

全国学校  
給食甲子園



第10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



写真：福井市社南小学校

開催日 平成27年12月5日(土)、12月6日(日)

会場 女子栄養大学(駒込キャンパス)

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

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

「第10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®**

いのちをつなぐ  
**SARAYA**

“美味しい”の笑顔のために  
**tanico**

公益財団法人  
**上廣倫理財団**

給食ひろば  
www.kyushoku.jp

子どもたちのえがおをつなぐ  
**藤江 FujinoE**  
fujinoe.com

一般財団法人  
**教職員生涯福祉財団**

あつたが宗族のお手伝い  
**日本**  
ni-ho-n-ichi

人も地球も健康に  
**Yakult**

**AiHO**  
株式会社 AiHO

**Galileo**

**株式会社 中西製佐所**

**MUSASHI ENGINEERING, INC.**

微酸性電解水生成装置  
**PURESTER**  
ピュアスター  
森永乳業

**伊藤園**

月刊  
**学校給食**  
全国学校給食協会

**Soei**  
SOEI IP LABO FOUNDATION

**fujimak**  
株式会社フジマック

味噌健康づくり委員会

**FSA**  
ラバファルト株式会社

**理研ビタミン株式会社**

学校給食用食品メーカー協会

ひみこのはがーせ  
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**

子どもたちの夢はくぐむ  
**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**

900+  
**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**

**M** ミドリ安全株式会社

**WAKO**  
WAKO CLOTHING CO.,LTD.

**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プン。さらに、殺菌だけではなくオープン調理も可能です。

## アクアガスの力でスピード殺菌

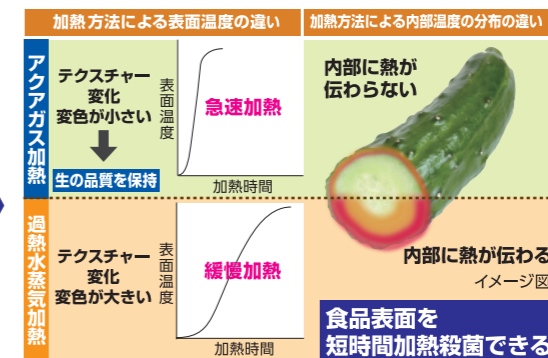


新世代過熱蒸気  
**アクアガス® オープン**

## アクアガス加熱殺菌メカニズム



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出来ます。**

## アクアガスオープンを使うと・・・

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

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。アクアガスオープ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のため、**時間短縮、調理行程の省力化**が図れます。

■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	大分 097-554-8110
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	佐賀 0952-33-9065
旭川 01666-51-4600	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	長崎 095-862-5334
帯広 0155-24-8612	水沢 0197-51-1715	松本 0263-26-3340	川崎 044-755-8081	三島 055-973-3000	京都 075-642-8056	高松 087-869-3111	佐世保 0956-31-3822
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	鹿児島 099-243-2900
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	高知 088-880-4581	熊本 096-379-2222
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	徳島 088-665-7474	宮崎 0985-28-3090
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	福岡 092-504-3321	延岡 0982-34-0061
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	西福岡 092-407-1235	沖縄 098-864-0966
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	北九州 093-963-7051	八重山 0980-84-1883
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	久留米 0942-22-8001	

「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10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10回 大会概要
- 7 第10回 大会ルール
- 8 第10回 審査経過
- 9 第10回 審査委員プロフィール
- 10 第10回 第1～4次選考通過校・施設紹介
- 12 第10回 決勝大会進出校・施設紹介
- 18 第1～9回 決勝大会進出校・施設紹介
- 20 第1～9回 優勝・準優勝校・施設献立紹介と大会の記録
- 27 全国学校給食甲子園10周年記念ワークショップ  
「つくってみよう！学校給食メニュー～食育もいっしょに学んだよ～」

発行日 平成27年12月5日  
発行 第10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。

今年は10回目の記念大会です。

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10回の記念大会を迎えた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-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  
馬場 錬成

本年の第10回全国学校給食甲子園大会は、全国から2054校の応募をいただきました。これまでの第1回大会から10回大会までの延べ応募数は、18,186件となりました。いかに多くの先生方から応募が寄せられたか改めて認識し感動を覚えております。

これまでご応募された全国の学校および給食センターの方々をはじめ、開催に向けてご支援いただいた関係者の皆様に心より御礼申し上げます。

さて今年の決勝大会に先立ち、地区代表表彰式と本大会出場校(施設を含む)発表会を開催できますことは大きな喜びであります。本大会は、学校給食で提供されている献立内容はもとより、郷土を代表する地場産物の活かし方を競いながら食育を啓発することを目的としております。またこの活動を通じて、保護者、生産者、行政のみならず地域の人々にとっても励みになるように祈念しております。

同時に本大会が給食に携わる栄養教諭、学校栄養職員、調理員の皆様の励みとなり、子供たちや父母、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っております。

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、皆様のいっそうのご理解、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」「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10回 大会概要

### ■ 大会期日

平成27年12月5日(土)～6日(日)

- 5日(土) 出場校説明会およびレセプション
- 6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

5日(土)

- 18:30～20:30 レセプション

6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)  
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)

#### 実行委員

田中 延子 (京都市立大学和食文化研究センター・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、一般財団法人創英IPラボ理事長)

### ■ 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

味の素株式会社、東京サラヤ株式会社、株式会社菜友、タニコー株式会社、株式会社藤江、株式会社日本一、株式会社ヤクルト本社、株式会社AIHQ、株式会社ガリレオ、株式会社中西製作所、武蔵エンジニアリング株式会社、森永乳業株式会社、株式会社伊藤園、全国学校給食協会、一般財団法人創英IPラボ、株式会社フジマック、みそ健康づくり委員会、ラバファルト株式会社、理研ビタミン株式会社、学校給食用食品メーカー協会、学校食事研究会、キッコーマンパイオケミア株式会社、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

田崎 勲 様  
吉田 達也 様

## 第10回 大会ルール

### ■ 大会ルール

#### 献立

- ① 献立は決勝大会実施日までに学校給食として提供したことがあるもの。なお、1食分を1日で提供した献立のほか、複数日に跨って単品を組み合わせた献立であっても応募は可能。
- ② 文部科学省学校給食摂取基準に準じていること。
- ③ 地場産物を使用し、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。
- ④ 食育の生きた教材として活用されていること。
- ⑤ 栄養量や分量(小学生対象の場合は中学年用の分量)が適正であること。
- ⑥ 子どもが喜び郷土愛を育む献立であること。
- ⑦ 応募用紙には献立の写真を添付。また、関連資料があれば添付すること。
- ⑧ 過去、全国学校給食甲子園において、過去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は禁止する。

#### 調理・衛生管理

- ① 出場者は2名(栄養教諭または学校栄養職員と調理員)とする。
- ② 分量は6人分とする。
- ③ 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)
- 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。

### ■ 参加資格

- ① 学校給食を調理している学校・施設
- ② 出場者は上記学校及び給食センターの代表者とする

### ■ 審査

#### 第1次選考(書類審査)

全応募施設から1割程度の学校・施設を選出。

#### 第2次選考(書類審査)

47都道府県から各1校、合計47校・施設を選出。

#### 第3次選考(書類審査)

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・施設から各ブロック4校、合計24校・施設を選出。

#### 第4次選考(書類審査)

第3次選考を通過した24校・施設から各ブロック2校、合計12の代表校・施設を選出。

#### 決勝大会

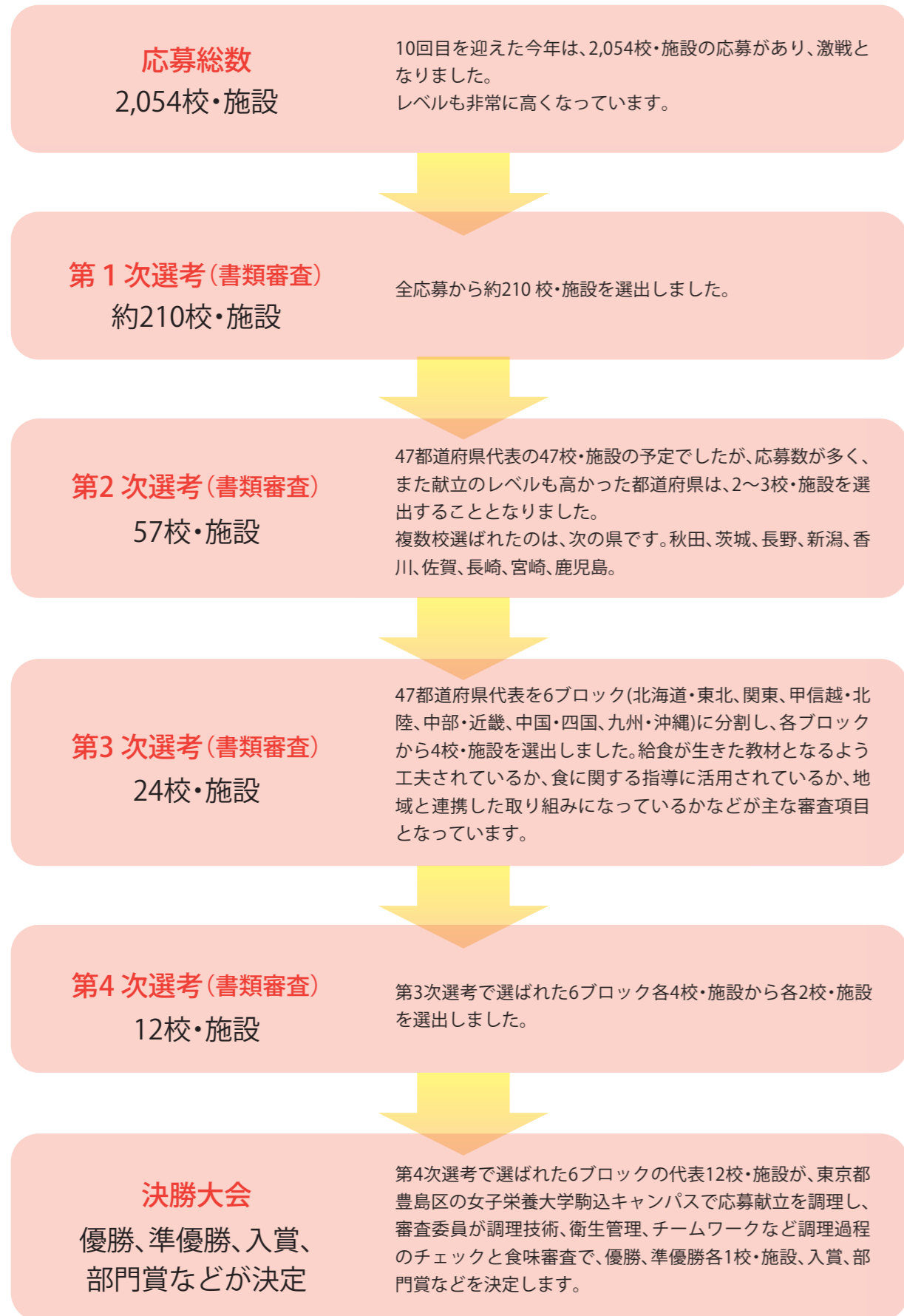
女子栄養大学(東京・駒込キャンパス)にて選出された12校・施設の出場者が応募した献立を実際に調理し、審査委員による調理過程・食味審査によって各賞を決定。

