



第18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



岩手県遠野市立遠野北小学校



佐賀県佐賀市立北山東部小学校

開催日 2023年12月9日(土)、10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 認定NPO法人21世紀構想研究会

後援 文部科学省、農林水産省、厚生労働省、公益社団法人日本医師会、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、一般財団法人教職員生涯福祉財団、公益社団法人日本給食サービス協会、公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会

「第18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。



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

子どもたちの笑顔をつなぐ



fujinoe.com



冷凍食品はニチレイ



# デジタル時代を 生き抜く子ども達に。



めぐすりの木エキス

アントシアニン

ビタミンA

眼に良いとされる栄養素をふんだんに配合しました。  
食事から摂取しにくい栄養素をおやつ感覚で補うことができます。

商品名：おとなの肝油ドロップ ブルーベリープラス



※断面図  
ブルーベリー風味

あなたの100年の健康のために



お客様にご購入いただいた商品の収益金の一部は、「患者様の痛みや苦しみ、家族の不安に共感できる」医療スタッフを育成する医学教育&交流活動に使われています。詳しくは、野口医学研究所のホームページ (<https://www.noguchi-net.com/>) まで。

# 第18回 全国学校給食甲子園

## 主催者挨拶



認定 NPO 法人 21 世紀構想研究会  
理事長 **馬場 錬成**

18回大会は、4年ぶりに通常の形に戻り充実した大会として盛り上がりました。コロナ禍の時代を経て、学校現場も様々な点で変化が起きました。ネット環境での授業やイベントなども以前よりも活発になり、ICTの活用も大きく進展してきました。その一端は、食育授業コンテストの充実ぶりにも表れていました。この3年間で栄養教諭・学校栄養職員の先生方は、ICTを使いこなす術をかなり習得したように感じました。食育授業コンテストで見せられた授業は、どれも素晴らしい5分間授業でした。

食育授業コンテストは、出場する先生方の学校で行う授業で競うものですが、授業は児童・生徒のいない教室で行います。つまりカメラに向かって行った授業をビデオに収録し、それを審査委員の先生方に見てもらい評定をお願いしていますが、今回ほど大接戦で優劣つけ難いことはありませんでした。このような現況は、全国の学校現場での授業が進歩していることを示しており、とても素晴らしいと感じました。

甲子園大会への応募用紙の一つであるアピールシートの書いてくる内容も、年々大きな進展があることを感じています。書き方の要領と写真などを添えた全体のデザインなどに、先生方の向上心と職務に取り組むひたむきさが出ています。そのことを特に伝えたいと思います。



全国学校給食甲子園  
実行委員長 **銭谷 眞美**

新型コロナウイルス感染症がようやく終息に向かい、今大会は4年ぶりに全国から12代表が東京に集まる通常大会に戻りました。18回大会の応募献立は、1079人の学校栄養士の先生方から寄せられましたが、地場産物を活かした優れた献立ばかりでした。審査した先生方の感想でも、年々、献立力はあがっているとのことであり、甲子園大会が現場の先生方の活力となっていることを再認識しました。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」が大切であることを強く感じており、この大会は世界に例のない食育の発展につながる機会になっていることを確信しております。

学校給食は全国どこへ行っても美味しいランチとして、評判になっております。戦後、食糧不足の時代の代表的な学校給食は、脱脂粉乳とコッペパンにおかずが少々出るというものでした。この時代から延々と長い歳月と共に衛生管理と栄養管理は進歩を遂げ、今や日本の学校給食は、素晴らしいスクールランチとして成長しています。

主催者はこの大会だけでなく、食育シンポジウム、食育ワークショップなどを通じて、食育の理解を高める活動にも取り組んでおり、こうした活動が献立力、調理技術、食育授業の改善向上にいきさかでも貢献できればと願っております。

## も く じ

- 4 主催者挨拶
- 5 第18回大会概要
- 6 第18回大会第2～4次選定 通過校・施設紹介
- 8 第18回大会決勝進出校・施設・レシピ紹介
- 20 第18回大会各賞の発表
- 24 第18回大会決勝表彰式
- 28 第18回大会食育授業コンテスト
- 30 第18回大会審査講評
- 31 大村智・小原道城先生からの学校給食応援メッセージ
- 32 第1～17回大会決勝進出校・施設紹介
- 34 主催者の認定NPO法人・21世紀構想研究会の紹介と報告

## 主催団体の認定NPO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て、真の科学技術創造立国を確立するため、1997年9月26日に創設されました。2001年に東京都から特定非営利活動法人と認められ、2020年11月に認定NPO法人として認定を受けました。

創設以来、研究テーマを適宜掲げて討論し、その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しています。

研究会の会員は約100名。主として中小・ベンチャー企業、大学、メディア、行政関係者が参加し、毎回、活発な議論を展開しています。

研究会の下部組織として、知的財産委員会、食育委員会、生命科学委員会がありテーマを定めて討論したり情報交換を行い、会員の研鑽する場としています。

毎年、食育ワークショップ、食育シンポジウムを開催し、食育学会では全国学校給食甲子園の応募献立の内容を分析して発表しています。研究会の活動内容はホームページに詳細を報告しています。

こちらからご覧ください。



発行日 2024年1月20日  
発行 第18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

## 第18回大会概要

### 大会期日

- 2023年12月9日(土)、10日(日)
- 9日(土) レセプション
  - 10日(日) 調理コンテスト  
食育授業コンテスト結果発表・表彰式  
第18回全国学校給食甲子園表彰式

### 大会プログラム

- 9日(土)
- 18:00～19:30 レセプション
- 10日(日)
- 9:40～ 開会式
  - 10:00～11:00 調理コンテスト
  - 11:20～12:20 食味審査
  - 15:00～15:20 食育授業コンテスト結果発表・表彰式
  - 15:20～17:00 第18回全国学校給食甲子園表彰式

### 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

認定 NPO 法人 21 世紀構想研究会

### 実行委員会

- 実行委員長**  
銭谷 眞美 (公益財団法人新国立劇場運営財団理事長)
- 実行副委員長**  
香川 明夫 (学校法人香川栄養学園理事長、  
女子栄養大学・女子栄養大学短期大学部学長)
- 永野 博 (公益社団法人日本工学会アカデミー顧問)
- 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 (創英国際特許法律事務所所長・弁理士)  
小出 重幸 (日本科学技術ジャーナリスト会議理事)
- 事務局**  
馬場 錬成 (認定 NPO 法人 21 世紀構想研究会理事長)  
峯島 朋子 (認定 NPO 法人 21 世紀構想研究会理事・  
事務局長)  
角南 有加 (認定 NPO 法人 21 世紀構想研究会事務局)

### 審査委員会

6ページの審査委員をご参照ください。

### 後援

文部科学省  
農林水産省  
厚生労働省  
公益社団法人日本医師会  
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  
一般財団法人教職員生涯福祉財団  
公益社団法人日本給食サービス協会  
公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会

### 協賛

株式会社野口医学研究所	株式会社藤江
株式会社日本一	キッコマン株式会社
武蔵エンジニアリング株式会社	一般財団法人教職員生涯福祉財団
キュービー株式会社	日本調理機株式会社
株式会社ニチレイフーズ	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
株式会社グリーンハウス	一般財団法人創英IPラボ
株式会社ガリレオ	全国学校給食協会
株式会社 AIHO	ラバファルト株式会社
タニコー株式会社	野村證券株式会社
理研ビタミン株式会社	株式会社イーゼィシステムズ
葉隠勇進株式会社	学校給食用食品メーカー協会
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	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
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
マグテック株式会社	バイオジェニック株式会社
株式会社中西製作所	

### 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 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。
- ⑤ 子どもが喜ぶ郷土愛を育む献立であること。
- ⑥ 食育の生きた教材として活用されていること。
- ⑦ 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。
- ⑧ 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。
- ⑨ 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。



第18回全国学校給食甲子園審査委員

審査委員長	銭谷 眞美	公益財団法人新国立劇場運営財団理事長
審査副委員長	香川 明夫	学校法人香川栄養学園理事長 女子栄養大学・女子栄養大学短期大学部学長
	長島 美保子	公益社団法人全国学校栄養士協議会会長
	小出 重幸	日本科学技術ジャーナリスト会議理事
	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
	関川 幸枝	株式会社野口医学研究所生産管理部次長・管理栄養士
	中西 明美	女子栄養大学栄養学部准教授
	長谷川 芳樹	創英国際特許法律事務所所長・弁理士
審査委員	益子 純子	株式会社藤江代表取締役社長
	三好 恵子	女子栄養大学短期大学部教授
	山上 望	文部科学省初等中等教育局 健康教育・食育課食育調査官
	山口 聡	日本経済新聞社編集委員
	吉村 里美	日本調理機株式会社業務企画部 開発企画課 主任・管理栄養士

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。

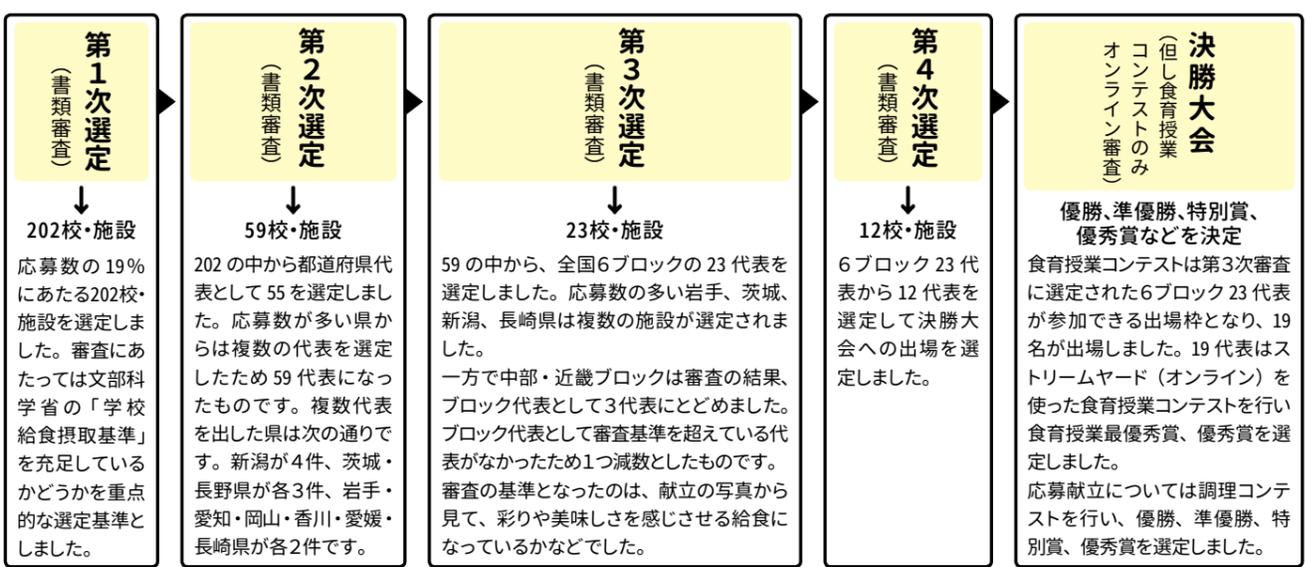
審査方法

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)・特別賞・優秀賞などを決定する。

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、決勝大会の様態などを順次 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。

第18回大会審査経過 18回大会は全国から1,079校・施設の応募がありました。



第2次選定 59校・施設

<b>北海道</b> 大空町立 東藻琴学校給食センター 栄養教諭 川邊 信司	<b>山形県</b> 酒田市立 若浜小学校 学校栄養職員 小松 亜希子	<b>群馬県</b> 片品村 学校給食センター 学校栄養職員 林 清子	<b>新潟県</b> 糸魚川市立 田沢小学校 栄養教諭 石垣 美千代	<b>山梨県</b> 石和学校給食センター 学校栄養職員 吉原 未来
<b>青森県</b> 三戸町 学校給食共同調理場 栄養教諭 藤倉 佐知子	<b>福島県</b> 葛尾村 学校給食センター 栄養教諭 松本 浩枝	<b>埼玉県</b> 朝霞市立 朝霞第八小学校 栄養教諭 中 美奈子	<b>新潟県</b> 妙高市立 新井中央小学校 栄養教諭 岡田 小野江	<b>長野県</b> 箕輪町立 箕輪東小学校 学校栄養職員 原 美浪
<b>岩手県</b> 遠野市 学校給食センター 栄養教諭 黒田 麻由	<b>茨城県</b> 桜川市 学校給食センター 栄養教諭 渡邊 紗	<b>千葉県</b> 千葉県立 富里特別支援学校 栄養教諭 飯田 薫	<b>新潟県</b> 村上市 山北学校給食共同調理場 栄養教諭 佐藤 美春	<b>長野県</b> 伊那市 高遠町学校給食センター 栄養教諭 渡辺 真理子
<b>岩手県</b> 宮古市立 学校重茂給食センター 栄養教諭 沢里 舞帆	<b>茨城県</b> ひたちなか市立 美乃浜学園 栄養教諭 保立 貴博	<b>東京都</b> 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団 武蔵野市立学校給食北町調理場 学校栄養職員 須崎 夏未	<b>富山県</b> 高岡市立 南星中学校 栄養教諭 前田 茜	<b>長野県</b> 飯田市 学校給食竜峡共同調理場 学校栄養職員 澤井 麻理子
<b>宮城県</b> 塩竈市立 第一中学校 学校栄養職員 小川 英美	<b>茨城県</b> 牛久市立 おくの義務教育学校(南校舎) 栄養教諭 飯田 晶子	<b>神奈川県</b> 小田原市立 下府小学校 学校栄養職員 中村 舞衣	<b>石川県</b> 加賀市立 山代中学校 栄養教諭 宮西 美緒	<b>岐阜県</b> 美濃加茂市 学校給食センター 栄養教諭 中島 祐佳
<b>秋田県</b> 小坂町立 小坂小・中学校 栄養教諭 加藤 佑亮	<b>栃木県</b> 下野市立 石橋中学校 栄養教諭 大島 久美子	<b>新潟県</b> 三条市立 大崎学園 栄養教諭 早川 有里子	<b>福井県</b> あわら市 学校給食センター(金津東小学校) 栄養教諭 柴山 優	<b>静岡県</b> 森町立 宮園小学校 栄養教諭 伊藤 佳津

