ドットコム http://denkachubo.com

中部電力

the Professional Kitchen Studio
ザ・プロフェッショナル キッチン スタジオ

環境まで、おいしくつくれる
キッチンスタジオです
オール電化厨房がまた一歩進化する

プロフェッショナルが導入している、最新の電化厨房機器の全てがわかる

電化厨房を知る様々なセミナーを開催中！詳しくはWebサイトより｜http://www.pks-info.jp

「the Professional Kitchen Studio」の機能

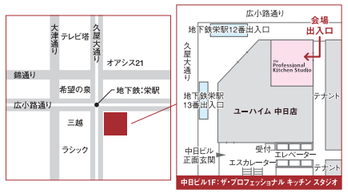
ザ・プロフェッショナル キッチン スタジオでは、飲食店や大量調理施設（社員食堂・学校給食センター・病院福祉施設）などの関係者を対象とした「調理実演・体験」「調理実演セミナー」を実施しています。オール電化厨房を使用し実際に稼働しているレストランに併設する、これまでになかった新しいカタチの電化厨房PR施設です。

① 調理実演・体験

電化厨房を使った調理実演のほか、電化厨房機器の中から体験希望機器を選んで実際に調理することができます。また、厨房機器メーカーから機器の説明を受けたり、ユーハイム様のメイン厨房を見学したりすることも可能です。

② 調理実演セミナー

プロの料理人によるデモンストレーションや参加者への実技指導、フードサービス企業等とのコラボレーションセミナー・イベントを開催します。イベント時には厨房の扉を開放し、セミナーのステージとして使用。液晶ディスプレイ、PC、マイクを利用して調理をしながら説明することができます。



ザ・プロフェッショナル キッチン スタジオ

愛知県名古屋市中区栄4-1-1 中日ビル1F「ユーハイム 中日店」内（地下鉄東山線・名城線「栄駅」12番・13番出口より徒歩1分）

□ 調理体験・セミナー等のお申し込み
「ザ・プロフェッショナル キッチン スタジオ 運営事務局」 TEL 052-973-3121 FAX 052-973-3058

□ セミナー開催のご案内
Webサイト（右記アドレス）にて随時更新中 URL http://www.pks-info.jp

日頃の検査が安全への近道

子供たちの食の安心・安全のために、私たちができること。

腸内細菌培養検査

O-157・赤痢・サルモネラ

企業・学校の出張健康診断

早川予防衛生研究所

〒169-0074 東京都新宿区北新宿1-11-1 TEL03-3363-3431
http://www.h-yoken.co.jp/

いいことプラス Energia

電化厨房 E-キッチンスタジオ

理想の厨房システムづくりをサポートする、体験型情報発信スタジオです。

enec エネック
エネルギー有効利用提案ルーム

■E-キッチンスタジオのご利用は無料です。ご利用のお申し込みはお電話で。

TEL.082-523-1035 FAX.082-523-1036

広島市中区小網町6-12 平和大通り電気ビル7F

◎開館日／月曜～金曜（祝日・5/1・年末年始を除く）◎開館時間／9時～17時

5☆ E-Kitchen solution ELECTRIC KITCHEN SYSTEM

電化厨房に関する情報はホームページで

業務用電化厨房総合案内サイト 検索

衛生的で合理的な厨房システムを、ご一緒に追求しませんか。

中国電化厨房研究会

調理師・栄養士、ホテル・中食産業・外食産業・病院などの経営者、厨房機器メーカー、建築・設備設計事務所の皆さまと中国電力が、厨房に関する衛生管理や作業環境の改善など、さまざまな課題を共有し、解決のための活動に力を合わせて取り組んでいます。

新会員募集中［入会金・年会費無料］

お申し込みはインターネットで

中国電化厨房研究会 検索

中国電力株式会社

エネルギー・フロンティア TOKYO GAS

東京ガスの"涼厨"が厨房の「暑い」と「熱い」を解決します。

涼®

ガスならではのメリットを活かしつつ、涼しく、快適な厨房環境を実現させる。それが東京ガスの"涼厨"です。

「暑い」厨房は、適正な換気で解決。

その一例が換気天井システム。厨房機器から発生する熱い空気を天井全体で効率よく排出し、壁づたいに空調された空気を給気。排気と給気が混じり合うことなく、強い気流も発生せず、涼しく快適な厨房空間を実現できます。