### ■ 審査方法

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

### ■ 発表

予選通過校・施設(2次・3次)および決勝大会出場校・施設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等、メディアを通じて公表・公開する場合があります。



**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月文部科学省事務次官、09年8月より東京国立博物館長。

**審査副委員長** 京都府立大学和食文化研究センター・  
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専門学校入学。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、2015年4月より、京都府立大学和食文化研究センター客員教授、6月より株式会社オフィス田中代表取締役。

**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**

島根県学校栄養職員、島根県栄養教諭。2002年より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全国学校栄養士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。内閣府食育推進評価専門委員。

**審査委員** 女子栄養大学学長 **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)。主な著書・監修書に「食品成分表2015」「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** 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 **齊藤 るみ**

山形県学校栄養職員、山形県栄養教諭、2006年4月より2015年3月まで山形県教育委員会事務局スポーツ保健課指導主事、2015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、2015年10月より文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課学校給食調査官。

**審査委員** 農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課長 **出倉 功一**

昭和63年(1988年)農林水産省入省。大臣官房政策課調査官、大臣官房政策課食ビジョン推進室長、株式会社農林漁業成長産業化支援機構企画管理本部総務部長、大臣官房食料安全保障課長等を経て、平成27年10月より「食文化・市場開拓課」の創設に伴い、現職。日本食・食文化の振興、食育、地産地消の推進などに取り組む。

**特別審査委員** 味の素株式会社食品研究所技術開発センター  
健康栄養価値創造グループ テーマリーダー、  
学術博士 **三宅 裕子**

**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** 一般財団法人創英IPラボ理事長 **長谷川 芳樹**

弁理士、一般財団法人創英IPラボ理事長、創英国際特許法律事務所所長。特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事。工業所有権審議会弁理士試験委員、元・日本弁理士会常議員。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、元・国立大学法人富山大学地域共同研究センター客員教授。公益財団法人日本腎臓財団評議員。

**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などを務める。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、執筆および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 サニテーション事業本部  
公衆衛生部 統括部長 **江良 慎也**

# 第10回 第1～4次選考通過校・施設紹介

<b>北海道</b>	函館市立亀田中学校 栄養教諭 伊藤 綾子	ごはん、牛乳、鮭のチャンチャン焼き、天然真ごんぶの佃煮、かぼちゃ団子汁、りんご
<b>青森県</b>	<b>ブロック代表</b> 青森市浪岡学校給食センター 学校栄養職員 村上 光代	ごまごはん、牛乳、海峡サーモンのホイル蒸し、ほたてとパサラコーンと大豆のマリネ、しょうがみそ入りミルク豚汁、焼きりんご
<b>岩手県</b>	八幡平市立西根地区学校給食センター 栄養教諭 新沼 妙子	ごはん、牛乳、淡雪焼き、ほうれん草のなめたけあえ、けんちん汁、りんご
<b>秋田県</b>	<b>決勝大会出場</b> 上小阿仁村学校給食調理場 栄養教諭 細田 智子	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、稲庭うどんと舞茸のすまし汁、ほおずきミルクプリン
<b>秋田県</b>	大仙市西部学校給食センター 学校栄養職員 藤澤 一子	ごはん、牛乳、県産サケのみそマヨ焼き、旬のアスパラコーンいため、大沢ののみず汁、秋田どっさりにんじんプリン
<b>宮城県</b>	大崎市立下伊場野小学校 学校栄養職員 大内 弘美	茂庭ごはん、牛乳、森林鶏のあま酒焼き、水菜とピーツのおかかあえ、伊場野いもの豚汁、ミルクくずもち
<b>山形県</b>	<b>決勝大会出場</b> 長井市学校給食共同調理場 栄養教諭 山口 薫	馬のかみしめごはん、牛乳、秘伝豆の揚げだし豆腐、もつてのほか菊入りおひたし、旨sioいも煮、伊佐沢りんご
<b>福島県</b>	<b>ブロック代表</b> 鮫川村学校給食センター 学校栄養職員 小川 美波	ごはん、牛乳、凍みもっちりね、達者の豆腐と野菜のサラダ、さめがわかばちのみそ汁、りんご
<b>東京都</b>	<b>決勝大会出場</b> 足立区立第十一中学校 学校栄養職員 井上 祐子	めいどinあだちのこまつ菜パン、牛乳、八丈島産めだいのグリル千寿のねぎソースをかけて、TOKYOサラダ、ベジタブルカレースープ、あだち野菜のミルク寄せ
<b>神奈川県</b>	<b>ブロック代表</b> 鎌倉市立関谷小学校 栄養教諭 仁部 成江	しらすのかきあげ丼、牛乳、冬瓜のナムル、アカモクのみそ汁、みかん
<b>埼玉県</b>	毛呂山町学校給食センター 栄養教諭 石井 知子	麦ごはん、牛乳、鶏肉の桂木焼き、毛呂山きゅうりのパリパリあえ、やぶさめ汁
<b>千葉県</b>	佐倉市立白銀小学校 学校栄養職員 内田 順子	切りごんぶごはん、牛乳、いかの韓国風塩麹焼き、夏野菜の辛味漬、挽肉入りみそ汁、よもぎ団子のきなこあえ
<b>栃木県</b>	日光市立大沢小学校 栄養教諭 星野 純一	ごはん、牛乳、ゆばとじゃがいもの煮込み、おかかあえ、かき玉汁、県産いちごゼリー
<b>茨城県</b>	<b>ブロック代表</b> 阿見町立学校給食センター 栄養教諭 潮崎 純子	麦ごはん、牛乳、阿見ヤーコンとじゃこのかき揚げ、大根博士サラダ、あみこん汁、梨

<b>茨城県</b>	下妻市立下妻中学校 栄養教諭 島田 亜紀美	五穀ごはん、牛乳、ローズポークのペアソース、水菜とカリカリじゃこサラダ、まるごと茨城野菜の豆乳汁、下妻梨
<b>群馬県</b>	<b>決勝大会出場</b> みなかみ町月夜野学校給食センター 栄養教諭 本間 ナフミ	こめっごぱん、牛乳、上州豚のアップルジンジャーソースかけ、こんにやく海藻サラダ、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
<b>静岡県</b>	藤枝市立西部学校給食センター 栄養教諭 松下 泉	麦ごはん、牛乳、たいの塩焼き、おひたし、実だくさん汁、漬物、わらびもち
<b>山梨県</b>	<b>決勝大会出場</b> 南アルプス市立豊小学校 学校栄養職員 宮川 鈴子	五穀ごはん、牛乳、じゃがいも入りハンバーグ、大根の梅ドレッシングあえ、豆腐スープ、すもも(ソルダム)
<b>長野県</b>	長野市信州新町学校給食共同調理場 栄養教諭 竹内 佳代子	アマランサスごはん、牛乳、しんまち春巻き、西山こんにやくサラダ、西山豆腐の五目汁、ひたし豆
<b>長野県</b>	<b>ブロック代表</b> 箕輪町立箕輪中学校 栄養教諭 坂井 ひとみ	発芽玄米ごはん、牛乳、箕輪フェンシング丼、野沢菜刻み漬け、信州ベジ多みそ汁、ブルーベリー
<b>新潟県</b>	<b>ブロック代表</b> 魚沼市入込瀬学校給食センター 栄養教諭 佐藤 峰生	木の芽たけのごはん、牛乳、チキンみそカツ、こんぶ漬、かき卵汁、メロン
<b>新潟県</b>	佐渡市相川学校給食センター 学校栄養職員 富樫 陽子	ごはん、牛乳、いかの香味揚げ、揚げ大豆とアスパラのサラダ、ながも入り飛び魚のすりみ汁、いちご
<b>新潟県</b>	妙高市立新井中学校 栄養教諭 渡邊 英里	ごはん、牛乳、妙高ゆきえびのからあげ、白雪ハリハリのごま酢漬、高原野菜のかんづりマーボー豆腐、鳥坂どう
<b>富山県</b>	魚津市学校給食センター 栄養教諭 関口 暁子	魚津米、牛乳、ふくらぎと根っこの梨みそからめ、こまつ菜のこんぶあえ、魚津しんきろう汁、加積りんご
<b>石川県</b>	<b>決勝大会出場</b> 金沢市学校給食扇台共同調理場 栄養教諭 山外 裕子	里山の恵みごはん、牛乳、甘えびのから揚げ、加賀百萬石えびす、じわもんめった汁、すいか
<b>福井県</b>	高浜町学校給食センター 栄養教諭 山口 貴子	ごはん、牛乳、から揚げだこの越のルビソース、めめめのサラダ、青のりじゃこ、青葉山ろく根菜汁、鎌倉どう
<b>愛知県</b>	<b>決勝大会出場</b> 西尾市立西尾中学校 栄養教諭 富田 直美	ごはん、牛乳、大葉入りミンチカツ甘みそかけ、にんじんのツナサラダ、愛知のおいしい野菜スープ、西尾抹茶むしパン
<b>岐阜県</b>	御嵩町学校給食センター 栄養教諭 白田 典子	黒米ごはん、牛乳、かみかみかきあげ、冬野菜と干柿のあえもの、こんぶ汁、ぎふのりんごゼリー