<b>愛知県</b> 稲沢市立 大塚小学校 栄養教諭 土井 綾香	<b>奈良県</b> 広陵町立 真美ヶ丘第一小学校 栄養教諭 伊是名 萌	<b>広島県</b> 呉市立 昭和中央小学校 栄養教諭 鈴木 菜帆	<b>愛媛県</b> 今治市立 国分小学校調理場 学校栄養職員 越智 愛	<b>熊本県</b> 八代市立 代陽小学校 栄養教諭 松田 英津子
<b>愛知県</b> 豊田市 南部給食センター 栄養教諭 田中 愛	<b>和歌山県</b> 岩出市 学校給食共同調理場 栄養教諭 井上 直洋	<b>山口県</b> 山口市立 名田島学校給食共同調理場 栄養教諭 後藤 敦子	<b>高知県</b> 土佐清水市立 学校給食センター 栄養教諭 一圓 紘嘉	<b>大分県</b> 中津市 学校給食山国共同調理場 栄養教諭 久恒 真紀子
<b>三重県</b> 津市 中央学校給食センター 学校栄養職員 河合 さき子	<b>鳥取県</b> 南部町立 西伯給食センター 栄養教諭 露木 浩子	<b>徳島県</b> 阿波市 学校給食センター 栄養教諭 中野 和代	<b>福岡県</b> うきは市立 山春小学校 学校栄養職員 岩橋 沙織	<b>宮崎県</b> 宮崎市 佐土原学校給食センター 栄養教諭 大久保 安代
<b>京都府</b> 伊根町立 本庄小学校 栄養教諭 池野 里佳	<b>島根県</b> 江津市立 桜江学校給食センター 栄養教諭 酒井 美恵子	<b>香川県</b> 丸亀市 第二学校給食センター 栄養教諭 香川 恵理	<b>佐賀県</b> 佐賀市 富士学校給食センター 栄養教諭 北川 美千代	<b>鹿児島県</b> 薩摩川内市立 樋脇学校給食センター 栄養教諭 久保田 晴美
<b>大阪府</b> 枚方市 第一学校給食共同調理場 学校栄養職員 六車 春奈	<b>岡山県</b> 備前市立 伊里共同調理場 学校栄養職員 出井 京子	<b>香川県</b> 高松市立 屋島小学校 栄養教諭 定谷 晴子	<b>長崎県</b> 長崎大学教育学部附属小学校 栄養教諭 山崎 美奈	<b>沖縄県</b> 石垣市立 川平小中学校 学校栄養職員 山里 広子
<b>兵庫県</b> 西脇市立 学校給食センター 栄養教諭 松山 優花	<b>岡山県</b> 岡山県立 岡山東支援学校 栄養教諭 川上 啓子	<b>愛媛県</b> 西条市立 玉津小学校 栄養教諭 茨木 仁美	<b>長崎県</b> 大村市 中学校給食センター 学校栄養職員 岩永かおり	

北海道・東北ブロック① 北海道

大空町立東藻琴学校給食センター

食数 179食  
 所長 村山 修  
 北海道網走郡大空町東藻琴 379 番地 32



栄養教諭 川邊 信司 調理員 大島 洋子

献立

じゃがバターコーンごはん、ひがしもこと乳酪館びん牛乳、大空バーグ〜メルヘンタ焼けソース〜、にんじんときゅうりの松前風あえ物、網走湖しじみ汁、東藻琴芝桜風牛乳プリン

使用地場産物

じゃがいも、バター、とうもろこし、米(おぼろづき)、牛乳、ぶた肉、牛肉、ながいも、たまねぎ、卵、かたくり粉、しめじ、トマトピューレ、にんじん、きゅうり、えだまめ、いか、塩昆布、しじみ、ねぎ、みそ、こんぶ、かつお節、ハスカップ

栄養価

エネルギー	647 kcal	亜鉛	4.2 mg
たんぱく質	27.0 g	ビタミンA	248 μgRAE
脂質	20.7 g	ビタミンB <sub>1</sub>	0.51 mg
脂質	29 %	ビタミンB <sub>2</sub>	0.65 mg
カルシウム	357 mg	ビタミンC	27 mg
マグネシウム	94 mg	食物繊維	5.9 g
鉄	3.7 mg	食塩相当量	2.0 g

レシピ



北海道のオホーツク側に位置する大空町の基幹産業は畑作と酪農。地域の特色ある食材を豊富に使い、月1回「ふるさと給食」を実施しています。今回の献立は地場産物使用率が87%と、ほとんどの食材を道内および町内でまかないつつ、町の自慢である美しい景色からヒントを得た彩りの良い北海道・大空町献立を考案しました。

主食の「じゃがバターコーンごはん」は、じゃがバターコーンをごはんに混ぜた見た目も鮮やかな一品。じゃがいもは大空町産、コーンとバターは北海道産です。主菜の「大空バーグ〜メルヘンタ焼けソースがけ〜」は、美しい田園風景が有名な「メルヘンの丘」の夕焼けをイメージした料理。町特産の知床牛やさくらぶた、たまねぎ、ながいもを使ってふんわりと焼き上げたハンバーグに、東藻琴の特産であるトマトピューレ仕立てのソースをかけました。「にんじんときゅうりの松前風あえ物」は北海道産の食材だけを使い、郷土料理である松前漬けをアレンジ。にんじんは町で栽培するペータクイーンを使い、塩昆布とするめいかであることで、少ない塩分でもおいしく食べられます。「網走湖しじみ汁」には網走湖のしじみと北海道産のねぎを使用。東藻琴農産加工研究会が作る「のんきーみそ」で味付けしました。「東藻琴芝桜風牛乳プリン」は東藻琴の名所である芝桜公園をイメージしたデザートで、東藻琴で生産されるハスカップジャムと牛乳をぜいたくに使用。牛乳は「ふるさと給食」のときだけ、ひがしもこと乳酪館のびん牛乳を提供しています。

給食時にはGoogle Meetを利用して、生産者や加工店について生配信。ふるさとの食材や産業への興味関心を引き出し、感謝の心を育みます。

じゃがバターコーンごはん

- ① ごはんを洗米・浸水し、炊飯する。
- ② じゃがいもは1cmの角切りにしコーンと加熱処理する。
- ③ じゃがいもとコーンをバターしょうゆで炒め、ごはん混ぜる。

大空バーグ〜メルヘンタ焼けソース〜

- ① 夕焼けソースを作る。ぶなしめじ、トマトピューレ、にんにく、しょうゆ、上白糖、ウスターソース、牛乳を合わせ加熱する。
- ② 大空バーグを作る。ながいもは半分はすりおろし、半分は1cmの角切りにし、たまねぎはみじん切りにする。ひき肉だけでよくこね、ながいも、たまねぎ、塩こうじ、卵、牛乳、ナツメグ、こしょうと合わせてこねる。最後にかたくり粉で固さを調整し、成型し焼く。
- ③ 焼いた大空バーグにソースをかける。

にんじんときゅうりの松前風あえ

- ① にんじん・きゅうりは千切りにし、ゆでて冷ます。
- ② えだまめもゆでて冷ます。
- ③ 野菜と塩昆布とするめいかをあえる。

網走湖しじみ汁

- ① しじみは解凍し、砂抜きをする。
- ② ねぎは斜め切りにする。
- ③ だしはかつお節とこんぶを水出しし、加熱して取る。
- ④ しじみ(しょうが)・ねぎの順に加熱し、最後にみそで味付けする。

東藻琴芝桜風牛乳プリン

- ① ジャム・牛乳・砂糖を合わせ砂糖が溶けるまで加熱し、60℃前後でゼラチンを混ぜる。
- ② 容器に入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- ③ 最後にジャムをトッピングする。

材料と分量 (1人分・単位g)

献立対象：小学校

じゃがバターコーンごはん		牛乳		大空バーグ〜メルヘンタ焼けソース〜		にんじんときゅうりの松前風あえ		網走湖しじみ汁		東藻琴芝桜風牛乳プリン	
水稲穀粒(精白米)	60	牛乳	180	ぶたひき肉	30	にんじん	15	しじみ	15	ハスカップジャム	15
じゃがいも	30			牛ひき肉	10	きゅうり	15	ねぎ	7	牛乳	50
コーン缶	5			ながいも	20	えだまめ	5	しょうが(おろし)	1	上白糖	6
強化米	0.1			たまねぎ	10	塩昆布	1.3	のんきーみそ	7	ゼラチン	1.5
無塩バター	2			卵	5	するめいか(乾)	1	中厚かつお節	2.5		
こいくちしょうゆ	1			牛乳(バーグ用)	2			こんぶ	2.5		
				塩こうじ	1						
				ナツメグ(粉)	0.02						
				こしょう	0.02						
				かたくり粉	6						
				ぶなしめじ	11						
				トマトピューレ	13						
				おろしにんにく	1						
				こいくちしょうゆ	0.5						
				上白糖	3						
				ウスターソース	1						
				牛乳(ソース用)	5						

北海道・東北ブロック② 岩手

遠野市学校給食センター

食数 1819食  
 所長 菊池 今英  
 岩手県遠野市松崎町白岩 31-44-1



栄養教諭 黒田 麻由 調理員 運萬 里花

献立

ごはん、牛乳、さけのごま竜田揚げ、遠野産切干しだいこんとえだまめのサラダ、山菜ひつつみ

使用地場産物

米、牛乳、さけ、切干しだいこん、こまつな、キャベツ、えだまめ、にんじん、すいとん、とりもも肉、ごぼう、山菜ミックス、乾しいたけ、長ねぎ

栄養価

エネルギー	671 kcal	亜鉛	2.8 mg
たんぱく質	24.8 g	ビタミンA	262 μgRAE
脂質	20.3 g	ビタミンB <sub>1</sub>	0.60 mg
脂質	27 %	ビタミンB <sub>2</sub>	0.53 mg
カルシウム	369 mg	ビタミンC	23 mg
マグネシウム	100 mg	食物繊維	5.1 g
鉄	2.7 mg	食塩相当量	1.7 g

レシピ



遠野市は、岩手県の南東部、北上高地の中央にあります。中心市街地を形成する遠野盆地は、標高1917mの早池峰山を最高峰とする標高300~700m前後の高原群にぐるりと取り囲まれています。古くから沿岸部と内陸部を結ぶ交通の要衝で、江戸時代には城下町、宿場町として栄えました。民俗学者である柳田國男が著した『遠野物語』の地としても知られ、多くの観光客が訪れます。

この献立は、毎月19日の「食育の日」にあわせたもので、郷土料理や地元食材など、身近な「食」について理解を深めることを目指しています。主食は遠野産「あきたこまち」のごはん。「さけのごま竜田揚げ」は、岩手を代表する魚で全国3位の水揚げを誇るさけを使った主菜です。「遠野産切干しだいこんとえだまめのサラダ」で使う切干しだいこんは、貞任高原で育てられた青首だいこんを使用。寒暖差が大きい高原育ちのだいこんは、甘みとうまみが凝縮されています。えだまめは、岩手生まれの「秘伝豆」という味が濃い品種を使用しました。汁物の「山菜ひつつみ」は、岩手県を代表する郷土料理「ひつつみ」に、春の恵みである県内産のわらび、ふき、みず、姫たけといった山菜を入れたものです。「ひつつみ」の名は、小麦粉に水を加え耳たぶくらいのやわらかさにこねたものを、食べやすい大きさに「ひつつまんで」具とともに煮込んだことが由来。「ひつつまむ」は「ひきちぎる」の方言です。

給食日よりでは、栄養価が高く地場食材であるものの、残食の多い食材である切干しだいこんに注目し、持続可能な食生活と地産地消について、児童生徒や保護者たちへ情報発信しました。

さけのごま竜田揚げ

- ① 酒、こいくちしょうゆ、トウバンジャンを混ぜ、さけ切り身を約20分漬け込む。
- ② ①に、いりごま白・黒・かたくり粉をまぶし、油で揚げる。

遠野産切干しだいこんとえだまめのサラダ

- ① 切干しだいこんを戻す。
- ② こまつなは1.5cm幅、キャベツは1cm幅、にんじんは千切りにする。
- ③ えだまめ・コーンを洗う。
- ④ 材料をボイル・冷却し、調味料で食べる。

山菜ひつつみ

- ① とりもも肉を酒に約20分漬け込む。
- ② 乾しいたけを戻す。
- ③ にんじんははちょう4mm、ごぼうは管切り、長ねぎは小口3mmに切る。油揚げは3cm×4mmに切り油抜きをする。
- ④ 山菜ミックスを洗う。
- ⑤ だしパックでだしをとり、とり肉・野菜を煮る。調味料を加え、油揚げ・すいとんを煮て、仕上げに長ねぎを入れる。

材料と分量 (1人分・単位g)

献立対象：小学校

ごはん		牛乳		さけのごま竜田揚げ		遠野産切干しだいこんとえだまめのサラダ		山菜ひつつみ	
精白米	75	牛乳	200	ぎんざけ	40	切干しだいこん	2	すいとん 冷凍	20
				合成清酒	1	こまつな	20	若どりもも皮なし	10
				こいくちしょうゆ	2	キャベツ	12	合成清酒(とり調理用)	1
				トウバンジャン	0.25	えだまめ 冷凍	10	にんじん	10
				ごま 白	1.8	スイートコーン カーネル 冷凍	5	ごぼう	15
				ごま 黒	0.6	にんじん	5	山菜ミックス	15
				じゃがいもでん粉	6.5	車糖 三温糖	0.5	乾しいたけ	0.5
				ホワイトサラダ油	4	米酢	1.5	油揚げ	5
						こいくちしょうゆ	2	根深ねぎ	15
						ごま油	0.3	だしパック	2.5

関東ブロック① 茨城県

桜川市学校給食センター

食数 2825 食  
所長 荒井 真澄  
茨城県桜川市羽田 1008



栄養教諭 渡邊 紗



調理員 森 仁美

献立

桜川市産コシヒカリの麦ごはん、牛乳、つくば鶏のチーズタッカルビ、しらすと県産野菜のナムル、キングポークとトマトの卵スープ、イバラキング

使用地場産物

桜川市産コシヒカリ、牛乳、つくば鶏、筑西きむち、さつまいも、たまねぎ、こまつな、モロヘイヤ、もやし、しらす、にんじん、キングポーク、木綿豆腐、きくらげ、えのきたけ、鶏卵、県産トマトジュース、イバラキング

栄養価

エネルギー	684 kcal	亜鉛	2.9 mg
たんぱく質	30.9 g	ビタミンA	627 μgRAE
脂質	18.7 g	ビタミンB <sub>1</sub>	0.73 mg
脂質	25 %	ビタミンB <sub>2</sub>	0.74 mg
カルシウム	383 mg	ビタミンC	37 mg
マグネシウム	71 mg	食物繊維	4.5 g
鉄	3.3 mg	食塩相当量	1.9 g

レシピ



桜川市産コシヒカリの麦ごはん

① 洗米し、浸水する。② ①を炊いて、盛り付けて完成。

つくば鶏のチーズタッカルビ

① とり肉に酒、しょうが、にんにくで下味を付ける。② たまねぎを洗って皮をむき、スライスする。③ 砂糖、しょうゆ、コチュジャン、キムチを混ぜ、②とさつまいもにあえる。④ 紙カップに①と③を入れ、上からチーズをかけて蒸し焼きにし、盛り付けて完成。

しらすと県産野菜のナムル

① 野菜をよく洗い、にんじんは皮をむく。② こまつなは3cm、モロヘイヤは1cm、にんじんは千切りに切る。③ 野菜をゆでて冷却し、しらすはスチコン

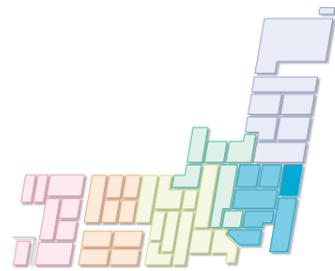
で煎る。④ 調味料を合わせ、③とあえる。⑤ 盛り付けて完成。

キングポークとトマトの卵スープ

① 野菜をよく洗い、皮をむく。② 豆腐をさいの目切りにする。③ ふた肉をにんにくと油で炒め、①を加える。④ ③に水とだしを入れ、煮詰める。⑤ 豆腐、えのきたけ、きくらげを加え、火を通す。⑥ トマトを入れ一煮立ちさせたら、調味する。調味したら水で溶いたでん粉を入れる。⑦ 混ぜながら液卵を回し入れ、火を通す。⑧ 盛り付けて完成。