「熱い」厨房は、低輻射ガス厨房機器で解決。

断熱構造を採用することにより、機器表面の温度上昇を抑え、しかも裸火がないため輻射熱を大幅に低減。さらに排気は集中排気方式により効果的に排出し、厨房内に熱が拡散しません。

さらに詳しく知りたい方はホームページをご覧ください。 http://eee.tokyo-gas.co.jp/saitekichubo/

かんてんぱぱ。

今、見直される伝統の食品…寒天

スープ用糸寒天

地元のお野菜などと一緒に

◆スープやみそ汁の具として

◆サラダや和え物に

使用例：コンソメスープに入れて

※火にかけて煮立てると溶けますのでご注意ください。

寒天のトップメーカー 伊那食品工業株式会社 〒399-4498 長野県伊那市西春近5074 TEL（0265）78-1121 FAX（0265）78-6803

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

〒105-0011 東京都港区芝公園1丁目8番12号 TEL（03）5400-1532 FAX（03）5425-6960

ヤヨイ食品株式会社 営業サポート本部営業統轄部

---

kikkoman

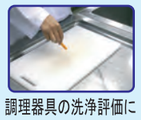
インフルエンザ ノロウイルス対策に

食中毒事故ゼロ!! を目指しましょう

迅速！簡単！数値で管理！

ATPふき取り検査

ルシパックPen ルミテスター PD-20



調理器具の洗浄評価に

手洗い教育に

キッコーマン食品株式会社 バイオケミカル事業部

TEL：03-5521-5490 FAX：03-5521-5498

URL http://www.kikkoman.co.jp/bio/

安全で着色しない、学校給食に最適な食器

E-エポカル&E-エポカル軽量椀

- 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

次世代の地球へ。さらなるビジネスへ。東北電力だからできる、新しい提案です。

COOL 厨房の温度が低く快適 CLEAN 油煙やススの発生が少ない CONTROL 温度と調理時間の設定が容易 PRODUCTIVITY マニュアル化で生産性アップ

東北電力がおすすめする

『電化厨房システム』

東北電力 解決エナジー 検索 TEL.022-225-2111（代）

ヤマザキ

厚生労働省許可 特定保健用食品

食後の血糖値の気になる方へ。

難消化性再結晶アミロース入り

おいしいから続けられる！

血糖値の上昇をおだやかにする、特保の食パン。

［モーニングバランス］

※北海道、九州を除く全国で販売中。

「モーニングバランス」の情報は、当社ホームページ（www.yamazakipan.co.jp）まで。

みんな子どものころに見た『給食ニュース』

子どもたちの食育をずっと応援してきました

子どもたちの夢をはぐくみ55年！

少年写真新聞社 〒102-8232 東京都千代田区九段北 1-9-12 TEL 03-3264-2624 URL http://www.schoolpress.co.jp/

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/

関東給食会 03（3256）6321/中部給食会 056（279）3122/中四給食会 0877（73）3800

近畿給食会 077（552）7630/エイケイケイ 096（377）2666

新型インフルエンザの
対策に化学の力で除菌

その他、O-157、ノロウイルス、
カンピロバクター、大腸菌にも効果。

JECFAで安全性はA1クラスを認定された
世界が認めた高い安全性
FDA認可・EPAの承認・NSFの登録

東京・下町の発明王
(株)タグチ・エンタープライズ
TEL 03-3875-2323　FAX 03-3875-2345　業務用もあります
今すぐお電話か右のアドレスへ http://www.noblelife.co.jp/

東京理科大学

mishima
まごころ託した、
それぞれの風味。
赤しそふりかけ『ゆかり®』は1970年に誕生しました。

●『ゆかり』は三島食品株式会社の登録商標です。

三島食品株式会社
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
札 幌(011)642-6545 関 東(049)284-3311 金 沢(076)263-3130 広 島(082)233-0015
仙 台(022)236-6555 名古屋(052)524-0888 大 阪(072)829-3711 福 岡(092)621-2111

食の楽しさ新発見!!
業務用食品卸商社
株式会社 美濃忠
代表取締役社長 本多 健雄
本 社 〒263-0024 千葉市稲毛区穴川3-8-10
電 話 043-255-1211
ＦＡＸ 043-255-9284

角型ステンレス二重食缶
ニューURポット

広口形状なので、盛り付けやすく洗浄も簡単。
機能的なデザインと消毒効果に優れています。
〈フッ素コーティング仕様もあります。〉

株式会社 中西製作所
■東京本部/東京都杉並区南荻窪1-5-15 〒167-0052
■TEL:03-3332-6215　FAX:03-3332-6221
http://www.nakanishi.co.jp/