<b>三重県</b>	<b>決勝大会出場</b> 伊勢市立有緋小学校 栄養教諭 上田 典子	肉みそひじきそぼろごはん、牛乳、肉みそひじきそぼろ、磯香あえ、月見汁、五ヶ所産みかんゼリー
<b>大阪府</b>	泉大津市立上條小学校 学校栄養職員 楠本 あゆみ	米粉パン、牛乳、ナスとトマトのミートスパゲティ、白身魚のあんかけ、和風炒め、泉州みかん
<b>兵庫県</b>	<b>ブロック代表</b> 朝来市学校給食センター 栄養教諭 須田 絢子	ごはん、牛乳、ふるさとまんじゅう、ヤーコンの和風サラダ、みそおでん、梨
<b>京都府</b>	宮津市立宮津小学校 栄養教諭 須佐美 佑吏	宮津の特Aごはん、牛乳、トビウオバーグのトマトソースかけ、伊根産しおめときゅうりの酢の物、アカモクの佃煮、黒ちくわとじゃが芋のみそ汁、宮津メロン
<b>滋賀県</b>	大津市東部学校給食共同調理場 栄養教諭 成田 幸子	麦ごはん、牛乳、揚げえび豆、こまつ菜とひき肉の炒め物、お講汁
<b>奈良県</b>	天理市立南中学校 栄養教諭 寺澤 さやか	古代米ごはん、牛乳、ししゃもフライ、大和まなちりん、大和三彩汁
<b>和歌山県</b>	<b>ブロック代表</b> 和歌山市立雑賀小学校 学校栄養職員 馬場 信子	ごはん、牛乳、高野そぼろ丼、ゴーヤとチーズの梅おかかあえ、洋風雑賀すまし、じゃばらジンジャーゼリー
<b>鳥取県</b>	鳥取市立青谷学校給食センター 学校栄養職員 團野 由恵	上寺地赤飯、牛乳、はまち団子の煮つけ、小煮物、夏泊海女ちゃん日本海汁、いちご
<b>島根県</b>	<b>決勝大会出場</b> 江津市立桜江学校給食センター 栄養教諭 山田 菜穂子	万葉ごはん、牛乳、さばの藻塩焼き、かみかみ五望(ごぼう)、ハートのにんじん、ふる里ぼたん汁、桑茶団子、あわせ柿
<b>岡山県</b>	蒜山学校給食共同調理場 栄養教諭 伊藤 友希	もち麦ごはん、牛乳、ジャージー牛のしぐれ煮、花切大根のはりはり漬、蒜山大根のみそ汁、ひるぜん山ぶどうムース
<b>広島県</b>	広島市立長束小学校 栄養教諭 河野 朋葉	麦ごはん、牛乳、祇園パセリのかき揚げ、祇園野菜のかわり漬、豚汁、手作りみかん寒天
<b>山口県</b>	岩国市岩国学校給食センター 栄養教諭 山田 智子	ごはん、牛乳、チキンチキンれんこん、はなっこりのカルちゃんあえ、岩国れんこん汁、岩国赤大根の漬物、みかん
<b>徳島県</b>	<b>ブロック代表</b> 那賀町相生学校給食センター 栄養教諭 松本 萬寿美	晩茶ごはん、牛乳、阿波尾鶏のゆずジャム煮、ひじきのジャコあえ、根っこ汁、さわやかすだち寒天
<b>香川県</b>	観音寺市大野原学校給食センター 栄養教諭 真鍋 美枝子	いりこめし、牛乳、鶏肉のにんにく焼き、たべて菜のあえ物、しょうゆ豆、とうふ汁、みかん
<b>香川県</b>	三豊市財田町学校給食センター 栄養教諭 大西 卓子	いりこめし、牛乳、えびじゃこのから揚げ、百花とキャベツのごまあえ、ふしめん汁、はれひめ

<b>愛媛県</b>	<b>ブロック代表</b> 西条市立神拝小学校 栄養教諭 武方 美由紀	黒米ごはん、牛乳、伊予元気鶏の吹き寄せおろし、青菜のごまあえ、黒ばらのり汁、レインボーキウイ
<b>高知県</b>	<b>決勝大会出場</b> 香美市立香北学校給食センター 栄養教諭 大原 佐知	ごはん、牛乳、ちひろさんのしいたけハンバーグ、さつまいもとやっこねぎのぬた、香北野菜のとうがんスープ、ミニトマト、ぶしゅかんゼリー
<b>福岡県</b>	太宰府市立水城西小学校 栄養教諭 石内 美穂	ひじきごはん、牛乳、鶏のカレー揚げ、ブロックリーとじゃこの梅酢あえ、お吸い物、トマトゼリー
<b>佐賀県</b>	小城市立牛津小学校 学校栄養職員 松村 会里子	ごはん、牛乳、お楽しみきんちゃく、おからとポテトのサラダ、ミニトマト、揚げ豆腐と冬野菜のみそ汁、みかん
<b>佐賀県</b>	<b>決勝大会出場</b> 鹿島市立学校給食センター 学校栄養職員 迎 りつ子	佐賀まるごと井ぶり、牛乳、大豆ころもの揚げれんこん、有明海の磯香あえ、鹿島うまか汁、みかん
<b>長崎県</b>	長崎県立大村特別支援学校 栄養教諭 下久保 ゆりか	大村ゆでピーごはん、牛乳、小玉さんちの卵のじげもん卵焼き、黒田五寸にんじんの元気みそさんびら、ひじき麺のおすまし仕立て、みかん
<b>長崎県</b>	波佐見町立学校給食センター 栄養教諭 村上 恭代	黒米ごはん、牛乳、あじの南蛮漬、アスパラのごまあえ、地場産みそ汁、波佐見梨
<b>熊本県</b>	熊本市立龍田小学校 栄養教諭 中河原 晶	麦ごはん、牛乳、高野豆腐のナッツがらめ、水前寺菜のジュレサラダ、春日ぼうぶらの呉汁、みかん
<b>大分県</b>	<b>ブロック代表</b> 佐伯市立佐伯東小学校 学校栄養職員 古田 章子	佐伯ごまだしのおませ、牛乳、塩麹入りハモロッケ、佐伯産ひじきの酢の物、神玉きくらげの洋風みそ汁、みかん
<b>宮崎県</b>	小林市小林学校給食センター 学校栄養職員 松岡 育実	麦ごはん、牛乳、がね、千切大根のナムル、田舎汁
<b>宮崎県</b>	<b>ブロック代表</b> 宮崎市高岡学校給食センター 栄養教諭 大久保 安代	桜色ごはん、牛乳、さわらの黄金揚げ、ひじきのサラダ、県産小麦の団子汁、高岡みかん
<b>鹿児島県</b>	西之表市立学校給食センター 栄養教諭 瀬戸 光代	あざみ入り五目ごはん、牛乳、安納芋のがね、小松菜のごま炒め、にがたけとじゃがいものみそ汁、みかん
<b>鹿児島県</b>	<b>決勝大会出場</b> 枕崎市立学校給食センター 栄養教諭 山本 愛	茶めし、牛乳、枕崎牛のおろしソース、ひじきのごま酢あえ、コンカツすまし汁、へちま入りフルーツポンチ
<b>沖縄県</b>	名護市立東江学校給食センター 栄養教諭 宮城 通子	麦ごはん、牛乳、もずくかき揚げ、へちまの味噌煮、モーウイのウッチン漬、アーモンド

秋田県

上小阿仁村学校給食調理場

北秋田郡上小阿仁村小沢田字上ノ岱 97

地鶏の二色そばろごはん、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  
舞茸のすまし汁、ほおずきミルクプリン

エネルギー 714 kcal	マグネシウム 83mg	ビタミンB <sub>2</sub> 0.73mg
たんぱく質 28.4g	鉄 3.0 mg	ビタミンC 53.0mg
脂質 26.4g	亜鉛 3.1 mg	食物繊維 4.7g
脂質 33.2 %	ビタミンA 265 μgRE	食塩相当量 2.5g
カルシウム 419 mg	ビタミンB <sub>1</sub> 0.34mg	



村の特産物のズッキーニ、米なす、食用ほおずきを使用し、他にも村や県の食材を取り入れています。「稲庭うどんと舞茸の冷製汁」の舞茸は、学校農園で児童が育てました。村の野菜をふんだんに使った「みそマヨネーズ焼き」は、子どもの嗜好に合っていて、米なすとズッキーニに親しみを持ってくれるメニューです。「地鶏の二色そばろごはん」は、彩りも良く児童たちの大好きなメニューです。「みずのナムル」は、村の山菜である「みず」と、大曲産のもやしの食感を生かしています。食用ほおずきは村が特に力を入れている農作物です。今回の「ほおずきミルクプリン」は、児童と一緒に考案し、親子料理教室でも調理しました。ほおずきは栄養価は高いですが、苦みもあるため、生で食べることが苦手な児童も多いです。しかし、加熱することで甘みと酸味が増し、牛乳プリンと一緒にして、児童が喜んで食べてくれる一品になっています。地域の特産物は、総合的な学習の時間で栽培し、地域の農家の方をゲストティーチャーとして迎えています。収穫した農作物は、学校給食で提供したり、家庭科や学級活動などで調理実習を行っています。



栄養教諭 細田智子



調理員 村田淳子

山形県

長井市学校給食共同調理場

長井市清水町 2-2-22

馬のかみしめごはん、牛乳、秘伝豆の揚げだし豆腐、  
もつてのほか菊入りおひたし、旨sioいも煮、  
伊佐沢りんご

エネルギー 687 kcal	マグネシウム 124 mg	ビタミンB <sub>2</sub> 0.55mg
たんぱく質 28.1g	鉄 4.1 mg	ビタミンC 25.0mg
脂質 22.6 g	亜鉛 3.6mg	食物繊維 6.4g
脂質 29.6 %	ビタミンA 257 μgRE	食塩相当量 2.7g
カルシウム 407 mg	ビタミンB <sub>1</sub> 0.64mg	



当市は、家庭の生ごみをたい肥化し、認証を受けた生産者がそれを使用して農業生産をする循環型農業「レインボープラン」を実施しています。学校給食の米はすべてレインボー認証米はえぬき1等米です。「馬のかみしめ」は平成18年に復活した在来作物の大豆です。表面に馬の咬んだような模様があるのでこの名前がついたと言われています。山形県の枝豆といえば庄内地方の「だだちゃ豆」が有名ですが、ここ内陸で青豆といえば「秘伝」と言われるくらい、美味しい豆として知られています。甘み、香り、大きさも優れていることから「秘伝の豆」「秘伝豆」と名づけられました。「秘伝豆」豆腐は、上記のレインボー農法で作られた「秘伝豆」を使用しています。「もつてのほか菊」は全国的にも知名度があり、茹でると鮮やかな赤色になる、ほのかな甘みのある食用菊です。毎月「地産地消の日」を設け、地元の食材を使用した献立を提供しています。「旨sioいも煮」は、「山形県のいも煮」とともに、地元の農産物と食文化がぎっしり詰まった「地元の鍋」として家庭、児童たちに定着させたいと願い提供しました。



栄養教諭 山口 薫



調理員 梅津 歩

東京都

足立区立第十一中学校

足立区弘道 1 丁目 38-15

めいどinあだちのこまつ菜パン、牛乳、  
八丈島産めだいのグリル千寿のねぎソースを  
かけて、TOKYOサラダ、ベジタブルカレースープ、  
あだち野菜のミルク寄せ