イバラキング

① 消毒してよくすすぐ。② 1/16に切り、盛り付ける。



茨城県は、自然豊かで海の幸山の幸に恵まれています。桜川市では、6月と11月に「地産地消ウィーク」を設け、豊富な地場産物を積極的に用いた献立を提供しています。今回は初夏の食材を意識しつつ、暑くても食欲がわくように、地場産物を使った韓国料理を考案しました。

主菜である「つくば鶏のチーズタッカルビ」には、筑波山麓で育てた「つくば鶏」のほか、隣接する筑西市で収穫したなしが入った「筑西きむち」や、生産量全国2位のさつまいもを使用。「しらすと県産野菜のナムル」は、茨城県が生産量全国1位を誇るこまつなをはじめ、栄養価が高く「野菜の王様」とも呼ばれるモロヘイヤ、にんじん、りょくとうもやしといった地場野菜とともにゆで、茨城県沖で獲れるしらすとあえて韓国風に味付けしました。「キングポークとトマトの卵スープ」は、桜川市産の大豆を市内で加工した豆腐のほか、茨城県のブランド豚である「キングポーク」、市内産トマト入りのトマトジュース、県産きくらげを入れ、生産量全国1位の卵でとじました。デザートはメロン産国である茨城県のオリジナル品種「イバラキング」。コロナ禍には給食で用いるのを控えていましたが、令和5年度は4年ぶりに提供できました。

給食時には、生産地を訪ねて取材した生産者のメッセージ動画を放送したり、生産者を給食に招待して生の声を聞かせていただいたりしました。また、5年生は社会科で地場産物の魅力を紹介する学習を行い、6年生は地場食材を用いた朝食メニューをグループごとに考え、調理実習を実施。給食委員会では、地産地消のメリットや食品ロスについて、掲示物を作成しました。

関東ブロック② 埼玉県

朝霞市立朝霞第八小学校

食数 1255 食  
校長 田中 誠  
埼玉県朝霞市栄町5-1-41



栄養教諭 中 美奈子



調理員 横山 利和

献立

プチッとコバトンごはん、牛乳、黒豚とさといものしょうゆこうじ揚げ、スイスチャードのごまだれあえ、コールラビのかきたま汁、きらきらキャロットゼリー

使用地場産物

米、黒米、もち麦、えだまめ、牛乳、彩の国黒豚、さといも、しょうゆこうじ、キャベツ、にんじん、こまつな、スイスチャード、鶏卵、コールラビ、えのきたけ、ぶなしめじ、ねぎ、にんじんペースト、はちみつ、ゆず果汁

栄養価

エネルギー	687 kcal	亜鉛	3.6 mg
たんぱく質	28.2 g	ビタミンA	273 μgRAE
脂質	22.7 g	ビタミンB <sub>1</sub>	0.69 mg
脂質	30 %	ビタミンB <sub>2</sub>	0.64 mg
カルシウム	352 mg	ビタミンC	40 mg
マグネシウム	106 mg	食物繊維	5.8 g
鉄	3.7 mg	食塩相当量	2.0 g

レシピ



プチッとコバトンごはん

① 精白米に水、黒米、もち麦、調味料を入れ、こんぶをのせて炊飯する。※水分量は、精白米に黒米、もち麦を加えた重量で計算する。② えだまめは塩(分量外)を加えた熱湯でゆで、さや、薄皮をむく。③ ①に②を入れ、攪拌する。

黒豚とさといものしょうゆこうじ揚げ

① しょうが、にんにくはおろす。さといもは、塩もみ後洗う。② しょうがから三温糖までをよく混ぜ、ぶた肉によくもみこむ。2時間以上漬けておく。③ さといもの水気を切り、素揚げにして塩をまぶす。④ ふた肉の水気を切り、でん粉をまぶして揚げる。さといも、ぶた肉を配缶し、缶の中で軽く混ぜる。

スイスチャードのごまだれあえ

① すりごまは炒る。調味料、ごまペーストを合わせて一煮立ちさせてドレッシングを作り、冷ましておく。② キャベツは短冊、にんじんは千切り、こまつな、スイスチャードは2cm長さに切る。③ ②をそれぞれゆでて、冷却する。④ 配缶間際に③、すりごま、ドレッシングをあえる。

コールラビのかきたま汁

① 厚削り節でだしをとっておく。卵は割卵し、ほぐしておく。② コールラビは、皮と緑色の部分をむき、短冊に切る。えのきたけは石づきを落として1/2、ねぎは小口に切る。ぶなしめじはさつと洗う。③ 釜にだしを煮立て、えのきたけ、ぶなしめじ、調味料、コールラビを入れる。④ 野菜に火が通ったら、水溶きでん粉でとろみをつける。再度沸騰したら、溶き卵を少しずつ流し入れる。⑤ ねぎを入れて仕上げる。

きらきらキャロットゼリー

① 【キャロットゼリー】にんじんペーストは解凍する。みかん果汁をよく混ぜ、80℃程度まで温めておく。② 釜に水を入れ、粉寒天をふり入れてよく混ぜる。かき混ぜながら加熱し、沸騰状態を2分間続ける。砂糖を加えて溶かす。③ ②に①を混ぜ、カップに流して固める。④ 【ゆずゼリー】ゆず果汁、はちみつをよく混ぜ、80℃程度まで温めておく。⑤ 釜に水を入れて火をつけ、ル・カンテンをふり入れる。よく混ぜながら、80℃以上に加熱する。砂糖を加えて溶かす。⑥ ⑤に④を混ぜ、天板に流して固める。⑦ 【仕上げ】固まったらゆずゼリーをくずし、キャロットゼリーにのせる。

材料と分量 (1人分・単位g)

プチッとコバトンごはん		牛乳		黒豚とさといものしょうゆこうじ揚げ		スイスチャードのごまだれあえ		コールラビのかきたま汁		きらきらキャロットゼリー	
精白米	60	牛乳	206	彩の国黒豚(もも2cm角)	38	キャベツ	20	鶏卵	17	粉寒天	0.2
もち麦	5			しょうが	0.2	にんじん	5	コールラビ	13	上白糖	3
黒米	2			にんにく	0.1	こまつな	15	えのきたけ	6	水	12
清酒	1			しょうゆこうじ	3.8	スイスチャード	15	ぶなしめじ(ほぐし)	5	にんじんペースト(冷凍)	8
粗塩	0.15			清酒	1	ごま油	0.6	ねぎ	5	みかん果汁	20
まこんぶ(乾燥)	0.3			三温糖	0.2	りんご酢	0.9	清酒	0.3	ル・カンテン・ウルトラ	0.85
えだまめ	12			でん粉	5	こいくちしょうゆ	1.65	うすくちしょうゆ	3	水	32
				カットさといも(乱切り)	32	白ごま(皮つきペースト)	1.7	粗塩	0.4	上白糖	1.5
				精製塩	0.08	白すりごま	1.1	かつお厚削り節	4	はちみつ	3
				米ぬか油	3.5	上白糖	0.83	でん粉	1	ゆず果汁	2.2
						こしょう(白)	0.01	水	135		
						粗塩	0.1				

材料と分量 (1人分・単位g)

献立対象：小学校

桜川市産コシヒカリの麦ごはん		牛乳		つくば鶏のチーズタッカルビ		しらすと県産野菜のナムル		キングポークとトマトの卵スープ		イバラキング	
精白米	80	牛乳	206	つくば鶏もも切り身(皮なし)	50	こまつな	20	キングポーク・ぶたもも小間肉	10	メロン・イバラキング	30
米粒麦	8			清酒	0.5	モロヘイヤ	10	にんにく	0.5		
				おろししょうが	0.5	りょくとうもやし	15	キャノーラ油	0.2		
				にんにく	0.5	釜揚げしらす	2	木綿豆腐 桜川市産	15		
				上白糖	1	にんじん	5	にんじん	10		
				こいくちしょうゆ	2	こいくちしょうゆ	2	たまねぎ	15		
				コチュジャン	1	こしょう 白粉	0.01	県産きくらげ	1		
				筑西きむち	5	ごま油	0.8	えのきたけ	8		
				たまねぎ	10			液卵・全卵	20		
				さつまいも・拍子切り	5			県産トマトジュース	20		
				ミックスチーズ	5			洋風だし	0.5		
								中華だし	0.5		
								食塩	0.5		
								こしょう 白粉	0.02		
								ばれいしょでん粉	1		

甲信越・北陸ブロック① 新潟県

妙高市立新井中央小学校

食数 323 食  
校長 村治 隆夫  
新潟県妙高市諏訪町2-4-8



栄養教諭 岡田 小野江



調理員 坂詰 香

献立

アスパラ菜めし、牛乳、めぎすの米粉揚げ〜かんずりジュレソース〜、アスパラ菜のごまこうじあえ、妙高ごっつお汁

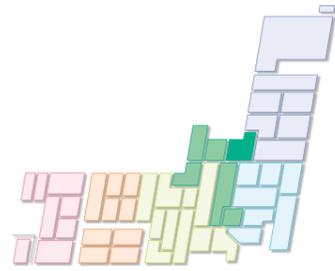
使用地場産物

米、牛乳、めぎす、酒かす、米粉、みそ、かんずり、アスパラ菜、キャベツ、塩こうじ、ぶた肉、さといも、だいこん、たけのこ、ずいき、ねぎ、打ち豆

栄養価

エネルギー	644 kcal	亜鉛	3.4 mg
たんぱく質	29.5 g	ビタミンA	236 μgRAE
脂質	20.6 g	ビタミンB1	0.43 mg
脂質	29 %	ビタミンB2	0.56 mg
カルシウム	454 mg	ビタミンC	28 mg
マグネシウム	121 mg	食物繊維	6.3 g
鉄	3.9 mg	食塩相当量	1.9 g

レシピ



妙高市はSDGsを先導して取り組む自治体として、内閣府が実施する「SDGs未来都市」に選定されています。妙高市では毎月19日を「ミョーコーさん給食」と定め、郷土料理や地場産物を使った給食を実施していますが、昨年12月に提供した「妙高アスパラ菜を使った献立」では、郷土愛の育成とともに農産物の廃棄について学ぶことでSDGsの啓発を図りました。

アスパラ菜は上越地方を代表するとうなりの一種。12月から3月上旬にかけて出荷されますが、その際、見た目よく長さを揃えるために廃棄される茎や葉があります。今回は市内で収穫されるアスパラ菜を余すことなく使い切るよう、主食を「アスパラ菜めし」とし、ふだんは廃棄されている茎や葉もみじん切りにして炒め、白米に混ぜました。一方、アスパラ菜特有の甘味や歯ごたえを楽しむために、キャベツやにんじんと一緒にゆで、味付けのベースに地場産の塩こうじを用いた「アスパラ菜のごまこうじあえ」を副菜にしました。「めぎすの米粉揚げ〜かんずりジュレソース〜」には、上越地域で水揚げされる地場産魚のめぎすを使用。めぎすはぎすによく似た海魚ですが、魚が苦手な児童が多いことから、1枚1枚背開きにして下味に地元の酒かすを使い、揚げることで食べやすく工夫しています。ソースには、伝統的な発酵調味料「かんずり」を使用しました。豪雪地帯である妙高市では、保存食が根付いています。「妙高ごっつお汁」は、水煮にした春のたけのこ、乾燥させた秋のずいき、打ち豆にした秋の大豆といった地元の保存食材を、ぶた肉やだいこんとともに煮込んだ酒かす入りのみそ汁。「ごっつお」とは「ごちそう」という意味です。

アスパラ菜めし

- 1 アスパラ菜の外葉と茎を粗みじん切りにする。
- 2 ごま油で炒めて、調味して温度確認する。
- 3 炊いたごはんに混ぜる。

めぎすの米粉揚げ〜かんずりジュレソース〜

- 1 めぎすに酒かす、三温糖、食塩、みりんで下味を付ける。
- 2 米粉を付けて油で揚げる。
- 3 三温糖、トマトジュース、白みそ、かんずり、水を煮て温度確認。半分取り出して冷やす。
- 4 残りに寒天を入れて再度温度確認し冷やす。
- 5 固まった方はクラッシュし、液体のソースと合わせてジュレにして、めぎすにかける。

アスパラ菜のごまこうじあえ

- 1 アスパラ菜を2.5cm幅に切る。
- 2 キャベツは短冊、にんじんは細切りにする。
- 3 ポイル・冷却し、調味料であえる。

妙高ごっつお汁

- 1 ずいきは水で戻して2.5cm幅、豆腐は2cm角、さといも、だいこん、たけのこはいちょう、ねぎは小口に切る。
- 2 打ち豆は水で戻しておく。
- 3 煮干しでだしを取り、食材を煮て酒かす、みそで調味する。

材料と分量 (1人分・単位g) 献立対象：小学校

アスパラ菜めし		牛乳		めぎすの米粉揚げ〜かんずりジュレソース〜		アスパラ菜のごまこうじあえ		妙高ごっつお汁	
米	75	牛乳	206	めぎす (正式名称：にぎす)	40	アスパラ菜	25	ぶたもも	12
アスパラ菜	7			酒かす	1.5	キャベツ	20	木綿豆腐	25
ごま油	0.4			三温糖 (めぎす調理用)	0.5	にんじん	6	さといも	30
食塩	0.15			食塩	0.1	ねぎ	1.5	だいこん	20
				本みりん	1	すりごま	2	たけのこ水煮	12
				米粉	6	いりごま	1.5	干しずいき	3
				米ぬか油	4.5	塩こうじ	2	打ち豆	4
				三温糖 (ソース用)	0.6	こいくちしょうゆ	1	ねぎ	6
				トマトジュース食塩無添加	4			煮干しだし	3.5
				甘みそ	1.8			みそ	6.5
				かんずり	0.3			酒かす	1.5
				水	4				
				てんぐさ粉寒天	0.06				

甲信越・北陸ブロック② 石川県

加賀市立山代中学校

食数 422 食  
学校長 谷鋪 景子  
石川県加賀市上野町エ45番地2



栄養教諭 宮西 美緒



調理員 西牧 友香

献立

加賀棒茶と生わかめの味わいごはん、牛乳、きときとぶりカツ〜トマトとブロッコリーの食べる旨味ソースがけ〜、加賀五菜のシャキシャキごまあえ、打ち豆とかもりのふるさと和風ポタージュ、加賀なし (あぎづき)

使用地場産物

精白米、押麦、加賀棒茶、生わかめ、牛乳、ぶり、米粉、卵、トマト、ブロッコリー、こまつな、みずな、ぶた肉、打ち豆、かもり (とうがん)、味平かぼちゃ、にんじん、はくさい、生しいたけ、ねぎ、味平かぼちゃペースト、米みそ、加賀なし

栄養価

エネルギー	848 kcal	亜鉛	4.5 mg
たんぱく質	37.2 g	ビタミンA	409 μgRAE
脂質	28.2 g	ビタミンB1	0.62 mg
脂質	30 %	ビタミンB2	0.82 mg
カルシウム	455 mg	ビタミンC	79 mg
マグネシウム	143 mg	食物繊維	10.5 g
鉄	4.7 mg	食塩相当量	2.5 g

レシピ



加賀棒茶と生わかめの味わいごはん

- 1 加賀棒茶を濃めに煮だし、冷ましておく。
- 2 米と押麦をとき、加賀棒茶、酒を加えて炊く。
- 3 生わかめは粗みじん切り、むきえだまめは洗う。
- 4 鍋にごま油を熱し、生わかめを炒め、軽く水分を飛ばす。
- 5 むきえだまめを加えてさらに炒め、塩・みりんで味付けし、温度を確認する。
- 6 炊けたごはんに、炒めた具を混ぜ込んで仕上げる。

