第14回　地場産物を活かした我が校の自慢料理

全国学校給食甲子園

開催日　2019年12月7日(土)、8日(日)

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

主　催　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、
公益社団法人日本医師会、一般財団法人教職員生涯福祉財団、公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会、
一般社団法人大日本水産会、公益社団法人日本給食サービス協会

全国学校給食甲子園

静岡県浜松市立庄内小学校

「第14回全国学校給食甲子園」は
協賛各社・団体のあたたかいご声援によって開催されています。

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

子どもたちのえがおをつなぐ
藤江 FujinoE
fujinoe.com

MUSASHI ENGINEERING,INC.

kikkoman

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

いのちをつなぐ
SARAYA

kewpie

NITCHO
日本調理機株式会社

一般財団法人
教職員生涯福祉財団

TOYO FOODS

morinaga 森永乳業

NISSIN GROUP 日清食品グループ

WAKO
WAKO CLOTHING CO.,LTD.

S&B エスビー食品

株式会社 AIHO

Soei
SOEI IP LABO FOUNDATION

Galileo

株式会社 中西製作所

月刊 学校給食
全国学校給食協会

FSA
ラバファルト株式会社

"美味しい"の笑顔のために
tanico

理研ビタミン株式会社

Eaze systems

給食ひろば

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
学校食事研究会

教育新聞
THE EDUCATION NEWSPAPER

あんしんを約束 おいしいを演出
Sanshin

精糖工業会

全国給食事業協同組合連合会

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

SNC
新日本厨機株式会社

想いをささえる愛情ごはん
アルファー食品株式会社

夢工房

MAGTEC

一般社団法人
日本食品添加物協会

メガネドラッグ

あったか家族のお手伝い
日本一
nihonichi

あったか家族のお手伝い

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

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

日本一は全国に約300店舗展開している焼鳥・惣菜・うなぎのお店です

お店で手作り、美味しいお持ち帰り

株式会社日本一 〒278-0001 千葉県野田市目吹 1965

株式会社日本一 カスタマーセンター
0120-0147-21
フリーダイヤル 受付：9時-23時／年中無休

第14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

5　主催者挨拶　主催団体の特定非営利活動法人 21 世紀構想研究会の紹介
6　第 14 回大会概要
8　第 14 回大会審査委員からのコメント
9　第 14 回大会審査経過
10　第 14 回大会第 1 ～ 4 次選定通過校・施設紹介
12　第 14 回大会決勝進出校・施設紹介
18　第 1 ～ 13 回大会決勝進出校・施設紹介
22　第 1 ～ 13 回大会優勝・準優勝校・施設献立紹介
26　主催者・21 世紀構想研究会の活動報告
29　大村智・小原道城先生からの学校給食応援メッセージ
41　応募献立のデータベースの活用

発行日　2019 年 12 月 7 日
発　行　第 14 回全国学校給食甲子園実行委員会
〈全国学校給食甲子園事務局〉
〒 106-0031　東京都港区西麻布 1-2-23-301
Tel : 03-6447-5901
e-mail : info@kyusyoku-kosien.net

主催者挨拶

全国学校給食甲子園
実行委員長
銭谷 眞美

学校教育は、心身ともに健康な国民の育成を願って日々展開されています。健やかな子どもたちの成長のためには、「知育」「徳育」「体育」とともに「食育」が大切です。全国学校給食甲子園大会は、食育の重要な役割を担う学校給食の充実を図り、多くの方々に学校給食への理解を深めていただきたいとの思いから、2005年の食育基本法の制定、栄養教諭制度の創設を受け、2006年から始まりました。

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。今年は全国から1447の学校・施設の応募があり、4次にわたる予選を経て選ばれた6ブロックの代表12校・施設が決勝戦の出場の選定を受けました。

私たちは、本大会が、学校給食の献立内容の工夫や地場産物の活かし方、調理技術や衛生管理の改善向上につながり、栄養教諭・学校栄養職員と調理員のチームワークや士気の向上そして、より美味しい学校給食の実現にいささかでも貢献できればと願っております。皆様には「第14回全国学校給食甲子園ー地場産物を活かした我が校の自慢料理ー」への一層のご理解、ご支援をお願いいたします。

特定非営利活動法人
21 世紀構想研究会
理事長
馬場 錬成

2006年に始まった全国学校給食甲子園大会は、今年14回を迎えこれまで延べ応募数は、2万5363件となりました。このように多くの栄養教諭・学校栄養職員の先生方から応募をいただいたことに改めて感動を覚えております。

この大会は、1997年に日本の将来を考える討論の場として創設した特定非営利活動法人21世紀構想研究会が、子どもたちの健康と成長を願って創設したものです。学校給食を多くの人々に正しく理解してもらいたいという願いと、児童・生徒の成長と健康を願うために行っているものです。学校給食は食育の中心に位置するものであり、同時に保護者、生産者、教育関係者ら多くの人々の理解と支援を受けていることに感銘を受けています。

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

主催団体の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会員は政府審議会のパブリックコメントなどでも積極的に発言・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。近く認定NPO法人を申請してさらに充実した組織にする方針です。

研究会には、「生命科学」「知的財産」「食育」の各委員会があります。知財委員会は、中国の科学技術研究と知財戦略の急進的な進展動向を分析して日本のあり方を研究しています。生命科学委員会もゲノム編集など直近の研究動向などを分析する委員会です。食育委員会は、学校給食を中心に食育の向上と地産地消の奨励を目的とした活動を展開し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　https ://www.kosoken.org/

第14回大会概要

大会期日

2019年12月7日（土）～ 8日（日）
- 7日（土）　食育授業コンテストおよびレセプション
- 8日（日）　午前・開会式、調理コンテスト、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

7日（土）
- 17:15 ～ 19:00 食育授業コンテスト
- 19:00 ～ 20:30 レセプション

8日（日）
- 9:45 ～ 10:00 開会式
- 10:15 ～ 10:30 手洗い
- 10:30 ～ 11:30 調理コンテスト
- 12:00 ～ 13:00 食味審査
- 13:00 ～ 15:00 最終審査
- 15:30 ～ 17:15 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）
JPタワーホール＆カンファレンス(ホール1)(東京都千代田区丸の内 2-7-2)

出場校

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

主催

特定非営利活動法人21世紀構想研究会

実行委員会

実行委員長
銭谷 眞美　（東京国立博物館長）

実行副委員長
香川 明夫　（香川栄養学園理事長、女子栄養大学学長）
永野 博　（特定非営利活動法人21世紀構想研究会副理事長）

実行委員
長島 美保子（公益社団法人全国学校栄養士協議会会長）
長谷川 芳樹（一般財団法人創英IPラボ理事長）
松本 清江　（横浜市立三ッ沢小学校　栄養教諭）
森泉 哲也　（新潟医療福祉大学健康科学部教授）

事務局
馬場 錬成　（特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事長）
峯島 朋子　（特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事・事務局長）

審査委員会

8ページの審査委員からのコメントをご参照ください。

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
公益社団法人日本医師会
一般財団法人教職員生涯福祉財団
公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会
一般社団法人大日本水産会
公益社団法人日本給食サービス協会

協賛

株式会社日本一
武蔵エンジニアリング株式会社
株式会社藤江
キッコーマン株式会社
株式会社野口医学研究所
東京サラヤ株式会社
一般財団法人教職員生涯福祉財団
キユーピー株式会社
日本調理機株式会社
日清食品ホールディングス株式会社
株式会社ワコウ
エスビー食品株式会社
株式会社東洋食品
森永乳業株式会社
株式会社ガリレオ
全国学校給食協会
一般財団法人創英ＩＰラボ
株式会社 AIHO
ラバファルト株式会社
タニコー株式会社
理研ビタミン株式会社
株式会社イーゼィシステムズ
株式会社中西製作所
学校給食用食品メーカー協会
株式会社菜友
学校食事研究会
株式会社教育新聞社
三信化工株式会社
新日本厨機株式会社
精糖工業会
全国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
アルファー食品株式会社
株式会社夢工房
マグテック株式会社
一般社団法人日本食品添加物協会
株式会社メガネドラッグ
田崎 勝子（個人）

大会ルール

1. 献立は決勝大会実施日までに学校給食として提供したことがあるもの。なお、1食分を1日で提供した献立に限る。複数日に跨って単品を組み合わせた献立は不可。
2. 文部科学省学校給食摂取基準に基づいている。
3. 栄養量や分量（小学生対象の場合は中学年用の分量）が適正であること。
4. 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。
5. 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。
6. 子どもが喜び郷土愛を育む献立であること。
7. 食育の生きた教材として活用されていること。
8. 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。
9. 60分以内で６人分を調理、後片づけをすること（調理前の手洗い時間は含まない）
10. 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。
11. 過去、全国学校給食甲子園® において、都道府県代表以上に選ばれた献立や他の学校給食コンクールにおいていずれかの賞を得た献立の応募は禁止する。

参加資格

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

審査方法

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

発表

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

資料　第14回全国学校給食甲子園大会に応募してきた施設の内訳

	全応募	都道府県代表	ブロック代表	決勝大会
単独校	694	25	11	5
共同調理場	753	29	13	7
合計	1447	54	24	12

資料　栄養教諭または、学校栄養職員の職員区分

	全応募	都道府県代表	ブロック代表	決勝大会
栄養教諭	979	40	19	9
学校栄養職員	468	14	5	3
合計	1447	54	24	12

資料　施設区分

		全応募	都道府県代表	ブロック代表	決勝大会
単独校	小学校	478	18	8	3
	中学校	113	4	2	1
	小中併設校	7	1	0	0
	高等学校	9	0	0	0
	養護・支援学校	87	2	1	1
共同調理場		753	29	13	7
合計		1447	54	24	12

第14回大会審査委員からのコメント

審査委員長 ： 銭谷 眞美

東京国立博物館長

人生100歳の時代は、おいしい食事で健康に生きることです。食育、とりわけ学校給食の果たす役割の重要性を感じています。参加12校は全国のトップ代表です。今年も素晴らしい大会になることを願って審査に臨みます。

審査副委員長 ： 香川 明夫

香川栄養学園理事長 女子栄養大学学長

いつも安全で美味しい給食を作っていただいているみなさんの力を、食育の場面でも生かしていることを発信したい！！給食を仕立てる力と食育の力を十二分に発揮してください。

審査副委員長 ： 長島 美保子

公益社団法人全国学校栄養士協議会会長

地域の食材を盛り込んだ魅力的な学校給食は子供たちの心に深く残り、体に良い食べ方や食文化の継承等を身に付けていきます。甲子園大会に勢ぞろいした献立は、各々創意工夫やメッセージがあります。健闘、期待しています。

審査委員 ： 甲斐 明美

東京医科大学微生物学分野兼任教授

将来を担う子供たちの健康と成長のためにとても重要な給食。それに心を込めて、ワンチームで情熱を燃やす皆様の熱戦を楽しみにしています。私も緊張していますが、これまでの経験をもとに、衛生管理の視点を忘れずに審査したいと思います。

審査委員 ： 清久 利和

文部科学省初等中等教育局
健康教育・食育課食育調査官

学校給食は、食の自己管理能力を身に付けていくためのモデルとなるものです。決勝戦に残られている方々は、熱い思いと確かな技能をお持ちです。皆さんの匠の技をいかんなく発揮されることを期待しています。そして、それらのことが、全国に発信されることを願っております。

審査委員 ： 熊谷 喜八

株式会社フードクリエイション 代表取締役
KIHACHI 創業者

全日本司厨士協会総本部副会長として、また食育推進委員長として、明日の日本を支える子供達の食環境に対しては日ごろから、興味を持っています。選び抜かれた決勝戦の選手たちの熱戦を審査することを楽しみにしております。

審査委員 ： 小宮 恵理子

農林水産省食料産業局
食文化・市場開拓課和食室長

一生おつきあいする「味覚」の形成時期として最も大事なのは小学生(特に低学年)の時期です。この時期に、和食の礎ともいえる郷土料理、地産地消の精神を、身をもって経験できる機会をつくる学校給食での取組は、とても重要です。若い皆の思いのこもった取組、期待しています。

審査委員 ： 齊藤 るみ

文部科学省初等中等教育局
健康教育・食育課学校給食調査官

学校給食を通して、栄養バランス、食品、郷土食や食文化など学ぶことができます。教材となるためには、衛生管理された魅力ある美味しい給食であることが大切です。日々の取組の成果が十分に発揮されることを期待しております。

審査委員 ： 永野　博

21 世紀構想研究会副理事長

「健全なる精神は健全なる身体に宿る」といいます。地場産物を活用し、どれも工夫をこらした味も素晴らしい献立の数々をみると、心身ともに健やかな子供を育んでいる給食の大事な役割を再認識させられます。そんな心のこもった献立の審査は至難の業ですが、有意義な催しにしたいと思います。

審査委員 ： 長谷川 芳樹

21 世紀構想研究会理事、
一般財団法人創英 IP ラボ理事

グローバル化が進み、想定外の事象が生起するこの時代に、大人たちが将来の日本の担い手である子供たちに残すべき財産は、心身の健康です。この活動が、全国津々浦々の学校給食の質の向上に寄与することを願っています。

審査委員 ： 平賀 幸子

一般社団法人日本学校調理師会前代表理事

毎年、この大会でたくさんのドラマがあります。郷土色に染められた素晴らしい献立と調理技術で支えられている学校給食。向こうに見える子ども達の笑顔とチームのエールを思い浮べ、心して審査したいと思います。

