第９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

開催日　平成 26 年 12 月 6 日 (土)、12 月 7 日 (日)
会場　女子栄養大学 (駒込キャンパス)

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

主催　特定非営利活動法人 21 世紀構想研究会

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

給食をおいしく楽しむために

「New ヤクルト」「ジョア」は・・・

① 五訂増補日本食品標準成分表の乳類〈牛乳及び乳製品〉に該当

「Newヤクルト」は乳酸菌飲料、「ジョア」はヨーグルトに定義されています。

乳酸菌 シロタ株
(L.カゼイ YIT 9029)

② 特定保健用食品として認められた整腸作用

生きたまま腸内に到達する乳酸菌 シロタ株（L. カゼイ YIT 9029）の働きで良い菌を増やし、悪い菌を減らして、腸内の環境を改善し、おなかの調子を整えます。

③ 安全安心の徹底

最新の高度な生産システムの導入や ISO14001・9001 の取得など、環境への配慮や品質管理を徹底し、科学的根拠に裏付けられた安全安心な商品を提供します。

New ヤクルト

乳酸菌 シロタ株
200億個
1本(65ml)あたり

消費者庁許可 特定保健用食品

腸内環境を改善

「乳酸菌 シロタ株」は良い菌を増やし、悪い菌を減らして、腸内環境を改善します。

世界中に愛されているヤクルト

世界の33の国と地域で、毎日飲まれています。

ジョア

乳酸菌 シロタ株
12.5億個以上
1本(125ml)あたり

消費者庁許可 特定保健用食品

プレーン　ストロベリー　ブルーベリー　白ぶどう

牛乳１本分のカルシウム

ジョア１本に牛乳１本分（200ml）にひけをとらないカルシウム 220mg を配合。さらにカルシウムの吸収を促進するビタミンDも含まれています。

選べる楽しさ

定番の４種や期間限定商品の豊富なラインアップで、バラエティに富んだ献立を作ることができます。

人も地球も健康に
Yakult

tanico　総合厨房 / 企画・設計・製造・販売・施工・メンテナンス

次亜塩素酸を使わないで スピード殺菌

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

アクアガスの力でスピード殺菌

新世代過熱蒸気
アクアガス®オーブン

アクアガスオーブンを使うと‥

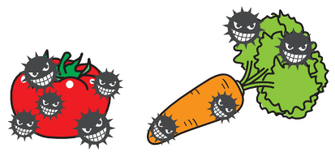
食材の食感や見た目を保持したまま安全に美味しいものが提供できます。また、食材によっては甘みが引き出される事もあるので、野菜だけではなく果物にも最適です。

３つのメリット

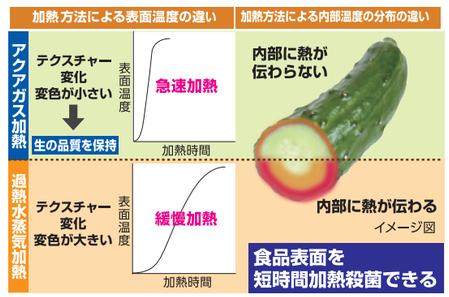
1、薬剤不要
2、加熱調理の短縮
3、短時間殺菌

アクアガス加熱殺菌メカニズム

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



食材の表面には食中毒の原因となる微生物が沢山います。



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

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

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

札幌	011-862-3000	八戸	0178-20-1171	川口	048-290-2150	城北	03-3854-3261	三重	059-235-5761	大阪	06-6399-9277	岡山	086-221-5632	久留米	0942-22-8001
岩見沢	0126-45-3123	青森	017-721-3771	熊谷	048-532-1141	城東	03-5637-2781	岐阜	058-274-6201	堺	072-227-7828	松江	0852-27-1442	大分	097-554-8110
旭川	0166-51-4600	盛岡	019-636-2951	新潟	025-283-4020	品川	03-5962-5192	浜松	053-460-0811	和歌山	073-473-3211	鳥取	0857-25-6011	佐賀	0952-33-9065
帯広	0155-24-8612	水沢	0197-51-1715	松本	0263-26-3340	首都圏	044-755-8081	三島	055-973-3000	京都	075-642-8056	高松	087-869-3111	長崎	095-862-5334
函館	0138-47-5377	秋田	018-846-5401	長野	026-259-3471	横浜	045-260-4530	伊東	0557-35-3811	福知山	0773-25-2434	松山	089-926-1818	佐世保	0956-31-3822
苫小牧	0144-52-5111	福島	024-555-1161	宇都宮	028-647-1431	藤沢	0466-89-3704	静岡	054-263-2870	滋賀	077-566-2070	新居浜	0897-36-5341	鹿児島	099-243-2900
釧路	0154-25-1341	東福島	0244-44-1170	水戸	029-248-3038	厚木	046-226-9031	金沢	076-269-2081	神戸	078-821-8620	高知	088-880-4581	熊本	096-379-2222
北見	0157-66-1123	郡山	024-952-5558	つくば	029-851-8613	立川	042-546-6011	福井	0776-53-3071	姫路	079-286-5121	徳島	088-665-7474	宮崎	0985-28-3090
酒田	0234-23-7378	いわき	0246-36-7342	千葉	043-248-0791	甲府	055-235-5201	越前	0778-22-9696	広島	082-870-7701	福岡	092-504-3321	延岡	0982-34-0061
山形	023-635-0237	高崎	027-395-6041	柏	04-7197-2662	名古屋	0568-25-6222	富山	076-422-8686	福山	084-941-4045	西福岡	092-407-1235	沖縄	098-864-0966
仙台	022-236-3607	大宮	048-871-8081	東京	03-3715-3121	豊橋	0532-87-1350	高岡	0766-29-2333	山口	083-989-6425	北九州	093-963-7051	八重山	0980-84-1883

No1 総合厨房メーカー　**タニコー株式会社**　タニコー　検索

本社：東京都品川区戸越1-7-20

第９回
全国学校給食甲子園

地場産物を活かした我が校の自慢料理

index

5　主催者挨拶　特定非営利活動法人21世紀構想研究会の紹介
6　第９回 大会概要
7　第９回 大会ルール
8　第９回 審査経過
9　第９回 審査委員プロフィール
10　第９回 第 1～4 次選考通過校・施設紹介
12　第９回 決勝大会進出校・施設紹介
18　第1～8回 決勝大会進出校・施設紹介
20　第1～8回 優勝・準優勝校・施設献立紹介

発行日　平成 26 年 12 月 6 日
発行　第 9 回全国学校給食甲子園実行委員会
< 全国学校給食甲子園事務局 >
〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町 20-5
カイト内 (NPO 法人 21 世紀構想研究会分室)
Tel : 03-3669-7080　FAX : 03-3661-1798
e-mail : jimukyoku@kites.co.jp

主催者挨拶

全国学校給食甲子園
実行委員長　銭谷 眞美

学校教育は心身ともに健康な国民の育成を願って日々展開されています。すこやかな子どもたちの成長のためには、「知育」「徳育」「体育」とともに「食育」が大切だと言われています。

全国学校給食甲子園大会は、この食育の重要な役割を担う学校給食の充実を図り、そして多くの方々に学校給食への理解を深めていただきたいとの思いから始められました。

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

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

皆様には今年第 9 回を迎えた全国学校給食甲子園ー地場産物を活かした我が校の自慢料理ーへの一層のご理解、ご支援をお願い致します。

特定非営利活動法人 21 世紀構想研究会理事長
文部科学省・小学生用食生活学習教材作成委員会委員
理事長　馬場 錬成

学校給食は、食の文化、子どもの健康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。日本の学校給食制度は世界に誇る制度であり、食育の中心に位置する役割を担っています。

本大会は全国の学校給食で提供されている献立を競う大会を通じ、食育を啓発しながら地産地消の奨励を目的としています。同時に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、調理員のみなさんの励みになり、子ども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ています。

成長過程にある児童・生徒の健全な食生活と健康を考えながら、本大会を通じて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。

特定非営利活動法人21世紀構想研究会の紹介

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

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

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

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

研究会組織には、「生命科学」「産業技術・知的財産」「メタンハイドレート実用化研究」「教育」の各委員会があります。

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

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

第 9 回 大会概要

大会期日

平成 26 年 12 月 6 日（土）～ 7 日（日）

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

大会プログラム

6 日（土）

- 18:30 ～ 20:30　レセプション

7 日（日）

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

会場

女子栄養大学駒込キャンパス（東京都豊島区駒込 3-24-3）

出場校

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

主催

特定非営利活動法人 21 世紀構想研究会

実行委員会

実行委員長　銭谷眞美（東京国立博物館長）
実行副委員長　香川 芳子（女子栄養大学学長、医師、医学博士）
実行委員　馬場 錬成（特定非営利活動法人 21 世紀構想研究会理事長、文部科学省・小学生用食生活学習教材作成委員会委員）
田中 延子（淑徳大学看護栄養学部客員教授）
殿塚 婦美子（女子栄養大学名誉教授、博士 (栄養学)）
長島 美保子（公益社団法人全国学校栄養士協議会会長）
中村 明子（東京医科大学兼任教授、医学博士）
長谷川 芳樹（特定非営利活動法人 21 世紀構想研究会理事、創英国際特許法律事務所所長、弁理士）

審査委員会

9 ページの審査委員プロフィールをご参照ください。

後援

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

協賛

味の素株式会社、サラヤ株式会社、タニコー株式会社、東京ガス株式会社、株式会社藤江、株式会社ヤクルト本社、有限会社菜友、株式会社日本一、株式会社中西製作所、武蔵エンジニアリング株式会社、株式会社 AIHO、創英知的財産研究所、ハウス食品株式会社、株式会社フジマック、みそ健康づくり委員会、森永乳業株式会社、理研ビタミン株式会社、イケヤインターコマース株式会社、学校給食用食品メーカー協会、学校食事研究会、キッコーマンバイオケミファ株式会社、一般財団法人機能水研究振興財団、株式会社教育新聞社、三信化工株式会社、株式会社少年写真新聞社、新日本厨機株式会社、精糖工業会、全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会、全国給食事業協同組合連合会、日本産・原木乾しいたけをすすめる会、三浦工業株式会社、三島食品株式会社、ミドリ安全株式会社、株式会社ワコウ

個人協賛

吉田 達也 様

第 9 回 大会ルール

大会ルール

❶ 献立は決勝大会実施日までに学校給食として提供したことがあるもの
❷ 文部科学省学校給食摂取基準に準じていること
❸ 地場産物を使用し、その特色を活かした献立であること。地場産物は特産物を意味しない
原則として地場産物の範囲は都道府県内産までとする
❹ 食育の生きた教材として活用されていること
❺ 栄養量や分量（小学生対象の場合は中学年用の分量）が適正であること
❻ 子どもが喜び郷土愛を育む献立であること
❼ 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
❽ 60分以内で 6人分を調理、後片付けをすること（調理前の手洗い時間は含まない）
❾ 調理過程・衛生管理は学校給食衛生管理の基準（学校給食法第 9条）に従うこと
❿ 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
⓫ 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でないこと