きときとぶりカツ〜トマトとブロッコリーの食べる旨味ソースがけ〜

- 1 ぶりは、塩・こしょうで下味を付ける。
- 2 米粉、卵、水でパッター液を作り、ぶりをくくらせてパン粉をまぶし、熱した油で揚げ、温度を確認する。
- 3 トマトとブロッコリーの食べる旨味ソース
- 1 トマトは湯むきして種を取り、1cm角に切る。
- 2 ブロッコリーは茎の皮をむき、つぼみとともに粗みじん切りにしてゆで、水冷・脱水する。
- 3 たまねぎ、にんにくは粗みじん切りにする。
- 4 鍋に調味料を熱し、にんにく、たまねぎの順で煮込んだら、トマト、ブロッコリーを加えて煮詰め、温度を確認する。
- 5 揚げたぶりカツにかける。

加賀五菜のシャキシャキごまあえ

- 1 こまつな、みずなを2.5cm幅に切る。
- 2 切った野菜を、ゆでて水冷・脱水する。
- 3 野菜を白すりごま、調味料であえ、温度を確認する。

打ち豆とかもりのふるさと和風ポタージュ

- 1 ぶた肉は料理酒で下味を付けておく。
- 2 かもりは短冊切り、味平かぼちゃは角切り、にんじんはいちょう切り、はくさいは葉と茎に分けて短冊切り、生しいたけは石づきをとって薄くスライスし、ねぎは小口切りにする。
- 3 冷凍味平かぼちゃペーストは解凍しておく。
- 4 鍋に水を沸騰させ、混合節だしパックを入れてだしをとる。
- 5 だしにぶた肉を入れ、火が通ったら打ち豆、かもり、にんじん、はくさいの茎、生しいたけ、はくさいの葉、味平かぼちゃの順に加える。
- 6 材料がやわらかくなったら、味平かぼちゃペースト、牛乳、米みそ、顆粒コンソメを加える。
- 7 ねぎを加え、こしょうで味を調え、少量の水で溶いた米粉を加えてとろみをつけ、温度を確認する。

加賀なし (あぎづき)

- 1 加賀なしはよく洗い、6等分して芯をとり、皮をむく。

材料と分量 (1人分・単位g) 献立対象：中学校

加賀棒茶と生わかめの味わいごはん		牛乳		きときとぶりカツ〜トマトとブロッコリーの食べる旨味ソースがけ〜		加賀五菜のシャキシャキごまあえ		打ち豆とかもりのふるさと和風ポタージュ		加賀なし (あぎづき)					
精白米	85	牛乳	206	ぶり切り身	45	たまねぎ	5	こまつな	20	ぶた肉	14	冷凍味平かぼちゃペースト	25	なし	50
押麦	10			塩	0.12	にんにく	0.3	みずな	18	料理酒	0.4	牛乳	20		
加賀棒茶	114			こしょう	0.01	上白糖	0.8	白すりごま	1.2	打ち豆	10	混合節だしパック(いわし、かつお)	2		
料理酒	1.8			米粉	3.6	穀物酢	2	上白糖	0.7	かもり (とうがん)	20	手作り米みそ	7		
生わかめ	2			卵	3.6	しょうゆ	0.4	しょうゆ	1.2	味平かぼちゃ	25	顆粒コンソメ	0.4		
冷凍むきえだまめ	7			パン粉	3.6					にんじん	5	米粉	4.5		
塩	0.7			揚げ油	4.5					はくさい	25	こしょう	0.02		
みりん	1.5			トマト	25					生しいたけ	4				
ごま油	0.3			ブロッコリー	12					ねぎ	8				

中部・近畿ブロック① 岐阜県

美濃加茂市学校給食センター

食数 6420 食  
所長 松尾 和哉  
美濃加茂市蜂屋台 1-3-1



栄養教諭 中島 祐佳



調理員 中井 智子

献立

白飯、牛乳、とり肉の梅ジャムソース、切干しだいこんとツナのミルク煮、夏けんちん、冷凍南濃みかん

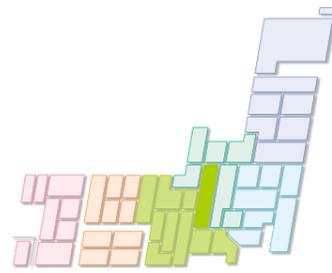
使用地場産物

精白米、牛乳、梅ジャム、切干しだいこん、こまつな、えだまめ、たまねぎ、なす、豆腐、油揚げ、ねぎ、富加みそ、冷凍南濃みかん

栄養価

エネルギー	674 kcal	亜鉛	3.4 mg
たんぱく質	27.4 g	ビタミンA	250 μgRAE
脂質	21.0 g	ビタミンB <sub>1</sub>	0.63 mg
脂質	28 %	ビタミンB <sub>2</sub>	0.52 mg
カルシウム	360 mg	ビタミンC	40 mg
マグネシウム	105 mg	食物繊維	5.4 g
鉄	4.8 mg	食塩相当量	1.9 g

レシピ



美濃加茂市学校給食センターが作るのは、岐阜県中南部の美濃加茂市と富加町にある13の小中学校、約6400食です。大型の給食センターですが、地場産物の積極的な活用を推進しています。

「白飯」には、美濃加茂市と富加町で生産するコシヒカリを使用。年間を通じ地場産米を安定して提供できるよう、納入業者と協力しています。「とり肉の梅ジャムソース」は、でん粉をまぶしてカリッと焼いたとり肉に、甘めの梅ジャムソースをかけた、ごはんが進む一品。ソースに使う梅ジャムは、市内にある高校で食品の製造を学ぶ生徒たちが作ったもので、美濃加茂市産の梅を原料としています。「切干しだいこんとツナのミルク煮」は、煮物に苦手意識がある児童生徒が多いことから、ツナを入れて食べやすく工夫しました。切干しだいこんは、だいこんの栽培がさかんな郡上市ひるがの地域で作られたものを使用。歯ごたえがあるので、ふだんから煮物のほかサラダなどにも積極的に取り入れています。「夏けんちん」は、たまねぎやなすなど、市内や県内で収穫される夏野菜を使った具だくさんの汁物。味付けに加える富加みそは、地元JAの女性部が地域で栽培する大豆を使い、手作りしています。「冷凍南濃みかん」は、岐阜県唯一のみかん生産地である海津市で収穫されるブランドみかんです。

今回は、献立に使う梅ジャムに注目し、栄養教諭が製造する高校を取材して動画にまとめ、各クラスで視聴。その後、梅ジャム作りの様子や作り手の思いを理解することで、感謝の心を育むとともに、食べる意欲につなげるなど、学年ごとに設定された課題に向けて食育指導を行いました。

とり肉の梅ジャムソース

① とり肉はんにくと酒で下味を付ける。② でん粉をまぶして焼く。③ 梅ジャム、練り梅、うすくちしょうゆ、みりん、三温糖、清酒を加熱し、水溶きでん粉でとろみをつける。④ ②に③をかける。

切干しだいこんとツナのミルク煮

① 切干しだいこんは戻しておく。にんじんは千切り、こまつなは1cm幅に切る。② 赤こんにゃくは下ゆでする。③ 鍋に油をひいて、にんじんと赤こんにゃくをいれて炒める。④ 切干しだいこん、ツナ、調味料を入れて味が染みるように煮る。⑤ こまつなとむきえだまめと牛乳を入れて煮る。

夏けんちん

① たまねぎはスライス、とうがんとなすはいちょう切り、ごぼうはさががき、豆腐はさいの目、ねぎは小口切りにする。② 油揚げは短冊切りにして油抜きする。③ 煮干しでだしをとる。④ だし汁に、材料を入れて煮る。みそを入れて味付けをする。

中部・近畿ブロック② 奈良県

広陵町立真美ヶ丘第一小学校

食数 425 食  
校長 谷口 亜由紀  
奈良県北葛城郡広陵町馬見南2丁目1番30号



栄養教諭 伊是名 萌



調理員 田中 和恵

献立

白ごはん、牛乳、ぶた肉の塩こうじ炒め、大和まなの煮びたし、具だくさん汁

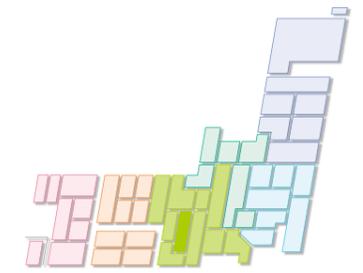
使用地場産物

精白米、キャベツ、ぶなしめじ、大和まな、葉ねぎ

栄養価

エネルギー	593 kcal	亜鉛	3.3 mg
たんぱく質	24.3 g	ビタミンA	195 μgRAE
脂質	18.5 g	ビタミンB <sub>1</sub>	0.83 mg
脂質	28 %	ビタミンB <sub>2</sub>	0.51 mg
カルシウム	405 mg	ビタミンC	40 mg
マグネシウム	97 mg	食物繊維	6.1 g
鉄	3.8 mg	食塩相当量	1.8 g

レシピ



広陵町では、毎月19日の「食育の日」の前後に地産地消デー「奈良の日」を設け、地場産物を多く取り入れた献立を実施しています。今回は、さらに日本人の健康課題である減塩にも取り組み、だしや塩こうじ、肉や野菜のうまみを上手に生かすことで、おいしく減塩ができるよう工夫しました。

主菜の「ぶた肉の塩こうじ炒め」は、奈良県産のキャベツとぶなしめじを使い、広陵町に店を構える翹屋の手作り塩こうじと、県内で製造されたうすくちしょうゆで味付けしました。塩こうじを加えることで、ぶた肉のうまみや野菜の甘みが引き立ち、味に深みが出るので、塩分控えめでもおいしく食べられます。副菜の「大和まなの煮びたし」は、奈良県の伝統野菜である「大和まな」を使用します。材料の「大和まな」とはくさいは調理する際に水分がたくさん出ますが、最初に釜で蒸し、水分をできるだけ取り除いた後に味付けすることで、調味料の使用量を減らす工夫をしました。「具だくさん汁」は、時間をかけてだしをしっかりととり、たまねぎ、えのきたけ、じゃがいもなど甘みやうまみの出る食材を入れて、仕上げに奈良県産の葉ねぎを加えました。

「奈良の日」の献立と使う地場野菜は、毎月配布する給食だよりに掲載。当日は、児童や職員に「奈良の日」を意識してもらうために、奈良をイメージした鹿のイラストを各教室に掲示します。給食時には栄養教諭が「大和まな」を持って各教室を回り、伝統野菜や地産地消について説明。減塩の取り組みについても、6年生の家庭科の学習で取り上げるほか、今年度から再開される保護者向け給食試食会でも紹介します。

ぶた肉の塩こうじ炒め

① キャベツ…2×3cm幅に切る、にんじん…短冊切り、ぶなしめじ…小房に分け、大きいものは切る、にんにく…みじん切り ② 米ぬか油でぶた肉とにんにくを炒める。③ にんじんとキャベツを加えて炒める。④ ぶなしめじを加えて炒め、塩こうじで調味する。⑤ うすくちしょうゆで味を調える。

大和まなの煮びたし

① 大和まな…1cm幅に切る、はくさい…1cm幅に切る ② はくさいと大和まなを釜に入れて蒸す。③ 水分を取り、調味する。

具だくさん汁

① 油揚げ…油抜きして細切り、たまねぎ…薄切り、じゃがいも…1cm幅のいちょう切り、えのきたけ…2cm幅に切る、葉ねぎ…小口切り ② 分量の水でだしをとる。③ たまねぎとえのきたけを加えて煮る。④ じゃがいもを加えて煮る。⑤ 冷凍豆腐と油揚げを加えて煮る。⑥ 調味する。⑦ 葉ねぎを加えて煮て、味を調える。

材料と分量 (1人分・単位 g) 献立対象：小学校

白飯		牛乳		とり肉の梅ジャムソース		切干しだいこんとツナのミルク煮		夏けんちん		冷凍南濃みかん	
精白米	80	牛乳	206	とりも肉	50	切干しだいこん	5	たまねぎ	20	冷凍南濃みかん	60
				おろしにんにく	0.2	にんじん	12	とうがん	20		
				清酒	1	ツナ(油漬)	5	なす	10		
				でん粉(とり肉用)	5	赤こんにゃく	3	ごぼう	8		
				梅ジャム	4.5	こまつな	5	木綿豆腐	15		
				練り梅	0.2	むきえだまめ	10	油揚げ	3		
				うすくちしょうゆ	1.5	米ぬか油	0.6	ねぎ	5		
				本みりん	1	三温糖	1.5	煮干し	2.3		
				三温糖	0.5	うすくちしょうゆ	1.8	富加みそ	7.5		
				清酒	1	清酒	1				
				水	1.5	水	8				
				でん粉(ソース用)	0.2	和風だしの素	0.5				

材料と分量 (1人分・単位 g) 献立対象：小学校

白ごはん		牛乳		ぶた肉の塩こうじ炒め		大和まなの煮びたし		具だくさん汁	
精白米	80	牛乳	206	ぶた肉もも	35	大和まな	20	冷凍豆腐	25
				塩こうじ	3.5	はくさい	30	油揚げ	6
				キャベツ	30	だししょうゆ	1.5	たまねぎ	25
				にんじん	10	上白糖	0.1	じゃがいも	20
				ぶなしめじ	5			えのきたけ	10
				にんにく	0.2			葉ねぎ	5
				うすくちしょうゆ	0.1			淡色辛みそ	7.5
				米ぬか油	0.4			だしパック	0.7
								水	110

中国・四国ブロック① 岡山県

岡山県立岡山東支援学校

食数 385 食  
校長 原田 敬子  
岡山県岡山市東区栄甘 1018



栄養教諭 川上 啓子



調理員 小坂 雅子

献立

黒豆くりごはん、牛乳、さわらの甘酢あんかけ、岡山野菜とひじきのあえ物、とうがんと黄にらのぼち汁、うんしゅうみかん

使用地場産物

米、黒豆、塩こうじ、牛乳、さわら、しょうが、葉ねぎ、しらす、こまつな、キャベツ、にんじん、もやし、干しひじき、そうめん、とうがん、干しいたけ、はくさい、ごぼう、黄にら、うんしゅうみかん

栄養価

エネルギー	664 kcal	亜鉛	3.0 mg
たんぱく質	28.4 g	ビタミンA	260 μgRAE
脂質	21.2 g	ビタミンB <sub>1</sub>	0.59 mg
脂質	29 %	ビタミンB <sub>2</sub>	0.64 mg
カルシウム	360 mg	ビタミンC	53 mg
マグネシウム	123 mg	食物繊維	7.4 g
鉄	3.4 mg	食塩相当量	1.9 g

レシピ



岡山県南部に位置する岡山市は、気候が温暖で降水量が少ないことから果物や野菜の栽培に適しており、白桃、マスカット、黄にらなどの産地として全国に知られています。本校の中学部と高等部でも、米、たまねぎ、なす、ピーマン、さつまいもなどを栽培。販売するほか、給食にも使用しています。今回は、岡山の地場産物を豊富に使った給食を通して、地産地消の大切さを学びました。