エネルギー 821 kcal	マグネシウム 119mg	ビタミンB <sub>2</sub> 0.89mg
たんぱく質 35.3g	鉄 3.5 mg	ビタミンC 40.0mg
脂質 27.5g	亜鉛 2.6mg	食物繊維 6.3g
脂質 10.5 %	ビタミンA 416 μgRE	食塩相当量 3.0g
カルシウム 444 mg	ビタミンB <sub>1</sub> 0.77 mg	



TOKYOオリンピックの華やかなイメージの中に郷土を慈しむ、味わいのある彩り豊かな給食を作成しました。米飯給食が推奨される中、パン給食も日本給食文化と受け止め、パン給食で応募しました。「めいどinあだち」のこまつ菜を使用した「こまつ菜パン」を使用します。使用野菜12品目中10品は「めいどinあだち」です。「東京牛乳」は飲用だけでなく、隠し味、デザートと種々の味わいを楽しみます。八丈島のめだいは足立区産の長ねぎの甘みを生かしたソースをかけて仕上げました。スープはパンに合うように、児童に人気のカレー味にし、野菜は足立区産にこだわり、和風仕立てにしました。デザートはこまつ菜の鮮やかなグリーンと牛乳の白できれいな翡翠色になっています。甘夏と、あだちを代表するつまもの「むらめ」を使用したシロップは香り豊かなおいしさです。生産者の努力と愛の賜の地産地消の献立です。本校では児童が外からのぞく給食室見学を行いました。身近な郷土の食材を使用した給食がずっと続くように、生産者の声を児童に届けて、郷土の慈しみを守り続けられるよう伝えることも、食育のひとつと感じます。



学校栄養職員 井上祐子



調理員 見米佳子

群馬県

みなかみ町月夜野学校給食センター

利根郡みなかみ町月夜野 80

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、こんにやく海藻サラダ、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

エネルギー 607 kcal	マグネシウム 89mg	ビタミンB <sub>2</sub> 0.48mg
たんぱく質 26.4g	鉄 3.4 mg	ビタミンC 28.0mg
脂質 17.3g	亜鉛 2.5 mg	食物繊維 5.3g
脂質 25.7 %	ビタミンA 199 μgRE	食塩相当量 2.6g
カルシウム 354 mg	ビタミンB <sub>1</sub> 0.44mg	



みなかみ町はりんごやブルーベリー、さくらんぼなど果樹の栽培が盛んです。生産者と連絡を取り合いながら学校給食にも取り入れています。今回の献立は、群馬県産の米粉を使った「こめっこぱん」。上州豚にみなかみ町産のりんごを使ったソースをかけた「上州豚のアップルジンジャーソースかけ」。夏休み中に収穫の最盛期を迎えるブルーベリーは、毎年冷凍保存しておき二学期の給食に手作りジャムとして提供しています。手作りジャムは児童たちだけでなく、先生方にも好評です。群馬県はこんにやく芋の生産量日本一です。今回は地産産の野菜と一緒にさっぱりとしたサラダにしました。みなかみ町は、農政課、ブランド推進課、子育て健康課、教育委員会などで連携して地産地消を進めています。今年度は「みなかみ町産100%の学校給食」を目指しています。また、地産産物について興味が高い児童ほど食への関心が高く、朝ごはんもしっかりと食べています。地産産物への興味を高めるためにもできるだけ給食に地産産物を取り入れ、児童たちに朝集みや授業などでも地産地消について知らせています。



栄養教諭 本間ナヲミ



調理員 山岸丈美

山梨県

南アルプス市立豊小学校

南アルプス市吉田 787

五穀ごはん、牛乳、じゃがいも入りハンバーグ、大根の梅ドレッシングあえ、豆腐スープ、すもも(ソルダム)

エネルギー 654 kcal	マグネシウム 104 mg	ビタミンB <sub>2</sub> 0.64 mg
たんぱく質 24.8 g	鉄 3.3 mg	ビタミンC 89.0 mg
脂質 19.7 g	亜鉛 3.8 mg	食物繊維 10.7 g
脂質 27.1%	ビタミンA 741 μgRE	食塩相当量 1.9 g
カルシウム 388 mg	ビタミンB <sub>1</sub> 0.37 mg	



本校では「親子愛情レシピ」を毎年全児童を対象に募集しています。給食のメニュー、親子料理教室に活用しています。「じゃがいも入りハンバーグ」はそのレシピからのメニューです。県産の「富士桜ポーク」とレバー、「ワインビーフ」のひき肉に地域のたまねぎを使用し、このハンバーグのポイントのじゃがいもをハンバーグ種に混ぜます。「大根の梅ドレッシングあえ」は、大根をたくさん摂取でき、練梅を利用した、さっぱりとしたサラダです。生産高日本一のすもも(ソルダム)は、本当の味をしっかりと知ってもらいたいと思い、一人一個づけにしました。米、野菜、果物と地域で多種多様に栽培しています。生産者、農業法人、社会福祉法人など多くの方々が、児童たちのために、安全・安心、そして新鮮、おいしい物を給食に提供してくださっています。生活科や総合学習で、給食の食材を提供している農家の方から話を聞いたり、一緒にとうもろこしの皮むきをしたり、みそ作りなどを行っています。創立145年という歴史のある本校は、地域との連携が非常に密であり、学校を大切にいただいています。



学校栄養職員 宮川鈴子 調理員 樋泉美枝子

石川県

金沢市学校給食扇台共同調理場

金沢市馬替 1-34

里山の恵みごはん、牛乳、甘えびのから揚げ、加賀百萬石えびす、じわもんめった汁、すいか

エネルギー 690 kcal	マグネシウム 120 mg	ビタミンB <sub>2</sub> 0.45 mg
たんぱく質 27.1 g	鉄 2.0 mg	ビタミンC 24.0 mg
脂質 16.6 g	亜鉛 2.0 mg	食物繊維 4.9 g
脂質 21.7%	ビタミンA 332 μgRE	食塩相当量 2.5 g
カルシウム 343 mg	ビタミンB <sub>1</sub> 0.33 mg	



日本海へ南北に突き出た石川県は加賀・能登地域から成り立ち、里山里海の恵みにあふれた土地柄です。県全体を広く見渡し、里山里海の恵みや加賀百万石の華やかさを生かした献立を考案しました。能登野菜として知られる中島菜やしいたけを使ったごはん、お祝い事に食される加賀の伝統的な料理「えびす」は、加賀のご当地キャラクターをイメージした花麩入りの華やかなものにアレンジしました。「じわもん」とは加賀地方の方言で「地のもの(地場産物)」という意味を表す言葉で、じわもんがたっぷりの「めった汁」(方言で「豚汁」)には加賀野菜であるさつまいもや、能登の海で多く採れる珍しい海藻のひとつである「かじめ」を使用し、加賀と能登の融合を図っています。藩政時代の武家文化や伝統的加賀野菜を土台に栄えてきた食文化である「治部煮」「はす蒸し」「なすそうめん」など、伝統的な加賀料理を給食風にアレンジして児童たちに伝える工夫をしています。北陸新幹線の開通や朝の連続テレビ、小説の舞台として注目を集めている石川県です。地元が大好きな児童たちであってほしいという願いをこめています。



栄養教諭 山外裕子 調理員 角田美和子

愛知県

西尾市立西尾中学校

西尾市今川町土井堀 1 番地

ごはん、牛乳、大葉入りミンチカツ甘みそかけ、にんじんのツナサラダ、愛知のおいしい野菜スープ、西尾抹茶むしパン

エネルギー 843 kcal	マグネシウム 106 mg	ビタミンB <sub>2</sub> 0.62 mg
たんぱく質 30.8 g	鉄 3.2 mg	ビタミンC 43.0 mg
脂質 24.1 g	亜鉛 4.6 mg	食物繊維 6.6 g
脂質 25.7%	ビタミンA 434 μgRE	食塩相当量 2.2 g
カルシウム 445 mg	ビタミンB <sub>1</sub> 0.74 mg	



献立はすべて児童からの応募メニューで、家庭科授業で作成した児童考案給食です。愛知県は大葉、キャベツともに作付面積・収穫量、全国1位。「大葉入りミンチカツ甘みそかけ」は、県産のキャベツ、大葉を使用し、三河湾産しらすや西尾産大豆のおからを入れ、カルシウム摂取ができるようにしました。決め手は、地元の豆みそ(八丁みそ)で作った甘みそだれのソースです。「にんじんのツナサラダ」は、地元のにんじんを使用し、児童が苦手なにんじんが、ツナやチーズ、アーモンドを加えることで人気のサラダに変身しました。「愛知のおいしい野菜スープ」は愛知県産の大根、にんじん、れんこん、こまつ菜、ブロッコリーなどを使用し、さくらえびやわかめを加え、カルシウムの摂取を心がけました。西尾市は全国生産量約20%を占める「日本一の抹茶の里」です。「西尾抹茶むしパン」は、地元の製茶店より毎年寄与される「西尾抹茶」と「てん茶」を使用し、西尾産大豆で作る豆腐を使用することでエネルギーを抑えました。「あったらいいな!こんな給食!ふるさとの自慢料理」と題し、西尾市らしい給食メニューを募集し給食に組み入れ、児童の興味関心を高めています。



栄養教諭 富田直美 調理員 三浦康子

三重県

伊勢市立有緝小学校

伊勢市船江 2 丁目 2-5

肉みそひじきそばろごはん、牛乳、肉みそひじきそばろ、磯香あえ、月見汁、五ヶ所産みかんゼリー

エネルギー 653 kcal	マグネシウム 106 mg	ビタミンB <sub>2</sub> 0.51 mg
たんぱく質 24.6 g	鉄 4.6 mg	ビタミンC 37.0 mg
脂質 13.4 g	亜鉛 2.5 mg	食物繊維 5.5 g
脂質 18.5%	ビタミンA 375 μgRE	食塩相当量 2.6 g
カルシウム 388 mg	ビタミンB <sub>1</sub> 0.54 mg	



三重県は山・海の両方に面しているという特徴があり、海の幸山の幸が県内で手に入ります。中でも本校のある伊勢志摩地方は海産物が豊富で、乾物であれば季節を問わず地元のものが使用できます。この献立では伊勢志摩地方で日常良く見かけるひじきの料理を中心に考えました。ひじきは流通しているものの8割が外国産で、国産は2割といわれていますが、三重県は長崎・千葉と並んで国内産地のベストスリーです。ひじきはカルシウム、食物繊維、鉄分を豊富に含む食品です。学校給食でも伊勢志摩産のひじきを毎月かさかさ食べています。「肉みそひじきそばろごはん」は人気があるもののひとつです。県産の新鮮な鶏ひき肉と野菜、ひじきをいため合わせてしっかり味をつけたそばろをごはんに乗せて食べます。みそはこの地方で一般的に使われている豆みそです。また、伊勢は一年を通じて葉ねぎを出荷できる産地でもあります。汁物の吸い口として、葉ねぎを添えるのが一般的です。県では毎月「みえ地物一番給食の日」が設けられています。今年度は代表的な市内の農・水産物をピックアップし補助する事業が行われています。