審査委員 ： 三好 恵子

女子栄養大学短期大学部教授

いつも給食を楽しみにしている子供たちの笑顔と、給食づくりをしている調理員、教職員の応援を力に、日ごろの取り組みを余すところなく表現してください。給食を通して伝えたい思いを感じたいと思います。熱戦を期待しております。

審査委員 ： 武藤 美由紀

保護者代表（会社員）

現在中学生の上の子の時から8年間あまり学校給食にお世話になってます。
バランスを考えたメニューで子供の心と体を豊かにし、さらには働く保護者が増えた社会環境の中でより一層学校給食の恩恵は高まっていると感じます。全国レベルの調理師の皆さんの地場の食材を用いた給食を楽しみにしています。

審査委員 ： 八木 大輔

生産者代表（米農家・米屋カフェ八木経営）

将来を担う子供たちのための給食。地域の食材や郷土料理を伝える給食は食育として心に残る最高の思い出です。料理場の雰囲気、作り手の想いを感じながら、審査にのぞみたいと思います。

審査委員 ： 山本 五十六

給食用特殊料理専門調理師
元日本学校調理師会会長

地域の食材を生かしいつまでも子供たちの心に残るすてきな給食。大会では栄養士さんと調理員さんの２人だけで作る給食です。時間との戦いです。あせることなく、すばらしい仕上がりをたのしみにしております。

特別審査委員 ： 染谷 幸雄

株式会社日本一 代表取締役会長

学校給食は、郷土料理と家庭料理の伝承の現場です。応募献立を見ると地場産物をうまく活かした素晴らしい内容であり、温かな家庭の雰囲気を出す料理になっています。選手の健闘をしっかりと見て審査したいと思います。

こども特別審査員

中学生審査員

川北 美空　（神奈川県川崎市立御幸中学校１年生）

小学生審査員

川嶋 伸明　（神奈川県横浜市立篠原西小学校５年生）
川北 凜　（神奈川県川崎市立戸手小学校５年生）

第14回大会審査経過

応募総数
1,447校・施設

14回大会は全国から1,447校・施設の応募がありました。レベルがさらに高くなっています。

第１次選定（書類審査）
271校・施設

応募総数の19%にあたる271校・施設を選定しました。

第２次選定（書類審査）
54校・施設

271の中から都道府県代表として54を選定しました。応募数が多い県からは複数の代表を選定したため54代表になったものです。複数代表を出した県は次の通りです。
新潟・長崎県が各4件、長野・香川・愛媛・宮崎県が各2件です。

第３次選定（書類審査）
24校・施設

54の中から、全国6ブロックの24代表を選定しました。
審査の基準となったのは、子どもが喜び郷土愛を育む献立であるか、学校給食が食育にうまく活用されているか、地場産物を使用し、その特色を活かした献立であるか、献立の写真から見て、彩りや美味しさを感じさせる給食になっているかなどでした。

第４次選定（書類審査）
12校・施設

12ブロック代表から各2代表の12を選定して決勝大会への出場を選定しました。

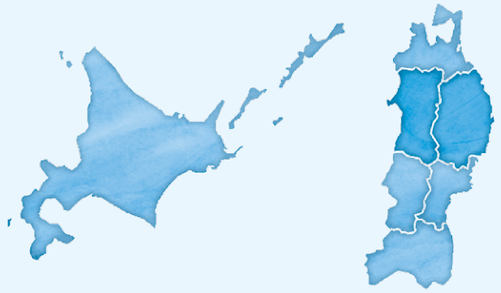
決勝大会
優勝、準優勝、特別賞、部門賞などを決定

決勝戦に選定された12代表は、東京・駒込の女子栄養大学の駒込キャンパスで食育授業コンテストと学校給食調理コンテストを行い、優勝、準優勝、特別賞、優秀賞、食育授業優秀賞、調理員優秀賞などを選定します。

第14回大会第1～4次選定　通過校・施設紹介

北海道	ブロック代表 七飯町学校給食センター	栄養教諭　伊藤 綾子	ごはん、山川牛乳、 さけと王様しいたけのチャンチャン焼き、 北の大地の恵みあえ、 じゅんさいとそうめんのすまし汁、 ななみつき（りんご）
青森県	ブロック代表 おいらせ町立学校給食センター	栄養教諭　大坊 未世子	麦ごはん、牛乳、 ガーリックポーク炒め、 キャベツの塩昆布あえ、おいらせ汁、 りんご
岩手県	決勝大会出場 奥州市立胆沢学校給食センター	学校栄養職員　菊地 万里子	金色の風ごはん、牛乳、 ぴかぴかピーマンの肉詰め～江刺りんごソースかけ～、胆沢納豆の元気あえ、 大谷選手に続け！二豆流汁、 ブルーベリーゼリー
秋田県	決勝大会出場 男鹿市立小中学校 東部共同調理場	栄養教諭　岩間 舞子	男鹿 100% 玄米ごはん、牛乳、 男鹿鮭のねぎみそ焼き、 はたはたのうまみしょっつる焼きそば、 とろとろわかめと卵のスープ、 なまはげの里 なしゼリー
山形県	米沢市立塩井小学校	学校栄養職員　髙橋 涼楓	たっぷりお豆の豆しそごはん、そだち、 さけの照り煮、きく入おひたし、 庄内麩のみそ汁、米沢名物 たまこん！
福島県	楢葉町立楢葉中学校	学校栄養職員　吉田 若菜	十穀ごはん、牛乳、 さけのゆずソースがけ、ひじきサラダ、 マミーすいとん、りんご
茨城県	決勝大会出場 下妻市立下妻中学校	栄養教諭　島田 亜紀美	玄米ごはん、牛乳、 ぶた肉とれんこんの梅ねばはさみ焼き、 みずなとじゃこのカリカリあえ、 チンゲンサイと卵のふわとろスープ、 下妻なし
栃木県	佐野市立南部学校給食センター	学校栄養職員　戸叶 紀美子	ごはん、牛乳、もろのケチャップあえ、 かきなのごまあえ、 かんぴょうと卵のみそ汁、いちごゼリー
群馬県	川場村学校給食センター	栄養教諭　遠藤 まみ	ごはん（雪ほたか）、牛乳、 川場のチーズインハンバーグ ブルーベリーソースがけ、 焼きじゃがいも、和風ごぼうサラダ、 みそトマスープ、りんご
埼玉県	決勝大会出場 草加市立西町小学校	栄養教諭　今井 ゆかり	えびとのらぼう菜のごはん、牛乳、 青なすとぶた肉の甘辛だれ、 草加彩野菜ゆず風味、みそ汁、 えだまめミルクプリン
千葉県	ブロック代表 旭市第一学校給食センター	栄養教諭　石井 幸恵	さつまいもごはん、牛乳、 蒸し物の椿みたて、海と畑の恵みあえ なしソース、東総まんきつほっこり汁、 ゆでらっかせい
東京都	ブロック代表 日野市立日野第一小学校	学校栄養職員　瀬川 久美子	日野産ビール麦ごはん、牛乳、 焼きコロッケのホワイトソースがけ、 日野産大豆入りのり酢あえ、 根菜のみそ汁
神奈川県	座間市立ひばりが丘小学校	学校栄養職員　岡村 綾奈	ごはん、牛乳、しいらのおろしソース、 ひじきの炒め煮、みそ汁
新潟県	見附市学校給食センター	栄養教諭　早川 有里子	ごはん、牛乳、あじの薬味ソースかけ、 カリカリしょうゆフレンチ、 見附産夏豚汁
新潟県	ブロック代表 妙高市立新井中央小学校	栄養教諭　池田 春美	ごはん、牛乳、 ぶた肉のうまみそごまだれ、 のざわなと白雪はりはりの炒め煮、 米粉だんごとずいきのみぞれ汁、 花みかん
新潟県	五泉市立五泉南小学校	栄養教諭　佐久間 卓恵	ごはん、牛乳、さけのもみじソース焼き、 れんこんサラダ、五泉野菜の豆乳汁、 キウイフルーツ
新潟県	新潟市立桜が丘小学校	栄養教諭　関川 貢	ごはん、牛乳、 南蛮えびと大豆のくるみがらめ、 桜の森の彩りあえ、 のっぺい汁～桜吹雪仕立て～、 新潟のおいしい果物（巨峰）
富山県	射水市立小杉中学校	栄養教諭　青木 紀子	ごはん、牛乳、 ふくらぎのから揚げ～りんごソースがけ～、 みずなとこまつなのシャキシャキあえ、 射水野肉じゃが、フルーツヨーグルト
石川県	ブロック代表 小松市立南部中学校	栄養教諭　筒井 絢香	小松とまとで和！混ぜごはん、牛乳、 大麦衣でカリッとさば竜田～にんじんあんかけと一緒に～、きゅうりと干しえびのさっぱりあえ、鉄カルたっぷりごま汁、小松産かぼちゃのようかん
福井県	決勝大会出場 福井大学教育学部附属 特別支援学校	栄養教諭　尾﨑 由美	古代米入りいちほまれごはん、牛乳、 畑の恵ぎゅぎゅっとコロッケ うんめぇ(梅)トマトソースがけ、ほうれんそうと切干しだいこんの香ばしあえ、 福井の恵いっぱいみそ汁
山梨県	富士河口湖町立 北岸学校給食センター	学校栄養職員　三浦 陽子	鳴沢菜ごはん、富士ヶ嶺牛乳、 にじますのから揚げ、 こまつなのツナあえ、 おつけだんご、みかん
長野県	箕輪町立箕輪東小学校	学校栄養職員　中原 文子	麦ごはん、おもてなし牛乳、 いわしのピリ辛ソース、花野菜サラダ、 レタスのみそ汁
長野県	決勝大会出場 長谷学校給食共同調理場	栄養教諭　原 真理子	ごはん、牛乳、 ぶた肉大葉の元気みそ巻き、 干し野菜と手作りこんにゃくの甘辛あえ、 長谷汁
岐阜県	ブロック代表 郡上市八幡学校給食センター	栄養教諭　古田 美香	麦入りごはん、牛乳、 郡上にじますの秋彩あんかけ、 こまつなの煮びたし、湯葉入りすまし汁、 オレンジ
静岡県	ブロック代表 牧之原市立地頭方小学校	栄養教諭　八木 富由実	麦ごはん、牛乳、 かつおとごぼうのうま煮、 こまつなのアーモンドあえ、豚汁、 ジューシーフルーツ
愛知県	愛知県西尾市立 佐久島しおさい学校	学校栄養職員　大須賀 崇晃	佐久島産さつまいもごはん、牛乳、 とり肉の八丁みそ焼き、 ひじきの炒め煮、厚揚げ汁
三重県	亀山市立亀山西小学校	栄養教諭　渡邊 篤子	麦ごはん、牛乳、納豆みそ、 こまつなのごまあえ、沢煮椀、 手巻きのり / 亀山茶ケーキ
京都府	京都市立京北第一小学校	栄養教諭　田和 千裕	朴葉ごはん、牛乳、とり肉の照り焼き、 みずなのごま炒め、みそ汁
兵庫県	決勝大会出場 丹波篠山市立 西部学校給食センター	栄養教諭　田端 廣美	丹波篠山黒豆ごはん、牛乳、 寒ざわらのデカンショねぎソース、 ふるさと野菜のゆずマヨネーズあえ、 天内いも入り 根菜ぼたん汁、 うんしゅうみかん
奈良県	決勝大会出場 宇陀市立学校給食センター	学校栄養職員　辰己 明子	さつまいも入り大和茶めし、牛乳、 宇陀の牛肉と宇陀金ごぼうのハンバーグ 柿ソース、きらずのたいたん、 黒豆煮めん、大和のかき
和歌山県	和歌山県立きのかわ支援学校	栄養教諭　武部 真弓	かみかみわかめごはん、牛乳、 大豆の落とし揚げ、 きゅうりのパリパリ漬け、しんこ汁、 みかん寒天
鳥取県	北栄町学校給食センター	栄養教諭　中井 利江子	ごはん、牛乳、おしゃべりなたまご焼き、 切干しだいこんの酢の物、 じゃがいものそぼろ煮
島根県	奥出雲町立 横田学校給食共同調理場	栄養教諭　田部 珠美	発芽玄米ごはん、牛乳、 ぶた肉とまいたけのゆずこしょう炒め、 切干しだいこんののりマヨあえ、 ふるさといっぱい ごま豆乳スープ
岡山県	西粟倉村立西粟倉小学校	栄養教諭　藤原 弥生	玄米ごはん、牛乳、やまめのから揚げ、 ごま酢あえ、こんだら煮、みかん
広島県	庄原市東城学校給食共同調理場	栄養教諭　寺尾 侑夏	麦ごはん、牛乳、 魚と大豆のひろしまソース、 おきな漬け、キャベツのみそ汁
山口県	決勝大会出場 周防大島町立 大島学校給食センター	栄養教諭　平原 みゆき	いいアジごはん、牛乳、 みかんのないみかん鍋、 はなっこりーのひじきあえ、みかん
徳島県	上板町学校給食センター	栄養教諭　中野 和代	鳴門わかめごはん、牛乳、 れんこんはさみ揚げ、 さつまいもサラダ、こまつなのみそ汁、 おにぎりのり
香川県	ブロック代表 観音寺市立豊浜小学校	栄養教諭　岡崎 由加里	麦ごはん、牛乳、手作り豆腐ハンバーグ、 こまつなのドレッシングあえ、 かきたま汁、びわ
香川県	坂出市立 白峰学校給食共同調理場	栄養教諭　久保 祐子	麦ごはん、牛乳、豆腐のちぎり揚げ、 食べて菜とツナのぽん酢あえ、 もずく入りみそ汁
愛媛県	決勝大会出場 西条市立神拝小学校	栄養教諭　神谷 智寿子	おもぶりごはん、牛乳、 さわらの柿風味焼き、磯香あえ、 おつり汁、紅マドンナ
愛媛県	西条市立国安小学校	栄養教諭　藤田 志帆	麦ごはん、牛乳、 絹かわなすのじゃこカツ、 黒ばら海苔の磯香あえ、 西条市郷土料理おつり風汁、 アムスメロン
高知県	ブロック代表 香南市立 赤岡・吉川学校給食センター	栄養教諭　大原 佐知	にらそぼろ丼（麦ごはん）、牛乳、 にらそぼろ丼（にらそぼろ）、 いたどりのキムチあえ、さつま汁
福岡県	ブロック代表 春日市立日の出小学校	学校栄養職員　長野 典恵	麦ごはん、牛乳、 塩こうじぶたと厚揚げの甘酢炒め、 さっぱりはるさめスープ、 かみかみふりかけ、かぼちゃプリン
佐賀県	決勝大会出場 小城市立牛津小学校	学校栄養職員　松村 会里子	小城市産 夢しずくの麦ごはん、牛乳(さが生まれ)、魚のすりごまパン粉焼き、 地元野菜とぶた肉の炒め物、 手作りみそのおみそ汁、佐賀のり
長崎県	峰学校給食共同調理場	栄養教諭　本石 えりか	手作りブルーベリー蒸しパン、 牛乳、ビーンズサラダ、 クラムチャウダー、オレンジ
長崎県	佐世保市立日宇小学校	学校栄養職員　古賀 優子	麦ごはん、牛乳、ぶりの照り焼き、 ごまあえ、豚汁
長崎県	松浦市立 福島学校給食共同調理場	栄養教諭　金田 知佳	福島棚田米ごはん、牛乳、 釜揚げしらすのふくさ焼き、 採れたてゆで野菜、豚汁
長崎県	五島市立 三井楽学校給食センター	栄養教諭　澤本 光江	ごはん、牛乳、ぶりのスパイス焼き、 こまつなのごまあえ、豚汁
熊本県	熊本市学校給食日吉共同調理場	栄養教諭　上田 恵	ごはん、牛乳、セルフ具飯、 大豆のあえ物、 ピーマンと卵のスープ
大分県	ブロック代表 豊後大野市西部 学校給食共同調理場	栄養教諭　渕 範子	豊後のかしわいなり、牛乳、 しらたきめんのやさしいサラダ、 なばっピー団子汁、かぼすゼリー
宮崎県	都城学校給食センター	学校栄養職員　瀬戸口 聡恵	白ごはん、牛乳、都城なんこつみそ煮、 切干しだいこんの酢の物、みかん
宮崎県	小林市立小林学校給食センター	栄養教諭　平塚 未華	麦ごはん、牛乳、がね、おかかあえ、 こばっこみそ汁、ぶどうヨーグルト
鹿児島県	決勝大会出場 垂水市立学校給食センター	栄養教諭　平野 朋子	垂水の黒米ごはん、牛乳、 ぶた肉と地場産野菜の煮物、 はくさいの塩昆布あえ、 手作りミニふくれがし
沖縄県	糸満市立学校給食センター	栄養教諭　津波 祐美	ごはん、牛乳、にんじんイリチー、 チムシンジ、 米粉のシークヮーサータルト