主食は、岡山を代表するブランド米「朝日」に、全国第2位の生産量を誇る県産の丹波黒大豆を混ぜ、県内で作られる塩こうじを加えて炊いた「黒豆くりごはん」。岡山の県魚であるさわらを揚げた「さわらの甘酢あんかけ」は、衣におからパウダーを使うことで、サクッとした食感が楽しめるとともに、食物繊維も摂取できます。県産のしらす、ひじき、野菜をたっぷり入れた「岡山野菜とひじきのあえ物」は、ごま油の風味がよく、児童・生徒に人気のメニューです。汁物は「とうがんと黄にらのぼち汁」。「ぼち汁」は、手延べそうめんの製造過程で出る切り落とし部分＝「ぼち」を野菜などと煮込んだ岡山の郷土料理です。今回は、県産のとうがんと黄にらなど、たくさんの地場野菜を使用しました。デザートは、隣接する瀬戸内市で収穫されたうんしゅうみかんです。

岡山県のとうがん生産量は全国3位であるにもかかわらず、県内出荷比率は10%で、地産地消が課題となっています。障がいのある児童・生徒が地産地消やSDGsを意識することは難しい面もありますが、今回とうがんと「ぼち汁」に合わせて家庭でも取り入れやすい野菜であることを紹介したように、学校給食を通して社会に参加するきっかけとしたいと考えます。

黒豆くりごはん

① 黒大豆を水に浸す。② 精白米、①の黒大豆、くり、こんぶ、酒、塩こうじ、水を入れ、炊飯する。

さわらの甘酢あんかけ

① さわらに酒、しょうがで下味を付ける。② でん粉とおからパウダーを混ぜておく。③ 大豆油を温めておく。④ 米酢、上白糖、こいくちしょうゆ、水、葉ねぎを鍋に入れ加熱し、でん粉でとろみをつける。⑤ ①のさわらに②の衣をまぶし、大豆油で揚げる。⑥ ⑤のさわらに④のたれをかける。

岡山野菜とひじきのあえ物

① こまつな2cm、キャベツ短冊切り、にんじん千切りにする。② 干しひじきを水で戻す。③ ごまを炒る。④ しらす、①の野菜、②のひじき、もやしをス

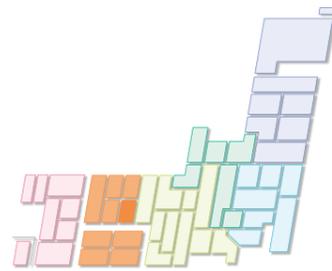
チームコンベクションで蒸す。⑤ ④の材料を真空冷却機で冷ます。⑥ 上白糖、こいくちしょうゆ、米酢、ごま油を混ぜ、加熱し、冷ます。⑦ ⑤の材料と⑥のたれをあえる。

とうがんと黄にらのぼち汁

① あさりの水を切る。② そうめんをゆでる。③ とうがん、にんじんはちょう切り、干しいたけは薄切り、はくさいは短冊切り、こまつな、黄にらは2cm、ごぼうは千切りにする。④ とうがんの臭みをとるため、下ゆでする。⑤ かつおと昆布だしにあさり、③の野菜を入れ、煮る。⑥ こいくちしょうゆ、食塩、みりんで調味する。⑦ ⑤にゆでたそうめんを入れる。

うんしゅうみかん

① 洗う。



中国・四国ブロック② 香川県

高松市立屋島小学校

食数 759 食  
校長 山地 八重  
香川県高松市屋島西町 1205 - 1



栄養教諭 定谷 晴子



調理員 山内 真紀子

献立

黒豆ごはん、牛乳、瀬戸のかたくちいわしの南蛮漬け、食べて菜の磯香あえ、金時計、香緑 (キウイフルーツ)

使用地場産物

精白米、もち米、黒豆、牛乳、かたくちいわし、細ねぎ、食べて菜、もやし、のり、金時にんじん、金時いも、だいこん、ぶなしめじ、中ねぎ、煮干し、香緑

栄養価

エネルギー	674 kcal	亜鉛	3.5 mg
たんぱく質	26.9 g	ビタミンA	288 μgRAE
脂質	21.8 g	ビタミンB <sub>1</sub>	0.53 mg
脂質	29 %	ビタミンB <sub>2</sub>	0.58 mg
カルシウム	551 mg	ビタミンC	75 mg
マグネシウム	120 mg	食物繊維	7.6 g
鉄	3.9 mg	食塩相当量	2.0 g

レシピ



本校では、学校給食週間や食育の日にあわせ、香川の郷土料理を給食に登場させています。また、地場産物を使った新たな献立を開発することで、地場産物の使用割合の増加に努めています。

今回の主菜は、かたくちいわしのかたくちいわしのかたくちいわしの南蛮漬けです。瀬戸内海は昔からかたくちいわしが多く獲れることから、これを原料とする煮干しの産地となっていますが、近年は海の環境の変化により、煮干しに適さない脂がのったものが多くなりました。以前は漁業関係者のみが口にしていたが、急速冷凍することで、最近では学校給食に用いるほか、一般の家庭にも普及。やわらかく骨ごと食べられるので、人気の食材となっています。「食べて菜の磯香あえ」は、香川県農業試験場が2006年に開発した県の特産野菜「食べて菜」を使ったメニュー。もやしと一緒にゆで、もみのりとあえて磯の香りを付けました。「金時計」は、讃岐の伝統野菜「金時にんじん」と、甘くておいしい地場産の「金時いも」を使った汁物。だしは県産のかたくちいわしで作る煮干しからとります。デザートには香川県オリジナル品種のキウイフルーツ「香緑」を付け、彩りを添えました。

地場産物のかたくちいわしについては、漁の様子をビデオで視聴。煮干し作りの理解を深める一方、煮干しに向かない脂がのったかたくちいわしを給食に使用していることを紹介します。また、家庭では市販だしが普及していることを知り、郷土の煮干しだしのおいしさを調理実習で学習。家庭で行う調理課題がある際は煮干しを持ち帰り、そのおいしさを家庭でも味わってもらいます。

黒豆ごはん

① 黒豆は異物確認をする。② もち米が入るため、水分量に気を付けて炊く。

瀬戸のかたくちいわしの南蛮漬け

① たれを沸かし、ねぎを加えて温度確認をする。② かたくちいわしを180℃の油で揚げる。温度確認する。③ 揚げたいわしをバットに並べ、たれをかける。

食べて菜の磯香あえ

① 野菜をゆでて温度確認して、冷却する。② 野菜と調味料をあえる。

金時計

① 煮干しでおいしいだしをとる。② だし汁を沸かし、具を入れて煮る。③ 溶いたみそを入れる。

香緑

① よく洗い、塩素濃度200ppmで5分消毒をする。② 流水でよく洗い、半分にカットする。

材料と分量 (1人分・単位g) 献立対象：小学校

黒豆くりごはん		牛乳		さわらの甘酢あんかけ		岡山野菜とひじきのあえ物		とうがんと黄にらのぼち汁		うんしゅうみかん	
精白米(強化米配合)	70	牛乳	206	さわら	50	しらす	1	あさり	2.8	うんしゅうみかん	70
黒大豆	5			酒	0.8	こまつな	12	そうめん	2.5		
くり	30			しょうが	0.8	キャベツ	20	とうがん	15		
こんぶ	1			でん粉(さわら用)	3.5	にんじん	2.88	にんじん	5		
酒	3			おからパウダー	1.5	りょくとうもやし	11.2	干しいたけ	0.5		
塩こうじ	5			大豆油	4.48	干しひじき	0.56	はくさい	7		
				葉ねぎ	2.5	いりごま	1	こまつな	7		
				米酢	2.24	ごま油	0.44	ごぼう	5		
				上白糖	1.76	上白糖	0.57	黄にら	7		
				こいくちしょうゆ	2	こいくちしょうゆ	1.26	かつお・昆布だし	95		
				でん粉(甘酢あん用)	0.17	米酢	0.77	こいくちしょうゆ	3		
				水	3.12			食塩	0.05		
								みりん	0.5		

材料と分量 (1人分・単位g) 献立対象：小学校

黒豆ごはん		牛乳		瀬戸のかたくちいわしの南蛮漬け		食べて菜の磯香あえ		金時計		香緑	
精白米・強化米	60	牛乳	206	かたくちいわし(でん粉つき)	35	食べて菜	40	油揚げ	5	キウイフルーツ	50
精白米 もち米	10			植物油	4	もやし	25	だいこん	15		
いり黒豆	10			細ねぎ	2	いりごま	1	さつまいも(金時)	35		
食塩	0.5			食酢	3	味付けもみのり(県産)	1.5	金時にんじん	7		
だし昆布	1			しょうゆ	1.5	ぶなしめじ	0.5	金時にんじん	7		
				砂糖(上白)	2	しょうゆ	0.5	ぶなしめじ(ブナビー)	7		
				みりん	1			中ねぎ	5		
				一味	0.01			麦みそ	8		
				水	1.5			煮干し(だし)	4		

九州・沖縄ブロック① 佐賀県

佐賀市富士学校給食センター

食数 356食  
所長 上野 富美子  
佐賀市富士町大字古湯 2735 - 1



栄養教諭 北川 美千代



調理員 高島 まゆみ

献立

麦入りごはん(富士町産ひのひかり)、牛乳、佐賀の恵みたっぷり和風ミートローフ(女将のゆずみそごまだれ)、富士のほうれんそうときくいもの梅のりサラダ、富士の野菜ときこの入りうま塩豆乳みそ汁、だしこんぶかつお節のふりかけ、さがみかんゼリー

使用地場産物

精白米、米粒麦、牛乳、ぶたひき肉、とりひき肉、ソテーオニオン、なす、グリーンアスパラガス、れんこん、パセリ、塩こうじ、米粉、米みそ、ゆずこしょう、ほうれんそう、おかひじき、赤ピーマン、きくいも、きゅうり、梅びしお、焼きのり、すだち果汁、生揚げ、干しいたけ、生きくらげ、にんじん、とうがん、こまつな、ねぎ、まみそ、みかん果汁

栄養価

エネルギー	870 kcal	亜鉛	4.7 mg
たんぱく質	34.7 g	ビタミンA	376 μgRAE
脂質	22.7 g	ビタミンB1	0.89 mg
脂質	23 %	ビタミンB2	0.67 mg
カルシウム	499 mg	ビタミンC	58 mg
マグネシウム	163 mg	食物繊維	10.0 g
鉄	5.6 mg	食塩相当量	2.2 g

レシピ



佐賀の恵みたっぷり和風ミートローフ(女将のゆずみそごまだれ)

- 1 なす、アスパラガス、たまねぎはフードプロセッサーで、粗みじんに切る。
- 2 パセリは、葉と茎の部分もすべて、フードプロセッサーにかける。
- 3 材料と調味料をすべて合わせる。
- 4 粘りが出るまで、よく練り上げる。
- 5 鉄板にオープンシートを敷き、④の肉だねを平らに敷き詰め、等分に切り目を入れる。
- 6 スチームコンベクションオープンで焼く。(230℃ 18分～19分)
- 7 ゆずみそごまだれを作る。調味料をすべて合わせ、加熱する。
- 8 焼き上がったミートローフを、パットに並べ上からたれをかけて配付する。

富士のほうれんそうときくいもの梅のりサラダ

- 1 きくいもは、細めの短冊に切る。
- 2 ほうれんそう、おかひじきは、3cm長さに切る。赤ピーマンは千切り。切干しだいごんは戻して3cm長さに切る。
- 3 野菜類は、すべて加熱冷却し、専用冷蔵庫で保冷する。
- 4 調味料を合わせ、加熱後、冷却する。
- 5 調味料は、保冷後、梅びしお、かぼすと野菜

を合わせて、のりである。

富士の野菜ときこの入りうま塩豆乳みそ汁

- 1 こんぶかつお節でだしをとる。
- 2 干しいたけは戻してスライスし、軸もスライスして使用する。生きくらげは短冊に切る。にんじん、とうがんはいちょう切り。こまつなは3cm長さに切る。切干しだいごんは戻して3cm長さに切る。ねぎは小口に切る。
- 3 だし汁に、しいたけ、生きくらげ、にんじん、とうがん、厚揚げを入れてしばらく煮込む。
- 4 材料に火が通ったら、みそ、豆乳を加え調味し、こまつなを入れる。
- 5 味を調べ、ねぎを入れて仕上げる。

だしこんぶかつお節のふりかけ

- 1 糸こんにゃくは3cm幅に切り乾煎りする。
- 2 だしとり後のこんぶかつお節の水分を絞り加熱して加え調味し、いりごまを加えて仕上げる。

さがみかんゼリー

- 1 アガーと砂糖を混ぜておき、みかん果汁を加え加熱する。
- 2 粗熱を取りカップに入れて、蓋をして冷蔵庫で冷やす。

材料と分量 (1人分・単位 g) 献立対象：中学校

麦入りごはん	牛乳	佐賀の恵みたっぷり和風ミートローフ	女将のゆずみそごまだれ	富士のほうれんそうときくいもの梅のりサラダ	富士の野菜ときこの入りうま塩豆乳みそ汁	だしこんぶかつお節のふりかけ	さがみかんゼリー
精白米 100	牛乳 206	ぶたひき肉 25	米みそ 2.7	ほうれんそう 30	生揚げ 25	糸こんにゃく 13	みかん果汁 52
強化米 0.3		とりひき肉 25	ゆずこしょう 0.15	おかひじき 3	干しいたけ 1	三温糖 1	アガー 1
米粒麦 10		凍り豆腐(粉) 5	三温糖 1.3	赤ピーマン 1	きくらげ(生) 5	こいくちしょうゆ 1.3	上白糖 3.3
		たまねぎ(冷) 20	みりん 6	切干しだいごん 5	にんじん 5	いりごま 1	
		なす 10	こいくちしょうゆ 0.6	きくいも 5	とうがん 30		
		アスパラガス(冷) 5	すりごま 1	きゅうり 5	こまつな 20		
		れんこんダイス 5	水 5	梅びしお 2	葉ねぎ 5		
		パセリ 2		焼きのり(刻み) 1.5	まみそ 3.5		
		塩こうじ 1.3		かぼす 2	米みそ 3.5		
		米粉 1.5		オリーブ油 3	豆乳 10		
				食塩 0.2	水 110		
				洋こしょう 0.03	かつお節 1.3		
				三温糖 0.2	だしこんぶ千切り 1		
				うすくちしょうゆ 1			

九州・沖縄ブロック② 長崎県

長崎大学教育学部附属小学校

食数 670食  
校長 古野 祐一  
長崎市文教町 4 - 23



栄養教諭 山崎 美奈



調理員 川元 美由紀

献立

雲仙こぶ高菜ごはん、牛乳、長崎県産とりの照り焼き、大村湾ぐるっと含め煮、唐人菜と長崎赤かぶのみそ汁、伊木力みかん

使用地場産物

米、とり肉、ひじき、雲仙こぶ高菜、黒田五寸人参、牛乳、大豆、ゆで干しだいごん、唐人菜、長崎赤かぶ、根深ねぎ、だし用煮干し、伊木力みかん

栄養価

エネルギー	662 kcal	亜鉛	2.8 mg
たんぱく質	28.5 g	ビタミンA	451 μgRAE
脂質	19.0 g	ビタミンB1	0.36 mg
脂質	26 %	ビタミンB2	0.50 mg
カルシウム	410 mg	ビタミンC	56 mg
マグネシウム	119 mg	食物繊維	5.9 g
鉄	2.8 mg	食塩相当量	2.1 g