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・原木乾しいたけ

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

食卓に、おいしさと感動を
神州一味噌
創業1662年・宮坂醸造

国産原料100%
国産大豆・国産米・国産食塩
業務用「国産原料100%白(10kg)」もあります。

神州一味噌 国産 750g

宮坂醸造株式会社
http://www.miyasaka-jozo.com/
み子ちゃんとおみそのホームページ
http://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

NOVARTIS

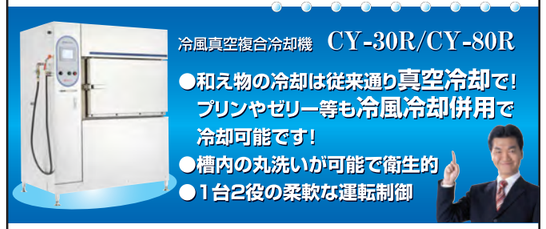
新薬で人々のいのちと健康に貢献します。

ノバルティス ファーマは革新的な医薬品を提供し続けます。
ひとつひとつの輝くいのちを見つめながら。

ノバルティス ファーマ株式会社
〒106-8618 東京都港区西麻布4丁目17番30号
TEL:03-3797-8000(代表) URL:http://www.novartis.co.jp/

HAGIWARA
萩原電気株式会社
名古屋市東区東桜二丁目3番3号
http://www.hagiwara.co.jp/

熱・水・環境のベストパートナー
MIURA
1台2役で調理品の
冷却をサポートします。



冷風真空複合冷却機 CY-30R/CY-80R
●和え物の冷却は従来通り真空冷却で!
プリンやゼリー等も冷風冷却併用で
冷却可能です!
●槽内の丸洗いが可能で衛生的
●1台2役の柔軟な運転制御

三浦工業株式会社 愛媛県松山市堀江町７番地 〒799-2696
http://www.miuraz.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200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・東海

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

「第4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®　自然派のサラヤ

財団法人 教職員生涯福祉財団 The Foundation for Welfare of Educators　東京電力 TEPCO

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

中部電力　早川予防衛生研究所　いいことプラス Energia

エネルギー・フロンティア TOKYO GAS　東北電力株式会社　ヤマザキ

R&S 株式会社アールアンドエス　寒天のトップメーカー 伊那食品工業株式会社　学校給食用食品メーカー協会

kikkoman　あんしんを約束 おいしいを演出 Sanshin　子どもたちの夢をはぐくむ 少年写真新聞社　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　Noblelife 株式会社タグチ・エンタープライズ

東京理科大学　株式会社 中西製作所　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　NOVARTIS

萩原電気株式会社　北陸電力　MIURA　mishima

株式会社 美濃忠　食卓に、おいしさと感動を 神州一味噌 創業1662年・宮坂醸造　理研ビタミン株式会社

特別協賛

日本財団 The Nippon Foundation

おいしさ、そして、いのちへ。

Eat Well, Live Well.

はじまりは、一枚の昆布でした。
1908年、池田菊苗博士が、昆布から世界で初めて“うま味”を発見。
ここから、私たちの長くて深い、いのちとの対話がはじまりました。
人間だけでなく、地球上のあらゆる生き物の
いのちのもと、アミノ酸。その可能性をどこまで解き明かし、
どれだけ人間に役立てることができるだろう。
無限にひろがるフロンティアを、
私たちは夢中で走りつづけてきました。

2009年、味の素株式会社は、創業100周年。
世界一※のアミノ酸メーカーになった今も、
その信念は進化をやめません。
グルタミン酸をはじめとするアミノ酸の力で
世界各地にさらなるおいしさをお届けするのはもちろん、
毎日の食事を通じた健康づくりへの科学的な取り組み、
そして人類が直面する
食糧・医療・環境問題の解決にも貢献していきたい。
いのちのもとに誰よりもくわしい私たちだからこそ、そう思うのです。

これからの100年。
それは私たちにとって、新たなチャレンジの100年。
グループ会社の力を結集し、この星すべての「食」と「健康」
そして「いのち」のために働きます。

※当社調べ

100 YEARS

おかげさまで創業100周年

It all began from a single piece of *kelp*.
It was from a piece of *kelp* that Dr. Kikunae Ikeda
first discovered *umami* in 1908.
From this moment, our commitment to pioneering new ways of
contributing to Life began.
Amino acids are the very source of all life on earth, not just our own.
Just how far do its possibilities go, and how much could it transform our lives?
We are dedicated to the pursuit of this ever-expanding frontier.