第14回大会決勝進出校・施設紹介

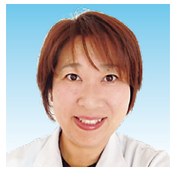


北海道・東北ブロック

岩手県

奥州市立 胆沢学校給食センター

岩手県奥州市胆沢小山字菅谷地 123－2



学校栄養職員 菊地 万里子

調理員 堀篭 光江

金色の風ごはん、牛乳、
ぴかぴかピーマンの肉詰め
～江刺りんごソースかけ～、
胆沢納豆の元気あえ、
大谷選手に続け！二豆流汁、
ブルーベリーゼリー

エネルギー	696kcal	亜鉛	3.8mg
たんぱく質	25.6g	ビタミンA	300μgRAE
脂質	19.2g	ビタミンB_1	0.44mg
脂質	25％	ビタミンB_2	0.54mg
カルシウム	371mg	ビタミンC	46mg
マグネシウム	147mg	食物繊維	7.8g
鉄	2.9mg	食塩相当量	1.7g

岩手県内でも農畜産物の生産が盛んな奥州市では、豊富な種類の地場食材を生かした「奥州っ子給食」を毎月1回実施。市内で生産される食の恵みを味わうことで、子どもたちが地元の産物を知り、郷土への関心や愛着を深めるよい機会となっています。一方、東日本大震災以降、市内の学校では月に1度「復興の日」を設け、災害時の備えを確認するとともに、命の尊さや感謝の心を学んでいます。今回は「復興の日」にあわせて「奥州っ子給食」を実施し、いつも以上に食を支える人や自然に思いを巡らせ、心で感じる給食にしてほしいと考えました。

使用した食材は、岩手県オリジナル品種の米「金色の風」をはじめ、牛乳・木綿豆腐・にんじん・だいこん・生しいたけ・油揚げ・豆乳・みそ・ピーマン・たまねぎ・ぶたひき肉・江刺りんご・ほうれんそう・はくさい・胆沢納豆・ブルーベリーの 16 種類。岩手県産のこいくちしょうゆを合わせると 17 種類にのぼります。「大谷選手に続け！二豆流汁」は、奥州市出身で現在アメリカ大リーグで活躍する大谷翔平選手の“二刀流”にかけた人気メニュー。奥州市産の豆腐と豆乳、2つの豆製品を使った汁物で、大谷選手に憧れる子どもたちの健康と郷土愛を育む料理となっています。

給食は成長期の子どもたちを支える大切な食事ですが、同時に子どもたちにかかわる保護者や先生方にも向けて「心に響く給食」を伝えていきたいと思います。

秋田県

男鹿市立小中学校 東部共同調理場

秋田県男鹿市船越字根木 169

栄養教諭 岩間 舞子

調理員 吉田 聖子

男鹿 100% 玄米ごはん、牛乳、
男鹿鮭のねぎみそ焼き、
はたはたのうまみしょっつる焼きそば、
とろとろわかめと卵のスープ、
なまはげの里 なしゼリー

エネルギー	704kcal	亜鉛	3.1mg
たんぱく質	30.9g	ビタミンA	215μgRAE
脂質	17.1g	ビタミンB_1	0.40mg
脂質	22％	ビタミンB_2	0.54mg
カルシウム	326mg	ビタミンC	30mg
マグネシウム	122mg	食物繊維	4.8g
鉄	2.7mg	食塩相当量	2.1g

秋田県男鹿市は、日本海に突き出した男鹿半島にあり、山海の恵みである地場産物が豊富です。ここで小中学校あわせ計 480 食の給食を賄う調理場では、食数が少ないという利点を生かし、手作りと地元の食材にこだわった給食を実施。子どもたちに食への興味と郷土への誇りを持ってほしいと考えています。

男鹿の味わい献立は、あきたこまちの玄米と精白米をブレンドした「男鹿 100%玄米ごはん」を主食に、男鹿の海で獲れる脂ののったあきさけを使った「男鹿鮭のねぎみそ焼き」と、わかめを練り込んだめんを秋田の伝統調味料しょっつるで味付けした海鮮風の「はたはたのうまみしょっつる焼きそば」を合わせました。汁物には男鹿半島名物の“とろとろわかめ”がたっぷり入り、デザートのゼリーには男鹿産の豊水をプラス。秋田の県魚はたはたを原料とする魚醤しょっつるはもちろん、みそやしょうゆも地元で作られたものを使用しています。

郷土の名産を味わうメニューにあわせ、小学校では 1 年生の保護者を対象に給食試食会を開催。栄養教諭による講話のあと、親子一緒に給食を味わいました。一方、全員が食堂で給食を食べる中学校では、放送委員会による毎日恒例の献立紹介で使用食材や栄養素を発表するとともに、給食委員会が「残さず食べようキャンペーン」を実施するなど、生徒主体の盛んな取り組みが行われました。

関東ブロック

茨城県

下妻市立下妻中学校

茨城県下妻市長塚乙 38－1

栄養教諭 島田 亜紀美

調理員 栗原 幸子

玄米ごはん、牛乳、
ぶた肉とれんこんの梅ねばはさみ焼き、
みずなとじゃこのカリカリあえ、
チンゲンサイと卵のふわとろスープ、
下妻なし

エネルギー	834kcal	亜鉛	3.8mg
たんぱく質	36.0g	ビタミンA	508μgRAE
脂質	20.9g	ビタミンB_1	1.02mg
脂質	23％	ビタミンB_2	0.72mg
カルシウム	433mg	ビタミンC	27mg
マグネシウム	114mg	食物繊維	6.3g
鉄	5.8mg	食塩相当量	2.5g

茨城県は、年間を通してさまざまな作物が収穫できる日本有数の農業県です。県では「茨城を食べよう」を合言葉に、地元の新鮮で安全な食材とこれらを使った料理を県内外に広め、地産地消を推進しています。県西部の下妻市でも、コシヒカリ・みずな・長ねぎ・きゅうり・チンゲンサイ・なし・巨峰などの地場産物が豊富で、給食にも積極的に取り入れています。

茨城は納豆の生産地として有名ですが、本校では苦手な生徒が多く、食べ残しが課題でした。そこで、同じく県の特産であるれんこん・ぶた肉・長ねぎを用いた「れんこんのはさみ焼き」に挽き割り納豆とねり梅を加え、シャキっとした食感に粘りと酸味が加わった五感に響く1品を考案。下妻産のみずなにしらすやチーズを加えてカルシウムを補給した「みずなとじゃこのカリカリあえ」、下妻のチンゲンサイを使った「チンゲンサイと卵のふわとろスープ」「下妻のなし」を添えました。

本校では、地場産物を使った献立を考える授業も行っています。地元の特産を用いた料理や郷土料理を組み合わせ、茨城県の魅力度をアップする献立をグループごとに考え、ポスターセッション方式でその魅力をプレゼンテーションするものです。こうした学びを通して、ふだん食材や料理に興味が持てなかった生徒たちも、食に関心を向けられるようになりました。

埼玉県

草加市立西町小学校

埼玉県草加市西町 270 番地

栄養教諭 今井 ゆかり

調理員 小林 ユカリ

えびとのらぼう菜のごはん、牛乳、
青なすとぶた肉の甘辛だれ、
草加彩野菜ゆず風味、みそ汁、
えだまめミルクプリン

エネルギー	662kcal	亜鉛	4.0mg
たんぱく質	28.1g	ビタミンA	462μgRAE
脂質	17.1g	ビタミンB_1	0.61mg
脂質	23%	ビタミンB_2	0.62mg
カルシウム	776mg	ビタミンC	43mg
マグネシウム	129mg	食物繊維	4.6g
鉄	4.0mg	食塩相当量	2.0g

埼玉県の南端に位置する草加市は、東京に近く農地が少ないため、農作物が限られています。特産はこまつなとえだまめで、地場産物の献立といえばこまつな料理がほとんどでした。しかしこまつなは他県でも生産量が多く、もっと特色のある食材はないものかと探したところ、見つけたのが“のらぼう菜”や“埼玉青なす”です。

のらぼう菜は江戸時代から埼玉と東京西部で作られてきた野菜で、生産量が少なく市場には出ません。草加市内でも栽培農家はなく、協力農家に生産を依頼すると同時に、県内の生産者を探して購入できるようにしました。当初は一般的なおひたしにしましたが、野菜嫌いでも食べやすいよう「えびとのらぼう菜のごはん」を考案、今では人気メニューになりました。埼玉青なすは農家の方に教わった野菜で、やはり市場では見かけません。これをズッキーニとともに素揚げし、埼玉県産のぶた肉のから揚げとあわせてみそだれで仕上げたのが「青なすとぶた肉の甘辛だれ」です。「草加彩野菜ゆず風味」に使ったふだんそうやコールラビも、協力農家の畑で出会い、初めて給食に取り入れた野菜です。デザートの「えだまめミルクプリン」は、3年生のえだまめ学習がきっかけで生まれました。

新しく導入した地場産野菜を知ってもらうために、当日は写真を配膳室前に掲示し、給食時には実物を持って教室に出向き栄養価や旬について話をしました。

第14回大会決勝進出校・施設紹介

甲信越・北陸ブロック

福井県

福井大学教育学部附属 特別支援学校

福井県福井市八ツ島町１−３

栄養教諭 尾﨑 由美

調理員 内藤 美和

古代米入りいちほまれごはん、牛乳、
畑の恵ぎゅぎゅっとコロッケ
うんめぇ（梅）トマトソースがけ、
ほうれんそうと切干しだいこんの
香ばしあえ、
福井の恵いっぱいみそ汁

エネルギー	673kcal	亜鉛	3.5mg
たんぱく質	26.2g	ビタミンA	347μgRAE
脂質	19.0g	ビタミンB_1	0.38mg
脂質	25％	ビタミンB_2	0.45mg
カルシウム	375mg	ビタミンC	24mg
マグネシウム	157mg	食物繊維	8.8g
鉄	3.8mg	食塩相当量	2.0g