レシピ



本校の4年生は、総合的な学習の時間に長崎の伝統野菜について学んでいます。今回は全国学校給食週間にあわせ、長崎に伝わる伝統野菜をふんだんに使う「長崎伝統野菜給食」と、調味料以外すべての食材を県産品とする「まるごと長崎県給食」を同時に満たした献立を実施。この日使用した4種の伝統野菜(雲仙こぶ高菜・黒田五寸人参・唐人菜・長崎赤かぶ)は、4年生がお世話になっている農家から直接納品していただきました。

「雲仙こぶ高菜ごはん」に使う雲仙こぶ高菜は、雲仙市で作られ、食の世界遺産といわれる「味の箱舟」に日本で初めて認定された食物の一つ。同じく伝統野菜である黒田五寸人参や県産のひじき、とりひき肉などととも炊き上げました。「長崎県産とりの照り焼き」には、県産のとりも肉を使用。「大村湾ぐるっと含め煮」には、県の中央にある大村湾をぐるっと囲む地域の食材を使います。例えば、ゆで干しだいごんは大村湾の西側にある西海市の特産品。黒田五寸人参は、大村湾の東側にある大村市で栽培された伝統野菜。大豆は長崎県産を使用しました。「唐人菜と長崎赤かぶのみそ汁」に使う唐人菜と長崎赤かぶは、長崎市の伝統野菜。唐人菜は「長崎白菜」とも呼ばれます。黒田五寸人参、県産の根深ねぎ、地元の豆腐屋で作る厚揚げとともに、みそ汁にしました。だしは、長崎県が生産量日本一を誇る煮干しからとります。デザートは、諫早市多良見町で栽培される「伊木力みかん」を付けました。

当日は給食時間に校内ビデオ放送を行うとともに、食材の実物を掲示。食育だよりでは写真を豊富に使い、献立や生産者、伝統野菜について紹介しました。

雲仙こぶ高菜ごはん

- 1 洗米、浸水し、炊飯する。
- 2 ひじきは水で戻す。
- 3 油揚げは短冊切りにして油抜きする。
- 4 こぶ高菜は10mm幅に、にんじんは千切りにする。
- 5 油を温め、とりひき肉、にんじん、油揚げ、ひじきの順で加え炒める。
- 6 水と調味料を加える。
- 7 こぶ高菜を加える。
- 8 炊き上がったごはんに、⑦のごはんの具を混ぜ込む。

長崎県産とりの照り焼き

- 1 中白糖、こいくちしょうゆ、料理酒、酒みりん、おろししょうが、ごま油を混ぜておく。
- 2 とりも肉を①の調味液に漬け込む。
- 3 クッキングシートを敷いた鉄板に皮を上にしてとり肉を並べる。
- 4 スチコン 220℃で約15分焼く。

大村湾ぐるっと含め煮

- 1 だしこんぶでだしをとる。
- 2 ゆで干しだいごんは水で戻し、10mm幅に切る。にんじんは千切りにする。
- 3 油を温め、にんじん、大豆、ゆで干しだいごんの順で加える。
- 4 だし汁と調味料を加え、煮込む。

唐人菜と長崎赤かぶのみそ汁

- 1 煮干しでだしをとる。
- 2 生揚げは、小さめのサイコロに切り、油抜きする。
- 3 唐人菜は15mm幅、赤かぶとにんじんはいちょう切り、ねぎは輪切りにする。
- 4 だし汁の中に、にんじん、生揚げ、赤かぶ、唐人菜の順で加える。
- 5 みそを溶き入れる。
- 6 ねぎを加える。

伊木力みかん

- 1 3回洗浄する。

材料と分量 (1人分・単位 g) 献立対象：小学校

雲仙こぶ高菜ごはん	牛乳	長崎県産とりの照り焼き	大村湾ぐるっと含め煮	唐人菜と長崎赤かぶのみそ汁	伊木力みかん
精白米 70	牛乳 206	とりも肉 40	ボイル大豆 5	生揚げ 20	みかん 80
とりひき肉 8		中白糖 3	黒田五寸人参 10	唐人菜 20	
油揚げ 5		こいくちしょうゆ 2.5	ゆで干しだいごん 5	長崎赤かぶ 15	
ひじき 1.5		純米料理酒 1	こいくちしょうゆ 2.5	黒田五寸人参 15	
雲仙こぶ高菜 30		酒みりん 0.5	中白糖 1.5	根深ねぎ 3	
黒田五寸人参 10		おろししょうが 0.3	酒みりん 1	だし用煮干し 3	
こいくちしょうゆ 2		ごま油 1.2	なたね油 0.5	米みそ 5	
中白糖 1.5			だしこんぶ 0.2	まみそ 4	
酒みりん 0.5			水 10	水 120	
なたね油 0.5					
水 5					

# 4年ぶりの本格開催、コロナ禍の時代を経て 全国から集まった1079の作品

第18回全国学校給食甲子園は、新潟県妙高市立新井中央小学校が優勝（野口医学研究所賞）の栄冠に輝きました。調理コンテストの各賞は以下の通りです。決勝戦に勝ち残った12代表はどの献立も地場産物を豊富に使っていることはもちろん、「生きた教材」となるよう食育へつなげ、特にSDGsと結びつけ工夫が見られました。まさに紙一重の激戦でした。

## 第18回全国学校給食甲子園表彰内容

表彰の名称	授与される主な理由	道県名	受賞施設
優勝(野口医学研究所賞)	最も優れた献立内容として認められました	新潟県	妙高市立新井中央小学校
準優勝(藤江賞)	優勝に次ぐ優れた献立として認められました	岐阜県	美濃加茂市学校給食センター
大村智特別賞	食材の工夫と体験を通した献立を創作し優れた作品と認められました	佐賀県	佐賀市富士学校給食センター
21世紀構想研究会特別賞	準優勝に次ぐ優れた献立として認められました	岩手県	遠野市学校給食センター
女子栄養大学特別賞	準優勝に次ぐ優れた献立として認められました	埼玉県	朝霞市立朝霞第八小学校
調理員特別賞(中野麗子賞)	特に優れた調理技術として認められました	長崎県	長崎大学教育学部附属小学校
優秀賞(株式会社日本一賞)	特に地場産物を活かした献立の工夫が認められました	香川県	高松市立屋島小学校
優秀賞(武蔵エンジニアリング賞)	特に栄養のバランスの優れた献立として認められました	北海道	大空町立東藻琴学校給食センター
優秀賞	献立内容が優秀と認められました	茨城県 石川県 奈良県 岡山県 長崎県	桜川市学校給食センター 加賀市立山代中学校 広陵町立真美ヶ丘第一小学校 岡山県立岡山東支援学校 長崎大学教育学部附属小学校



# 決勝戦の熱い闘い始まる

— 日ごろの鍛錬を競い合った12代表の調理技術 —



決勝大会は12月10日午前9時40分から大会審査委員長の銭谷眞美・新国立劇場運営財団理事長の開会の挨拶で始まりました。銭谷委員長はまず、12チーム24名の選手たちが応募1079校・施設の中から4次にわたる厳しい審査を踏破して決勝大会の場にいることを称えました。そして、「いよいよ調理コンテストです。学校栄養士と調理員のお二人がチームワークよく連携協力して、衛生管理のいきとどいた、安全安心で、栄養バランスのとれた、地産地消に意を用いた、おいしい給食をぜひつくっていただきたい。日本が世界に誇る食文化であり、食育の中核を担う学校給食の素晴らしさを発揮してほしい」と述べました。続いて、12チーム24名の各校・施設の栄養教諭と調理員の紹介が行われました。

## 選手宣誓

続いて選手を代表して、長崎県長崎大学教育学部附属小学校の栄養教諭・山崎美奈選手が宣誓をしました。「宣誓、私たちは子どもの笑顔のために、それぞれの地域の良さと特産を活かしたおいしい思いの詰まった給食を作り、この決勝大会を楽しみに闘い抜くことを誓います」選手たちが見守る中で、宣誓する晴れやかな声が会場いっぱいに響き渡りました。



## 熱気あふれる調理室 腕によりをかけ



午前10時、「調理開始!」の合図で、60分の決勝大会調理コンテストが始まりました。12チーム24名が一斉に動き出し、調理台の棚に貼った作業工程表に沿った調理が進みます。各チームの地元の生産者や子どもたちがつくった食材がリズミカルにカットされ、形が整えられていきます。調理台ごとに掲げられたデジタル時計では、制限時間が秒刻みで減っていきます。それを横目でらみつつ、調理員と栄養教諭のコンビは、お互いに声かけや目配せをしながら着実に調理を進めていきます。普段の調理場と勝手がちがうため、例年、揚げ物や煮物、オープン料理が鬼門となります。加熱調理でミスをしたくないよう、選手たちは念入りに手早く温度を計っています。競技開始から20分もすると各調理台からよい匂いが広がりはじめ、30分もすると調理室全体が食欲をそそる香りで満たされていきました。各チーム、最後の1秒まで力を尽くした調理を行い、色とりどりの献立を仕上げます。各調理台は審査委員が取り囲み、規制線の外はテレビや新聞などのメディアがひしめいていました。みな、選手たちが熱心に調理する様子を真剣に見ています。決勝大会の様子は実況付きでライブ配信され、プレスの控え室ではメディアの関係者が配信映像が流れる大型画面にかじりつき、速報記事を執筆していました。

調理場では残り15分を切ると、にわかに慌ただしくなります。調理器具を洗うなど、水回りをきれいにし、炊きあがったお釜からご飯を取り出し、最後の勝負どころは毎回、皆が緊張し、悲喜こもごものドラマが生まれます。しかし選手たちは落ち着いて盛り付け作業にとりかかり、あっという間に色とりどりのおいしそうな料理がトレイに並びました。今大会も充実した空気の中で大会本番を終えました。

## 甲乙つけにくい作品ばかり 審査委員もうれしい悩み

全国からの12代表がつくりあげた色鮮やか献立が、審査委員の先生方の前に並びました。食味審査の開始です。審査は、料理の食味だけでなく、調理の手際、調理器具の使い方、チームワーク、そして衛生管理状況などについても目配りして行われます。それぞれの領域のプロが審査委員となっており、採点表も細かく項目分けされています。食味審査は、毎回、審査委員らを悩ませます。決勝大会まで残ったチームの給食は、いずれもおいしく色鮮やかで、栄養価も申し分ありません。差がつけにくいのです。どこに注目すればよいのか、審査委員の悩みはつきません。「どのチームも一品一品の味を特徴づけてあって、変化に富む献立づくりをしていますね。ソースをうまく用いて、特徴を出している料理が多い印象です」と、三好恵子・女子栄養大学短期大学教授が語れば、長谷川芳樹・21世紀構想研究会理事も「どれもおいしくて・・・もう少し差があれば審査もしやすいのですが」と、困惑ぎみに話されていました。

## 熱戦の状況を全国にネット中継



12チームがそれぞれのブースで調理に取り組む情景は、youtubeを通して実況中継されました。会場の調理室近くに設けられた特設スタジオには、解説者の元文科省食育調査官で現在、鹿児島市立中央学校給食センター所長の濱田有希先生と、インタビューアーの、大正大学表現学部表現文化学科教授の外川智恵先生が座り、モニター画面に次々と展開される調理現場の映像に、注目すべきポイントなどを解説。息の合ったコンビの楽しい決勝中継は、今回も大会に参加した全国の視聴者に届けられ、関心を集めました。



## 調理室では時間をフルに使って最後まで熱戦が繰り広げられた



長崎大学教育学部附属小学校



佐賀市富士学校給食センター



高松市立屋島小学校



岡山県立岡山東支援学校



広陵町立真美ヶ丘第一小学校



美濃加茂市学校給食センター



加賀市立山代中学校



妙高市立新井中央小学校



朝霞市立朝霞第八小学校



桜川市学校給食センター



遠野市学校給食センター



大空町立東藻琴学校給食センター

# 第18回大会 決勝表彰式



## 深紅の大優勝旗は 新潟県妙高市立新井中央小学校のペアが獲得 地元アスパラ菜を使った料理で栄冠をもぎ取る

優勝(野口医学研究所賞) 新潟県 妙高市立新井中央小学校 栄養教諭・岡田小野江さん 調理員・坂詰香さん



第18回全国学校給食甲子園は、新潟県妙高市立新井中央小学校の岡田小野江栄養教諭、坂詰香調理員のペアが、深紅の大優勝旗を獲得しました。新潟県は、食育授業コンテストでも最優秀賞を村上市の佐藤美春先生が獲得しており、史上初めて二冠に輝く偉業を成し遂げました。新潟県は、応募件数でも47都道府県の中でもトップを維持しており、食育と学校給食に熱心に取り組んでいる県です。

過去には、2009年の第4回大会で上越市立春日新田小学校の宮澤富美子栄養教諭、植木節子調理員のペアで優勝を勝ち取りましたが、それ以外は優秀賞を2回(2017年と2021年)獲得したものの、特別賞などとは縁がありませんでした。それが久々の優勝と食育授業コンテストの最優秀賞をダブルでもぎ取る快挙となりました。

賞状を読み上げた米国財団法人野口医学研究所創業者・名誉理事の浅野嘉久さんと副賞を授与した新潟県出身の関川幸枝審査委員は、「めぎすの米粉揚げ〜かんずりジュレソース〜」という料理に驚きながらも、おいしく仕上がっていたことに感激したことを語りました。かんずりとは、唐辛子を発酵させた辛い料理で「お酒を飲む人に受けているものだ」と会場を笑わせながら、これを「学校給食に使っていることに驚き、偉大な郷土料理を忘れないように使うその取り組みに感動しました」とめぎすの米粉揚げにうまくあしらった料理をたたえました。

妙高の名産は、秋からビニールハウスで栽培されるアスパラ菜です。12月から3月まで出荷されますが、その出荷の際に切り落とされる硬い部分が出てきます。この部分も利用していますが、今回のアスパラ菜めしにも活用されるなど、「捨てることのない料理法」を、食育の目標にしています。

環境配慮といえば、そもそも妙高市はSDGsを先導して取り組む自治体として、内閣府が実施する「SDGs未来都市」に選定されています。今回、栄冠に輝いた献立も、こうした地域ぐるみの取り組みが、見事に花開いた結果といえるのではないのでしょうか。



## 約6400食を作る大規模センターが チームワークで勝ち取った岐阜県代表

準優勝(藤江賞) 岐阜県 美濃加茂市学校給食センター 栄養教諭・中島祐佳さん 調理員・中井智子さん



「準優勝藤江賞は、岐阜県美濃加茂市学校給食センターです!」と審査結果が告げられ、栄養教諭の中島祐佳さんと調理員の中井智子さんがタッグを組む岐阜県美濃加茂市学校給食センターが、栄えある準優勝(藤江賞)に輝きました。美濃加茂市学校給食センターは、岐阜県中南部の美濃加茂市と富加町にある13の小中学校、約6400食をつくる大型給食センターです。今大会では、「白飯/牛乳/とり肉の梅ジャムソース/切干しだいこんとツナのミルク煮/夏はんちん/冷凍南濃みかん」という献立が高評価されました。