参加資格

❶ 学校給食を調理している学校・施設。
❷ 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
全応募施設から約 220 校・施設を選出。

第 2 次選考
書類審査で 47 都道府県から各 1 校・施設、合計 47 校・施設を選出。

第 3 次選考
47 都道府県を 6 ブロックに分割し、第 2 次選考を通過した 47 校・施設から書類審査で各ブロック 4 校・施設、
合計 24 校・施設を選出。

第 4 次選考
第 3 次選考を通過した 24 校・施設から書類審査で各ブロックから 2 校・施設、合計 12 の代表校・施設を選出。

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

審査方法

実行委員会の委員及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（味の素 KK だし・うま味賞）、準優勝（サラヤ賞）各 1 校・施設及び入賞、部門賞等を決定する。

発表

予選通過校・施設 (1 次・2 次・3 次) 及び決勝大会出場校の発表と決勝大会の成績及び献立、
決勝大会の模様などは順次 Web サイト上にて公開します。
Web サイト以外にも記者発表など、メディアを通じて公表・公開する場合があります。

第 9 回 審査経過

応募総数
2,157 校・施設

9 回目を迎えた今年は、2,157 校・施設の応募があり、激戦となりました。
レベルも非常に高くなっています。

第 1 次選考
約 220 校・施設

全応募から約 220 校・施設を選出しました。

第 2 次選考
58 校・施設

47都道府県代表の47校・施設の予定でしたが、応募数が多かった都道府県は2〜3校・施設を選出することとなりました。
複数校選ばれたのは、次の県です。秋田県、長野県、新潟県、福井県、香川県、愛媛県、佐賀県、長崎県、宮崎県、鹿児島県。

第 3 次選考
24 校・施設

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

第 4 次選考
12 校・施設

第3次選考で選ばれた6ブロック各4校・施設から各2校・施設を選出しました。

決勝大会
優勝、準優勝、入賞、部門賞等が決定

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

第 9 回 審査委員プロフィール

審査委員長 東京国立博物館長 **銭谷 眞美**

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

審査副委員長 淑徳大学看護栄養学部客員教授 **田中 延子**

病院栄養士として勤務後、大阪あべの辻調理師学校入学。卒業後、調理師専門学校講師。帯広市学校給食共同調理場学校栄養職員、1998 年 4 月北海道教育委員会栄養指導担当主査、2005 年 4 月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。2012 年 4 月より淑徳大学看護栄養学部客員教授、公益財団法人学校給食研究改善協会理事。

審査副委員長 公益社団法人全国学校栄養士協議会会長 **長島 美保子**

1969 年より島根県学校栄養職員、2007 ～ 2012 年島根県栄養教諭。2002 年より島根県立島根女子短期大学 (現島根県立大学松江キャンパス) 非常勤講師 (現職)。島根県栄養教諭食育支援者及び学校給食衛生管理指導者 (現職)。島根県学校栄養士会会長及び同協議会支部長を経て、2001年同協議会理事、2007年副会長。2012年 (公社) 全国学校栄養士協議会会長 (現職)。(公財) 学校給食研究改善協会理事。(公財) 日本学校保健会理事。

審査委員 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 **江口 陽子**

佐賀県鳥栖市学校栄養職員、武雄市栄養教諭、2010年 4月より 2012 年 3月まで佐賀県教育委員会体育保健課指導主事、2012 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 女子栄養大学学長、医師、医学博士 **香川 芳子**

女子栄養大学学長・医師・医学博士。東京女子医科大学卒業後、東京大学大学院修了（医学博士）、カリフォルニア大学大学院修了（MSc）。現在も現役教授として教鞭を執る。主な著書・監修書に「食品成分表2014」「なにをどれだけ食べたらいいの？」（女子栄養大学出版部）、「食卓の品格」（幻冬舎ルネッサンス）ほか多数。

審査委員 農林水産省食料産業局産業連携課長 **信夫 隆生**

1991 年農林水産省入省。大臣官房政策課上席企画官、農林水産大臣秘書官事務取扱、農林水産省改革推進室長、行政刷新会議事務局企画官、食料産業局再生可能エネルギーグループ長等を経て平成 26 年 7 月より現職。農林漁業の 6 次産業化、地産地消の推進に取り組む。

特別審査委員 味の素株式会社家庭用事業部 販売マーケティンググループ 課長 **鳥垣 淳子**

審査委員 女子栄養大学名誉教授、博士 (栄養学) **殿塚 婦美子**

2010年3月女子栄養大学を定年退職。2011年3 月文部科学省 : 調理場における「衛生管理 & 調理技術マニュアル」作成のワーキンググループ委員。2012年4月から女子栄養大学栄養科学研究所客員教授。(独) 農研機構・生物系特定産業技術研究支援センター委託研究費により開発(プロジェクト)したアクアクッカーの普及活動に従事している。専門は給食管理、大量調理の品質管理、新調理システム。

審査委員 東京医科大学兼任教授、医学博士 **中村 明子**

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

審査委員 特定非営利活動法人 21 世紀構想研究会理事、創英国際特許法律事務所所長、弁理士 **長谷川 芳樹**

静岡大学工学部電子工学科卒業、同大学院（修士）修了。国立大学法人静岡大学イノベーション社会連携推進機構客員教授。公益財団法人日本腎臓財団評議員。日本弁理士会元常議員。

審査委員 特定非営利活動法人 21 世紀構想研究会理事長 文部科学省・小学生用食生活学習教材作成委員会委員 **馬場 錬成**

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。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などを歴任。現在、文部科学省・産学官連携戦略展開事業推進委員、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ている。

審査委員 女子栄養大学短期大学部 教授 **三好 恵子**

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

審査委員 食生活アドバイザー **宗像 伸子**

(有)ヘルスプランニング・ムナカタ主宰。東京家政学院大学客員教授。女子栄養短期大学専攻科卒・管理栄養士。山王病院、半蔵門病院栄養部に長年勤務。現在帝国クリニック栄養コンサルタント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 東京サラヤ株式会社 常任顧問 **丹波 章彬**