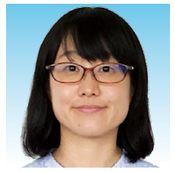
学校近くに畑をもつ“藤田さん”は、毎年子どもたちを野菜の収穫に誘ってくれます。子どもたちが藤田さんの畑で収穫したたまねぎやじゃがいもは、給食の食材として使われます。この体験を特別支援学校の子どもたちの学びにつなげるために、事前指導では写真を活用しながら野菜の特徴や利用法を紹介。活動後、給食で登場する日は、藤田さんの顔写真を持って「藤田さんの畑でとれたたまねぎだよ」と声を掛けながら教室を巡回します。すると子どもたちの頭の中では、収穫した日の野菜の色や形、重さや匂いとともに、藤田さんの顔や会話がよみがえります。「食」がひと・もの・ことにつながる素晴らしいツールになっているのです。

主菜である「畑の恵ぎゅぎゅっとコロッケ」には、藤田さんの畑でとれたじゃがいもとたまねぎを使いました。福井県産大玉トマトの裏ごしペーストに若狭梅の梅干しでアクセントをきかせた酸味のあるソースで減塩も工夫しています。お米は福井の新しいブランド米「いちほまれ」を使用。郷土の伝統保存食「打ち豆」を使った「福井の恵いっぱいみそ汁」には、豊かな風土が生んだ一株えのきやさといも、福井ポークなどを具だくさんに入れました。おいしい地場産物を積極的に使用することに加え、自ら収穫した野菜を給食に取り入れることで、子どもたちが自分たちの暮らす福井について理解と愛着を深めてほしいと願っています。

長野県

長谷学校給食共同調理場

長野県伊那市長谷溝口 1080



栄養教諭 原 真理子

調理員 中尾 志津香

ごはん、牛乳、
ぶた肉大葉の元気みそ巻き、
干し野菜と手作りこんにゃくの
甘辛あえ、長谷汁

エネルギー	650kcal	亜鉛	4.0mg
たんぱく質	29.7g	ビタミンA	263μgRAE
脂質	16.9g	ビタミンB_1	1.01mg
脂質	23％	ビタミンB_2	0.56mg
カルシウム	356mg	ビタミンC	25mg
マグネシウム	103mg	食物繊維	5.7g
鉄	2.8mg	食塩相当量	2.0g

伊那市立長谷中学校では、「中学生ができる地域おこし」を掲げ、多彩な食農プロジェクトに取り組んでいます。過疎高齢化と鳥獣被害による耕作放棄地で２年生が中心となってとうがらしを栽培し、これを加工したラー油「長谷の太陽」は、一般販売が始まりました。また１年生はかつて給食に食材を提供していた生産者組合「麦わら帽子の会」をまね、給食に使う野菜づくりを自ら行うほか、梅ジュースやみそづくりにもチャレンジ。そんな活動が地域を動かし、近所の農家からも食材が集まるようになりました。長谷の小中学校あわせて 132 食を賄う調理場では、学校や地域でとれた食材をふんだんに使った給食作りが行われています。

小・中の子どもたちから募集した献立も、給食に採用します。今回の主菜「ぶた肉大葉の元気みそ巻き」は、３年生が考えたメニュー。ラー油作りで出る搾りとうがらしのかすを利用した米こうじあんを使います。「干し野菜と手作りこんにゃくの甘辛あえ」の切干しだいこんと干しにんじんは、学校の畑でとれた野菜を乾燥させたもの。こんにゃくは１年生がいもから作りました。「長谷汁」は、地域で作られるいろいろな野菜や長谷のほろほろ鳥の肉を入れ、１年生が作ったみそで味付けをする汁です。

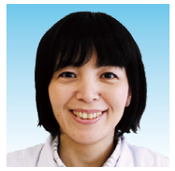
このような食農体験を通して小・中学生に、長谷に生まれた喜びと誇り、地域の方々への感謝の気持ちが育ち、そのことが地域の活力につながっていけばと願っています。

中部・近畿ブロック

兵庫県

丹波篠山市立 西部学校給食センター

兵庫県丹波篠山市高屋 333



栄養教諭 田端 廣美

調理員 出野 年紀

丹波篠山黒豆ごはん、牛乳、
寒ざわらのデカンショねぎソース、
ふるさと野菜のゆずマヨネーズあえ、
天内いも入り 根菜ぼたん汁、
うんしゅうみかん

エネルギー	672kcal	亜鉛	3.8mg
たんぱく質	31.9g	ビタミンA	277μgRAE
脂質	20.2g	ビタミンB_1	0.41mg
脂質	27％	ビタミンB_2	0.64mg
カルシウム	350mg	ビタミンC	43mg
マグネシウム	120mg	食物繊維	6.0g
鉄	3.5mg	食塩相当量	1.9g

改元と同時に市名変更した丹波篠山市は、農の都として農業の振興に取り組んでいます。市内の学校給食でも、地元の野菜や特産物を使った「ふるさと献立」を実施。学級担任と栄養教諭の連携で、地産地消の大切さを学び、食農を通した地域活性化にも取り組んでいます。

「丹波篠山黒豆ごはん」は、代表的な特産物である黒豆を使った伝統食。米は「東の魚沼産、西の丹波篠山産」を目指すコシヒカリです。丹波篠山市では、全小学校の３年生が黒豆の栽培・収穫・調理実習を行っています。「寒ざわらのデカンショねぎソース」は、日本海で水揚げされた寒ざわらを素焼きにして、地元特産のデカンショねぎを使ったソースで仕上げました。「ふるさと野菜のゆずマヨネーズあえ」は、冬に旬を迎える地場産のはくさい・かぶ・かぶの葉・きんときにんじん・ゆずなどを使った彩り豊かな１品。「天内（あもち）いも入り根菜ぼたん汁」には、伝統的なジビエであるいのしし肉と地元の根菜類、そして伝統作物である天内いもを入れました。

さといもの一種である天内いもは、大山地区天内谷周辺で栽培されてきた伝統作物ですが、近年は自家用に栽培する程度になっていました。これを復興する取り組みに、地元の大山小学校が一役買い、同小４年生が地域の方の指導のもと栽培を学ぶ一方、マスコットキャラクター「あもっちぃ」を考案するなど、地域との食農交流を深めています。「天内いも入り根菜ぼたん汁」には、大山小学校４年生が実際に栽培した天内いもを使用しています。

奈良県

宇陀市立学校給食センター

奈良県宇陀市榛原萩原 2110

学校栄養職員 辰己 明子

調理員 辻 忠昭

さつまいも入り大和茶めし、牛乳、
宇陀の牛肉と
宇陀金ごぼうのハンバーグ 柿ソース、
きらずのたいたん、
黒豆煮めん、大和のかき

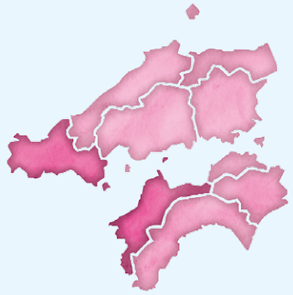
エネルギー	707kcal	亜鉛	4.8mg
たんぱく質	27.8g	ビタミンA	270μgRAE
脂質	22.4g	ビタミンB_1	0.54mg
脂質	29％	ビタミンB_2	0.57mg
カルシウム	377mg	ビタミンC	65mg
マグネシウム	110mg	食物繊維	8.1g
鉄	3.1mg	食塩相当量	2.0g

宇陀市は農地が多く、新鮮な野菜は学校給食にも活用されています。昨年度は重量ベースで使用野菜の32％が市内産でした。センターでは直接生産者の畑に出向いて地場産物の特徴や生産者の思いを取材。郷土の農業・食文化・食の歴史について、子どもたちに伝えています。

「宇陀の牛肉と宇陀金ごぼうのハンバーグ」は、６年生の家庭科で考案されたメニューです。近年生産者が減少している宇陀牛は、県全域でブランドを守る取り組みが始まり「大和牛」と命名されていますが、献立には希少な宇陀牛を使用。「宇陀金ごぼう」「宇陀の黒豆」と香り付けの大和当帰葉ハーブを加え、調味料を使わず奈良漬けで味付けし、奈良名産の柿をソースに使いました。「きらずのたいたん」の「きらず」はおからのこと。宇陀ではお正月にえいの煮付けを食べる習慣があり、食べ残したえいと煮汁できらずを炊きます。給食ではえいのかわりにさばを使い、地元の干ししいたけや大和まなを加えて、伝統的な味に近づけました。「黒豆煮めん」は、奈良特産のそうめんに宇陀の黒豆を練り込んだもの。デザートに柿を添えました。

センターでは、好評の「きらずのたいたん」のレシピをPTAや地域の方々が参加する給食試食会で紹介するほか、今年度からは「親子ふれあいクッキング」を主催。生産者をゲストに招き、栄養士・調理員・保護者・児童が交流を楽しみました。このような活動がともに感謝しあえる場となり、日々の生活につながる食育の機会になることを願っています。

第14回大会決勝進出校・施設紹介



中国・四国ブロック

山口県

周防大島町立 大島学校給食センター

山口県大島郡周防大島町大字西屋代 2598

栄養教諭 平原 みゆき

調理員 酒井 秀子

いいアジごはん、牛乳、
みかんのないみかん鍋、
はなっこりーのひじきあえ、みかん

エネルギー	677kcal	亜鉛	2.7mg
たんぱく質	24.1g	ビタミンA	271μgRAE
脂質	15.5g	ビタミンB_1	0.61mg
脂質	21％	ビタミンB_2	0.52mg
カルシウム	386mg	ビタミンC	79mg
マグネシウム	121mg	食物繊維	5.0g
鉄	2.9mg	食塩相当量	2.0g

瀬戸内海に浮かぶ周防大島は、日本三大潮流のひとつ“大畠瀬戸”をまたぐ大島大橋で本州と結ばれています。海に囲まれた島の産業は漁業とみかん栽培。冬でも温暖な気候を利用して作るうんしゅうみかんは、山口県内における全生産量の８割を占めます。そんな「みかんの島」で、周防大島が誇る新鮮な魚介類とうんしゅうみかんを使った海鮮のご当地鍋「周防大島みかん鍋」（通称「みかん鍋」）が誕生しました。しかし、メディアで話題の新しい郷土鍋は観光向けで、味を知らない児童が多いため、これを給食で取り入れることで、地元の新名物を味わいながら地域の気候風土や産業への理解を深めてほしいと考えました。

本来のみかん鍋には、厳しい検査をクリアし「鍋奉行御用達」の焼印が押された焼きみかんを皮ごと鍋に入れるほかに、地魚つみれや青とうがらしが効いたみかんこしょうを使うことが決められています。しかし、給食センターで作る鍋にはみかんを入れないので「みかんのないみかん鍋」と命名。地魚つみれには山口県学校給食会が開発した山口県産じゃこ団子を使用し、白玉粉とみかんジュースで作るみかん白玉を給食センターで作り加えます。

主食は近海で獲れるあじを使った「いいアジごはん」。副菜には、山口県が開発した新しい野菜「はなっこりー」と島沿岸で取れるひじきで作る「はなっこりーのひじきあえ」。デザートに、鍋には入れられなかった地場産の甘くて香りのよいみかんを付けました。

愛媛県

西条市立神拝小学校

愛媛県西条市神拝甲 427 番地

栄養教諭 神谷 智寿子

調理員 竹内 喜久枝

おもぶりごはん、牛乳、
さわらの柿風味焼き、磯香あえ、
おつり汁、紅マドンナ

エネルギー	651kcal	亜鉛	3.4mg
たんぱく質	29.4g	ビタミンA	298μgRAE
脂質	19.9g	ビタミンB_1	0.61mg
脂質	28％	ビタミンB_2	0.66mg
カルシウム	380mg	ビタミンC	54mg
マグネシウム	161mg	食物繊維	5.8g
鉄	3.0mg	食塩相当量	2.1g

西条市は愛媛県の東部、瀬戸内海の燧灘（ひうちなだ）と石鎚山の間に開かれた道前平野に位置し、名水百選に選ばれた自噴水「うちぬき」が市内各所に湧き出る“水の都”としても有名です。おいしい水を使った野菜や果樹の生産が盛んな一方、燧灘で獲れる魚介類も豊富です。そこで、海の幸山の幸を使った郷土料理を通して、地域の歴史を感じる献立にしました。

主食は郷土料理の「おもぶりごはん」です。「もぶる」は地域の言葉で「混ぜ合わせる」こと。白いごはんに甘辛く煮た具材を混ぜ合わせます。「さわらの柿風味焼き」は燧灘で獲れるさわらを使い、特産の柿のピューレとみそで下味を付けました。「磯香あえ」は地場産冬野菜の定番であるほうれんそうに、切干し大根と西条産の焼きのりを混ぜたもの。「おつり汁」は山間部の郷土料理「おつり」をアレンジした汁物で、かつては米の代用品だったとうきび粉を入れます。デザートは柑橘類の生産量が日本一を誇る愛媛のオリジナル品種「紅マドンナ」です。

郷土料理を取り入れた献立は、地域の歴史や特産を知り、郷土愛を育む生きた教材です。資料を掲示用・教職員用・放送用と一斉配布することで、児童・教職員ともに知識を深めることができました。このほか、６年生の家庭科では１食分の献立を考える授業があり、地場産物や旬の食材を使いメニューを考える学習につながりました。５年生では大豆作り・みそ作り・きなこ作りを実施。みそは給食にも利用し、今回の『さわらの柿風味焼き』にも使いました。