In 2009, Ajinomoto Group will celebrate the 100th anniversary of its founding.
Now, even as the world's No.1※ producer of amino acids,
our ideals have never stopped evolving.
Using the potential of amino acids like glutamate,
our goal is not merely to make food everywhere taste better,
but to take a scientific approach to improving diets for wellness,
and seek out solutions to the nutritional,
medical and environmental issues we all face.
This is the source of life, and we take pride
in our expertise and experience with it.

As we look to the next 100 years, we see new and exciting challenges.
We in the Ajinomoto Group are committed to focusing
our efforts on the needs of Food, Health, and working for Life.

※Source: Ajinomoto survey

グローバル健康貢献企業グループを目指して。

つぎの100年へ。 AJINOMOTO® GROUP

AJINOMOTO | AGF | CALPIS | J-OIL MILLS

国内主要グループ会社

味の素システムテクノ㈱　味の素エンジニアリング㈱　味の素トレジャリー・マネジメント㈱　味の素ビジネスアソシエイツ㈱　味の素パッケージング㈱　北海道味の素㈱　沖縄味の素㈱　味の素ヘルシーサプライ㈱　味の素ファインテクノ㈱　味の素トレーディング㈱　味の素メディカ㈱　味の素ファルマ㈱　味の素ニュートリション㈱　味の素冷凍食品㈱　味の素ベーカリー㈱　㈱味の素コミュニケーションズ　味の素物流㈱　味の素ゼネラルフーヅ㈱　クノール食品㈱　デリカエース㈱　サップス㈱　㈱ギャバン　日本プロテイン㈱　ジーノ㈱　カルピス㈱　北海道クノール食品㈱　クノールトレーディング㈱　クノールサービス㈱　ベジプロフーズ㈱　北海道エース物流㈱　東北エース物流㈱　東海エース物流㈱　中央エース物流㈱　九州エース物流㈱　関東エース物流㈱　関西エース物流㈱　㈱コメック　カルピス物流サービス㈱　カルピスフーズサービス㈱　カルピスビジネスサポート㈱　エース構内サービス㈱　エースベーカリー㈱　FFAインターナショナル㈱　CAエステート㈱　ヤマキ㈱　㈱J-オイルミルズ

海外主要グループ会社

味の素エンジニアリング2001（タイランド）社　味の素-ジェネチカ・リサーチ・インスティチュート社　台湾味の素社　ポーランド味の素社　ベトナム味の素社　タイ味の素販売社　シンガポール味の素社　インド味の素社　インドネシア味の素販売社　ペルー味の素社　フィリピン味の素社　タイ味の素社　マレーシア味の素社　連雲港味の素冷凍食品社　味の素カルピスビバレッジインドネシア社　タイ味の素冷凍食品社　タイ味の素カルピスビバレッジ社　アメリカ味の素冷凍食品社　連雲港味の素如意食品社　アモイ味の素ライフ如意食品社　味の素ベタグロ・スペシャリティフーズ社　タイ味の素ベタグロ冷凍食品社　味の素ビオラティーナ社　味の素コーポレートサービス社　味の素インテルアメリカーナ社　ロシア味の素社　ヨーロッパ味の素社　アメリカ味の素社　味の素アミノサイエンス社　味の素オムニケム社　味の素フードイングリーディエンツ社　欧州味の素食品社　韓国味の素社　欧州味の素甘味料社　味の素ユーロリジン社　味の素ハートランド社　味の素ファーマシューティカルズヨーロッパ社　味の素（中国）社　味の素（香港）社　上海味の素調味料社　上海味の素食品研究開発センター社　河南味の素アミノ酸社　川化味の素社　上海ハウス味の素食品社　上海味の素アミノ酸社　日清味の素アリメントス社　インドネシア味の素社　ウエスト・アフリカン・シーズニング社　アモイ・フード社　台素社　アジネックス・インターナショナル社　エースパック（タイ）社　フジエース社　アモイ・ノース・アメリカ社　深セン・アモイ・フーズ社　上海アモイ・フーズ社　ワンタイフーヅ社　台湾可爾必思社　カルピスUSA社　FDグリーン（タイランド）社　欧州味の素コンシューマープロダクツ社　メキシコ味の素社　味の素㈱

（順不同）