第 9 回 第 1〜4 次選考通過校・施設紹介

凡例
- ブロック代表校 3 次審査 通過校・施設
- 決勝大会進出校 4 次審査 通過校・施設

北海道	札幌市立新琴似西小学校	学校栄養職員　岸本 琴海	ヘルシーライス、牛乳、ほっけフライ、ミニトマト、味噌汁、温州みかんゼリー
青森県	青森市小学校給食センター	栄養教諭　長沼 裕美子	ごはん、牛乳、県産牛肉とパサラコーンのさっぱり炒め、長いものミルクホットサラダ、陸奥湾ほたての“だし活”みそ汁、青い森のフルーツポンチ
岩手県	奥州市立真城学校給食センター	学校栄養職員　菊地 万里子	ピカッと金芽米ごはん、牛乳、三陸サンマのぐるっと巻き、くるみあえ、奥州カレーはっと、りんご
秋田県	藤里町学校給食センター	栄養教諭　津谷 早苗	白神あきたこまちのみそつけたんぽ、牛乳、枝豆のかわりがんも、とんぶりあえ、白神舞茸のうどん汁、山葡萄のゼリー
秋田県	美郷町北学校給食センター	学校栄養職員　原 範子	美郷の実り豆栗ごはん、牛乳、男鹿のはたはた揚げソース、美郷野菜のとんぶりサラダ、おはよう納豆汁、美郷のりんご
宮城県	みんなのお昼ポテト館	栄養教諭　佐藤 勝子	玄米ごはん、牛乳、さめの竜田揚げ、かみかみあえ、豚汁
山形県	高畠町立糠野目小学校	学校栄養職員　樋口 宮子	ごはん、牛乳、ヒレカツのマッシュルームソース、五色納豆、かぶ汁、りんご
福島県	南会津町立伊南学校給食センター	学校栄養職員　細井 遥	舞茸ごはん、牛乳、サメの煮付け、きくらげの白あえ、ざくざく、まんじゅうの天ぷら
東京都	文京区立青柳小学校	学校栄養職員　松丸 奨	浅草のりごはん、牛乳、奥多摩やまめの重ね焼き、べっこう千草おひたし、うどちゃんこ汁、東京ゴールドキウイ
神奈川県	横浜市立上寺尾小学校	栄養教諭　松本 清江	ごはん、牛乳、ジャガマーボー、ひじきサラダ、とうがんのスープ
埼玉県	埼玉県立毛呂山特別支援学校	学校栄養職員　石井 日沙美	かぶの葉ごはんと豚玉毛（ぶったまげ）丼風ゆず肉あんかけ丼、牛乳、ゆず肉あんかけ、カブリ漬け、ひやしいため、大和ロミ汁、牛乳Yo寒
千葉県	旭市第一学校給食センター	栄養教諭　石井 幸恵	ちば丸ごはん、牛乳、鶏肉とやまといもの彩り包み、房州ひじきのピーナッツサラダ、ふるさとかおり汁、米粉ブラマンジェ貴味メロンソース
栃木県	宇都宮市立田原中学校	栄養教諭　塚原 治子	栃木が No.1 ごはん、牛乳、モロの松風、田原アスパラとエリンギのソテー、まめまめ呉汁、とちおとめヨーグルト
茨城県	阿見町立学校給食センター	栄養教諭　潮崎　純子	古代米ごはん、牛乳、ローズポークのあみねぎソース、コンちゃんサラダ、あみっぺ汁、りんご
群馬県	沼田市沼田給食センター	栄養教諭　遠藤 まみ	梅五目ごはん、牛乳、とり肉のきな粉からあげ、こんにゃくと野菜のポン酢あえ、だんご汁、ぶどう
静岡県	伊東市立門野中学校	学校栄養職員　城之内 純代	するが湾ピラフ、牛乳、いかと葱の米粉フリッター、静岡野菜のピーナッツあえ、豚肉と青梗菜のスープ、さわやか牛乳ゼリー
山梨県	小菅村学校給食センター	栄養教諭　若尾 日香里	わかめごはん、牛乳、やまめのから揚げ、かみかみサラダ、なめこ汁
長野県	飯田市南信濃給食センター	栄養教諭　小林 ちや子	ごはん、牛乳、遠山ジンギスの野菜炒め、下栗芋のシャキシャキポテトサラダ、下栗豆腐のかみなり汁、給食センターの梅漬け
長野県	箕輪町立箕輪中学校	栄養教諭　坂井 ひとみ	もちきびごはん、牛乳、信州っ子のかみかみ揚げ、小大豆もやしのピリカラあえ、いなか汁、特産黒ゴマのミルクゼリー
新潟県	糸魚川市立能生学校給食センター	栄養教諭　大竹 瞳	ごはん、牛乳、宗八カレイのねぎソースがけ、小松菜のアーモンドあえ、彩りこくしょ、徳合（愛）メロン
新潟県	佐渡市畑野学校給食センター	栄養教諭　計良 美希	昆布ごはん、牛乳、揚げ出し豆腐の梅かつおがけ、アスパラガスのねりごまあえ、とびうおのすりみ汁、佐渡産みかん
新潟県	新潟市立女池小学校	栄養教諭　金永 雅美	ごはん、牛乳、ニギスのチーズフライ、かきあえなます、大根と打ち豆の味噌汁、ひじきふりかけ、ぶどう
富山県	高岡市学校給食石瀬共同調理場	学校栄養職員　荒木 志帆	高岡昆布めし、牛乳、けんか山焼き、切干大根のアーモンドあえ、雨晴汁、ところてん風デザート
石川県	金沢市学校給食小立野共同調理場	栄養教諭　石倉 知代	金時草寿司、牛乳、ふくらぎの蓮蒸し、水菜とひじきのくるみあえ、じわもんめった汁、ゆずかぼちゃようかん
福井県	福井市大東中学校	栄養教諭　田中 範子	ごはん、牛乳、高野豆腐の鉄＆カル揚げ、越のルビーの霞あえ、夏バテ知らずのおみそ汁、お米のムース入り羽二重餅
福井県	福井大学教育地域科学部附属小学校	栄養教諭　尾﨑 由美	ごはん、牛乳、焼トマトのせ和風ハンバーグ、小松菜の煮浸し、かみかみ根菜汁、おちらしかん
愛知県	西尾市立平坂中学校	栄養教諭　谷 麻美	てん茶ごはん、牛乳、愛知の野菜入りカリカリがんも、赤味噌あえ、白しょうゆのすまし汁、蒲郡みかん
岐阜県	高山市学校給食本郷センター	栄養教諭　高澤 和代	麦ごはん、牛乳、こも豆腐の朴葉みそ焼き、ひだ赤カブサラダ、寒干しすくな汁、ひだりんご
三重県	松阪市飯南学校給食センター	栄養教諭　奥田 加奈	麦入りごはん、牛乳、松阪肉のすき煮、三重なばなのあえ物、飯南茶のカップケーキ
大阪府	泉大津市立上條小学校	学校栄養職員　田場 佳奈	麦ごはん、牛乳、泉だこカレー、小松菜の煮浸し、シンプルサラダ、泉州みかん
兵庫県	朝来市和田山学校給食センター	栄養教諭　須田 絢子	れんこんピラフ、牛乳、竹田城石垣グラタン、花野菜のサラダ、オニオンスープ、みかん
京都府	京丹後市立網野学校給食センター	栄養教諭　中西 恵	京丹後市産新米ごはん、牛乳、揚げ鰆のみぞれかけ、小松菜のごまあえ、けんちん汁、新興なし
滋賀県	米原市立西部給食センター	栄養教諭　佐治 幸子	信長ごはん、牛乳、わかさぎの黄金がらめ、赤かぶのミックス漬け、滋賀の恵みたっぷり煮、みかん
奈良県	奈良県立二階堂養護学校	学校栄養職員　久家 みどり	洋風あじごはん、牛乳、大和地鶏の塩焼き・柿ソース、小松菜のソテイ、チーズポテト、コンソメスープ、いちご
和歌山県	印南町立切目中学校	栄養教諭　西 歩美	豆ごはん、牛乳、さばの梅みそ焼き、いんげんのごまあえ、ひじき団子のすまし汁、ミニトマト
鳥取県	三朝町調理センター	栄養教諭　山下 恵	枝豆じゃこごはん、牛乳、長芋豆乳グラタン、らっきょうサラダ、椎茸茶のすまし汁、メロン
島根県	江津市立桜江学校給食センター	栄養教諭　山田 菜穂子	元気もりもり古代米ごはん、牛乳、さばのゆずみそ煮、ふるさと白あえ、豚豚うまい汁、桑茶ようかん
岡山県	新見市立神郷学校給食共同調理場	栄養教諭　西村 香苗	哲西栗と黒大豆のごはん、牛乳、チョウザメのパセリ入り米粉揚げ岡山桃太郎トマトソース添え、小松菜と水菜の磯香あえ、千屋牛肉と花切り大根のうま煮、ニュービオーネ
広島県	呉市立白岳小学校	栄養教諭　檜垣 直美	がんすバーガー（バンズパン）、牛乳、がんす、レタス、小松菜じゃこレモン、広かんらんのスープ、豊島みかん
山口県	岩国市岩国学校給食センター	栄養教諭　山田 智子	ふくめし、牛乳、ふくの唐揚げ、岩国伝統野菜のアーモンドあえ、冬野菜の味噌汁、山口県産みかんゼリー
徳島県	阿波市学校給食センター	栄養教諭　中西 貞美	大根葉ごはん、牛乳、鶏肉とブロッコリーのずだち風味、白菜のゴママヨネーズあえ、阿波の恵汁、ミニトマト
香川県	高松市立国分寺南部小学校	栄養教諭　宮武 千津子	金時豆のばらずし、牛乳、国分寺町産オリーブの千草焼き、食べて菜と切り干し大根のしゃっきりあえ、里いものみそ汁、季節のくだものをセレクトで
香川県	丸亀市中央学校給食センター	栄養教諭　村井 栄子	讃州大黒豆ごはん、牛乳、オリーブハマチの照り焼き、食べて菜のおひたし、冬の月菜汁、讃岐和三盆糖
愛媛県	西条市立神拝小学校	栄養教諭　武方 美由紀	鯛めし、牛乳、伊予美人の包み揚げ〜青のり風味〜、緋のかぶあえ、石鎚雪見汁、紅まどんな
愛媛県	西条市立西条小学校	栄養教諭　神谷 智寿子	麦茶で麦ピラフ、牛乳、じゃこすりみとえびのアスパラ巻き、磯香あえ、なすのみそポタージュ、なつみ（カラマンダリン）
高知県	室戸市中部学校給食センター	栄養教諭　長江 知佳	きんめごはん、牛乳、おからのたいたん、するめいかのすみそあえ、すりみ汁、室戸深層水なすゼリー
福岡県	うきは市立江南小学校	学校栄養職員　瀧内 明子	ごはん、牛乳、鯵の和風マリネ、厚揚げとうきは野菜の含め煮、もずくの味噌汁、梨とブルーベリーの牛乳寒
佐賀県	嬉野市嬉野学校給食センター	学校栄養職員　森田 愛子	麦ごはん、牛乳、揚げだし豆腐、れんこんとアスパラガスのアーモンド味噌あえ、海苔のスープ、カリカリ緑茶佃煮、梨
佐賀県	神埼市学校給食共同調理場	栄養教諭　阿部 香理	脊振の高菜ごはん、牛乳、豆豆松風焼き、パリッとそうめんのりサラダ、たまねぎのみそ汁、いちご
長崎県	長崎県立大村特別支援学校	栄養教諭　下久保 ゆりか	ひじきとごぼうの混ぜ込みピラフ、牛乳、さくさくアジさい揚げ、大村野菜とゆでピーのサラダ、じゃがいもの米粉ポールスープ、黒田五寸にんじんゼリーバニラヨーグルト添え
長崎県	平戸市立中南部学校給食共同調理場	栄養教諭　石田 美穂	ほたる米入りごはん、牛乳、平戸ロマンしいたけのすりみ揚げ、ほうれん草の磯香あえ、鯨汁、ごま塩、夏香ゼリー
熊本県	人吉市学校給食センター	栄養教諭　瓜生 由美子	人吉きくらげの混ぜめし、牛乳、若鮎の南蛮漬け、ごまあえ、朝霧スープ、ぶどう
大分県	佐伯市立佐伯東小学校	学校栄養職員　古田 章子	神玉きくらげの中華風ごはん、牛乳、レンコンのはさみ揚げ因尾っ茶衣、糸こんのごまあえ、米粉団子のごまだしミルクスープ、みかん
宮崎県	延岡市立上南方小学校	学校栄養職員　中川 みゆき	ごはん、牛乳、すり身揚げの日向夏みそソースがけ、ばんば漬あえ、延岡茶のせせらぎ汁、日向夏のいっぺこっぺ寒天
宮崎県	宮崎市高岡学校給食センター	栄養教諭　大久保 安代	麦ごはん、牛乳、シイラのカレーじょうゆ焼き、千切大根のごまマヨネーズあえ、洋風呉汁、みかん
鹿児島県	奄美市立小宿小学校	栄養教諭　平 裕子	麦ごはん、牛乳、きびなごの南蛮たんかん風味、つばしゃの佃煮、かねんだんご汁、みかん
鹿児島県	枕崎市立学校給食センター	栄養教諭　市來 千幸	雑穀ごはん、牛乳、かつお腹皮のホイル焼き、ひじきのおかかあえ、芋の子汁、みかん
沖縄県	竹富町立波照間小中学校	学校栄養職員　首藤 由佳	もちきび黒紫米ごはん、牛乳、イラブチャーのホイル蒸し、クーブイリチィー、中身汁、波照間黒蜜とろ〜りヨーグルトゼリー

北海道・東北ブロック

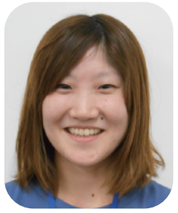
青森県　青森市小学校給食センター

青森市三内字丸山 393-261

ごはん、牛乳、県産牛肉とバサラコーンの
さっぱり炒め、長いものミルクホットサラダ、
陸奥湾ほたての"だし活"みそ汁、
青い森のフルーツポンチ

エネルギー 692 kcal	マグネシウム 108 mg	ビタミンB_2 0.69 mg
たんぱく質 27.3 g	鉄 3.5 mg	ビタミンC 45.0 mg
脂質 18.8 g	亜鉛 4.3 mg	食物繊維 5.9 g
脂質 24.5 %	ビタミンA 239 μgRE	食塩相当量 2.4 g
カルシウム 362 mg	ビタミンB_1 0.64 mg	

栄養教諭 長沼裕美子



調理員 石谷千鶴

青森県は海と山に囲まれた食料自給率全国第 4位の食に恵まれた環境です。しかし児童の農業体験は乏しく、学校で、稲作体験、りんごの受粉、収穫体験など行っています。その結果、給食の残食が減りました。当県は不名誉なことに全国一の短命県です。原因の一つとして塩分の過剰摂取があります。給食では薄味を心がけています。

献立に使用する「つがるロマン」は児童にとって身近な米です。青森市浪岡地区で生産されているとうもろこしを使った「県産牛肉とバサラコーンのさっぱり炒め」。当県は牛肉の生産も盛んです。「長いものミルクホットサラダ」は長いもを使ったポテトサラダの青森版。牛乳で煮込むことで味にコクが出ます。「陸奥湾ほたての"だし活"みそ汁」の"だし活"とは青森県で取り組んでいる、だしを活用して減塩する運動です。「青い森のフルーツポンチ」。県南地方では桃やゼネラルレクラーク (洋梨) の栽培も盛んです。