栄養教諭 上田典子 調理員 中村小百合



島根県 江津市立桜江学校給食センター 江津市桜江町川戸 1264

万葉ごはん、牛乳、さばの藻塩焼き、  
かみかみ五望(ごぼう)、ハートのにんじん、  
ふる里ぼたん汁、桑茶団子、あわせ柿

エネルギー 689kcal	マグネシウム 131mg	ビタミンB <sub>2</sub> 0.39mg
たんぱく質 28.0g	鉄 3.2mg	ビタミンC 18.0mg
脂質 17.3g	亜鉛 3.6mg	食物繊維 6.8g
脂質 22.6%	ビタミンA 255μgRE	食塩相当量 2.2g
カルシウム 413mg	ビタミンB <sub>1</sub> 0.27mg	



1,300年前、柿本人麻呂が国司として江津市に赴任したそうです。依羅娘子(よさみのおとめ)を妻としましたが、やがて別れの時が訪れ、詠んだ歌が相聞歌として万葉集に掲載されています。地元の絵本作家による絵本で、児童たちは幼い頃からこの物語を読んでいます。また、休み時間に百人一首カルタで和歌に親しむ児童もいます。給食でも悠久の時を越えて語り継がれる愛に思いを馳せ、万葉のロマンを味わってもらえるような、地元の特産物をふんだんに使用した献立を考えました。

米、ごぼう、桑茶は有機農法で栽培されています。児童たちに安全で生命力のあるものを、という生産者のこだわりです。児童は毎年総合的な学習の時間にごぼう、えごまの栽培をし、桑茶の工場見学をしています。6年生の社会科学習においては各時代の食文化を学び、家庭科では和食について学びます。



栄養教諭 山田菜穂子



調理員 柳光真由美

高知県 香美市立香北学校給食センター 香美市香北町美良布 683

ごはん、牛乳、ちひろさんのしいたけハンバーグ、  
さつまいもとやっこねぎのぬた、香北野菜の  
とうがんスープ、ミニトマト、ぶしゅかんゼリー

エネルギー 690kcal	マグネシウム 108mg	ビタミンB <sub>2</sub> 0.61mg
たんぱく質 27.9g	鉄 3.0mg	ビタミンC 71.0mg
脂質 15.8g	亜鉛 3.9mg	食物繊維 6.8g
脂質 20.6%	ビタミンA 285μgRE	食塩相当量 2.4g
カルシウム 354mg	ビタミンB <sub>1</sub> 0.49mg	



「ちひろさんのしいたけハンバーグ」は、児童が考えた香美市の地場産物を使ったアイデア料理です。地場産物の菌床しいたけ、にらを使い、しいたけのうま味が詰まった一品です。市の特産物のゆずなどの酸味、しょうがを煮出すことで香りを生かして減塩を考えています。味の濃淡について児童の味覚調査を実施しています。最初は0.8%の塩分濃度を薄いと感じる児童が多かったのですが、取り組みをすることで、ちょうどよいと感じる児童が増えました。今年は0.7%を目指しています。高知県は香酸柑橘類が豊富で、全国的に有名なのはゆずです。県の仏手柑(ぶしゅかん)は手仏手柑ではなく丸仏手柑で、お寿司、酢の物、刺身などに使います。生産者や流通関係者、学校関係者が集まり、地場産物の活用について協議を行っています。昨年度はスーパー食育スクール事業を受け、ゆずやしょうが、新鮮でおいしい地場産物を上手に使い、減塩に全校で取り組み、今年も継続しています。給食の献立だけでなく、調理師学校の先生や生産者の方を招いて、酸味を生かした調理方法や、だしや素材を生かした調理方法を児童たちが学べる場を設定しています。



栄養教諭 大原佐知



調理員 鈴木萬世

佐賀県 鹿島市立学校給食センター 鹿島市浜町甲 3831-2

佐賀まるごと井ぶり、牛乳、  
大豆ころもの揚げれんこん、有明海の磯香あえ、  
鹿島うまか汁、みかん

エネルギー 670kcal	マグネシウム 105mg	ビタミンB <sub>2</sub> 0.56mg
たんぱく質 22.8g	鉄 3.0mg	ビタミンC 63.0mg
脂質 15.6g	亜鉛 3.4mg	食物繊維 6.4g
脂質 21.0%	ビタミンA 329μgRE	食塩相当量 2.1g
カルシウム 323mg	ビタミンB <sub>1</sub> 0.52mg	



佐賀県は佐賀平野を中心とした穀物の生産、有明海に面した地域でのりの養殖、玄界灘に面した地域での畜産など、豊かな自然の恵みを受け農・水産業が盛んです。市も豊富な食材が揃っているため、市の学校給食では市産の食材を使った「うまかばい給食」を実施し、地産地消を進めています。また、市は、昔から発酵の町として知られており、現在でも酒造業が行われています。今回の献立では、鹿島で製造された甘酒と県で作られた黒酢を隠し味に使用して、佐賀県のおいしい食材をまるごと使用した「佐賀まるごと井ぶり」、れんこんの歯ごたえに県産の大豆と小麦粉を衣にして揚げた「大豆ころもの揚げれんこん」、地元の野菜を有明海の風味豊かなのりであえた「有明海の磯香あえ」、市産の食材をたっぷり入れて酒かすでこくを出した「鹿島うまか汁」、酸味と甘さが揃った市産の「さが美人」というみかんを献立に取り入れることで、県で生産されている食材へ関心をもってもらい、郷土愛や感謝の心を育てることに繋げていければという願いを込めました。「鹿島うまかばい給食」は、市の農林水産課と連携を取りながら毎月実施しています。



学校栄養職員 迎りつ子



調理員 田平由紀

鹿児島県 枕崎市立学校給食センター 枕崎市中央町 183 番地 4

茶めし、牛乳、枕崎牛のおろしソース、  
ひじきのごま酢あえ、コンカツすまし汁、  
へちま入りフルーツポンチ

エネルギー 663kcal	マグネシウム 103mg	ビタミンB <sub>2</sub> 0.55mg
たんぱく質 27.8g	鉄 3.8mg	ビタミンC 43.0mg
脂質 16.6g	亜鉛 4.5mg	食物繊維 5.1g
脂質 22.5%	ビタミンA 215μgRE	食塩相当量 2.5g
カルシウム 350mg	ビタミンB <sub>1</sub> 0.55mg	



「茶めし」は枕崎の粉茶を使ったものです。新茶の時期には中学生が摘んだお茶を献立に使用します。「枕崎牛」は地元のブランド牛で、焼肉炒めや牛丼など月に1回献立に取り入れており、児童たちも楽しみにしています。市はかつお節生産量全国1位を誇り、毎月24日を「ふしの日」、11月24日を「いいふしの日」と制定し、鯉節の普及に努めています。給食では「ふしの日」献立を実施しています。また、昨年より、友好都市である北海道稚内市と枕崎市のそれぞれの特産物である昆布と鯉節から名前をとった「コンカツプロジェクト」も始動しています。「コンカツすまし汁」は、地元食材のすばらしさ、和食の基本である昆布と鯉節のだしのすばらしさを知ってほしく、献立に取り入れました。へちまは県で良く食べられる地元野菜です。家庭ではみそ炒めやそうめんに入れますが、近年では食べる機会が減っています。「へちまフルーツポンチ」は、地元野菜を伝えていきたいという料理研究家の方から紹介いただきました。地元で生産された野菜の使用については、月1回、生産者と市農政課、給食センターで野菜供給検討会を行い計画的に活用しています。