株式会社藤江・代表取締役社長の益子純子審査委員から賞状が、株式会社藤江・専務取締役の三宅郁子さんから準優勝カップと副賞が贈られました。その後、益子審査委員からは、「事前にいただいていたレシピと写真の通りにできておりました。地場産物の梅を市内で食品の製造を学ぶ高校生が加工したという梅ジャムソースが、とてもおいしかったです。また、煮物に苦手意識のある子どもが多いということで、切干しだいこんにツナを入れてミルクで煮るといった工夫がなされておりました。こちら、たいへんおいしくいただきました。これからも、子どもたちの目線に立った学校給食の提供をぜひよろしく願いいたします」という講評がありました。栄養教諭の中島祐佳さんは、感涙に声を詰まらせながら、「決勝大会に出られるだけでありがたいと思っていたので、準優勝をいただけてびっくりしています。中井さんのおかげです。また、この場にいらっしやらないみなさん、たとえば調理員さんたちには、私たちの練習のために業務時間を調整していただきました。一緒に働いている栄養教諭の先生方、センターの所長さん、市役所の方にも協力していただきました。本当に貴重な機会をいただけて、とても嬉しいです。このような賞をいただきましたので、それを糧に、これからますます頑張っていきたいと思います」と準優勝の喜びを語りました。

## 大村智特別賞

## 地域全体での温かな応援を背に食育と連携した献立

佐賀県 佐賀市富士学校給食センター 栄養教諭・北川美千代さん 調理員・高島まゆみさん



学校給食は成長期の子どもたちにとって非常に大事な食事であり、生涯にわたって健康な食文化の原点になるものであるとの考えから、ノーベル生理学・医学賞を受賞した大村智先生が創設した大村智特別賞です。その栄誉を授与されたのは、佐賀県佐賀市富士学校給食センター栄養教諭・北川美千代さん、調理員の高島まゆみさんでした。

大村先生は「学校給食と食育は、非常に大事なものであり、世界に誇るものです。生活習慣病予防の原点になっているとも言われており、子どもたちの成長に大きく寄与しているものです。こ

れからも成長期の子どもたちのためにも、みなさんの活動を注目していきます。頑張ってください」と激励しました。



献立内容は、麦入りごはん(富士町産ひのひかり)、牛乳、佐賀の恵みたっぷり和風ミートローフ(女将のゆずみそごまだれ)、富士のほうれんそうときくいもの梅のりサラダ、富士の野菜ときこの入りうま塩豆乳みそ汁、だしこんぶとかつお節のふりかけ、さがみかんゼリーです。

佐賀市富士町は町土の約82%を豊かな森林が占める「緑と清流と温泉の町」です。主菜の「佐賀の恵みたっぷり和風ミートローフ〜女将のゆずみそごまだれ〜」は、町内産のパセリ、アスパラガス、佐賀市産のたまねぎ、れんこんなどと県産肉を使用。パセリは茎まですべて使っているもので、SDGsにも貢献する献立として高く評価されました。

### 21世紀構想研究会特別賞

岩手県 遠野市学校給食センター  
 栄養教諭・黒田麻由さん 調理員・運萬里花さん



21世紀構想研究会特別賞は、優れた献立に与えられる賞です。プレゼンターは、橋本五郎・読売新聞特別編集委員と、小出重幸・日本科

学技術ジャーナリスト会議理事です。副賞のクリスタルトロフィーと、「東京手焼きせんべい」を渡しながら、小出重幸氏は「岩手県内でも、北上山地の高原地帯にある遠野市は、地場の農産物も限られると思いますが、古来、内陸と三陸海岸の交易の拠点にあたるという地理的特色を活かして、海、山、平地の食材を組み合わせ、とてもおいしい献立を提供してくれました。その努力に敬意を評します」と、評を述べました。岩手県遠野市学校給食センターは、計1819食も子どもたちに提供する大きなセンターです。その献立は、遠野産あきたこまちのごはん、さけのごま竜田揚げ、遠野産の切干しだいこんとえだまめのサラダ、山菜の「ひつつみ汁」のお椀、というバラエティに富んだものです。さけは、岩手県の代表的な水産物。寒暖差の大きい北上山地そだちのだいこんは、甘みとうま味が凝縮されています。えだまめには、岩手県特産「秘伝豆」を合わせました。ひつつみ汁は、岩手県を代表する郷土料理です。山菜も、県内産のわらび、みず、ふき、姫たけという、地域にこだわった工夫、そして海と山の自然の恵みを感じさせるおいしい献立が、評価されました。

学技術ジャーナリスト会議理事です。

副賞のクリスタルトロフィーと、「東京手焼きせんべい」を渡しながら、小出重幸氏は「岩手県内でも、北上山地の高原地帯にある遠野市は、地場の農産物も限られると思いますが、古来、内陸と三陸海岸の交易の拠点にあたるという地理的特色を活かして、海、山、平地の食材を組み合わせ、とてもおいしい献立

### 女子栄養大学特別賞

埼玉県 朝霧市立朝霧第八小学校  
 栄養教諭・中美奈子さん 調理員・横山利和さん



栄養教諭の中美奈子さんと調理員の横山利和さんがタッグを組み埼玉県朝霧市立朝霧第八小学校が、21世紀構想研究会特別賞と並んで優れた献立と

伝統の味から新しい特産物まで、子どもたちが埼玉の「たさい(多彩)」な食材の魅力を知ることができると評価されました。女子栄養大学短期大学部の三好恵子教授から賞状が、女子栄養大学栄養学部の中西明美准教授からクリスタルトロフィーと副賞が贈られました。その後、三好審査委員からは「プチッとコバトンごはん、黒豚とさといものしょうゆこうじ揚げ、スイスチャードのごまだれ和え、コールラビのかきたま汁、きらきらキャロットゼリーという、非常に彩りのいい献立でした。食材を有効に活用しており、本当においしかったです。それぞれの料理が、大変オリジナリティのある調理法でした。それでいてバラバラにならず、よくまとまっています。またいろいろな工夫をされて、本大会に参加いただきたいと思います」という講評がありました。

して認められました。

朝霧市立朝霧第八小学校の献立は、『キラリ☆「た」さい(多彩)たま献立』と題された、「プチッとコバトンごはん/牛乳/黒豚とさといものしょうゆこうじ揚げ/スイスチャードのごまだれ和え/コールラビのかきたま汁/きらきらキャロットゼリー」というもの。

### 優秀賞(株式会社日本一賞)

香川県 高松市立屋島小学校  
 栄養教諭・定谷晴子さん 調理員・山内真紀子さん



給食週間や食育の日にあわせ、香川の郷土料理を給食に登場させたり、地場産物を使った新たな献立を開発することで実績を積み重ねてきました。

のおいさを調理実習で学習したり、家庭に煮干しを持ち帰り、そのおいさを家庭でも味わうことも多いそうです。長谷川芳樹審査委員は「郷土の食材をふんだんに使った優れた献立であり、食味審査でも甲乙つけがたいと審査委員をうならせていました」と優れた出来栄を称えました。香川県の決勝戦出場は今回が9回目です。過去に準優勝2回(2006年第1回大会=高松市立国分寺中学校・三宅 律子、宮崎 茂美、2013年第8回大会=高松市立国分寺北部小学校・下岡 純子、香川 由希子)のほか、特別賞3回=2008年第3回大会、2010年第5回大会、2011年第6回大会に授与されており、悲願の優勝旗獲得は持ち越しとなりました。

今回の主菜食材のかたくちいわしは、昔から瀬戸内海で多く獲れ、原料とする煮干しの産地となっています。これを活用して、ゆでてから急速冷凍することで、やわらかく骨ごと食べられるので学校給食でも人気があります。家庭では市販だしが普及していることを知り、郷土の煮干しだし

### 優秀賞(武蔵エンジニアリング賞)

北海道 大空町立東藻琴学校給食センター  
 栄養教諭・川邊信司さん 調理員・大島洋子さん



北海道大空町立東藻琴学校給食センターが、受賞しました。献立は、じゃがバターごはん、ひがしもこと乳酪館びん牛乳、大空バーグ〜メルヘンタ焼けソース〜、にんじんときゅうりの松前風あえ物、網走湖しじみ汁、東藻琴芝桜風牛乳プリン。オホーツク側の大空町の基幹産業は畑作と酪農。特色ある食材を豊富に使い、月1回「ふるさと給食」を実施しています。今回の献立はほとんどの食材を道内および町内でまかない、彩りの良いメニューが評価されました。

北海道大空町立東藻琴学校給食センターが、受賞しました。献立は、じゃがバターごはん、ひがしもこと乳酪館びん牛乳、大空バーグ〜メルヘンタ焼けソース〜、にんじんときゅうりの松前風あえ物、網走湖しじみ汁、東藻琴芝桜風牛乳プリン。オホーツク側の大空町の基幹産業は畑作と酪農。特色ある食材を豊富に使い、月1回「ふるさと給食」を実施しています。今回の献立はほとんどの食材を道内および町内でまかない、彩りの良いメニューが評価されました。

じゃがバターごはんをごはんに混ぜた、濃厚な味のごはん。「大空バーグ〜メルヘンタ焼けソース〜」は、町特産の知床牛や、さくらぶた、たまねぎ、ながいもを使ってふんわりと焼き上げ、東藻琴の特産のトマトピューレソースを合わせています。「にんじんときゅうりの松前風あえ物」は少ない塩分でもおいしく食べられ、「網走湖しじみ汁」には網走湖のしじみが使われていました。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の齊藤のみ審査委員より表彰状が、武蔵エンジニアリング株式会社社長の生島直俊さんより、カップと副賞の授与が行われました。齊藤審査委員からは、「ソースには塩こうじという隠し味が、また、あえものには松前こんぶが薄味のおいしさを引き出すなど、北海道ならではの素材が有効に使われていた、2人のチームワークもとても良かった」との講評がありました。

### 優秀賞

茨城県 桜川市学校給食センター



栄養教諭・渡邊紗さん  
 調理員・森仁美さん

石川県 加賀市立山代中学校



栄養教諭・宮西美緒さん  
 調理員・西牧友香さん

【優秀賞】

都道府県	施設名
茨城県	桜川市学校給食センター
石川県	加賀市立山代中学校
奈良県	広陵町立真美ヶ丘第一小学校
岡山県	岡山県立岡山東支援学校
長崎県	長崎大学教育学部附属小学校

奈良県 広陵町立真美ヶ丘第一小学校



栄養教諭・伊是名萌さん  
 調理員・田中和恵さん

岡山県 岡山県立岡山東支援学校



栄養教諭・川上啓子さん  
 調理員・小坂雅子さん

長崎県 長崎大学教育学部附属小学校



栄養教諭・山崎美奈さん  
 調理員・川元美由紀さん



# 第18回大会食育授業コンテスト

食育授業コンテストは第3次審査に選定された6ブロック 23名の栄養教諭・学校栄養職員のうち19名が出場しました。(出場は任意参加としたためです)5分間の食育授業は、公式ホームページから視聴できるようになっています。



## 第18回全国学校給食甲子園・食育授業コンテスト表彰内容

食育授業最優秀賞 (キッコーマン賞)	食育授業に優れた技量を発揮し、子どもたち楽しくなる授業を行い食育授業最優秀賞を授与されました	新潟県	村上市山北学校給食共同調理場	栄養教諭：佐藤 美春
食育授業優秀賞	食育授業最優秀賞に次ぐ優れた食育授業を行ったことが認められました	千葉県	千葉県立富里特別支援学校	栄養教諭：飯田 薫
		新潟県	妙高市立新井中央小学校	栄養教諭：岡田 小野江
		石川県	加賀市立山代中学校	栄養教諭：宮西 美緒
		岡山県	岡山県立岡山東支援学校	栄養教諭：川上 啓子
食育授業精励賞	食育授業優秀賞に次ぐ模範となる食育授業を行ったことが認められました	佐賀県	佐賀市富士学校給食センター	栄養教諭：北川 美千代
		北海道	大空町立東藻琴学校給食センター	栄養教諭：川邊 信司
		岩手県	遠野市学校給食センター	栄養教諭：黒田 麻由
		岩手県	宮古市立学校重茂給食センター	栄養教諭：沢里 舞帆
		茨城県	桜川市学校給食センター	栄養教諭：渡邊 紗
		茨城県	牛久市立おくの義務教育学校(南校舎)	栄養教諭：飯田 晶子
		埼玉県	朝霞市立朝霞第八小学校	栄養教諭：中 美奈子
		岐阜県	美濃加茂市学校給食センター	栄養教諭：中島 祐佳
		静岡県	森町立宮園小学校	栄養教諭：伊藤 佳津
		奈良県	広陵町立真美ヶ丘第一小学校	栄養教諭：伊是名 萌
		徳島県	阿波市学校給食センター	栄養教諭：中野 和代
		香川県	高松市立屋島小学校	栄養教諭：定谷 晴子
		長崎県	長崎大学教育学部附属小学校	栄養教諭：山崎 美奈
		長崎県	大村市中学校給食センター	学校栄養職員：岩永 かおり

## 食育授業コンテストに出場した選手紹介

 岩手県 遠野市学校給食センター 栄養教諭 黒田 麻由	 岩手県 宮古市立学校重茂給食センター 栄養教諭 沢里 舞帆	 茨城県 桜川市学校給食センター 栄養教諭 渡邊 紗	 北海道 大空町立東藻琴学校給食センター 栄養教諭 川邊 信司
 茨城県 牛久市立おくの義務教育学校(南校舎) 栄養教諭 飯田 晶子	 埼玉県 朝霞市立朝霞第八小学校 栄養教諭 中 美奈子	 千葉県 千葉県立富里特別支援学校 栄養教諭 飯田 薫	 新潟県 妙高市立新井中央小学校 栄養教諭 岡田 小野江
 岐阜県 美濃加茂市学校給食センター 栄養教諭 中島 祐佳	 静岡県 森町立宮園小学校 栄養教諭 伊藤 佳津	 奈良県 広陵町立真美ヶ丘第一小学校 栄養教諭 伊是名 萌	 石川県 加賀市立山代中学校 栄養教諭 宮西 美緒
 岡山県 岡山県立岡山東支援学校 栄養教諭 川上 啓子	 徳島県 阿波市学校給食センター 栄養教諭 中野 和代	 香川県 高松市立屋島小学校 栄養教諭 定谷 晴子	 佐賀県 佐賀市富士学校給食センター 栄養教諭 北川 美千代
 長崎県 長崎大学教育学部附属小学校 栄養教諭 山崎 美奈	 長崎県 大村市中学校給食センター 学校栄養職員 岩永 かおり		

## 食育授業最優秀賞 (キッコーマン賞)

新潟県 村上市山北学校給食共同調理場  
栄養教諭 佐藤 美春さん



日本一楽しくためになる食育授業を行って食育授業最優秀賞を授与されたのは新潟県村上市の佐藤美春先生でした。佐藤先生は、甲信越・北陸ブロック代表として食育授業に出場した先生で、決勝大会12代表以外から最優秀賞が出たのは、昨年に続いて二度目です。授業は小学3年生の国語科と関連付けたものであり、話し方が明快で活気が感じられるとして審査委員から高い評価を受けました。目線や声の高さ、表情、説明の速度も適切であり、授業の導入部分で3種類の大豆を紹介する際、現物大豆の音を聞かせて子どもたちの興味を駆り立て、食品の生産から調理加工まで村上市の風土をにじませながらわかりやすく説明していました。まさに給食を生きた教材として活用している事例であり、献立を通じて食材や産地についての指導目的(目標)に沿って、丁寧に説明していることが高く評価されました。