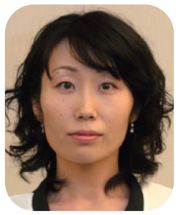
児童・保護者を対象とした食育祭や、6年生のバイキング給食も計画中で、青森市の食育の拠点として「食育の輪」を大きく広げつつあります。

秋田県　藤里町学校給食センター

山本郡藤里町藤琴字荒川 37-2

白神あきたこまちのみそつけたんぽ、牛乳、
枝豆のかわりがんも、とんぶりあえ、
白神舞茸のうどん汁、山葡萄のゼリー

エネルギー 657 kcal	マグネシウム 120 mg	ビタミンB_2 0.69 mg
たんぱく質 26.8 g	鉄 3.4 mg	ビタミンC 32.0 mg
脂質 19.2 g	亜鉛 2.9 mg	食物繊維 6.8 g
脂質 26.3 %	ビタミンA 192 μgRE	食塩相当量 4.3 g
カルシウム 386 mg	ビタミンB_1 0.54 mg	



栄養教諭 津谷早苗

調理員 桂田尚子

秋田県の郷土料理として有名な「きりたんぽ鍋」は給食にも登場します。新米の時期には、白神山地の豊かな自然と水に育まれた「白神あきたこまち」のおいしさを味わってもらうために、みそつけたんぽにしています。みそだれのみそは藤里町産の大豆を使っています。米のおいしさ、みそのこく、杉と焼きあげた香ばしい香りを楽しめる人気のメニューです。「白神舞茸のうどん汁」に使用している藤里町の特産品「白神舞茸」は肉厚で香りが良くうま味がしっかり感じられます。炊き込みごはんや煮物などにも活用しています。「枝豆のかわりがんもどき」は北秋田市産の大豆を使った「坊沢の豆腐」で作っています。甘味がありしっかりとした豆腐です。県産の枝豆の風味とヤーコンのシャキッとした食感が、ふわっとした豆腐の中に感じられ、うす味でもおいしく食べられます。

3 年生は、白神舞茸の栽培の見学、みそ作り体験を行っており、地域の特産品について知る良い機会となっています。給食には藤里町と秋田県産の食材を積極的に取り入れています。献立表や掲示コーナー、昼の放送を活用して食材や生産者の方を子どもたちに紹介しています。

関東ブロック

東京都　文京区立青柳小学校

文京区大塚 5 丁目 40 番 18 号

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

エネルギー 648 kcal	マグネシウム 119 mg	ビタミンB_2 0.39 mg
たんぱく質 29.9 g	鉄 3.9 mg	ビタミンC 16.0 mg
脂質 20.2 g	亜鉛 2.6 mg	食物繊維 5.3 g
脂質 27.0 %	ビタミンA 414 μgRE	食塩相当量 2.4 g
カルシウム 464 mg	ビタミンB_1 0.20 mg	

学校栄養職員 松丸 奨

調理員 石川絢華

【人と人との繋がりと想いを感じる食材で、食べることが好きになる給食】生産者の想いを繋ぎ、東京の「今」できること…それを表した献立です。

「浅草のりごはん」は、東京湾にはこんなにおいしい物がある、という漁師の想いが詰まっています。「奥多摩やまめの重ね焼き」。東京都は全国で初めてやまめの養殖に成功しました。上から順に、川にやまめ、陸に江戸東京野菜、海は東京湾の幸という景色をイメージし重ね焼きにしました。奥多摩やまめは価格が高いという問題がありますが献立の工夫でクリアしました。「べっこう千草おひたし」は、伊豆諸島の郷土料理。あきる野市のしょうゆと内藤唐辛子 (江戸東京野菜) の調味料を使用し江戸東京野菜とあえました。「うどちゃんこ汁」の、うどは東京都立川市の名産品。山うどと違い地下で育てる白く繊細な野菜です。「地下に野菜がある」という食育授業の話に子どもたちは大興奮。「東京ゴールドキウイ」は、東京生まれの新品種。東京の代表的果物を作るという目標で品種改良の末、作り上げたものです。

各学年の教科に合わせ、担任と栄養士で食育の授業を行っています。また、日本の四季に合わせて食育に繋がる様々な給食を作っています。

神奈川県　横浜市立上寺尾小学校

横浜市鶴見区馬場 3-21-21

ごはん、牛乳、ジャガマーボー、
ひじきサラダ、とうがんのスープ

エネルギー 647 kcal	マグネシウム 100 mg	ビタミンB_2 0.47 mg
たんぱく質 22.2 g	鉄 3.0 mg	ビタミンC 57.0 mg
脂質 18.2 g	亜鉛 2.9 mg	食物繊維 5.3 g
脂質 25.0 %	ビタミンA 209 μgRE	食塩相当量 2.9 g
カルシウム 339 mg	ビタミンB_1 0.45 mg	

栄養教諭 松本清江

調理員 清水由美子

主菜の「ジャガマーボー」は横浜市で毎年開催されている地場産野菜を使った「はま菜ちゃん料理コンクール」の入選献立で、鶴見区の 6 年生が考えた創作料理です。暑い時期には、大量の使用ができなくなる豆腐の代わりに、じゃがいもを使用し、角切りにして麻婆豆腐の味付けにしてあります。夏の献立に取り入れにくい芋類ですが、ピリ辛なので夏にも摂取できる献立となっています。横浜では 7 月頃じゃがいもの収穫期を迎えます。

三浦半島沿岸で採れるひじきを使ったサラダと、三浦半島で栽培の盛んなとうがんを取り入れ、神奈川の夏の味を献立にしました。

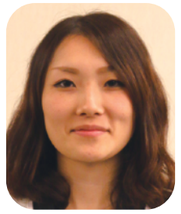
「はま菜ちゃん料理コンクール」は横浜市教育委員会と農政を担当する部局が開催しており、児童への知名度も上がってきています。本校でも毎年応募者があります。応募期間が夏休み中なので、家庭科の朝食作りの宿題と共に 5・6年生には積極的に応募を呼びかけています。夏休み前に入選献立を給食で提供することにより、コンクールへの応募意欲を盛り上げ、県内・市内で生産される産物に興味を持つ機会としています。

甲信越・北陸ブロック

富山県　高岡市学校給食石瀬共同調理場　高岡市石瀬 1003 番地

高岡昆布めし、牛乳、けんか山焼き、
切干大根のアーモンドあえ、雨晴汁、
ところてん風デザート

エネルギー 812 kcal	マグネシウム 141 mg	ビタミンB_2 0.73 mg
たんぱく質 30.7 g	鉄 5.1 mg	ビタミンC 56.0 mg
脂質 23.0 g	亜鉛 4.0 mg	食物繊維 7.4 g
脂質 25.5 %	ビタミンA 376 μgRE	食塩相当量 3.8 g
カルシウム 497 mg	ビタミンB_1 0.41 mg	



学校栄養職員 荒木志帆

調理員 二山陽介

高岡市と、石瀬共同調理場の受配校がある伏木地区に焦点を当てて献立を作成しました。「高岡昆布めし」は、高岡の伝統と歴史から生まれた新しいご当地グルメで、市内の飲食店でもオリジナルの昆布めしが提供されています。この献立では成長期である子どもたちのために、カルシウムを多く含む食材、ちりめんじゃこを取り入れました。「けんか山焼き」は、江戸時代から続く伏木の町の伝統行事「曳山祭（けんか山）」をモチーフに考えました。市内で生産される、トマト、にら、生しいたけを使い花山車をイメージしました。「切干大根のアーモンドあえ」。市内では小松菜は 1 年を通して生産されます。不足しがちなカルシウム・鉄・食物繊維をおいしく摂取できるように、アーモンドと甘みそであえました。「雨晴汁」富山湾で捕れる白えびと市特産の太きゅうりを使い、そうめんを雨晴海岸の白波に見立てています。

市内で生産される食材を多く使用し、生徒たちが総合的な学習の時間、家庭科・社会科などで学びながら味わえるようにしました。地域の食材への興味を引き出し、食べようとする意欲を高めることを目標としています。

福井県　福井市大東中学校　福井市北今泉町 10-8-2

ごはん、牛乳、高野豆腐の鉄＆カル揚げ、
越のルビーの霞あえ、夏バテ知らずのおみそ汁、
お米のムース入り羽二重餅

エネルギー 865 kcal	マグネシウム 114 mg	ビタミンB_2 0.68 mg
たんぱく質 34.0 g	鉄 5.1 mg	ビタミンC 29.0 mg
脂質 26.8 g	亜鉛 3.7 mg	食物繊維 4.3 g
脂質 28.0 %	ビタミンA 1019 μgRE	食塩相当量 3.5 g
カルシウム 427 mg	ビタミンB_1 0.71 mg	

栄養教諭 田中範子

調理員 中嶋恵子

「夏バテ知らずのおみそ汁」は、福井県の伝統食である呉汁を、栄養たっぷりのみそ汁にアレンジしました。校区で多く栽培されている大豆・大豆製品を意識して取り入れ、良質な植物性たんぱく質をしっかり摂れるようにしました。夏バテ予防として、湯葉や大豆粉のたんぱく質を加え、かぼちゃやオクラなどの緑黄色野菜を加えて、元気の出るみそ汁にしました。伝統野菜の新保なすは大きめの角切りにし、食感を残し存在感を出しました。「高野豆腐の鉄＆カル揚げ」鉄分とカルシウムいっぱいの食材を使用した、食べ応えのあるヘルシー力ツです。

当校の 1年生は総合学習で福井の良い所調べをし、地場産物・特産物についても学習をしています。校区は、コシヒカリ・大豆・六条大麦の産地であり、伝統野菜の新保なすも栽培されています。間山さん家のブルーベリー農園や県の農業試験場でのブルーベリーの収穫体験、ポストコシヒカリについての体験学習を経験した生徒もいます。また、本校の特別支援学級では、福井農林高校の畑を借りて、新保なす、ピーマン、玉ねぎ、トマト、枝豆などを栽培し販売活動などの学習をしています。

中部・近畿ブロック

岐阜県　高山市学校給食本郷センター　高山市上宝町本郷 550 番地

麦ごはん、牛乳、こも豆腐の朴葉みそ焼き、
ひだ赤カブサラダ、寒干しすくな汁、ひだりんご

エネルギー 662 kcal	マグネシウム 102 mg	ビタミンB_2 0.48 mg
たんぱく質 24.4 g	鉄 3.4 mg	ビタミンC 23.0 mg
脂質 17.6 g	亜鉛 3.3 mg	食物繊維 5.3 g
脂質 23.9 %	ビタミンA 179 μgRE	食塩相当量 1.9 g
カルシウム 398 mg	ビタミンB_1 0.55 mg	