九州・沖縄ブロック

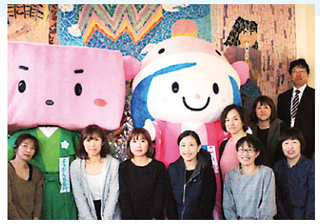
佐賀県

小城市立牛津小学校

佐賀県小城市牛津町柿樋瀬 922 番地

学校栄養職員 松村 会里子

調理員 内田 志麻



小城市産 夢しずくの麦ごはん、
牛乳（さが生まれ）、
魚のすりごまパン粉焼き、
地元野菜とぶた肉の炒め物、
手作りみそのおみそ汁、佐賀のり

エネルギー	656kcal	亜鉛	3.3mg
たんぱく質	29.4g	ビタミンA	206μgRAE
脂質	21.0g	ビタミンB_1	0.61mg
脂質	29％	ビタミンB_2	0.65mg
カルシウム	365mg	ビタミンC	26mg
マグネシウム	104mg	食物繊維	5.3g
鉄	3.2mg	食塩相当量	2.0g

小城市は佐賀県のほぼ中央に位置し、北部には天山山系がそびえ、中央部は肥沃な佐賀平野が広がっています。南部は干拓された田園地帯で、日本一の干潟である有明海へと続きます。本校のある牛津町はかつて長崎街道の宿場町であり、港町としても栄えました。県内及び市内では米・麦・大豆・のりの栽培が盛んで、天山の伏流水を使った酒造りも行われています。

本校では、11 月の第３週を「地域を知ろう！こりゃうまかぁ牛津小給食週間」と名付け、地場産物を多く取り入れた給食を実施します。主食は市内で生産された佐賀のブランド米「夢しずく」に県内産の精麦を加え食物繊維を補いました。ごはんのお供には佐賀の焼きのりを添えます。「魚のすりごまパン粉焼き」には市内で生産加工されたすりごまを使い、食感と香ばしさをプラスしました。「地元野菜とぶた肉の炒め物」と「手作りみそのおみそ汁」に使う野菜は、種類を増やすことで少量ずつ多種類の地場産物を取り入れ栄養バランスを整えるほか、具材を小さくして嵩を減らし、たくさん食べられるように工夫しています。みそは県内産の大豆を使い給食調理員が仕込んだ手作りみそを使用、しょうゆ・塩・酒も地元産を使います。

給食週間には、食育だよりや掲示物で地場産物や地産地消の利点を紹介するとともに、校内放送で地産地消の言葉と意味の定着を図り、給食時間には生産者からのメッセージを伝えるなど、地域の魅力を再発見しながら食の楽しさも感じてもらえるよう取り組んでいます。

鹿児島県

垂水市立学校給食センター

鹿児島県垂水市浜平 2167－2

栄養教諭 平野 朋子

調理員 福島 かをる

垂水の黒米ごはん、牛乳、
ぶた肉と地場産野菜の煮物、
はくさいの塩昆布あえ、
手作りミニふくれがし

エネルギー	691kcal	亜鉛	3.6mg
たんぱく質	25.9g	ビタミンA	288μgRAE
脂質	16.5g	ビタミンB_1	0.83mg
脂質	21％	ビタミンB_2	0.50mg
カルシウム	388mg	ビタミンC	20mg
マグネシウム	106mg	食物繊維	5.3g
鉄	2.9mg	食塩相当量	1.7g

垂水市は鹿児島湾の東岸となる大隅半島の北西部にあり、南北37km にわたる海岸線を有しています。地形を生かしたぶり・かんぱちの養殖や鹿児島湾にしか生息していない姫あまえびなどのえび漁のほか、温暖な気候を生かしたびわや柑橘類、きぬさやえんどうやさやいんげんなどの栽培が盛んです。また、鹿児島県は全国でもトップクラスの畜産県で、垂水市でも牛肉やぶた肉が生産されています。この豊富な地場食材を子どもたちに伝えるために、給食センターでは毎月10日を「垂水いおの日（「いお」は鹿児島弁で「魚」）」として、特産のぶり・かんぱち・えびなどを使った献立にするほか、地元の農産物を活用した手作り給食を心がけています。

今回の献立は「鹿児島をまるごと味わう学校給食週間」の中で実施しました。「垂水の黒米ごはん」は地元産の新米と黒米を混ぜたごはんで、黒米の栄養価の高さを伝えます。「ぶた肉と地場産野菜の煮物」は鹿児島が生産量日本一を誇るぶた肉と地場野菜を使い、郷土料理である「とんこつのみそ煮」風に仕立てました。ぶた肉の献立を出す際は、地元のブランド豚や郷土の肉食文化についても学びます。「はくさいの塩昆布あえ」は地場産野菜を塩昆布で味付けしたもの。かつて昆布が薩摩藩の財政に貢献した食材だったことを紹介します。デザートの「ふくれがし」は鹿児島産の黒砂糖を使った郷土菓子。鹿児島と黒砂糖の歴史にふれながら、子どもたちに郷土の味を知ってもらうために給食に取り入れました。

第1～13回大会決勝進出校・施設紹介

	2006年（平成18年） 第1回（1,514応募）		2007年（平成19年） 第2回（1,169応募）		2008年（平成20年） 第3回（1,329応募）	
北海道・東北	北海道	札幌市立山の手南小学校 反橋 那知子・高橋 陽二	北海道	**21世紀構想研究会特別賞** 江別市立学校給食 センター対雁調理場 菊地 恵美子・諏佐 久美子	秋田県	**女子栄養大学特別賞** 横手市 平鹿学校給食センター 佐々木 景子・佐藤 美幸
	岩手県	一関市 花泉学校給食センター 佐藤 富美子・荒井 祐美子	岩手県	一関市 川崎学校給食センター 昆 良枝・千葉 安子	福島県	新地町立新地小学校 畠山 真由美・小島 仁子
関東	千葉県	匝瑳市 野栄学校給食センター 秋山 真理子・長谷川 みよ子	東京都	**女子栄養大学特別賞** 江戸川区立下鎌田小学校 千葉 幸子・長谷川 雅亮	東京都	品川区立小山小学校 石原 洋子・高見 浩一
	静岡県	静岡市立 清水有度第一小学校 大田 比佐子・永井 律子	千葉県	**優勝**（焼き鳥・うなぎ・惣菜の日本一賞） 匝瑳市 野栄学校給食センター 秋山 真理子・小川 徳子	埼玉県	新座市立西堀小学校 猪瀬 里美・大島 和子
甲信越・北陸	長野県	**優勝**（焼き鳥・うなぎ・惣菜の日本一賞） 長谷学校給食共同調理場 埋橋 惠美・松本 ひろみ	石川県	金沢市学校給食 西南部共同調理場 安嶋 まなみ・三輪 恵子	富山県	南砺市立井波小学校 平田 ふさ子・長井 静子
	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
中部・近畿	愛知県	高浜市立南中学校 金山 明子・神谷 直美	岐阜県	中津川市立西小学校 山本 弥生・清水 正子	岐阜県	**優勝**（焼き鳥・うなぎ・惣菜の日本一賞） 多治見市共栄調理場 松原 恵子・水野 はるみ
	三重県	鳥羽市学校給食 長岡共同調理場 村山 美和子・山本 さち子	滋賀県	**準優勝**（味の素KK だし・うま味賞） 守山市立守山小学校 廣田 美佐子・井上 宏子	兵庫県	宍粟市立 一宮学校給食センター 田路 永子・秋田 美智子
中国・四国	島根県	江津市立 桜江学校給食センター 山田 菜穂子・舩津 里子	山口県	岩国市立東小学校 山田 智子・中村 芳子	島根県	**学校給食研究改善協会賞** 松江市立 八雲学校給食センター 長島 美保子・宇山 宏文
	香川県	**準優勝**（味の素KK だし・うま味賞） 高松市立国分寺中学校 三宅 律子・宮﨑 茂美	香川県	高松市立国分寺南部小学校 村井 栄子・川染 伸子	香川県	**21世紀構想研究会特別賞** 高松市立国分寺北部小学校 下岡 純子・間嶋 みどり
九州・沖縄	佐賀県	**女子栄養大学特別賞** 小城市学校給食センター 百武 裕美・吉岡 美佐子	佐賀県	佐賀市立新栄小学校 百武 裕美・益田 久美子	長崎県	壱岐市立芦辺小学校 村上 恭代・大川 芳子
	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 惠子	鹿児島県	**準優勝**（味の素KK だし・うま味賞） 出水市立米ノ津東小学校 榊 順子・岩﨑 由美子

	2009年（平成21年） 第4回（1,552応募）		2010年（平成22年） 第5回（1,817応募）		2011年（平成23年） 第6回（2,057応募）		2012年（平成24年） 第7回（2,271応募）	
北海道・東北	青森県	**21世紀構想研究会特別賞** 青森市立油川小学校 長沼 裕美子・工藤 一史	青森県	黒石市立六郷小学校 宇野 由香子・木立 清子	岩手県	平泉町立平泉小学校 菅原 良枝・山平 まゆみ	岩手県	**女子栄養大学特別賞** 岩手大学教育学部附属 特別支援学校 斉藤 洋子・目黒 沙織
	福島県	鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・岡崎 かつ子	福島県	鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・岡崎 かつ子	福島県	南会津郡只見町 学校給食センター 横田 みえ子・目黒 千里	福島県	鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・鈴木 ひろ子
関東	茨城県	笠間市 岩間学校給食センター 吉田 美紀・野口 節子	東京都	檜原村学校給食共同調理場 菅野 幸・古川 みゆき	茨城県	筑西市立 下館学校給食センター 島田 亜紀美・鈴木 美和	埼玉県	所沢市立 第1学校給食センター 小林 洋介・山田 雅士
	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
甲信越・北陸	新潟県	**優勝**（味の素KK だし・うま味賞） 上越市立春日新田小学校 宮澤 富美子・植木 節子	新潟県	上越市立春日小学校 山本 雅代・御園 稲子	長野県	小諸市立東小学校 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
	富山県	**女子栄養大学特別賞** 高岡市立野村小学校 串岡 美智子・高林 登美子	富山県	**準優勝**（サラヤ賞） 砺波市学校給食センター 亀ケ谷 昭子・山田 久美子	富山県	富山県立富山総合支援学校 谷林 五月・浜井 美恵子	新潟県	上越市立名立中学校 瀬川 あきは・田郷岡 スミ子
中部・近畿	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	**優勝**（味の素KK だし・うま味賞） 西尾市立西尾中学校 冨田 直美・三浦 康子
	和歌山県	**準優勝**（サラヤ賞） 和歌山市立有功小学校 高橋 啓子・倉八 由佳	岐阜県	**優勝**（味の素KK だし・うま味賞） 郡上市 白鳥学校給食センター 白瀧 芳美・見付 清美	和歌山県	**優勝**（味の素KK だし・うま味賞） 和歌山市立名草小学校 土井 登世・山中 恭子	和歌山県	**準優勝**（サラヤ賞） 和歌山市立名草小学校 土井 登世・山中 恭子
中国・四国	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	三豊市立詫間中学校 大矢 美智子・真鍋 こずえ	香川県	**女子栄養大学特別賞** 高松市立国分寺南部小学校 宮武 千津子・間嶋 みどり	高知県	**準優勝**（サラヤ賞） 大月町立大月中学校 野坂 なつこ・安岡 千冬	愛媛県	愛媛県立今治特別支援学校 中家 華奈・黒川 レミ
九州・沖縄	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
	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

	2013年（平成25年） 第8回（2,266応募）		2014年（平成26年） 第9回（2,157応募）		2015年（平成27年） 第10回（2,054応募）	
北海道・東北	山形県	**優秀賞**（ヤクルト賞） 高畠町立糠野目小学校 樋口 宮子・柿崎 由利子	青森県	**牛乳・乳製品部門賞** 青森市小学校給食センター 長沼 裕美子・石谷 千鶴	秋田県	**準優勝**（サラヤ賞） **牛乳・乳製品部門賞** 上小阿仁村学校給食調理場 細田 智子・村田 淳子
	福島県	**優秀賞**（タニコー賞） 鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・鈴木 ひろ子	秋田県	**優勝**（味の素KK だし・うま味賞） 藤里町学校給食センター 津谷 早苗・桂田 尚子	山形県	長井市学校給食共同調理場 山口 薫・梅津 歩
関東	東京都	**優勝**（味の素KK だし・うま味賞） 文京区立青柳小学校 松丸 奨・大野 雅代	東京都	**準優勝**（サラヤ賞） 文京区立青柳小学校 松丸 奨・石川 絢華	東京都	**女子栄養大学特別賞** 足立区立第十一中学校 井上 祐子・見米 佳子
	群馬県	**21世紀構想研究会特別賞** 昭和村学校給食センター 根岸 仁美・城戸 美雪	神奈川県	**優秀賞**（藤江（ふじのゑ）賞） 横浜市立上寺尾小学校 松本 清江・清水 由美子	群馬県	**優勝**（味の素KK だし・うま味賞） みなかみ町月夜野 学校給食センター 本間 ナヲミ・山岸 丈美
甲信越・北陸	長野県	**優秀賞**（東京ガス賞） 富士見町立富士見中学校 畠山 梨恵・坂本 純子	富山県	**女子栄養大学特別賞** 高岡市学校給食 石瀬共同調理場 荒木 志帆・二山 陽介	山梨県	南アルプス市立豊小学校 宮川 鈴子・樋泉 美枝子
	石川県	金沢市立三馬小学校 高井 聡子・上田 真実	福井県	**21世紀構想研究会特別賞** 福井市大東中学校 田中 範子・中嶋 恵子	石川県	**優秀賞**（藤江（ふじのゑ）賞） **こども審査員特別賞** 金沢市学校給食 扇台共同調理場 山外 裕子・角田 美和子
中部・近畿	岐阜県	大垣市 北部学校給食センター 山崎 香代・高橋 葉津子	岐阜県	高山市 学校給食本郷センター 高澤 和代・山村 さつき	愛知県	**優秀賞**（菜友賞） 西尾市立西尾中学校 冨田 直美・三浦 康子
	奈良県	宇陀市立学校給食センター 髙岡 陽子・宇良 章子	大阪府	泉大津市立上條小学校 田場 佳奈・河野 くみ	三重県	伊勢市立有緝小学校 上田 典子・中村 小百合
中国・四国	香川県	**準優勝**（サラヤ賞） 高松市立国分寺北部小学校 下岡 純子・香川 由希子	鳥取県	**優秀賞**（タニコー賞） 三朝町調理センター 山下 恵・小椋 陽子	島根県	**21世紀構想研究会特別賞** 江津市立 桜江学校給食センター 山田 菜穂子・柳光 真由美
	愛媛県	**牛乳・乳製品部門賞** 新居浜市立大生院小学校 武方 和宏・牧野 里香	広島県	**優秀賞**（ヤクルト賞） 呉市立白岳小学校 檜垣 直美・原 幸惠	高知県	香美市立 香北学校給食センター 大原 佐知・鈴木 萬世
九州・沖縄	長崎県	**優秀賞**（藤江（ふじのゑ）賞） 平戸市立中南部 学校給食共同調理場 石田 美穂・西山 宏幸	宮崎県	**優秀賞**（東京ガス賞） 延岡市立上南方小学校 中川 みゆき・鶴羽 京子	佐賀県	鹿島市立学校給食センター 迎 りつ子・田平 由紀
	鹿児島県	**女子栄養大学特別賞** 屋久島町学校給食 東部地区共同調理場 西野間 かおり・東 美代子	沖縄県	竹富町立波照間小中学校 首藤 由佳・大嶺 多枝美	鹿児島県	**優秀賞**（タニコー賞） 枕崎市立学校給食センター 山本 愛・東 美都代
	広島県	**牛乳・乳製品部門賞** 庄原市立板橋小学校 伊藤 真由美	兵庫県	**牛乳・乳製品部門賞** 朝来市 和田山学校給食センター 須田 絢子	愛知県	**牛乳・乳製品部門賞** 西尾市立平坂中学校 谷 麻美