栄養教諭 山本 愛



調理員 東美都代

第1～9回 決勝大会進出校・施設紹介

ブロック名	2006年(平成18年) 第1回(1,514応募)	2007年(平成19年) 第2回(1,169応募)	2008年(平成20年) 第3回(1,329応募)	2009年(平成21年) 第4回(1,552応募)	2010年(平成22年) 第5回(1,817応募)	2011年(平成23年) 第6回(2,057応募)	2012年(平成24年) 第7回(2,271応募)	2013年(平成25年) 第8回(2,266応募)	2014年(平成26年) 第9回(2,157応募)
北海道・東北	北海道 札幌市立山の手南小学校 反橋 那知子・高橋 陽二	北海道 21世紀構想研究会特別賞 江別市立学校給食センター 対雁調理場 菊地 恵美子・諏佐 久美子	秋田県 女子栄養大学特別賞 横手市平鹿 学校給食センター 佐々木 景子・佐藤 美幸	青森県 21世紀構想研究会特別賞 青森市立油川小学校 長沼 裕美子・工藤 一史	青森県 黒石市立六郷小学校 宇野 由香子・木立 清子	岩手県 平泉町立平泉小学校 菅原 良枝・山平 まゆみ	岩手県 女子栄養大学特別賞 岩手大学教育学部附属 特別支援学校 斉藤 洋子・目黒 沙織	山形県 優秀賞(ヤクルト賞) 高島町立糠野目小学校 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
	岩手県 一関市花泉 学校給食センター 佐藤 富美子・荒井 祐美子	岩手県 一関市川崎 学校給食センター 昆 良枝・千葉 安子	福島県 新地町立新地小学校 畠山 真由美・小島 仁子	福島県 鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・岡崎 かつ子	福島県 鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・岡崎 かつ子	福島県 南会津郡只見町 学校給食センター 横田 みえ子・目黒 千里	福島県 鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・鈴木 ひろ子	福島県 優秀賞(タニコー賞) 鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・鈴木 ひろ子	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
関東	千葉県 匝瑳市野栄 学校給食センター 秋山 真理子・長谷川 みよ子	東京都 女子栄養大学特別賞 江戸川区立下鎌田小学校 千葉 幸子・長谷川 雅亮	東京都 品川区立小山小学校 石原 洋子・高見 浩一	茨城県 笠間市岩間 学校給食センター 吉田 美紀・野口 節子	東京都 檜原村学校給食 共同調理場 菅野 幸・古川みゆき	茨城県 筑西市立下館 学校給食センター 島田 亜紀美・鈴木 美和	埼玉県 所沢市立 第1学校給食センター 小林 洋介・山田 雅士	東京都 優勝 (味の素KK だし・うま味賞) 文京区立青柳小学校 松丸 奨・大野 雅代	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
	静岡県 静岡市立 清水有度第一小学校 大田 比佐子・永井 律子	千葉県 優勝 (焼き鳥・うなぎ・惣菜の日本一賞) 匝瑳市野栄 学校給食センター 秋山 真理子・小川 徳子	埼玉県 新座市立西堀小学校 猪瀬 里美・大島 和子	静岡県 静岡市立蒲原東小学校 青木 みさ子・安本 欽一	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	神奈川県 優秀賞(藤江(ふじの系)賞) 横浜市立上寺尾小学校 松本 清江・清水 由美子
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 恵美・松本 ひろみ	石川県 金沢市学校給食 西南部共同調理場 安嶋 まなみ・三輪 恵子	富山県 南砺市立井波小学校 平田 ふさ子・長井 静子	新潟県 優勝 (味の素KK だし・うま味賞) 上越市立春日新田小学校 宮澤 富美子・植木 節子	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 梶井 泰子・須田 幸子	長野県 長和町立長門小学校 長岡 千鶴子・山浦 しげ子	長野県 優秀賞(東京ガス賞) 富士見町立富士見中学校 畠山 梨恵・坂本 純子	富山県 女子栄養大学特別賞 高岡市学校給食 石瀨共同調理場 荒木 志帆・二山 陽介
	石川県 21世紀構想研究会特別賞 加賀市立錦城中学校 山崎 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 準優勝(サラヤ賞) 砺波市学校給食センター 亀ヶ谷 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 上越市立立名中学校 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	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
中部・近畿	愛知県 高浜市立南中学校 金山 明子・神谷 直美	岐阜県 中津川市立西小学校 山本 弥生・清水 正子	岐阜県 優勝 (焼き鳥・うなぎ・惣菜の日本一賞) 多治見市共栄調理場 松原 恵子・水野 はるみ	岐阜県 土岐市学校給食センター 遠山 致得子・熊谷 政純	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 富田 直美・三浦 康子	岐阜県 大垣市北部 学校給食センター 山崎 香代・高橋 葉津子	岐阜県 高山市 学校給食本郷センター 高澤 和代・山村 さつき
	三重県 鳥羽市学校給食 長岡共同調理場 村山 美和子・山本 さち子	滋賀県 準優勝 (味の素KK だし・うま味賞) 守山市立守山小学校 廣田 美佐子・井上 宏子	兵庫県 宍粟市立一宮 学校給食センター 田路 永子・秋田 美智子	和歌山県 準優勝(サラヤ賞) 和歌山市立有功小学校 高橋 啓子・倉八 由佳	岐阜県 優勝 (味の素KK だし・うま味賞) 郡上市白鳥 学校給食センター 白瀧 芳美・見付 清美	和歌山県 優勝 (味の素KK だし・うま味賞) 和歌山市立名草小学校 土井 登世・山中 恭子	和歌山県 準優勝(サラヤ賞) 和歌山市立名草小学校 土井 登世・山中 恭子	奈良県 宇陀市立学校給食センター 高岡 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
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・船津 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 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
	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・宮崎 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 準優勝(サラヤ賞) 大月町立大月中学校 野坂 なつこ・安岡 千冬	愛媛県 愛媛県立今治特別支援学校 中家 華奈・黒川 レミ	愛媛県 牛乳・乳製品部門賞 新居浜市立大生院小学校 武方 和宏・牧野 里香	広島県 優秀賞(ヤクルト賞) 呉市立白岳小学校 榎田 直美・原 幸恵
九州・沖縄	佐賀県 女子栄養大学特別賞 小城市 学校給食センター 百武 裕美・吉岡 美佐子	佐賀県 佐賀市立新栄小学校 百武 裕美・益田 久美子	長崎県 壱岐市立芦辺小学校 村上 恭代・大川 芳子	長崎県 峰学校給食共同調理場 佐田 マキ・松村 哲子	佐賀県 嬉野市塩田 学校給食センター 阿部 香理・光武 きよみ	鹿児島県 鹿児島県立鹿児島盲学校 飛松 佳子・安楽 裕美	鹿児島県 枕崎市立 学校給食センター 瀬戸 光代・本柳 慎二	長崎県 優秀賞(藤江(ふじの系)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
	鹿児島県 指宿市指宿 学校給食センター 成相 律子・曾木 さとみ	長崎県 西海市立大瀬戸学校給食 共同調理場 神林 光子・山口 恵子	鹿児島県 準優勝 (味の素KK だし・うま味賞) 出水市立米ノ津東小学校 榊 順子・岩崎 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	沖縄県 竹富町立波照間小中学校 首藤 由佳・大嶺 多枝美
							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	

※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

第1回大会

2006年

長野県 長谷学校給食共同調理場  
埋橋 恵美・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・宮崎 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



優勝した長谷学校給食共同調理場 埋橋 恵美さん・松本 ひろみさんの喜びの声

「1時間の調理時間はあっという間に過ぎてしまいましたが、いつも調理している時と全く同じ手順、同じ気持ちで取り組んでいました。松本ひろみさんと声をかけ合って作業の確認をしながら進めていたのですが、夢中でしたから何も覚えていません。優勝といわれたときは信じられず、夢を見ているようでした。選手宣誓と優勝の両方を実現できて、本当に我ながらドラマチックだなあと感じました(笑)。

給食はでき上がった時に味見をしたのですが、もう1時間の調理で精魂使い果たしたようになり、味については自信がありませんでした。でも、すべてが終了してからでき上がりを食べてみたら、いつものようにおいしかったのでほっとしました」



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、いさぎの磯辺揚げ、お講汁、お浸し、守山メロンゼリー



優勝した匝瑳市野栄学校給食センター 秋山 真理子さん・小川 徳子さんの喜びの声

秋山さんは昨年が続いての連続出場。「昨年と変えて、素材に手を加えて子どもたちが食べやすいように工夫しました。盛りつけもそうです。どちら子どもたちに食べてほしいからです」と言う。大会に向けた準備もすべかったようだ。「練習、練習だった。レシピは暗記してしまっただけ。エネルギーを使い果たした感じが」と笑った。

小川さんも「これからもずっと手作りの給食を作っていきたい」と、感激の様子で決意を表した。二人にとって一番うれしいのは「子どもたちがおいしかったよ、といってくれることです。この言葉がモチベーションの元になるのです」優勝を最初に伝えたいのはセンターの仲間たちだと言う。「この仕事はチームワークが大切です。センターは9人だがみんなのチームワークが最高なんです」と話す。



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・岩崎 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



優勝した多治見市共栄調理場 松原 恵子さん・水野 はるみさんの喜びの声

優勝した松原恵子さん、水野はるみさんのチームには強い思い入れがあった。それは多治見の給食の先輩からも言われてきた日本の食文化の伝承だ。多治見に伝わる日本型の食事を守ろうと魚の一匹づつにこだわる。今回は鮎の塩焼きを献立に載せた。「低学年は骨を嫌がる子もいますが、だんだん気にしなくなります。魚の姿を知ることが大切だと思っています」鮎が給食に登場するのは年2回。塩焼きと甘露煮だ。

20年以上前から調理場で梅干を漬けている。パックでしか知らない子どもたちは興味津々。「日本人の知恵が詰まっていると思うのです。それを子どもたちに伝えていきたい。今回それが評価されたのならこんなうれしいことはありません」給食歴27年、松原さんの揺るぎない信念だ。松原さんたちは3回目の挑戦だった。1回、2回と選考段階で落ち、決勝大会は初めて。「夢のようです」そこに応援に駆けつけた寺嶋一博場長が走りよりガッチリ握手。「ありがとうございます」涙がこぼれた。



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



優勝した上越市立春日新田小学校 宮澤 富美子さん・植木 節子さんの喜びの声

優勝した宮澤富美子さんと植木節子さんはこの春めぐり合った。給食にたずさわって共に37年のベテラン同士だった。調理チーフの植木さんと宮澤さんの信頼は互いに厚い。力強いパートナーなのだ。常にプロの仕事をする。だから互いに認め合い、尊重する。チームワークの秘訣は「信頼」という宮澤さんの横でうなづく植木さん。「宮澤さんを信頼してついでただけです」と言えば「植木さんは世界一の調理チームのリーダー」と返した。



優勝の理由を聞かれて、「練習してきました。今日は練習の結果だと思っています」と植木さん。宮澤さんは「緊張しましたが、タマタマトマピーチーズ焼きもひじき佃煮もゴマネーズあえも打ち豆みそ汁も、心をこめて作りました」揺るぎないプロの誇りを見つけた。  
920食を作る大規模校。「でも食べる子どもは一人ひとり。大量でもそれを意識しながら作ろうと毎日植木チーフはスタッフに声をかけている」と、宮澤さんは心のもった給食の精神を話す。学校現場も食育に熱心で先生も必ず一緒に食べるなど給食の重要性に理解と協力を惜しまない。

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  
亀ヶ谷 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



優勝した郡上市白鳥学校給食センター 白瀧 芳美さん・見付 清美さんの喜びの声

「私たちの力ではなく子どもたちや周りのおかげです。夢のようです。いい報告ができるのがとてもうれしい」白瀧さんの喜びの言葉はかすかに震えた。調理員の見付さんも「皆さんのおかげ。とてもうれしい」と控えめに荣誉の喜びを口にした。白瀧さんと調理員、見付清美さんは、給食センターではなく別の市の施設で練習を重ね、7回は作ってきた。これまでに出場した先輩から会場の調理台の様子を覚えてもらうなど事前の研究も行ったと言う。



子どもたちは皆、決勝出場を知っていて、全員が応援メッセージを書いてくれてセンターまで届けてくれた。「日本一になってね、とか、普段の力を出せるように頑張ってるね、とか書いて励ましてくれた。これを宝物に持ってきた」と、子どもたちの応援に感謝する白瀧さんの声は途切れがちだ。  
「給食と子どもたち、地域が繋がる活動をしている。後は衛生管理に気を遣っている。おいしくっていい献立でも安全でなくてはいけないというのが学校給食。安全という部分がきちんとできるように練習してきた」と、白瀧さんの給食に懸ける思いを話した。

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

優勝



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

準優勝



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、南瓜とこまつ菜のみそ汁、ばんかんゼリー



優勝した和歌山市立名草小学校 土井 登世さん・山中 恭子さんの喜びの声

2,057校・施設の頂点に立った感想を求められた土井さんは少し早口で、「山中さんとこの日のために一生懸命頑張ってきた。和歌山も8月の水害で大きな被害を出した。私たちのところは被害がなかったが、子どもたちのために豊かな食材を提供するため生産者の方々はいつも大変な苦勞をされていると思う。この賞で幾らかでも生産者の励みに繋がって貰えればうれしい。『先生、布引大根で日本一になってね』と、子どもたちが大きな応援をしてくれた。これで子どもたちや生産者や学校の方々のお土産として持って帰れる。本当にありがとうございました」と、感激に声を上ずらせながら喜びを話した。