栄養教諭 高澤和代

調理員 山村さつき

飛騨地方の郷土料理と伝統野菜を伝える献立です。「こも豆腐の朴葉みそ焼き」は、昔から、食べ継がれてきた朴葉みそで、「こも豆腐」を焼きました。「こも豆腐」は、飛騨地方の郷土料理です。雪深いこの地方では、みそや豆腐は冬場の栄養源として大切なものでした。「ひだ赤カブサラダ」は、漬物として食べられる伝統野菜の赤かぶらを、子どもたちにも親しみやすいようにサラダにしました。「寒干しすくな汁」。新しい特産物である「すくなかぼちゃ」と、冬の寒さを利用して作られる寒干し大根も、子どもたちへ受け継ぎたい食材です。

学校給食で使用できるよう、地元農産物直売所に協力を得て、季節の野菜の、白菜、ねぎ、りんごを配送していただいています。小学校の遠足ではこのりんご園へ見学に行き、社会科の学習をしています。給食でもこのりんごを扱い、学校での学習に繋げ、紹介しています。

大阪府　泉大津市立上條小学校　泉大津市東助松町 3-13-1

麦ごはん、牛乳、泉だこカレー、
小松菜の煮浸し、シンプルサラダ、泉州みかん

エネルギー 658 kcal	マグネシウム 95 mg	ビタミンB_2 0.54 mg
たんぱく質 25.2 g	鉄 2.9 mg	ビタミンC 71.2 mg
脂質 16.0 g	亜鉛 3.4 mg	食物繊維 6.0 g
脂質 21.9 %	ビタミンA 802 μgRE	食塩相当量 2.4 g
カルシウム 371 mg	ビタミンB_1 0.38 mg	

学校栄養職員 田場佳奈

調理員 河野くみ

大阪府漁業協同組合連合会からレトルトの「泉だこと泉州たまねぎのカレー」が販売されていることもあり、給食でも「泉だこカレー」を提供しました。泉だこや泉州たまねぎ、大阪産のなすやにんじんをたくさん使いました。「小松菜の煮浸し」は、大阪産の小松菜を煮浸しにし、鶏肉を入れ食べやすくしています。当市では定番の「シンプルサラダ」は、地場産のキャベツときゅうりを使い彩りの良いサラダにし、地産地消を進めています。「泉州みかん」は、毎年、地元の農協より頂いています。

食育の取り組みとしては、食育の日に調理員と一緒に手作りした「食育カード」を配布しています。6年生の卒業時には 1人 1人に手作りの「卒業カード」を渡し、思い出の給食や好きな献立の写真を載せています。毎月「ラッキースターにんじんの日」という日を設け、全校で 2つだけ星形のにんじんを入れるシークレットプログラムを行っています。給食委員会活動では「地場産物使用パネル」に給食委員会の子どもが野菜の使用量を表示しています。この取り組みで子どもたちと生産者や業者、調理員との繋がりが生まれ、地場産物に興味を持つことができています。

中国・四国ブロック

鳥取県　三朝町調理センター

東伯郡三朝町本泉 430

枝豆じゃこごはん、牛乳、長芋豆乳グラタン、
らっきょうサラダ、椎茸茶のすまし汁、メロン

エネルギー 663 kcal	マグネシウム 112 mg	ビタミンB_2 0.58 mg
たんぱく質 25.5 g	鉄 3.0 mg	ビタミンC 61.0 mg
脂質 17.7 g	亜鉛 4.4 mg	食物繊維 6.4 g
脂質 24.0 %	ビタミンA 341 μgRE	食塩相当量 2.5 g
カルシウム 428 mg	ビタミンB_1 0.60 mg	

栄養教諭 山下 恵

調理員 小椋陽子

三朝町は「地域の子どもは地域で育てる」という教育理念が根付いており、学校・家庭・地域が一体となって子育てする土壌です。献立は年間計画を作成し、地場産物を取り入れるだけでなく、教科と連携し学校給食を生きた教材として活用することができるよう努めています。

今回の献立は、町をあげて取り組んでいる「神倉大豆」と、鳥取県の特産物である長芋とらっきょう、あご竹輪を組み合わせた「鳥取県と三朝町のコラボレーション」献立です。「神倉大豆」を使った「枝豆じゃこごはん」、北栄町の長芋と「神倉豆腐」と豆乳を使った「長芋豆乳グラタン」、福部町のらっきょうを刻みドレッシングのアクセントとして使った「らっきょうサラダ」。そして、鳥取県特産のあご竹輪と三朝町の特産物の椎茸から作った椎茸茶をだしに使った「椎茸茶のすまし汁」です。

当町が食育の推進に取り組んでから今年で 11 年目を迎えます。生産者の皆さんは三朝町食育推進委員会のメンバーとして活動していただいています。町をあげての継続的な食育の推進活動によって、地域住民の食に対する意識、関心が深まり、食育がしっかりと根付いています。

広島県　呉市立白岳小学校

呉市広駅前 1 丁目 6 番 1 号

がんすバーガー（バンズパン）、牛乳、がんす、
レタス、小松菜じゃこレモン、
広かんらんのスープ、豊島みかん

エネルギー 713 kcal	マグネシウム 93 mg	ビタミンB_2 0.60 mg
たんぱく質 28.0 g	鉄 3.6 mg	ビタミンC 58.0 mg
脂質 22.0 g	亜鉛 2.6 mg	食物繊維 6.0 g
脂質 29.0 %	ビタミンA 364 μgRE	食塩相当量 2.6 g
カルシウム 358 mg	ビタミンB_1 0.90 mg	

栄養教諭 檜垣直美

調理員 原 幸恵

「がんす」は広地区のかまぼこ屋さんにすり身の板を持ってきてもらい、フライにしています。「がんす」は魚すり身の方言で、呉市の近海のぐちなどの魚を使用しています。じゃがいもは近くの安芸津町産で赤じゃがで有名です。キャベツは広地区で昔から育てられていたまぼろしのキャベツです。呉市産のにんじんは給食用に作られています。たまねぎは広地区産です。広島産の小松菜と呉の海でとれたしらす干し、呉市産のレモン果汁を使ってさわやかなあえ物を作っています。安佐の小松菜はきれいで新鮮です。しらす干しは呉市の特産「音戸ちりめん」で給食でよく使います。広島県はレモンの生産が日本一で、呉市産のレモン果汁を使います。呉市の「豊島みかん」は瀬戸内の海からのミネラルが多くおいしいと有名です。

本校では、地域でできる特産物や郷土料理を、食育の年間計画の中で取り入れて指導しています。年間 2 回「白岳っ子給食」を実施し、地域の食材を使い、児童が育てた野菜も使用し、オリジナルメニューを作ります。

九州・沖縄ブロック

宮崎県　延岡市立上南方小学校

延岡市細見町 2971-13

ごはん、牛乳、すり身揚げの日向夏みそソースがけ、
ばんば漬あえ、延岡茶のせせらぎ汁、
日向夏のいっぺこっぺ寒天

エネルギー 718 kcal	マグネシウム 96 mg	ビタミンB_2 0.50 mg
たんぱく質 28.8 g	鉄 2.4 mg	ビタミンC 34.0 mg
脂質 15.9 g	亜鉛 2.9 mg	食物繊維 5.9 g
脂質 19.9 %	ビタミンA 296 μgRE	食塩相当量 2.7 g
カルシウム 311 mg	ビタミンB_1 0.60 mg	

学校栄養職員 中川みゆき

調理員 鶴羽京子

「すり身揚げの日向夏みそソースがけ」は、延岡特産物のすり身を使い、千切り大根や玉ねぎ、にんじん、青豆などの野菜もたっぷりのすり身揚げです。日向夏を使ったみそソースをかけ、さわやかな香りと甘さで味を引き立てます。「ばんば漬」とは延岡の郷土料理の 1 つ。「ばんば漬あえ」は、それを使ったあえものです。カラーピーマンを使うことで目でも楽しめます。「延岡茶のせせらぎ汁」は、延岡産のお茶を使ったすまし汁です。学校の近くに五ヶ瀬川があり、そうめんを使い、流れるその川をイメージしました。「日向夏のいっぺこっぺ寒天」は日向夏を丸ごと使った寒天です。日向夏の皮も容器として使用しています。「いっぺこっぺ」は延岡弁で「たくさん」という意味です。

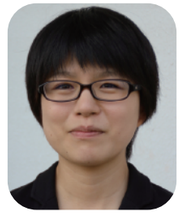
延岡には海の幸、山の幸の幅広い食材があり、季節に合わせて給食に地場産物を取り入れています。「一農一校」という取り組みがあり、農家の方と連携を取りながら、地元で採れた食材の良さを給食を通して伝えています。学校・地域・家庭と連携して、これからも子どもたちの健やかな成長を支え、見守っていきたいと思います。

沖縄県　竹富町立波照間小中学校

八重山郡竹富町波照間 54 番地

もちきび黒紫米ごはん、牛乳、
イラブチャーのホイル蒸し、クーブイリチィー、
中身汁、波照間黒蜜とろ～りヨーグルトゼリー

エネルギー 813 kcal	マグネシウム 124 mg	ビタミンB_2 0.66 mg
たんぱく質 34.4 g	鉄 3.0 mg	ビタミンC 37.0 mg
脂質 19.0 g	亜鉛 3.8 mg	食物繊維 7.4 g
脂質 21.0 %	ビタミンA 329 μgRE	食塩相当量 3.0 g
カルシウム 445 mg	ビタミンB_1 0.65 mg	



学校栄養職員 首藤由佳

調理員 大嶺多枝美

本校は今年、小学校創立 120 周年、中学校創立 66 周年の節目の年を迎え、島全体がお祝いムードに包まれています。沖縄におけるお祝い料理には特色あるものが様々あり、今回の中身汁やクーブイリチィーはその一つです。波照間島の 90% を占めるのはさとうきび畑。独特な味わいを醸し出すその魅力を多くの人に伝えたいと、島の若者が発明したのが、デザートにかける「波照間島黒蜜」。節目の年だからこそ、郷土料理の魅力、特産物の魅力を多様に表現することで歴史を繋いでいきたいと思います。

波照間島は食の宝庫。「パワーいっぱい島の食」のテーマのもと毎日の給食でその日の献立の食材を紹介しています。総合学習の時間には、島のおばあを講師として、島食材を使った郷土料理を調理実習しています。15 の春に親元を離れなければならない島の子どもたちにとって、食の自立を図るためには、実践的・体験的な活動を積み重ねることによって、管理能力を身につけなければなりません。授業だけでなく、毎日提供できる給食を生きた教材として、今後も島の魅力ある食材や、伝統料理を様々な角度から伝えていきたいと思います。