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

	2016年（平成28年） 第11回（2,004応募）		2017年（平成29年） 第12回（2,025応募）		2018年（平成30年） 第13回（1,701応募）	
北海道	**優勝**（久原本家グループ本社賞） 足寄町学校給食センター 吉田 美優・廣田 裕美	北海道	島牧村学校給食センター 山下 千遥・手塚 さゆり	岩手県	**優秀賞** 奥州市立水沢南小学校 小野寺 真由美・小原 紅美	
青森県	田子町立学校給食センター 小川 祐佳・田中 映理子	福島県	**優秀賞**（三井製糖賞） 福島県立相馬支援学校 服部 恵未子・横山 千秋	福島県	**準優勝**（家族の笑顔株式会社日本一賞） いわき市立勿来 学校給食共同調理場 水口 公美・稲村 のり子	
埼玉県	**こども審査員特別賞** 毛呂山町学校給食センター 石井 知子・大谷木 敏博	群馬県	**21世紀構想研究会特別賞** 川場村学校給食センター 阿部 春香・桑原 敦志	東京都	**優秀賞**（三井製糖賞） 日野市立日野第一小学校 瀬川 久美子・金丸 健二	
東京都	八丈町給食センター 鈴木 瑞代・大澤 元気	埼玉県	**優勝**（久原本家グループ本社賞） 越生町立越生小学校 小林 洋介・三好 景一	神奈川県	**女子栄養大学特別賞** 横須賀市立池上小学校 加藤 勝大・溝垣 恵美子	
新潟県	下田学校給食共同調理場 関谷 裕紀子・大桃 厚子	新潟県	**優秀賞**（船昌賞） 新潟市立女池小学校 金永 雅美・石塚 恵海	長野県	**優秀賞**（船昌賞） 長谷学校給食共同調理場 原 真理子・柿木 美幸	
富山県	**女子栄養大学特別賞** 魚津市学校給食センター 関口 暁子・安部 徹	福井県	春江坂井学校給食センター （坂井市立東十郷小学校） 越桐 由紀子・関 貴代美	福井県	**21世紀構想研究会特別賞** 坂井市立 春江坂井学校給食センター 越桐 由紀子・田元 幸代	
京都府	**準優勝**（サラヤ賞） 宇治田原町立学校給食 共同調理場 山西 奈津子・井山 陽子	奈良県	**準優勝** （家族の笑顔 株式会社日本一賞） 宇陀市立学校給食センター 辰己 明子・宇良 章子	岐阜県	**優秀賞**（藤江（ふじのゑ）賞） 岐阜中央中学校給食 共同調理場 加藤 弘子・中田 悠	
奈良県	**21世紀構想研究会特別賞** 宇陀市立学校給食センター 内藤 瞳・宇良 章子	兵庫県	**優秀賞**（武蔵エンジニアリング賞） 芦屋市立精道小学校 奥 瑞恵・浦口 正義	兵庫県	**優勝**（久原本家グループ本社賞） 養父市学校給食センター 井口 留美・村橋 純一	
岡山県	**優秀賞**（タニコー賞） 岡山県立 倉敷まきび支援学校 横山 宏子・中村 花子	岡山県	**女子栄養大学特別賞** 新見市立 新見学校給食センター 西村 香苗・徳永 日登美	岡山県	**大村智特別賞** **子ども審査員特別賞** 岡山県立岡山支援学校 花房 千帆・岩木 尚美	
香川県	**優秀賞**（味の素賞） 高松市立香川学校給食 共同調理場 池内 夕起子・十河 ひとみ	愛媛県	**優秀賞**（藤江（ふじのゑ）賞） 西条市立神拝小学校 武方 美由紀・川名 良子	徳島県	**優秀賞**（東洋食品賞） 吉野川市学校給食センター 柴垣 直子・石原 晴美	
佐賀県	鹿島市立学校給食センター 南川 由紀・宮﨑 郁美	佐賀県	**こども審査員特別賞** 神埼市学校給食共同調理場 阿部 香理・岡 健一	佐賀県	**優秀賞** 嬉野学校給食センター 尾形 有紀・貞松 敬子	
鹿児島県	**優秀賞**（藤江（ふじのゑ）賞） 屋久島町学校給食 東部地区共同調理場 西野間 かおり・東 美代子	鹿児島県	垂水市立学校給食センター 平野 朋子・福島 かをる	熊本県	**優秀賞**（武蔵エンジニアリング賞） 八代市 東陽学校給食センター 松田 英津子・黒川 知尋	
石川県	**牛乳・乳製品部門賞** 宝達志水町立宝達中学校 北出 宏予	福井県	**個人賞**（学校栄養士の個人賞） （応募献立食育部門特別賞） 春江坂井学校給食センター （坂井市立東十郷小学校） 越桐 由紀子	長野県	**個人賞**（学校栄養士の個人賞） （キッコーマン 食育特別賞） 長谷学校給食共同調理場 原 真理子	
富山県	**牛乳・乳製品部門賞** 高岡市立木津小学校 田中 真理子			福島県	**個人賞**（調理員の個人賞） （調理員特別賞・中野麗子賞） いわき市立勿来 学校給食共同調理場 稲村 のり子	

激戦を制した
養父市学校給食センターの皆さん
準優勝いわき市立勿来
学校給食共同調理場の皆さんと
会場の様子

優勝 **兵庫県**
養父市学校給食センター

準優勝 **福島県**
いわき市立勿来学校給食
共同調理場

第1～13回大会優勝・準優勝校・施設献立紹介

第1回大会 2006年

優勝

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あえ、すりおろしりんごゼリー

準優勝

香川県
高松市立国分寺中学校
三宅 律子・宮﨑 茂美

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

第2回大会 2007年

優勝

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

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、
おひたし、守山メロンゼリー

第3回大会 2008年

優勝

岐阜県
多治見市共栄調理場
松原 恵子・水野 はるみ

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

準優勝

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

優勝

新潟県
上越市立春日新田小学校
宮澤 富美子・植木 節子

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

準優勝

和歌山県
和歌山市立有功小学校
高橋 啓子・倉八 由佳

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

第5回大会 2010年

優勝

岐阜県
郡上市白鳥学校給食センター
白瀧 芳美・見付 清美

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

準優勝

富山県
砺波市学校給食センター
亀ケ谷 昭子・山田 久美子

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

第6回大会 2011年

優勝

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さばフライ、さつまいもの磯煮、
紀州汁、みかん

準優勝

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、きゃべつの土佐ゆず香あえ、
かぼちゃとこまつなのみそ汁、ばんかんゼリー

第7回大会 2012年

優勝

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、れんこん
サラダ、にんじんニギス団子のすまし汁、西尾抹茶大福

準優勝

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、とうがんの梅ゼリー

第1～13回大会優勝・準優勝校・施設献立紹介

第8回大会 2013年

優勝

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

準優勝

香川県
高松市立国分寺北部小学校
下岡 純子・香川 由希子

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

第9回大会 2014年

優勝

秋田県
藤里町学校給食センター
津谷 早苗・桂田 尚子

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

準優勝

東京都
文京区立青柳小学校
松丸 奨・石川 絢華

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

第10回大会 2015年

優勝

群馬県
みなかみ町月夜野学校給食センター
本間 ナヲミ・山岸 丈美

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

準優勝

秋田県
上小阿仁村学校給食調理場
細田 智子・村田 淳子

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

第11回大会 2016年

優勝

北海道
足寄町学校給食センター
吉田 美優・廣田 裕美

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

準優勝

京都府
宇治田原町立学校給食共同調理場
山西 奈津子・井山 陽子

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

第12回大会 2017年

優勝

埼玉県
越生町立越生小学校
小林 洋介・三好 景一

山吹の花ごはん、牛乳、越生うめりんつくね、
五大尊つつじあえ、上谷の大クス汁、ゆずの里ゼリー

準優勝

奈良県
宇陀市立学校給食センター
辰己 明子・宇良 章子

宇陀の黒豆ごはん、牛乳、大和肉鶏のグリル宇陀産自家製
ブルーベリーソース、大和まなのかみかみ酢の物 ゆずの香り、
かぶの雪見汁、黒豆を使ったずんだもち風あんもち

第13回大会 2018年

優勝

兵庫県
養父市学校給食センター
井口 留美・村橋 純一

浅黄豆入り古代赤米ごはん、牛乳、白身魚のマヨネーズ焼き
～朝倉山椒ソース～、れんこんのごま酢あえ、
八鹿豚とやぶ野菜の豚汁、畑ヶ中の富有柿

準優勝

福島県
いわき市立勿来学校給食共同調理場
水口 公美・稲村 のり子

麦ごはん、牛乳、県産シマガツオのから揚げ～ネギぴょん
ソースがけ～、ひじきとエリンギのえごまマヨネーズあえ、
流鏑馬汁、トマにゃんのミニトマト

主催者・21世紀構想研究会の活動報告（2019年）①

全国学校給食甲子園を主催する特定非営利活動法人 21世紀構想研究会は、1997年９月26日に創設されました。日本の様々な課題を討論する研究会で、政策提言もしています。2005年の食育基本法制定、栄養教諭制度発足を受けて2006年から全国学校給食甲子園をスタートしました。

活動内容は、全国学校給食甲子園HP、21世紀構想研究会HP、フェイスブック（学校給食甲子園）ですべて、報告しています。

特定非営利活動法人21世紀構想研究会（1997年創設）

アドバイザー

荒井 寿光、安西 祐一郎、大村 智、沖村 憲樹、黒川 清、黒木 登志夫、銭谷 眞美、利根川 進、藤嶋 昭、吉川 弘之

理事・幹事

馬場 錬成理事長、永野 博、筑紫 みずえ副理事長、峯島 朋子理事・事務局長
理事・監事22人、会員100人で構成

151回の研究会（2019年10月31日まで）

1997年9月26日の創設以来、2019年10月末日までに時宜に応じたテーマの講演と討論を主体に151回の研究会を開催しました。政府機関などへの政策提言と働きかけを続けています。

知的財産委員会
荒井寿光委員長

知的財産戦略の世界の動きを調べ、日本の知財政策の在り方を研究して適宜、政策提言を行う。

AI、IoT時代を迎えて知的財産戦略がきわめて重要な時代を迎えている。中国を筆頭に知財活動が飛躍的に進展している世界の現状と動向を調査・分析している。

食育委員会
銭谷眞美委員長
香川明夫副委員長

学校給食は食育の根幹に位置付けられているため、**全国学校給食甲子園を開催**して学校給食の正しい理解と食育推進を目指している。**食育シンポジウム、セミナー、ワークショップも随時開催**している。

生命科学委員会
黒木登志夫委員長

生命科学を主とした研究動向を調べ、講演・討論会を開催して適宜、政策提言を行う。

遺伝子編集技術のクリスパー・キャスナインの開発など、生命現象の研究が飛躍的に発展している。研究動向を調べ生命倫理も考える機会とする。

創設20周年宣言

私たちは権力も資金力もありません。会員の善意と情熱で成り立っている研究会です。
時代認識をしっかりと持ち、社会の変革に立ち向かいます。

2019年の研究会の活動内容

回	日　時	タイトル	講　師
151	10月　7日（月）	凋落する日本の科学技術研究	松本 洋一郎（東京理科大学学長）
150	8月27日（火）	どうなる米中覇権戦争の行方	杉田 定大（一般財団法人日中経済協会専務理事）
149	7月27日（土）	大人から子供まで楽しませた秋山仁先生の数学講義	秋山 仁（東京理科大学特任副学長・数学者）
148	5月22日（水）	日本の国家と企業　崩壊するガバナンス	久保利 英明（弁護士）
147	3月　6日（水）	日本を国民主権国家にするには一人一票実現が不可欠だ	升永 英俊（弁護士、一人一票実現国民会議代表）
146	1月24日（木）	激動する今年の世界の金融・経済状況－為替、株、金利、原油の見通し	真田 幸光（愛知淑徳大学ビジネス学部教授）