山中さんは「日頃と違う調理の中で勝手が違い、失敗をした。反省する点もあったので、学校に帰ったら一から精進していきたい。本日はありがとうございました」と、頂点に立ってもなお前進するプロの心根を見せた。

第7回大会

2012年

愛知県

西尾市立西尾中学校  
富田 直美、三浦 康子

優勝



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、にんじん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

準優勝



ごはん、牛乳、郷土の煮物、ぬた、ちりめんニンジンふりかけ、ハリハリ汁、冬瓜の梅ゼリー



優勝した西尾市立西尾中学校 富田 直美さん・三浦 康子さんの喜びの声

優勝校の発表となり、静まりかえった会場にその名を響かせたのは、愛知県 西尾市立西尾中学校であった。大きな拍手の中、富田さんと三浦さんは、少し戸惑いながら登壇した。

学校栄養職員の富田さんは「嘘のような感じです。手洗い検査でなかなかパスすることができずにもう諦めていました。でも、愛知県の食材を知らせようと思い、1時間以内に調理を終わらせることができました。他のみなさんの作品も心のこもった地産産物の給食でした。その代表として受賞できて、とてもうれしいです。これからは西尾の子どもたちを食育で鍛えていきたいと思っています」と涙をこらえながら語った。

調理員の三浦さんは「調理中は失敗したりして、賞がいただけるとは思いませんでした。ありがとうございました」と涙をぬぐった。



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

優勝



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

香川県

高松市立国分寺北部小学校  
下岡 純子、香川 由希子

準優勝



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



優勝した文京区立青柳小学校 松丸 奨さん・大野 雅代さんの喜びの声

初めての男性の優勝者となった学校栄養職員の松丸さんは、「今日は本当にありがとうございます。結果発表では、名前が最後まで呼ばれないので、もうダメなのかと思いました」と語った。

「東京に赴任してきて思ったことは、東京の子どもたちは食との距離が遠いということです。それを少しでも近づけて、野菜や大豆、魚を好きになる…そんな献立を考えてきました。その結果が、このような賞をいただけることとなり本当にうれしいです。今回の優勝で、子どもたちはもっと野菜が大好きで、野菜に詳しくなるのではないかと思います。

学校では、東京の食材献立の他にも、各地方の郷土料理もたくさん取り入れています。来年もまた挑戦者として参加したいと思っています」と、すでに次を見据え、ますますの向上心と意欲を見せた。



第9回大会

2014年

秋田県

藤里町学校給食センター  
津谷 早苗、桂田 尚子

優勝



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

秋田県の郷土料理として有名な「きりたんぼ鍋」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。

東京都

文京区立青柳小学校  
松丸 奨、石川 絢華

準優勝



浅草のりごはん、東京牛乳、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

【人と人の繋がりや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」は、伊豆諸島の郷土料理。あきる野市のしょうゆと内藤藤辛子（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。

第9回大会

2014年



優勝した藤里町学校給食センター 津谷 早苗さん・桂田 尚子さんの喜びの声

「この大会に出られるだけでもすごくありがたいことだと思っていたのに、まさかこのようすばらしい賞をいただけるとは思っていませんでした。普段から地域の生産者の方、そして街の加工業者の方に、日々協力していただき、支えられているのだなど、改めて感じることができました。本当に感謝の気持ちでいっぱいです。

この献立には、秋田の郷土料理、藤里町の食材をふんだんに取り入れました。悩みながら、考えながら、当日、力を十分に発揮できるようにと、調理員の方と一緒にがんばってきました。その成果がこのような形に出たので本当にうれしく思います。普段子どもたちがなかなか気づかない、藤里町の良さ、すばらしさ、豊かな自然と食材に恵まれているのだということを、伝えていけたらと思います。本当にありがとうございました」津谷さんは涙に声を何度も詰まらせながら想いを語った。

桂田さんは、「津谷先生のお陰でここまで連れてきていただけました。この大会の出場が決まった時、街のみんなが協力してくれて、今、みんなの顔が思い浮かびます。早く帰って報告したいと思います」と語った。



準優勝の文京区立青柳小学校 松丸 奨さん・石川 絢華さんの喜びの声

文京区立青柳小学校は、前年の優勝校。

松丸さんは、「今日は、準優勝という賞をいただきまして、誠にありがとうございます。これは、子どもたちや、たくさんの生産者さんの想いのお陰だと思います。東京のような都心でも、これだけ食育で伝えられる事があるということ、できるだけ表現したつもりです。優勝でないのは残念ですが、まだ勉強中の身なので、もっともっとがんばれよ、という意味なのだと思えます。まだ子どもたちのためにできること、伝えられることもあるということなのだと思えました。もっともっと精進して、おいしい給食、すてきな食育を子どもたちに伝えていきたいと思えます。今日は本当にありがとうございました」と、語った。

「このような大会に参加させていただき、良い経験になりました。私たち二人の力ではなく、たくさんの方々から応援をいただき、本当に助けられてここまでできました。感謝の気持ちでいっぱいです。悔いなくできました」と、石川さん。

惜しくも連覇は逃したものの、準優勝という見事な賞に輝いた。



子どもたちが親子で学校給食メニューに挑戦

7月22日(水)・23日(木)、全国学校給食甲子園では10周年記念ワークショップ「つくってみよう！学校給食メニュー～食育もいっしょに学んだよ～」を東京ガスのスタジオ・プラスジー・ギンザ(東京・中央区)で開催しました。



今回のワークショップには108組(小学生とその保護者)もの応募があり、その中から抽選の結果、計24組48名の親子が選ばれました。7月22日には小学校高学年(4年生～6年生)、23日には低学年(1年生～3年生)の親子が夏野菜をたっぷり使ったキーマカレーやサラダ、ぶどうゼリーの給食レシピに挑戦しました。

参加者のうち、女の子と男の子の比率は約7対5で思った以上に男の子の参加が多かったのですが、夏休みとはいえ平日だったためか、父親と子どものペアは一組で、あとはすべて母親とのペアでした。

作り方をしっかりデモンストレーション

ワークショップは、馬場錬成・全国学校給食甲子園実行副委員長の開会の挨拶でスタートしました。続いて調理指導をしてくれる小平市立小平第六小学校の栄養教諭白井ひで子先生と調理員の佐藤秀さんの紹介がありました。

「クッキングラボ」では東京ガス「食」情報センター主幹、杉山智美さんがこれから使用するガスコンロ「ピピッとコンロ」について説明してくれました。温度調節機能や自動でご飯を炊いてくれる「自動炊飯機能」など、ボタンを押すだけでいろいろやってくれる最新鋭のガスコンロには、保護者の皆さんも「便利です」と感心しきりです。



続いて調理のデモンストレーションです。白井先生の解説のもと、調理員の佐藤さんが実際に料理を作らせて見せてくれます。

また、白井先生から「給食では原則、すべての食材を加熱処理します。ですからサラダに使うキュウリやキャベツもお湯でさっとゆがきます。ドレッシングも加熱しますよ」という給食ならではの調理法を紹介すると、保護者の皆さんから驚きの声が上がりました。「でも、加熱処理することで嵩も低くなりたくさん野菜が食べられますし、ドレッシングもなじみやすくなりますよ」との説明を聞いて納得です。

真剣に楽しく調理実習

「クッキングラボ」の調理台は全部で6台。2組の親子が1台の調理台を使用して、お互いに協力したり、役割分担をしながら、4人分の給食を約50分かけてつくります。

また低学年には調理台が高すぎるので、ステップ台を用意。親と

同じ目線で調理できるとあって子どもたちはとても嬉しそうです。白井先生や佐藤さんは、調理台をあちこち忙しく回りながら指導してくれます。また、東京ガスの調理スタッフの方も調理台ごとに一人ずつ配置されていて、火加減などをアドバイスしてくれます。



出来上がりに親子で満足

いよいよ試食タイムです。さっそく親子で作った給食レシピをカメラに収める子どもや一目散に食べ始める子どもなど、皆、自分たちのでき栄えに満足した様子です。



中には「学校の給食よりおいしい」という子どもがいたり、「今までズッキーニやナスは嫌いでしたが今日は完食ですね」と驚いている保護者もいたり、今日はいろいろ新しい発見があったようです。

食育の授業も受けました

食育の授業があるのも、学校給食ならではのワークショップです。「クイズ形式で野菜の断面を次々にスクリーンに映しながら、白井先生が子どもたちに尋ねます。



最後に長島美保子・全国学校給食甲子園実行委員(7月22日)から「学校給食への関心がますます深まることを願っています」、また銭谷真美・同実行委員長(同23日)からは「教育には知育・体育・徳育、それにプラスして食育が大切です」とそれぞれ閉会挨拶があり、2日間に渡って行われた「親子でつくる学校給食ワークショップ」は無事終了しました。



当日のレシピはこちらからダウンロードいただけます。  
<http://kyusyoku-kosien.net/workshop1507/ws-recipe.pdf>



いつもの時間に  
いつものお味噌汁が良い。



あなたがおかわり  
するのを見るのが良い。



試合前は  
母の手作りカツが良い。



誕生日にきまって出てくる  
エビフライが良い。



息子と初めての晩酌で  
しみり話するのが良い。



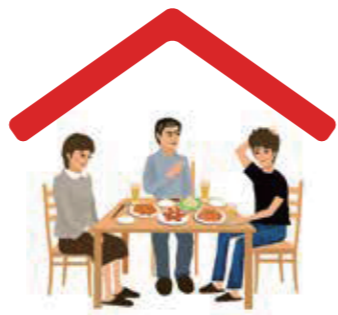
まだ料理に慣れない  
娘のチャーハンが良い。



父の大盛り手料理で  
大盛りあがりが良い。



寒い日はみんなで  
あったまる鍋が良い。



好物ばかりならんだ  
久しぶりの実家が良い。



ずっとずっと  
君と一緒に良い。

屋根の下に、良いと書くと、  
「食」という字に見えるように。  
お家で家族一緒に食べるご飯は、  
ほんとうに良いものです。  
今日あったことを話す。  
寒い日も。暑い日も。  
辛いことがあった日も。  
嬉しいことがあった日も。  
食卓は家族を育てる場所だと思う。  
さあ今晚。もっと家族になりませんか。  
味の素KKからの提案です。

# 良

ひとつ屋根の下、今日もあなたと、食べられて良かった。



## 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 2つのご提案

product 1. ピュアスター ミュークリーン

product 2. 便座きれいくんV

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 ミュークリーン」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・調理器具の除菌等に、安心してご使用いただけます。