第 1～8 回 決勝大会進出校・施設紹介

ブロック名		第 1 回 (1,514 応募)	第 2 回 (1,169 応募)	第 3 回 (1,329 応募)	第 4 回 (1,552 応募)	第 5 回 (1,817 応募)	第 6 回 (2,057 応募)	第 7 回 (2,271 応募)	第 8 回 (2,266 応募)
北海道・東北ブロック	北海道	札幌市立山の手南小学校 反橋 那知子・高橋 陽二	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	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	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	黒石市立六郷小学校 宇野 由香子・木立 清子	平泉町立平泉小学校 菅原･良枝・山平 まゆみ	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	ヤクルト賞 高畠町立糠野目小学校 樋口 宮子・柿崎 由利子
	岩手県	一関市花泉学校給食センター 佐藤 富美子・荒井 祐美子	一関市川崎学校給食センター 昆 良枝・千葉 安子	新地町立新地小学校 畠山 真由美・小島 仁子	鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・岡崎 かつ子	鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・岡崎 かつ子	南会津郡只見町学校給食センター 横田 みえ子・目黒 千里	鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・鈴木 ひろ子	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
関東ブロック	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	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	品川区立小山小学校 石原 洋子・高見 浩一	笠間市岩間学校給食センター 吉田 美紀・野口 節子	檜原村学校給食共同調理場 菅野 幸・古川みゆき	筑西市立下館学校給食センター 島田 亜紀美・鈴木 美和	所沢市立第 1 学校給食センター 小林 洋介・山田 雅士	文京区立青柳小学校 松丸 奨・大野 雅代
	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	匝瑳市野栄学校給食センター 秋山 真理子・小川 徳子	埼玉県 新座市立西堀小学校 猪瀬 里美・大島 和子	静岡県 静岡市立蒲原東小学校 青木 みさ子・安本 欽一	栃木県 宇都宮市立豊郷中央小学校 坂本 治己・岡田 裕夫	群馬県 沼田市白沢調理場 渡邊 愛美・中村 陽子	栃木県 21世紀構想研究会特別賞 宇都宮市立田原中学校 塚原 治子・木村 雅恵	群馬県 21世紀構想研究会特別賞 昭和村学校給食センター 根岸 仁美・城戸 美雪
甲信越・北陸ブロック	長野県	長谷学校給食共同調理場 埋橋 惠美・松本 ひろみ	石川県 金沢市学校給食西南部共同調理場 安嶋 まなみ・三輪 恵子	富山県 南砺市立井波小学校 平田 ふさ子・長井 静子	新潟県 上越市立春日新田小学校 宮澤 富美子・植木 節子	新潟県 上越市立春日小学校 山本 雅代・御園 稲子	長野県 小諸市立東小学校 楫井 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 東京ガス賞 富士見町立富士見中学校 畠山 梨恵・坂本 純子
	石川県	21世紀構想研究会特別賞 加賀市立錦城中学校 山﨑 真弓・高木 康子	福井県 坂井市立三国学校給食センター 越桐 由紀子・辻 里香	石川県 金沢市立大徳小学校 田中 摂子・津田 まり	富山県 女子栄養大学特別賞 高岡市立野村小学校 串岡 美智子・高林 登美子	富山県 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・近畿ブロック	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 多治見市共栄調理場 松原 恵子・水野 はるみ	岐阜県 土岐市学校給食センター 遠山 致得子・熊谷 政純	愛知県 幸田町学校給食センター 伊藤 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 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
	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 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 和歌山市立有功小学校 高橋 啓子・倉八 由佳	岐阜県 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 和歌山市立名草小学校 土井 登世・山中 恭子	和歌山県 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・四国ブロック	島根県	江津市立桜江学校給食センター 山田 菜穂子・舩津 里子	山口県 岩国市立東小学校 山田 智子・中村 芳子	島根県 学校給食研究改善協会賞 松江市立八雲学校給食センター 長島 美保子・宇山 宏文	徳島県 勝浦町学校給食センター 早川 良子・岡 久美子	鳥取県 21世紀構想研究会特別賞 三朝町調理センター 山下 恵・山根 里美	香川県 女子栄養大学特別賞 観音寺市大野原学校給食センター 真鍋 美枝子、合田 香代子	広島県 三次市立八次学校給食共同調理場 伊藤 真由美・正平 麗子	香川県 高松市立国分寺北部小学校 下岡 純子・香川 由希子
	香川県	高松市立国分寺中学校 三宅 律子・宮﨑 茂美	香川県 高松市立国分寺南部小学校 村井 栄子・川染 伸子	香川県 21世紀構想研究会特別賞 高松市立国分寺北部小学校 下岡 純子・間嶋 みどり	香川県 三豊市立詫間中学校 大矢 美智子・真鍋 こずえ	香川県 女子栄養大学特別賞 高松市立国分寺南部小学校 宮武 千津子・間嶋 みどり	高知県 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・沖縄ブロック	佐賀県	女子栄養大学特別賞 小城市学校給食センター 百武 裕美・吉岡 美佐子	佐賀県 佐賀市立新栄小学校 百武 裕美・益田 久美子	長崎県 壱岐市立芦辺小学校 村上 恭代・大川 芳子	長崎県 峰学校給食共同調理場 佐田 マキ・松村 哲子	佐賀県 嬉野市塩田学校給食センター 阿部 香理・光武きよみ	鹿児島県 鹿児島県立鹿児島盲学校 飛松 佳子・安楽 裕美	鹿児島県 枕崎市立学校給食センター 瀬戸 光代・本柳 慎二	長崎県 藤江 (ふじの゛) 賞 平戸市立中南部学校給食共同調理場 石田 美穂・西山 宏幸
	鹿児島県	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 出水市立米ノ津東小学校 榊 順子・岩﨑 由美子	沖縄県 名護市立屋部学校給食センター 糸数 睦子・喜瀬 和子	長崎県 峰学校給食共同調理場 佐田 マキ・松村 哲子	沖縄県 竹富町立小浜小中学校 城間 奈々子・松竹 すま子	沖縄県 竹富町立波照間小中学校 首藤 由佳・大嶺 多枝美	鹿児島県 女子栄養大学特別賞 屋久島町学校給食東部地区共同調理場 西野間 かおり・東 美代子
									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

※第 8回大会から創設された牛乳・乳製品部門賞は、全応募校・施設から 2 校・施設選出されました

凡例

優勝校（施設）

準優勝校（施設）

特別賞ほか

牛乳･乳製品部門賞

第 1〜8 回 優勝・準優勝校・施設献立紹介

過去 8 回の優勝と準優勝校・施設の
献立をご紹介します

第 8 会大会優勝、文京区立青柳小学校松丸奨さん

第 1 回大会　2006年

長野県　長谷学校給食共同調理場
埋橋 惠美・松本 ひろみ

優勝

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

香川県　高松市立国分寺中学校
三宅 律子・宮﨑 茂美

準優勝

ごはん、牛乳、しょうゆ豆、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　2007年

千葉県　匝瑳市野栄学校給食センター
秋山 真理子・小川 徳子

優勝

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

滋賀県　守山市立守山小学校
廣田 美佐子・井上 宏子

準優勝

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

第 3 回大会　2008年

岐阜県　多治見市共栄調理場
松原 恵子・水野 はるみ

優勝

枝豆ひじきごはん、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

鹿児島県　出水市立米ノ津東小学校
榊 順子・岩﨑 由美子

準優勝

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

第 4 回大会　2009年

新潟県　上越市立春日新田小学校
宮澤 富美子・植木 節子

優勝

ごはん、牛乳、タマタマトマピーチーズ焼き、
ひじき佃煮、ゴマネーズあえ、打ち豆みそ汁、柿

和歌山県　和歌山市立有功小学校
高橋 啓子・倉八 由佳

準優勝

めはりずし、牛乳、紀州梅鶏の梅酢揚げ、
インゲンとほねくの煮物、ふわふわかき玉汁、みかん

第 5 回大会　2010年

岐阜県　郡上市白鳥学校給食センター
白瀧 芳美・見付 清美

優勝

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

富山県　砺波市学校給食センター
亀ケ谷 昭子・山田 久美子

準優勝

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

第 1〜8 回 優勝・準優勝校・施設献立紹介

第 6 回大会　2011年

和歌山県　和歌山市立名草小学校
土井 登世・山中 恭子

ごはん、牛乳、酢の物 with 鯖フライ、
さつまいもの磯煮、紀州汁、みかん

高知県　大月町立大月中学校
野坂 なつこ・安岡 千冬

こうしめし、牛乳、大月の天ぷら、キャベツの土佐ゆず
香あえ、南瓜と小松菜のみそ汁、ばんかんゼリー

第 7 回大会　2012年

愛知県　西尾市立西尾中学校
冨田 直美、三浦 康子

てん茶しらす飯、牛乳、地元野菜の照り焼きつくね、
レンコンサラダ、人参ニギス団子のすまし汁、西尾抹茶大福

和歌山県　和歌山市立名草小学校
土井 登世、山中 恭子

ごはん、牛乳、郷土の煮物、ぬた、ちりめんにんじん
ふりかけ、ハリハリ汁、冬瓜の梅ゼリー

第 8 回決勝大会　熱闘を終えた 12 校・施設の選手 24 人と実行委員、審査委員

第 8 回大会　2013年

東京都　文京区立青柳小学校
松丸 奨、大野 雅代

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

江戸の粋を味わう食材で、食への興味関心に繋がる給食を作ります。全ての献立に、江戸東京野菜と呼ばれる伝統野菜を使用しています。「のらぼうめし」に使用されている「のらぼう菜」は江戸時代に西多摩地方で作られ始め、凶作の時に人々の命を救ったと伝えられています。「江戸前つくねの宝袋」は「馬込三寸人参・千住ねぎ・東京軍鶏肉・東京大豆・七国峠の卵」を包み込みました。「すり流し小鍋立て汁」は東京の歴史を感じさせる献立です。築地で水揚げされたマグロ、東京湾のあさりは、江戸・明治時代の人々が親しんだ食材として有名です。「はちみつにんじんゼリー」は、江戸東京野菜の代表格、「馬込三寸人参」と、練馬区で採れたハチミツを使い、仕上げに「金町小カブ」のミルクピューレをかけました。この献立は、江戸から現代の東京の歴史を学ばせ、野菜が苦手な児童でもたくさん食べられるようになっています。

東京都の地場産物や郷土料理を味わうことで、児童が給食から歴史や社会を学ぶ良いきっかけになっています。

香川県　高松市立国分寺北部小学校
下岡 純子、香川 由希子

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

本校では地域の生産者グループの方々のご協力の元、町内産の野菜などを使った「ふるさと給食」を行っています。子どもたちも自分の住む身近な地域の食材を使った給食をとても楽しみにしており、給食を通して地域への関心を高めることにも繋がっています。今回の献立では、なるべく身近な町内・高松市内で採れる旬の食材を使いました。赤米は国分寺町内の農家の方が給食用に栽培しています。みそ汁に使用した白みそも、昔から様々な使い方ができる調味料として香川では重宝されています。本校の校区では県花・県木でもあるオリーブの栽培が盛んです。地元の品質のよいオリーブを給食に使用できないかと、生産者・加工会社と交渉を重ね、昨年度初めて給食に使用できました。3 年生の社会科の題材としてオリーブの生産について取り上げたり、給食委員会児童が国分寺町のオリーブ栽培について全校生に紹介しました。生産者の方から「トマトやにんにくと相性が良い」とのアドバイスをいただき、鶏肉と一緒にトマトあえにしたところ児童にも大好評で、今回の献立にも取り入れました。

「第９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。

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO®

公益財団法人
上廣倫理財団

いのちをつなぐ
SARAYA

“美味しい”の笑顔のために
tanico

エネルギー・フロンティア
TOKYO GAS

子どもたちのえがおをつなぐ
藤江 FujinoE
fujinoe.com

人も地球も健康に
Yakult

一般財団法人
教職員生涯福祉財団

スターレシピ
インターネット型献立管理システム

あったか家族のお手伝い
日本一 ni-ho-n-i-chi

株式会社 中西製作所 Nakanishi

MUSASHI ENGINEERING,INC.