21世紀構想研究会

第151回 21世紀構想研究会（2019年10月7日、日本記者クラブ会見場）で、「凋落する日本の科学技術研究」のタイトルで講演する松本洋一郎先生（東京理科大学学長）

学校給食を食べている児童・生徒と一般国民の間をつないでいるメディアは、どのように理解して報道しているか。その課題について熱い討論を展開しました。
詳細は全国学校給食甲子園 HP にあります。
https://kyusyoku-kosien.net/hiroba/sym2_first/

食育委員会の活動

食育委員会（銭谷眞美委員長、香川明夫副委員長）の活動は、①全国学校給食甲子園大会の主催、②食育シンポジウムを主催、③日本食育学会での発表、④食育ワークショップを主催、⑤学校給食献立データベースの構築の5つが柱になっています。

このほか福井県学校給食コンテスト、台湾学校給食コンテスト、「心に残る給食の思い出」作文コンクールなどの審査委員、学校給食記念日（１月24日）の給食甲子園の献立提供など多彩な活動を行っています。

第２回食育シンポジウムの開催

日　時：2019年3月23日（土）
会　場：プレスセンタービル９階、記者会見場
主　催：特定非営利活動法人 21世紀構想研究会
パネルディスカッション
清久 利和（文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課・食育調査官）
瀬川 久美子（東京都日野市立日野第一小学校・学校栄養職員）
中山 拓郎（株式会社 Daisy Fresh）
佐藤 弘（西日本新聞編集委員）
モデレーター
馬場 錬成　21世紀構想研究会理事長・全国学校給食甲子園事務局

食育基本法が制定され、栄養教諭制度がスタートしてから14年目を迎えました。食育の根幹に位置する学校給食は、児童・生徒の栄養・健康管理の有力な手段として、ますます重要な教育施策になってきました。

学校給食現場で日夜努力している学校栄養士、調理員、そして学校給食の食材を提供するために頑張っている生産者、教育関係者、行政はどのように食育を考えているのか。そして

日本食育学会で発表

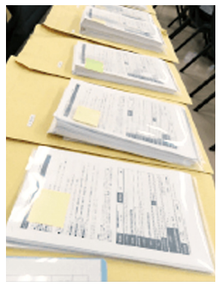
６月８、９日に福岡女子大で開催された日本食育学会では、「全国学校給食甲子園応募献立に見る地場産物取り入れの実態把握と活用研究」の演題で馬場理事長が発表しました。共同研究者は長島美保子・学校給食甲子園審査副委員長、濱田有希・元文部科学省食育調査官です。

学会参加者とは、食育について多くの意見を交換する機会があり、今後の活動の展開に大きな収穫がありました。

学校給食甲子園献立データベースの構築

これまで14回の全国学校給食甲子園を実施していますが、この大会への応募献立のうち、約2万3500件が保管されています。これは日本の学校給食献立の歴史にのこる貴重なデータであり、第13回大会からはすべて電子データとして管理しています。

これをデータベースとして確立し、学校給食から見た食育の研究に役立てることにしました。毎年、全国から応募されてくる献立は、無駄なく後世への研究の基盤として末永く残していきます。



全国から応募された献立は、すべてデータベースとして構築され、学校給食と食育の研究として末永く役立てます。

主催者・21世紀構想研究会の活動報告（2019年）②

東京・渋谷で第3回食育ワークショップを開催

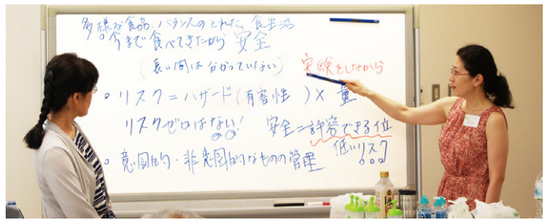
テーマ：「給食甲子園入賞レシピ“もろ丸カレー”を作ってみよう！」
主　催：特定非営利活動法人 21世紀構想研究会
対象者：東京・関東地域の学校栄養士および調理員、児童と保護者
日　時：2019年8月11日（日曜日）
午前10時30分～午後2時30分
場　所：東京・渋谷文化総合センター大和田・学習室
講　師：石井 知子先生（埼玉県毛呂山町学校給食センター 栄養教諭）
大谷木 敏博さん（同・調理員）
（第11回全国学校給食甲子園子ども審査員特別賞を受賞）

特別講演会「食べ物とリスクの本当の話 」
講　師：畝山 智香子先生（国立医薬品食品衛生研究所安全情報部）
座　長：西澤 真理子先生（リテラジャパン代表）
協　賛：一般社団法人日本食品添加物協会

包丁さばきも、だんだんと上達していきました。

お料理の出来上がり！みんな達成感がある充実したお顔です。「こんなにおいしいカレーライス初めて」という声であふれていました。

調理台に分かれる前に、お料理の手順などを石井先生と大谷木さんからお聞きしました。



カレーライスを作って食べて、それから「食べ物とリスクの本当の話 」のお勉強会です。講師の畝山智香子先生と解説役の西澤真理子先生の分かりやすいお話は、とてもためになりました。

台湾学校給食コンテストに国際審査委員として参加

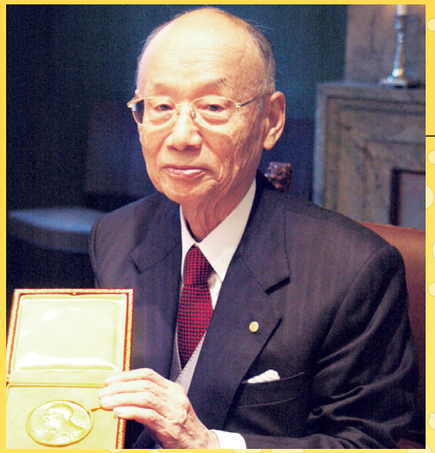
香川先生が国際審査委員として参加して、日本の食育について講演も行いました。

10月21日に台湾で開催され台湾学校給食コンテスト（大享食育協會主催）に、国際審査委員として香川明夫学校給食甲子園審査副委員長（女子栄養大学学長）が招かれました。コンテストと日台韓の給食や農業関連のシンポジウムでも香川先生が発表し、地元紙にも掲載され話題になりました。

台湾学校給食コンテストで優勝した私立復興實驗高級中學の献立。写真は中学生用の学校給食です。量が多いのは台湾の特長です。

福井県の学校給食コンテストに審査委員として参加

「いちほまれを味わう地場産給食」をテーマに、地場産物を活用した郷土食豊かな献立で競い合う第12回福井県学校給食調理コンテストが、８月20日に福井市で開催されました。栄養教諭・学校栄養職員らの指導で児童・生徒が調理をして自慢の学校給食を作り上げました。同時にこの献立についての食育アピールを行い、趣向をこらしたプレゼンが続きました。



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

大村智先生

（北里大学特別栄誉教授、2015 年文化勲章、ノーベル生理学・医学賞受賞）

子どもたちの成長と未来を拓く
学校給食がんばれ！

私たちは
学校給食を
応援しています

小原先生（左）と大村先生
（2017年 8月、山梨県韮崎市の大村先生の生家で）

小原道城先生

（書家、国際書道協会会長、国際現代書道展理事長）

学校給食と食育で磨かれた
豊かな食習慣は
創作活動の源泉になります

こころに寄り添う
「美と健康」を

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

野口医学研究所とは？

米国財団法人野口医学研究所は、日本が生んだ世界的医学者・野口英世博士の業績を記念し、日米を機軸とする国際医学交流の促進を目的として、設立された米国免税財団法人です。
創立以来、毎年数多くの日本人メディカルスタッフを提携先である米国の大学病院へ送り出し、留学を支援する等の活動を続けて参りました。

株式会社野口医学研究所は、米国財団法人野口医学研究所の外郭団体として、日米を基軸とした国際医学交流の促進を資金面から支援している組織です。
野口英世博士の肖像を、商品や宣伝に独占的に使用できる唯一の企業として、その優位性を存分に活用しながら、医療や健康に関わるサービスの提供や、健康関連商品の製造販売を行い、皆様の健康増進に寄与しています。

野口医学研究所
ブランドサイトは
コチラ ▲▲▲

安全で、安心できる給食をこどもたちに。

学校給食の衛生を守る ご提案

微酸性電解水生成装置
PURESTER

いつもの洗浄作業に、殺菌効果をプラス。

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

いのちをつなぐ
SARAYA

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

学校給食。
それは、日本の食文化。

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

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

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

がんばる人のために、がんばりたい。

NITCHO 日本調理機株式会社

kewpie

卵不使用なのに、
マヨネーズのおいしさが味わえます。

白身魚（鱈）のマヨ焼き

10g　1kg　5kg　＊＊＊　家庭用 205g

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

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

国・公・私立学校教職員のための

アイリスプラン

アイリスプランは、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

内容が見てすぐ分かる動画があります！！（財団のホームページからもご覧頂けます）

在職中から積立てを開始して、将来の公的年金を補完するための年金制度です。

Point 1 毎月**2,000円（2口）**から積立を手軽に始められ、毎年1回、**口数を自由に変更**できます。

Point 2 予定利率は**年1.25%**（平成30年4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 「個年型」（**個人年金保険料控除**の対象）
「一般型」（**一般生命保険料控除**の対象）
があり、両方加入も可能です。（動画でも説明しています）
※税務の取扱いについては税制改正により、今後変更となることがあります。

医療・日常事故コース

病気・ケガによる入院等に対応した「医療入院コース」と、日常的なケガや交通事故、法律上の賠償責任も補償する「日常事故補償コース」の2つからなる制度です。

Point 1 医療入院コースは、**先進医療特約**などの**オプションが充実！満90歳まで契約更新**できます。

Point 2 日常事故補償コースは、**個人賠償**※を**最高1億円まで補償！**
※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。

Point 3 どちらのコースも、**退職後もご利用**いただけます。

いわゆる「自転車保険」としてもご利用いただけます

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

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

登録番号MY-A-18-LF-009167
承19ー企ー02（1904）

CUPNOODLES MUSEUM

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

カップヌードルミュージアム

修学旅行や社会見学、総合学習の時間などにご利用ください。

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

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

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

NISSIN GROUP 日清食品グループ

WAKO

ワコウ Time Framer

ワコウのWEBサービス〈Timeフレーマー〉が新登場！
つい忘れがちな、使用期限や家族の記念日など
何でも〈Timeフレーマー〉に登録しておくと、交換時期や
大切な日が近づいたらメールでお知らせします。

株式会社ワコウ　https://wako-clothing.jp　ビューティーウェア事業部 tel.052-444-3000　ケータリングウェア事業部 tel.052-444-2634

S&B

みんなでおいしく
アレルゲンフリー※
27品目不使用

学校給食でも安心!

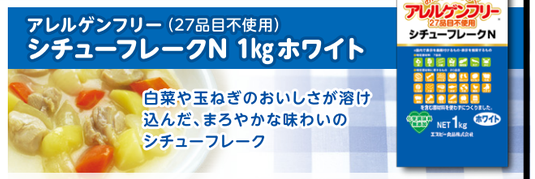
第19回
業務用加工食品ヒット賞
（給食・総菜部門）受賞

保存に便利なファスナー付き袋

アレルゲンフリー（27品目不使用）
カレーフレークN 1kg

さつまいもやトマトなどの野菜の
旨みが溶け込んだ甘口タイプの
カレーフレーク

アレルゲンフリー（27品目不使用）
シチューフレークN 1kgホワイト



白菜や玉ねぎのおいしさが溶け
込んだ、まろやかな味わいの
シチューフレーク

※国内で表示を義務付ける・表示を推奨する
27品目を含む原材料を使わずにつくりました。

・国内で表示を義務付けるもの（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）
・表示を推奨するもの（あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）

こちらもおすすめ!
とろける給食用カレーフレークN 1kg

❶ 化学調味料不使用!
❷ 牛由来原材料不使用!
（乳も使用していません）
❸ 表示義務、
推奨アレルギー物質は
小麦のみ!!