便座除菌で発生源からウイルス対策。

トイレトイレットペーパーに含ませてふくだけで、食中毒原因菌の発生源になりやすいトイレの便座をしっかりと除菌できる専用のクリーナーです。使用後のペーパーはそのままトイレに流せます。



\*当社従来品比較

5L

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/>

おすすめ  
します！

# のむ ヨーグルト ジョア は、 おいしく飲みやすい乳製品です。

その理由 **1**

ジョアは理想的なアミノ酸バランスを持つ飲料  
**アミノ酸スコアが100**

アミノ酸スコアとは「必須アミノ酸」含有比率を評価する数値で、最高値が100です。



その理由 **2**

選べる**4つのおいしさ**ラインナップ！

果汁アップでさらにおいしく



ジョア プレーンは  
消費者庁から  
許可された  
特定保健用食品です。



プレーン



ストロベリー



ブルーベリー



マスカット

果汁  
10%

果汁・果肉  
6%

果汁  
7%

鉄  
4mg

その理由 **3**

1本に**カルシウム220mg**

ジョア(1本125ml)で220mgのカルシウムが摂れます。



その理由 **4**

カルシウムの吸収を促進する  
**ビタミンD**入り

プレーンに3.8μg、その他のジョアは2.5μg入り。



その理由 **5**

カラダにやさしい **低脂肪**

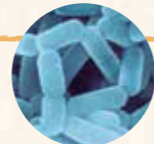
脂質はプレーンで1.1g、その他で0.1gと低脂肪。  
(給食)メニュー(プラン)作りにも幅が広がります。



その理由 **6**

数多くの研究成果を持つ **乳酸菌 シロタ株**入り

1本(125ml)に乳酸菌 シロタ株が12.5億個以上。  
胃液や胆汁に負けず、生きたまま腸内に到達します。



乳酸菌 シロタ株  
(L.カゼイ YIT 9029)

その理由 **7**

ジョア マスカットは  
1本に **鉄4mg**入り

日本人の食生活で不足しがちな鉄が手軽に摂れます。



その理由 **8**

飲みやすくてちょうど良い量 **125ml**

多すぎず、少なすぎず、負担にならない容量です。  
残菜が減ったとのうれしい声も。



# アイリスプラン

国・公・私立学校教職員のための

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27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-15-LF-004234  
承 12-企-84 (1303)



アイホーは給食づくりを厨房から応援しています!

# 調理を支えるチカラ!

学校給食における厨房というフィールドで、安全で美味しい給食づくりを支えているのがアイホーの業務用調理機械。アイホーは機械の製造・販売は元より、厨房における衛生的な環境づくりからメンテナンスまでトータルでサポート。

業務用調理機械メーカー  
**株式会社 AiHO**  
 本社・工場 / 〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入60 TEL:0533-88-5111 FAX:0533-88-4510  
 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・大分・長崎  
<http://www.aiho.co.jp/>

液状食材定量供給装置

# 武蔵のディスペンサーが、自由自在に食を描く。

ディスペンサーとは・・・  
 チョコレート、シロップ、ケチャップ等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。

ディスペンサー技術で

- ・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。

世界ディスペンサー  
**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  
[www.musashi-engineering.co.jp/](http://www.musashi-engineering.co.jp/)

# 自然と共生するイノベーション

株式会社ガリレオは、太陽光発電事業の最大効率化や安価な発電量測定装置の開発をはじめ、システム開発力で社会に貢献します。

長野県上田市の神科第一保育園に21kWの太陽光発電所を設置しました。

株式会社ガリレオ  
 英語 / 中国語翻訳・コンテンツ制作運営・システム開発・学会業務情報化サービス・自然エネルギー関連事業  
 上田オフィス (本社) 長野県上田市常磐城5-3-29 TEL: 0268-22-6211  
 東京オフィス 東京都豊島区巣鴨1-24-1 第2ユニオンビル4階 TEL: 03-5981-9823

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 <http://www.morinagamilk.co.jp/products/purester/> TEL: 03-3798-8199

発売元: **森永乳業**

食育・給食だよりCD-ROMシリーズ  
**食育クイズ & ワークシート集** + 800点以上  
 イラスト素材付き

藤井美代子/制作 / 全国学校給食協会:原案  
 ・B5判96ページ・CD-ROM付  
 ・定価1,944円(本体1,800円)  
 ・ISBN978-4-88132-063-1 C2837

食に関する楽しいクイズやワークシートを53点、さらにイラスト素材を800点以上収録、食の指導にすぐに活用できます!  
 ルビヤ、クイズの「こたえ」「解説」が取り外し可能で便利です。

ここからだのけんこう  
**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。

2015年10月号電子版を無料配信!  
 iPadやiPhoneで、全ページ無料で読めます。「App Store」で、「月刊学校給食」を検索し、インストールしてください。

定価960円(本体889円) 毎月15日発売

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

Soei  
SOEI IP LABO FOUNDATION

一般財団法人  
**創英 IP ラボ**

知的財産に関する  
調査研究・出版・セミナー企画と運営

国際的な人財育成に貢献します

「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  
パリオッキングセンター

GOOD DESIGN

業務用厨房機器総合メーカー  
**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/

笑顔マランチ 新商品も加わり  
全品リニューアル

リンゴの香り  
和風  
和風  
和風  
和風  
和風

理研ビタミン株式会社  
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

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  
ひみこのはがいで  
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47年—

学校食事研究会  
ご購入のお申し込み、お問い合わせは  
TEL: 03-3265-0377 FAX: 03-3265-0378 HP: http://www.gakkounosyokujii.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。

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/

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一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

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-020064-V  
クラック抑制ラバファルト 塗膜工法

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.sakura.ne.jp rubafalt@cronos.ocn.ne.jp

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

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

あんしんを約束 おいしいを演出  
**Sanshin**

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

みんな子どもに見た「**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KTCビル1  
TEL 03-3264-2624  
URL http://www.schoolpress.co.jp/

**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 TEL:03-3734-8171  
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

海からのおくりもの  
かまぼこ  
大集合。



かまぼこ健康おいしさ宣言

Healthy  
Tasty  
Easy

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



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 058-279-0541 / 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

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。



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

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

**NAKANISHI**

食は **チカラ。**

重要!

キッチンシステムの最先端企業として  
食のさらなる可能性を目指す。



業務用厨房機器総合メーカー 株式会社 中西製佐所

東京本社：東京都中央区新川一丁目26番2号新川INSE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

グルタミン酸ソーダ無添加

三島の炊き込みわかめシリーズ

あなたはどちら派？ 塩味 or 醤油味



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  
<http://www.mishima.co.jp> 広島本社/〒730-8661 広島市中区南吉島2丁目1-53 電話(082)245-3211

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  
ハイグリップ [NHS]



ミドリ安全株式会社 URL [higrip.midori-fh.jp](http://higrip.midori-fh.jp)

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9回決勝大会の動画
- ・「学校給食のひろば」
- ・10周年記念ワークショップレポート

などご覧いただけます

全国学校給食甲子園

第10回 全国学校給食甲子園 応募受付



決勝大会の様子は生配信します

決勝大会の様子はUstreamで生配信いたします。(全国学校給食甲子園ホームページからもご覧いただけます。)

また、Facebookでも、随時写真つきでレポートいたします。  
<https://www.facebook.com/kyushoku.koshien/>  
ぜひご覧ください。



第9回決勝大会の動画より

Quality & Device  
WAKO APRON Pro

こだわりの生きた最高品質  
ワコケータリングウェア事業部 様式

Customize for you  
あなたのために一から

新製品  
インナードライエプロン  
Inner Dry Apron  
ドライシステム環境に適した  
リバーシブルエプロン。



水滴下にアレルギー!! 吸水速乾機能  
裏面は耐熱性防水ラミネートの  
リバーシブルタイプ

マイティクロスエプロン  
Mighty cloth Apron

アイメッシュエプロン  
i-mesh Apron

株式会社 ワコ ケータリング ウェア事業部  
〒497-0004 愛知県あま市七宝町北海道2055  
TEL:052-444-2634(9時～) FAX:052-444-2050

HACCP&RoHS  
HALOGEN FREE



焼鳥を買って帰ろう。日本一で。



家族の「笑顔」も

思い出した。



「焼鳥」も見たら



レバー串  
1本 98円

ももねぎ串  
1本 105円

つくね串  
1本 98円

※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260店舗展開している焼鳥・惣菜・うなぎ蒲焼のお店です。

株式会社日本一 本社：千葉県野田市目吹1965 TEL.04-7124-2616

やきとり 日本一

検索

## 給食ひろば

www.kyushoku.jp

Pick up!

### 給食 トピックス

全国各地から  
給食・食育に関するニュースを  
ピックアップしてご紹介

Toolbox!

### 食育 アイテム集

学校の掲示物などに使える  
給食ひろばオリジナルの  
資料を配布

Report!

### 給食・食育 取材レポート

運営者が実際に参加した、  
全国で開催している  
給食・食育のイベントをご案内

Encyclopaedia!

### 食材 百科事典

様々な食材の、  
旬・栄養価・料理の仕方まで、  
詳細な情報をご紹介します

Marvelous!

### 給食 イラスト集

学校の掲示物などに使える  
給食ひろばオリジナルの  
イラストを配布

The truth!

### 給食の真相

給食トピックスの中から  
更にピックアップしたニュースを  
その裏側まで給食のプロが分析

Take pictures!

はじまりました!

## はなまる給食写真館

### はなまる 給食写真館 とは

はなまる給食写真館では、全国の学校給食の栄養士さんから  
学校給食の写真を投稿いただいています。  
投稿いただいた給食写真は一覧して見ることや、  
地域ごとに絞り込むことで、色々な給食を探ることができます。  
いつもの給食・地産地消を取り入れた給食・行事給食・郷土料理給食・  
世界の料理など、お互いの学校給食を参考にしながら献立のバラエティ  
を増やし、日本の学校給食のレベルをさらに上げていきましょう!

### みなさんの 給食献立写真 が世界の 学校給食に

みなさんが投稿した給食献立の写真点数に応じて、  
弊社が国連世界食糧計画を通じて途上国に対して  
学校給食プログラムへの寄付いたします。  
日本の学校給食が世界の途上国の給食へとつながります。  
ぜひ給食ひろばのはなまる写真館へご参加ください。



株式会社 菜友

〒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/



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

Twitter, Facebook もやっています★

@KyushokuJP 給食ひろば





子どもたちのえがおをつなぐ



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>

TEL 03-5625-5811



40th

〒130-0026 東京都墨田区両国 1-10-7 ふじのゑIII

詳しくはホームページ

ふじのえ

検索