AIHO 株式会社AIHO

Soei Intellectual Property Law

House

fujimak 株式会社フジマック

みそ健康づくり委員会

微酸性電解水生成装置 PURESTER ピュアスター 森永乳業

理研ビタミン株式会社

ikeya

学校給食用食品メーカー協会

ひみこのはがいーぜ 月刊 学校の食事

kikkoman

一般財団法人 機能水研究振興財団

教育新聞

あんしんを約束 おいしいを演出 Sanshin

子どもたちの夢をはぐくむ 少年写真新聞社

学校給食用厨房機器設計・施工・販売 SNC 新日本厨機株式会社

精糖工業会

全国かまぼこ連合会

全国給食事業協同組合連合会

安心安全の目印です。日本産・原木乾しいたけをすすめる会

MIURA

mishima

ミドリ安全株式会社

WAKO WAKO CLOTHING CO.,LTD.

全国学校給食甲子園の WEB サイトもご覧ください

http://kyusyoku-kosien.net

- 決勝大会を始め、前夜祭、地区代表表彰式のレポート
- 過去の大会の記録
- 第８回決勝大会の動画
- 「学校給食のひろば」

などがご覧いただけます

学校給食のひろば

WEB サイトにて随時更新中です

日本の学校給食制度は、世界にも例がない優れた食育の現場です。日夜この現場で働く栄養士の先生方、調理員の方々、そして学校給食関係者の皆さんの活動の状況を報告したり課題提起をしたり意見を交換する場を新設しました。

全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会に参加しました

チョウザメを食べてみた食育月間の取り組み

原正美・志賀清悟「子どもの食物アレルギーを考える」（学校食事研究会）

書籍のご紹介

日本一おいしい給食レシピ　宝島社

公益法人 全国学校栄養士協議会（監修）

テレビでも話題の学校給食の全国大会“全国学校給食甲子園”の優勝レシピが本になりました！過去６回の大会で選ばれた優勝・準優勝・入賞の 72 献立を余すところなくご紹介します。育ち盛りの子ども達に欠かせない栄養がきちんととれて、苦手な食材も食べられるようになる、アイデア満載のおいしいレシピばかりです。地場産物を使った全国各地の名物料理もたくさん。毎日の献立にはもちろん、ご家庭での食育に役立つ一冊です。

世の中への扉 めざせ！給食甲子園　講談社

こうやま のりお

実況中継！日本一の給食って、どんな味!?

給食でいちばんたいせつなのは、安全・安心であること。味と彩り、栄養バランス、衛生管理、地場産物の活用……みんなが大すきな給食の秘密に、ズームイン！

みなさんの身体をつくるのは、毎日の食事です。給食は、みなさんが健やかに成長できるよう、調理のひとつひとつに工夫がなされています。それだけではありません。給食は、生きた勉強の場でもあり、地域の食文化を伝える場でもあるのです。

体を良くする。
ヒトの体は食事からつくられている。
健康には、きちんとした食事が大切。
賢く、体にいいものを選びましょう。
ちょっとの気遣いが、病気の予防にも
つながったりするのだそうです。
生きていくために必要なものを
一番知っているのは、わたしたちの体。
体が喜ぶ食事で、生涯快適な人生を。

心を良くする。
「これは駄目、あれは良くない」
健康を気にするのはわかるけど、
野暮なことを言うのはよしましょう。
くつろげる食事は心のエネルギー。
笑顔あり、ユーモアあり、感動もある。
そんな楽しい食事には、栄養素を
とりやすくしてくれる力があるのです。

人を良くする。と書いて「食」。
味の素KKは、食を通してたくさんの人の
お役に立ちたいと考えています。
幸福な人生をおくってほしいから。
味の素KKは、これからもたくさんの
イイモノを、みなさまの食卓に
お届けしていきたいと思います。

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO®

いのちをつなぐ
SARAYA

より安全に、より安心に！
使う薬剤が色でわかる
カラーコーディネートシステム。

衛生的な環境を整えるためには、シーンにあった薬剤や道具を正しく使用することが大切です。
使用する方の使い勝手はもちろん、環境にやさしい豊富な商品ラインナップで、現場でも問題点やニーズにお応えします。

手洗い用石けん液
学校手洗石鹸 （医薬部外品）
手洗いと同時に殺菌・消毒できます。
香料無添加で手指への移り香がありません。

5kg 20kg

食品添加物アルコール製剤
給食用アルコール （食品添加物）
食品の品質保持や機器・調理器具などの除菌に。
中性なので安心して幅広くお使いいただけます。

5L 17L

中性洗剤
給食用植物系中性洗剤
香料・色素無添加の天然ヤシの実から作った植物性洗剤。手肌にも環境にも配慮した洗剤です。

18kg

油汚れ用洗浄剤
給食用強力洗浄剤
床面、フライヤーなどの加熱機器、換気扇・フードなどのハードな油汚れに優れた洗浄効果を発揮します。

5kg 20kg

洗浄・除菌剤
給食用除菌剤
抗菌スペクトルが広い陽イオン界面活性剤を除菌成分として配合、洗浄力・発泡力も高めた洗浄・除菌剤。

5kg 20kg

除菌・漂白剤
カビトレール
調理場内（壁・シンク周り等）に発生したカビの除去に効果的。まな板、調理器具の除菌・漂白などにも。

4.8kg 詰替スプレー 500mL

スチコン用強力洗浄剤
給食用スチコンクリーナー
PRTR該当物質を含んでおらず、環境に配慮したクリーナー。高温で使用しても臭いが気になりません。

5kg 詰替スプレー 500mL

食器洗浄機用洗浄剤
給食用食洗機洗浄剤
非劇物・無リンの食器洗浄用洗浄剤。アルミニウム製品にもお使いいただけます

25kg 食器洗浄機用自動供給装置 AD-216

カラーコーディネートシステム（CCS）
調理現場で必要な薬剤を用途別に色分けし、マニュアルポスターと薬剤ボトルラベルをカラーコーディネートすることで、調理従事者がわかりやすく、効率よく、正しく扱うことができるシステムです。

東京サラヤ株式会社
サラヤ株式会社

お問い合わせ
TEL.06-7656-6161

食品衛生に関することなら食品衛生情報サイト
http://pro.saraya.com/sanitation/

国・公・私立学校教職員のための

アイリスプラン

アイリスプランは、国・公・私立学校教職員のための経済生活支援事業です。

年金コース

在職中から積立てを開始して、退職後の公的年金を補完するための年金制度です。

- **Point 1** 毎月**2,000円（2口）**から積立を手軽に始められます。
- **Point 2** 予定利率は**年1.25%**（平成26年5月1日現在）です。
  ※予定利率は今後変更となる可能性があります。
- **Point 3** 毎年1回、**口数を自由に変更**できます。

医療・傷害補償コース

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

- **Point 1** 「たすけあい」の共済だから、**無理のない掛金**でニーズにあった保障！
  医療入院コースに**先進医療特約**など**充実したオプション**。
  90歳まで契約更新できます。
- **Point 2** 配偶者・お子さま※1も**一緒に加入**できます。
- **Point 3** 傷害補償コースは、**個人賠償責任**※2も補償対象。

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

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

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

登録番号 MY-A-14-LF-004201
承 12ー企ー84（1303）

スターレシピ

インターネット型献立管理システム
http://www.star-recipe.net/

かんたん操作

機能やデザインをシンプルにしました。 献立作成 ・ 発注や調理指示まで一括管理できます。

つながる栄養士

たくさんの栄養士さんがたてた料理情報を共有できる仕組みを作りました。

そだてる献立

わたしたちは、 栄養士さんひとりひとりが苦労してたてた献立を 「財産（キャリア）」 と考えています。 財産を共有し、どんどんノウハウを蓄積しましょう。

有限会社 菜友

全国の栄養士のためのコミュニティ
給食ひろば
http://www.kyushoku.jp/ 公開中！

Twitter,Facebook もやってます★
@Kyushoku.JP スターレシピ

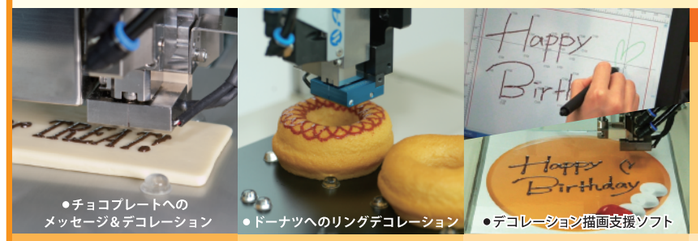
〒511-0854　三重県桑名市大字蓮花寺字惣作 396-5
電話　0594-21-3501　　FAX　0594-23-4730
E メール　info@saiyu-sls.jp　URL http://www.saiyu-sls.jp/

NAKANISHI

液状食材定量供給装置

武蔵のディスペンサーが、自由自在に食を絵にする。

MUSASHI ENGINEERING,INC.