エスビー食品株式会社

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

最新刊

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

藤井 美代子：制作　月刊「学校給食」編集部：編

◆給食や食育、季節、食品に関するイラスト素材を4700点以上（カラー1500点以上・白黒3200点以上）DVD-ROMに収録。

B5判152ページ　DVD-ROM付
定価：本体3,500円+税

こころとからだのけんこう
月刊 学校給食

学校給食＆食育の専門誌。給食現場に役立つ知識や献立、食育の取り組みや食の最新情報を毎月提供しています。

［特集］
6月号　食物アレルギーに対する取り組み
7月号　食べる時間を確保する
8月号　どうしてますか？　出前授業
9月号　災害時に備える
10月号　SDGsと食品ロス
11月号　食育をもっと面白く！
12月号　給食で減塩を学ぶ
1月号　豪雨災害からの復旧（仮）

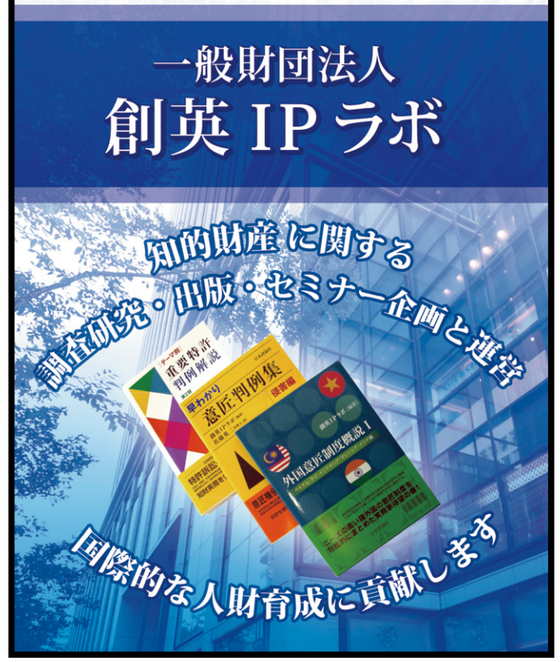
定価：本体889円+税
毎月15日発売

★イラストや指導資料はダウンロード可能で便利！

全国学校給食協会
〒102-0074　東京都千代田区九段南2-5-10-1F
TEL 03-3262-0814　FAX 03-3262-0717
https://www.school-lunch.co.jp

Soei
SOEI IP LABO FOUNDATION

一般財団法人
創英 IPラボ



完璧な衛生管理
創業以来53年
無事故更新中の
徹底した衛生管理体制

豊富な実績と経験
491ヵ所以上の
受託実績と経験で
多様化するニーズに対応

**お客様の信頼が
私たちの誇りです**

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

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

TOYO FOODS
株式会社 東洋食品
〒110-0015　東京都台東区東上野1-14-4　TEL 03-3836-1291
FAX 03-3836-0601　URL　http://www.toyo-foods.com

インターネット技術で
持続可能な社会に貢献する

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

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

AIHO

おいしい笑顔は
快適な厨房から

業務用調理機械・厨房設備メーカーのアイホーは、学校給食の施設計画から設計、施工、メンテナンスに至るまで、安全で快適な厨房作りをトータルでバックアップできる体制を整えています。

株式会社 AIHO　http://www.aiho.co.jp/
本社・工場／〒442-8580　愛知県豊川市白鳥町防入60　TEL0533-88-5111　FAX0533-88-4510
支店／札幌・東京・名古屋・大阪・九州　営業所／盛岡・秋田・山形・栃木・埼玉・千葉・多摩・横浜・長野・豊川・京都・神戸・岡山・四国・大分・長崎

tanico

日本の"食"を支える

全国100箇所のネットワークで対応

総合厨房：企画・設計・製造・施工・メンテナンス

タニコー株式会社

http://www.tanico.co.jp/　03-5498-7111

アイデアを形にします

Eaze systems

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

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

ステンレス製角型二重食缶　NAKANISHI

Nキューブポット　New

蓋上面と本体底面の噛み合わせで、スタッキング時に安定性があり、省スペースで収納できます。

Search

業界最軽量

持ちやすいハンドルグリップ

料理に合わせた最適な容量

汚れが付きにくい表面処理

Nキューブポット
異物検知仕様

内容器を特殊樹脂にすることで、金属やガラス等が検知できるようになりました。

業務用厨房機器総合メーカー

株式会社 中西製作所

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

給食ひろば

www.kyushoku.jp

学校給食の情報量 No1　学校給食の専門サイト『給食ひろば』

株式会社　菜友　三重県桑名市蓮花寺惣作 396-5　TEL：0594-21-3501　MAIL：info@saiyu-sls.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/

私たちラバファルトは
子どもたちの未来を
応援します

舗装を長く大切に維持することを目標に
ラバファルト5つの考慮

耐久性　経済性　施工性の良い交通環境
材料特性　産業廃棄物を出さない環境

舗装補修用フィラー入り特殊アスファルト
ラバファルト®

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

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

笑顔でランチ®

食品添加物に分類される甘味料、調味料（アミノ酸・核酸）を使用しておりません。

理研ビタミン株式会社

理研ビタミンホームページ www.rikenvitamin.jp

業務用食品営業本部　〒102－0083　東京都千代田区麹町 5－1　☎03(5275)5156

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 51 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　http://www.gakkounosyokuji.com

年間100万人※の先生や教育関係者が読んでいます！

教育新聞　教育新聞

※教育新聞電子版のユニークユーザー数（2016年7月～17年6月実績）

安全で着色しない、学校給食に最適な食器

PEN食器のパイオニア

E-エポカル　PEN樹脂製

- 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

得意分野は「給食」のぜんぶです。

SNC
新日本厨機株式会社

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

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

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

もっとおいしく、もっとたのしく
全国給食事業協同組合連合会
●〒101-0047 東京都千代田区内神田3-21-6 TEL/03-3256-9966
http://www.zenkyu-kyo.or.jp
北日本給食会 019-638-6854 / 関東給食会 03-3256-6321 / 中部給食会 058-270-0541
中四給食会 086-292-5900 / 近畿給食会 0799-42-7224 / エイケイケイ 096-377-2666

MAGTEC
磁石をコアに
新たな価値を創造
磁石製品ならマグテック
マグテック株式会社
URL：http://www.magtec.co.jp
本社：〒578-0981 大阪府東大阪市島之内2-4-16 TEL：072-966-3565
東京営業所：03-5251-5581 和歌山工場：0736-61-1135

私たちの食生活に欠かせない
食品添加物の役割
をしっかりと認識しましょう。
食べものを長持ちさせてムダにしない
食欲を高めておいしく
食べものの形を作る
小冊子を無償提供
中高生用冊子
一般消費者・大学生用冊子
一般社団法人 日本食品添加物協会
〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町4－9
小伝馬町新日本橋ビルディング6階
TEL.03－3667－8311 FAX.03－3667－2860
ホームページ https://www.jafaa.or.jp

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
10℃まで約20分で冷却
(徐冷・徐圧時間は含みません)
クリーン
吸気ラインを80℃、5分相当以上の蒸気加熱で殺菌する機能を搭載
省エネルギー
当社従来機種に比べ、節水・節電を実現
真空冷却機 CMJ
CMJ-40QE
MIURA
三浦工業株式会社
愛媛県松山市堀江町7番地 〒799-2696
TEL 089-960-2340 FAX 089-960-2341

Nikon
LOHAS
ライフスタイルを快適にする老眼対策レンズ
ロハス ホーム
料理、パソコン
オフィスワークに最適
メガネでできる健康生活
メガネドラッグ
店舗の情報はこちらから→

新・調味料宣言 ゆかり®！
mishima
三島食品株式会社 〒730-8661 広島市中区南吉島二丁目1番53号 TEL:082-245-3211

疲れにくくて滑りにくい！
HiGRIP® THE 4TH
ミドリ安全株式会社
URL higrip.midori-fh.jp

あっぴいう米
～節目節目の歳事に合わせ日本文化・和食に触れる機会を～
お赤飯で学校給食をおいしく！たのしく♪
卒業式・入学式・節句・収穫祭・開校記念日などに
モッチーくん
おすきちゃん
(写真はイメージです)
想いをささえる愛情ごはん
アルファー食品株式会社
全国学校給食会連合会指定工場
本社：島根県出雲市大社町北荒木645
TEL 0853-53-2518
営業拠点：札幌、東京、名古屋、大阪、島根、福岡

食育授業の教材として活用！！
えいよう学くん Web版
ゲーム感覚で楽しく
「食事と体の関係」を学べる食育ソフト
タブレット端末を活用しICT教材に最適！
給食管理システムなら
らくらく献立7 学校給食版
食物アレルギー対応
『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』に対応
お問い合わせはこちら
株式会社夢工房
TEL：078-291-7128
http://www.yumekobo.jp
e-mail：hansoku@yumekobo.jp

応募献立のデータベースの活用

14回大会の地場産物利用率は46.5%

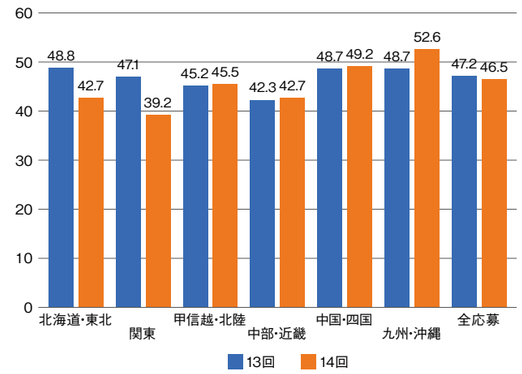
全国学校給食甲子園では、全国から応募された献立をデータベースとして13回大会から蓄積してきました。

全応募1447件のうち地場産物の記入欄への不備があった7件を除外したため1440件として集計しました。ブロック別の利用率を、昨年の13回大会と今回の14回大会を比較した表は左下の通りです。

昨年の13回大会の全応募の利用率は47.2%でしたので、ほぼ同じという結果でした。この利用率は、ほぼこのような割合で安定していくと考えています。

	サンプル数		平均食材数		平均地場産物数		地場産物割合	
	13回	14回	13回	14回	13回	14回	13回	14回
北海道・東北	163	111	20.8	22.0	10.1	9.4	48.8	42.7
関東	209	123	20.0	24.4	9.4	9.6	47.1	39.2
甲信越・北陸	356	346	20.9	20.6	9.4	9.4	45.2	45.5
中部・近畿	154	200	19.5	19.7	8.3	8.4	42.3	42.7
中国・四国	386	343	21.0	20.8	10.2	10.2	48.7	49.2
九州・沖縄	405	317	18.4	18.4	9.0	9.7	48.7	52.6
全国	1,673	1,440	20.1	20.5	9.5	9.5	47.2	46.5

13、14回大会の地場産物割合比較



食育学会でも分析して発表

昨年の結果は、2019年6月に福岡女子大で開催された日本食育学会で発表して、多くの先生方から注目されました。

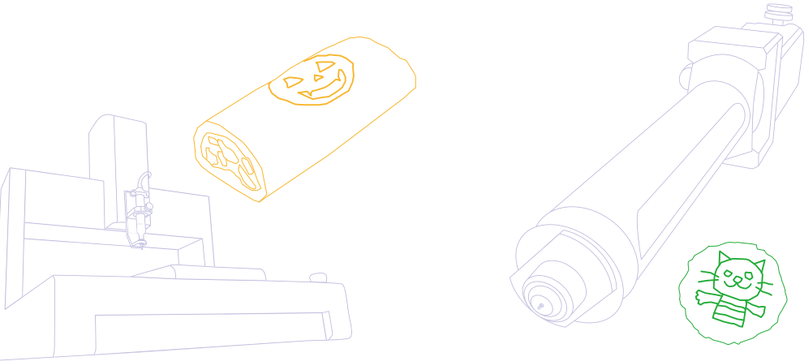
というのも、サンプル数が1000件を超え、しかも学校栄養士が正式に記載した献立をもとにした信頼できる地場産物の利用状況のデータがなかったからです。これからもこうした統計データを整理しながら、食育と学校給食の献立や活動に役立てたいと思っています。

全国学校給食甲子園は、コンテストだけをやっているのではなく、応募してきた全国の学校栄養士の先生方の貴重な献立が無駄なく活用されることをとても嬉しく思っています。

データベースの活用を開発中

データベースからたとえば、特定の食材や調味料を使った献立がどのくらいあるか。その内容はどのようなものか。そうした分析も可能になっています。これからは食育・学校給食の研究用に開示したいと思っています。ご希望の先生方は是非、活用方法をご提案ください。データを共有したいと思います。

全国学校給食甲子園事務局担当・峯島朋子



MUSASHI ENGINEERING,INC.

液状食材定量供給装置

ディスペンサーが自由自在に食を描く。

ディスペンス技術で高付加価値を実現。

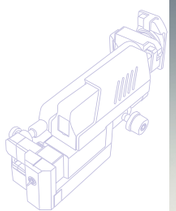
定量吐出で材料の無駄を抑える | 食品を彩るデコレーションを素早く簡単に | 新たな調理法で、新メニューの開発に

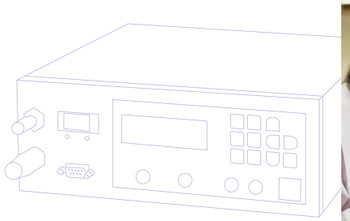
ディスペンサーとは?

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

卓上型チョコ描画スシステム

自動デコレーションシステム





クッキーへの
デコレーション

べっ甲飴による
パターン描画

世界のディスペンサー
武蔵エンジニアリング株式会社

〒181-0013 東京都三鷹市下連雀 8-7-4
TEL:0422-76-7111 FAX:0422-76-7122
http://www.musashi-engineering.co.jp

kikkoman
おいしい記憶をつくりたい。

おいしい記憶はつながって、
私の未来を動かしている。

幼い頃からつみかさねた、
おいしいのひとつひとつがつながって、
今日の私は生きている。明日の私の元気になる。
どのごはんが欠けても、私じゃない。
おいしい記憶は、明日への約束。

「こころをこめたおいしさで、
地球を食のよろこびで満たします。」
この約束を、キッコーマンは大切につないでいきます。
今日の、明日の、あなたの食卓へ。

おいしい記憶をつくりたい。
キッコーマン。

四季が織りなす、野菜の彩りをあなたに。
色鮮やかな食材を使ったレシピをご紹介しています。
詳しくは、キッコーマンのホームページへ。
https://www.kikkoman.com/jp/memory/advertisement/kiokunowa/

学校給食調理・運営（栄養士）受託

株式会社 藤江

〒130-0026　東京都墨田区両国 1-10-7

TEL 03-5625-5811

詳しくはホームページ
ふじのえ　検索
http://www.fujinoe.com