●チョコプレートへのメッセージ&デコレーション　●ドーナツへのリングデコレーション　●デコレーション描画支援ソフト

ディスペンサーとは・・・

飲料、調味料からチョコレートまで
様々な液状食材を高精度で
定量供給・充填・塗布するシステムです。

ディスペンス技術で、

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

卓上型
デコレーションシステム
（SHOTMASTER 200DS）

大量生産向け専用装置

世界のディスペンサー
武蔵エンジニアリング株式会社

本社 〒181-0013 東京都三鷹市下連雀8-7-4 TEL:0422-76-7111／FAX:0422-76-7122
東京、大阪、名古屋、仙台、福岡、埼玉、長野、東関東、秋田 <海外>香港、上海、深圳、北京、韓国、台湾、シンガポール、タイ、インドネシア、ドイツ
www.musashi-engineering.co.jp/

ISO14001 認証取得

「茹でる」「焼く」「炒める」「煮る」「揚げる」さらに、圧力調理まで
これ一台ですべてが可能

VarioCooking Center

MULTIFICIENCY
バリオクッキングセンター

GOOD DESIGN AWARD 2013

業務用厨房機器総合メーカー
FUJIMAK
株式会社フジマック
東京都港区新橋5-14-5 ☎03-3434-7262 www.fujimak.co.jp/

健康がいっぱい miso everyday

もっとみそを

みそは遠い昔から日本の食卓を支えてきた発酵食品。野菜や魚、肉などとの相性も良く、様々な給食料理にも活用できます。毎日の食卓をより豊かに―みそを健康な食生活にお役立てください。

みそ健康づくり委員会

〒104-0045 東京都中央区築地1-4-8 築地ホワイトビル401
TEL : 03-5565-6461・6462
www.miso.or.jp

調理を支えるチカラ

F&F Food Machineries & Food Service Systems

業務用厨房機器メーカーのアイホーは、調理機械の開発・製造はもちろん、学校給食の調理現場における衛生的で快適な施設環境づくりをトータルでバックアップ致します。

株式会社 AIHO
本社・工場：愛知県豊川市白鳥町防入60 TEL0533-88-5111 FAX0533-88-4510
http://www.aiho.co.jp/ AIHO 検索

Soei Intellectual Property Law

知財の匠集団 創英

「知財の匠」及び「知財の匠集団」は登録商標です

創英国際特許法律事務所
創英 東京本部
東京都千代田区丸の内
創英国際特許 京都オフィス
京都府京都市中京区烏丸御池
創英国際特許 福岡オフィス
福岡県福岡市博多区博多駅前

morinaga

微酸性電解水生成装置
PURESTER
ピュアスター

水のように使える
塩素系殺菌料の微酸性電解水

安全・手軽
手袋も希釈も要りません

人と食品に安心な衛生管理を、乳業メーカーから。

食品添加物 殺菌料「次亜塩素酸水」指定
文科省「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1」調理場で使用される生野菜等の殺菌方法の代表的な種類

CHECK! ＷＥＢでユーザー様の生の声を動画配信中！

製品ＷＥＢサイト ピュアスター 検索
http://www.morinagamilk.co.jp/products/purester/
TEL 03-3798-8199 土日祝を除く 9:00-16:00

発売元：morinaga 森永乳業

ikeya

紙容器でオーブン調理ができる
オーブンクッカー

魚のソース焼き、グラタン、蒸しパン、焼き菓子等、
人気給食メニューに幅広くご利用いただけます。

- 特殊耐熱加工紙なので燃えません。(200℃20分程度)
- 容器自体に強度・コシがあります。
- アルミ容器のように合紙を取り除く手間がなく、安全で後片付けも楽です。

イケヤインターコマース株式会社
〒153-0053 東京都目黒区五本木 1-33-2 五本木第２ビル１F
TEL 03-3760-7781 FAX 03-3760-7782
ホームページアドレス：http://www.ikeya-int.co.jp

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

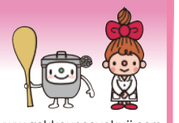
学校給食用食品メーカー協会
http://www.maker-kyokai.jp/

学校給食の専門誌

ひみこのはがいーぜ

月刊 学校の食事

— 子どもたちの笑顔のために
学校給食と食育の現場を見つめて 46 年 —



学校食事研究会

ご購読のお申し込み、お問い合わせは

TEL：03-3265-0377　FAX：03-3265-0378　HP：http://www.gakkounosyokuji.com

---

ATP＋AMPふき取り検査で、
食中毒予防！！

「顔イラストモード」で
効果的な衛生指導ができます。

ルシパックPen　ルミテスターPD-30

kikkoman

キッコーマンバイオケミファ株式会社

TEL：03-5521-5490　FAX：03-5521-5498

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

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 058(270)0541/ 中四給食会 086(292)5900

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

食品添加物 次亜塩素酸水が活躍中！

調理器具の洗浄殺菌に

効果的な手洗いに

食材の洗浄殺菌に

調理施設の洗浄殺菌に

一般財団法人 機能水研究振興財団

http://www.fwf.or.jp　TEL 03-5435-8501

小・中・高校の教師とその志望者が活用する、
わが国を代表する教育専門紙です。

教育新聞

週２回　月・木曜日刊

特別付録
「教員採用ジャーナル」
も毎月お届け

【ホームページ】	教育新聞	検索
【ツイッター】	教育新聞　ツイッター	検索
【フェイスブック】	教育新聞　フェイスブック	検索

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

幅広い実績のミウラの真空冷却機！

高性能

8℃まで約 25 分で冷却
（徐冷・除圧時間は含みません）

クリーン

槽内に突出物もなく清掃が簡単
衛生重視の真空ポンプ方式を採用

省エネルギー

当社従来機種に比べ、
節水・節電を実現

真空冷却機 CMJ

CMJ-40QE

MIURA

三浦工業株式会社

愛媛県松山市堀江町7番地　〒799-2696

TEL 089-960-2340　FAX 089-960-2341

安全で着色しない、学校給食に最適な食器

デラックス
E・エポカルDX

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

最新情報やお問い合わせはホームページで！
http://www.sanshin-kako.co.jp

あんしんを約束　おいしいを演出
Sanshin

みんな子どものころに見た『給食ニュース』

おかげさまで
弊社は2014年
1月に創業60
周年を迎えました

少年写真新聞社

〒102-8232 東京都千代田区九段南 4-7-16 市ヶ谷KTビルⅠ

TEL 03-3264-2624

URL http://www.schoolpress.co.jp/

---

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)642-4545　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

水・油で滑りやすい！

横滑りが心配！

金属面で滑りやすい！

そんな職場にピッタリな
滑りに強い靴
ハイグリップ［NHSシリーズ］

ミドリ安全株式会社

URL higrip.midori-fh.jpg

SNC 新日本厨機株式会社

業務用総合厨房機器製造販売　建設業許可国土交通大臣（般-22）第21201号

技術者集団を目指し、
学校給食の安全安心をサポート

本　社　〒144-0053東京都大田区蒲田本町1-4-1　TEL03-3734-8171
横浜営業所　千葉営業所　埼玉営業所　城北営業所　相模原営業所

E-BOOKカタログご利用下さい http://www.snc-corp.co.jp

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

Quality&Device
WAKO APRON Pro

あなたのために一枚から
～Customize for you～

HACCP&RoHS
HALOGEN FREE
こだわりから生まれた
最高品質

ISO9001認証取得

ワコウケータリングウェア事業部　検索

おかげさまでワコウは50周年

製造元 WAKO

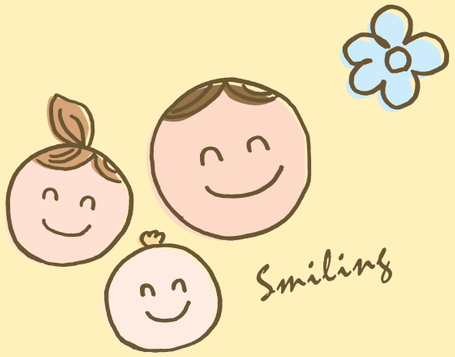
株式会社 ワコウ　ケータリング ウェア事業部

〒497-0004　愛知県あま市七宝町桂北海道2055　TEL.052-444-3000（代）
TEL.052-444-2634（ダイヤルイン）　FAX.052-444-2050

美味しい「焼鳥」が、家族を「笑顔」にした。

It is delicious.

「焼鳥」を見たら、家族の「笑顔」を思い出した。



焼鳥を買って帰ろう。日本一で。

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

家族もみんなも笑顔にする。日本一アプリでお得に楽しく。

日本一アプリって？ 全国に約260店舗展開している「焼鳥・惣菜・うなぎ蒲焼き」のテイクアウト店「日本一」にて使用可能な『お得なクーポン』や『無料ゲーム』が楽しめる、株式会社日本一が運営するスマートフォン対応のコンテンツです。

第9回全国学校給食甲子園応援キャンペーン
日本一のお得なクーポンにも使えるアプリポイントを大量GETしちゃおう。

まずはアプリをダウンロード

「日本一アプリ」のTOP画面左上にある設定（その他）から、コード入力ページへ

プロモーションコード きゅうしょくこうしえん を入力してください。

アプリポイント大量GET！
【ポイント引換期限】12月6日(土)～14日(日)

※一部「クーポン対象外」店舗がございます。

エネルギー・フロンティア TOKYO GAS

厨BO! 東京ガス 業務用厨房ショールーム
CHU-BO SHIODOME

Tokyo Gas Kitchen Showroom for *Professional*

“炎”という素材を活かすプロが集う、日本最大の体験型業務用厨房ショールーム。

メイン厨房
「涼厨」をはじめとした最新のガス機器・換気システム・衛生管理のポイントが見れる、モデル厨房です

最適厨房ギャラリー
大量調理から飲食店向けの機器まで、様々な「涼厨」実機を展示しています

比較体験ラボ
「涼厨」を導入した厨房と従来厨房を比較体験できます

衛生管理ゾーン
衛生管理に配慮した導線・レイアウト・設計の工夫をご紹介します

スチコンセミナーをはじめとした様々なセミナーを開催しています

ホテル、病院・福祉施設、学校、店舗・商業・飲食施設のご担当者様へ

最適厨房を実現するヒントが見つかります。

ご見学のお申込は、厨BO! SHIODOME ホームページから

完全事前予約制

お申込はホームページから チューボ汐留 検索

http://eee.tokyo-gas.co.jp/chubo-sr/

東京ガス業務用厨房ショールーム
「厨BO! SHIODOME」（チューボ 汐留）

営業時間：平日10:00～17:00（休館日：土日祝、年末年始）TEL：03-5408-4355
〒105-0021 東京都港区東新橋2-14-1 NBFコモディオ汐留2階

アクセス：
JR山手線・東京モノレール『浜松町駅』より徒歩8分 /JR山手線・ゆりかもめ『新橋駅』より徒歩9分 / 都営大江戸線・ゆりかもめ『汐留駅』より徒歩7分 / 都営大江戸線・浅草線『大門駅』より徒歩8分 / 都営三田線『御成門駅』より徒歩9分

子どもたちのえがおをつなぐ

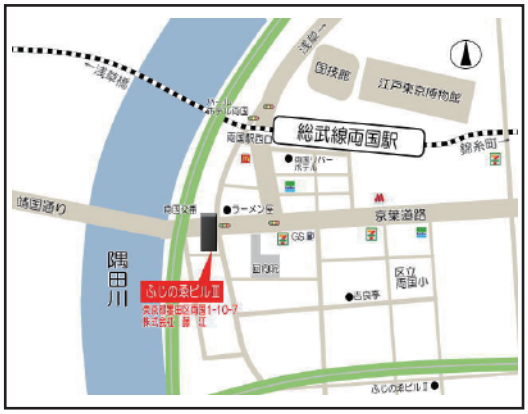
FujinoE

すべては子どもたちのために

学校給食受託運営

株式会社 藤江

http://www.fujinoe.com

〒130-0026　東京都墨田区両国 1-10-7 ふじの桑ビルⅢ

代　表：03-5625-5811　FAX：03-5625-5813