受賞した佐藤美春先生は「日ごろから給食を通じて地域の良さを学んでもらいたいと気持ちを込めて指導をしています。その願いを込めた食育授業が認められ、評価されたことを大変嬉しく思います」と受賞の喜びを語りました。山上審査委員から「地元の食材をうまく活用し、生産者らと連携した様子を楽しく授業しており、栄養教諭の専門性を十分に発揮した素晴らしい内容でした」とのコメントがありました。キッコーマンの中島みどりさんからは「最優秀賞の佐藤先生はもちろん、すべての出場した先生方に敬意を表します。子どもたちはいつになっても思い出してくれるような授業に感動しました」と語りました。



## 食文化の知識と豊富な経験を駆使した感動の授業

### 食育授業優秀賞は5人の栄養教諭に授与



先生たちの工夫が随所に見られました。褒章では差がついているように見えますが、19人の授業はいずれも素晴らしい内容であり、審査委員の評点もまさに「紙一重の運」で決まった印象でした。優秀賞を授与した中西明美審査委員からは「5人の授業はそれぞれ、地域の特長をうまく取り入れ、子どもの興味を引いて楽しく学習する内容になっており、素晴らしい授業でした」とのコメントがありました。優秀賞を授与した中西明美審査委員からは「5人の授業はそれぞれ、地域の特長をうまく取り入れ、子どもの興味を引いて楽しく学習する内容になっており、素晴らしい授業でした」とのコメントがありました。優秀賞を授与した中西明美審査委員からは「5人の授業はそれぞれ、地域の特長をうまく取り入れ、子どもの興味を引いて楽しく学習する内容になっており、素晴らしい授業でした」とのコメントがありました。

先生たちの工夫が随所に見られました。褒章では差がついているように見えますが、19人の授業はいずれも素晴らしい内容であり、審査委員の評点もまさに「紙一重の運」で決まった印象でした。優秀賞を授与した中西明美審査委員からは「5人の授業はそれぞれ、地域の特長をうまく取り入れ、子どもの興味を引いて楽しく学習する内容になっており、素晴らしい授業でした」とのコメントがありました。優秀賞を授与した中西明美審査委員からは「5人の授業はそれぞれ、地域の特長をうまく取り入れ、子どもの興味を引いて楽しく学習する内容になっており、素晴らしい授業でした」とのコメントがありました。



千葉県 飯田 薫



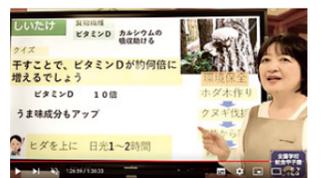
新潟県 岡田 小野江



石川県 宮西 美緒



岡山県 川上 啓子



佐賀県 北川 美千代

### 調理員特別賞 (中野麗子賞)

長崎県の川元美由紀さんが調理員特別賞（中野麗子賞）を受賞  
現場のリーダーの腕を調理コンテストで存分に発揮  
長崎県 長崎大学教育学部附属小学校 調理員・川元美由紀さん



調理員特別賞（中野麗子賞）は、長崎大学教育学部附属小学校の川元美由紀調理員が受賞しました。川元さんはこの日、山崎美奈栄養教諭とペアを組み、長崎に伝わる伝統野菜をふんだんに使う「長崎伝統野菜給食」と、調味料以外すべての食材を県産品とする「まるごと長崎県給食」を同時に実現した献立をさ

くさくと手際よく調理しました。その結果、みごと調理員特別賞（中野麗子賞）を授与されました。川元さんは長崎市内の小学校、共同調理場などで23年間調理員として勤務してきました。2009年から現在まで民間委託業社に所属し、同年から市内小学校と共同調理場で厨房リーダーを5年間務めました。2022年からは、勤務先の小学校で厨房リーダーとして勤務してきました。この日のコンテストでは審査委員から、非常に手堅く栄養教諭と呼吸の合った調理をしていると評価され栄光の中野麗子賞を授与されました。

### 審査講評

4年ぶりの本格開催 審査委員泣かせの粒ぞろい献立  
長島美保子審査副委員長の講評



第18回大会の全体の審査にかかわってきた長島美保子審査副委員長は、まず決勝戦に出場した24人の選手をねぎらうとともに、1079件にのぼる全国からの応募者に対しても、大変重要な活動をしておられることに感謝する言葉を語りました。講評の概略は次の通りです。募集の方法について、第16回大会からすべてネットを活用した応募になっており、これがすっかり定着してきたことに対し、全国の学校栄養士のご協力ご努力に感謝しています。今回応募された献立の一次審査では、文科省から出されている学校給食摂取基準を守り、かつ①学校給食として実施したもの、②栄養量や分量が適切なもの、③地場産物を活用しその特色を生かしたもの—などの観点から審査しまし

た。一次審査を通過したのは202件であり、昨年の大会よりも増えてきたものであり、献立レベルが上がっていることを実感しました。二次審査では、都道府県代表を決定し、応募数の多い県からは複数を選定したために計59件が二次審査を通過しました。二次審査から四次審査にかけては、地場産物の学校給食への効果的な活用・子どもが喜び、郷土愛を育む献立、学校における食育の教材となる給食、おいしさを感じさせる献立であり、衛生管理や彩への配慮などを踏まえて選びました。献立内容が一番比重が高いのですが、丁寧なトレイの写真、アピールシートに書き込まれた内容も採点を左右しました。最終の四次審査では、優劣つけがたい献立がそろい、審査委員を泣かせる粒ぞろいの内容であり、素晴らしい献立でした。今回の調理光景などは、全国各地とオンラインでつながり各地から皆さんの声援が飛び交うなかで繰り広げられ、子どもたちや保護者、生産者、同僚の先生方、地域の皆さんが喜びを分かち合ってくれたことと思っております。

### 閉会挨拶

盛況のうちに閉幕 2025年の20周年にむけて一層のご協力を  
馬場錬成理事長の閉会あいさつ



今年も多くの感動のドラマを残した大会となりました。審査委員会の選定作業を見ていると、決勝に残った12代表の実力は、まさに甲乙つけがたく、大変、悩ましい審査をしておりました。マラソンレースに例えれば、ゴールを目指して12代表選手が、折り重なるように殺到したような状況であり、本当に紙一重の差でした。いま、数々の賞の発表がありましたが、12代表は全国1079応募の中から選ばれたベスト12であり、これだけでもすごい実績です。これから自分の学校に帰って子どもたちや郷土の人たちに

「われかく戦えり」と胸を張って報告してください。本大会は2005年の食育基本法制定、栄養教諭制度の発足を受けて、翌年の2006年から始まりました。その目標は、食育と学校給食の正しい理解と知識を多くの国民に啓発することでありました。したがってコンテストだけではなく、食育シンポジウム、食育ワークショップを毎年開催しています。また、応募された電子情報はすべてデータベースとして管理しており、今後の学術的な研究や分析に使われていくでしょう。これは応募したすべての先生の汗の結晶によるデータベースであり、深く感謝しております。食育学会でもその分析は発表しており、全国の学校栄養士の先生方の財産にもなっています。2025年には学校給食甲子園は20回の節目の大会になります。国際的な開催も視野に入れながら今後も頑張っていきたいと思っております。

私たちは  
学校給食を  
応援しています



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

子どもたちの成長と  
未来を拓く  
学校給食がんばれ!



### 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)



### 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)

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)

# 第1～17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)	
北海道	札幌市立山の手南小学校 反橋 那知子・高橋 陽二
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
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
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
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 堀橋 惠美・松本 ひろみ
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
愛知県	高浜市立南中学校 金山 明子・神谷 直美
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
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
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
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
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

2011年(平成23年) 第6回(2,057応募)	
岩手県	平泉町立平泉小学校 菅原 良枝・山平 まゆみ
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
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
群馬県	沼田市白沢調理場 渡邊 愛美・中村 陽子
長野県	小諸市立東小学校 樺井 泰子・須田 幸子
富山県	富山県立富山総合支援学校 谷林 五月・浜井 美恵子
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
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
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
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
鹿児島県	鹿児島県立鹿児島盲学校 飛松 佳子・安楽 裕美
沖縄県	竹富町立小浜小中学校 城間 奈々子・松竹 すま子

2007年(平成19年) 第2回(1,169応募)	
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(併用調理場) 菊地 惠美子・諏佐 久美子
岩手県	一関市川崎学校給食センター 昆 良枝・千葉 安子
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
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
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
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
岐阜県	中津川市立西小中学校 山本 弥生・清水 正子
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
山口県	岩国市立東小中学校 山田 智子・中村 芳子
香川県	高松市立国分寺南小中学校 村井 栄子・川俣 伸子
佐賀県	佐賀市立新栄小学校 百武 裕美・益田 久美子
長崎県	西海市立大瀬戸学校給食共同調理場 神林 光子・山口 恵子

2012年(平成24年) 第7回(2,271応募)	
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	鮎川村学校給食センター 芳賀 公美・鈴木 ひろ子
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
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
長野県	長和町立長門小学校 長岡 千鶴子・山浦 しげ子
新潟県	上越市立立立中学校 瀬川 あきは・田郷岡 スミ子
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
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
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
愛媛県	愛媛県立今治特別支援学校 中家 華奈・黒川 レミ
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	竹富町立波照間小中学校 首藤 由佳・大嶺 多枝美

2008年(平成20年) 第3回(1,329応募)	
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
福島県	新地町立新地小学校 畠山 真由美・小島 仁子
東京都	品川区立小山小学校 石原 洋子・高見 浩一
埼玉県	新座市立西堀小学校 猪瀬 里美・大島 和子
富山県	南砺市立井波小学校 平田 ふさ子・長井 静子
石川県	金沢市立大徳小学校 田中 摂子・津田 まり
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
兵庫県	穴栗市立一宮学校給食センター 田路 永子・秋田 美智子
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	21世紀構想研究会特別賞 高松市立国分寺北小学校 下岡 純子・間嶋 みどり
長崎県	杵岐市立芦辺小学校 村上 恭代・大川 芳子
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

2013年(平成25年) 第8回(2,266応募)	
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
福島県	優秀賞(タニコー賞) 鮎川村学校給食センター 芳賀 公美・鈴木 ひろ子
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
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
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
石川県	金沢市立三馬小学校 高井 聡子・上田 真実
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
奈良県	宇陀市立学校給食センター 高岡 陽子・宇良 章子
香川県	準優勝(サラヤ賞) 高松市立国分寺北小学校 下岡 純子・香川 由希子
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
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
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

2009年(平成21年) 第4回(1,552応募)	
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
福島県	鮎川村学校給食センター 芳賀 公美・岡崎 かつ子
茨城県	笠間市岩間学校給食センター 吉田 美紀・野口 節子
静岡県	静岡市立蒲原東小学校 青木 みさ子・安本 欽一
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・榎木 節子
富山県	女子栄養大学特別賞 高岡市立野村小学校 車岡 美智子・高林 登美子
岐阜県	土岐市学校給食センター 遠山 致得子・熊谷 政純
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
徳島県	勝浦町学校給食センター 早川 良子・岡 久美子
香川県	三豊市立詫間中学校 大矢 美智子・真鍋 こずえ
長崎県	峰学校給食共同調理場 佐田 マキ・松村 哲子
沖縄県	名護市立屋部学校給食センター 糸数 睦子・嘉瀬 和子

2014年(平成26年) 第9回(2,157応募)	
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	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
東京都	準優勝(サラヤ賞) 文京区立青柳小学校 松丸 奨・石川 綺華
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
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
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
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
大阪府	泉大津市立上條小学校 田場 佳奈・河野 ぐみ
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
広島県	優秀賞(ヤクルト賞) 呉市立白岳小学校 楢垣 直美・原 幸恵
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
沖縄県	竹富町立波照間小中学校 首藤 由佳・大嶺 多枝美

2010年(平成22年) 第5回(1,817応募)	
青森県	黒石市立六郷小学校 宇野 由香子・木立 清子
福島県	鮎川村学校給食センター 芳賀 公美・岡崎 かつ子
東京都	檜原村学校給食共同調理場 菅野 幸・古川 みゆき
栃木県	宇都宮市立豊郷中央小学校 坂本 治己・岡田 裕夫
新潟県	上越市立春日小学校 山本 雅代・御園 稲子
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
愛知県	幸田町学校給食センター 伊藤 惠美・鳥居 かおる
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
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 高松市立国分寺南小中学校 宮武 千津子・間嶋 みどり
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
長崎県	峰学校給食共同調理場 佐田 マキ・松村 哲子

2015年(平成27年) 第10回(2,054応募)	
秋田県	準優勝(サラヤ賞) 牛乳・乳製品部門賞 小阿仁村学校給食調理場 細田 智子・村田 淳子
山形県	長井市学校給食共同調理場 山口 薫・梅津 歩
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	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 文美
山梨県	南アルプス市立豊小学校 宮川 鈴子・榎泉 美枝子
石川県	優秀賞(藤江(ふじのゑ)賞) こども審査員特別賞 金沢市学校給食局合同調理場 山外 裕子・角田 美和子
愛知県	優秀賞(菜友賞) 西尾市立西尾中学校 富田 直美・三浦 康子
三重県	伊勢市立有緒小学校 上田 典子・中村 小百合
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
高知県	優秀賞(味の素KK だし・うま味賞) 西条市立香北小学校 大原 佐知・鈴木 萬世
佐賀県	鹿児島市立学校給食センター 迎りつ子・田平 由紀
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

2016年(平成28年) 第11回(2,004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
青森県	田子町立学校給食センター 小川 祐佳・田中 映理子
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
東京都	八丈町給食センター 鈴木 瑞代・大澤 元気
新潟県	下田学校給食共同調理場 関谷 裕紀子・大桃 厚子
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
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	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
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
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
佐賀県	鹿児島市立学校給食センター 南川 由紀・宮崎 郁美
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

2017年(平成29年) 第12回(2,025応募)	
北海道	鳥牧村学校給食センター 山下 千通・手塚 さゆり
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
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
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
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
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
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
兵庫県	優秀賞(武蔵エンジニアリング賞) 芦屋市立精進小学校 奥 瑞恵・浦口 正義
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
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	
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
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

2018年(平成30年) 第13回(1,701応募)	
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
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
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
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・溝田 恵美子
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
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
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
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	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
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	優秀賞 埴野学校給食センター 尾形 有紀・貞松 敬子
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

2019年(令和元年) 第14回(1,447応募)	
岩手県	優秀賞(野口医学研究所賞) 奥州市立胆沢学校給食センター 菊地 万里子・堀籠 光江
秋田県	男鹿市立小中学校東部共同調理場 岩間 舞子・吉田 聖子
茨城県	下妻市立下妻中学校 島田 亜紀美・栗原 幸子
埼玉県	優秀賞(藤江(ふじのゑ)賞) 草加市立西町小学校 今井 ゆかり・小林 ユカリ
福井県	21世紀構想研究会特別賞 福井大学教育学部附属特別支援学校 尾崎 由美・内藤 美和
長野県	大村智特別賞 子ども審査員特別賞 長谷学校給食共同調理場 原 真理子・中尾 志津香
兵庫県	優勝(株式会社日本一賞) 丹波篠山市立西部学校給食センター 田端 廣美・出野 年紀
奈良県	準優勝(武蔵エンジニアリング賞) 宇陀市立学校給食センター 辰己 明子・辻 忠昭
山口県	周防大島町立大島学校給食センター 平原 みゆき・酒井 秀子
愛媛県	女子栄養大学特別賞 西条市立神拝小学校 神谷 智寿子・竹内 喜久枝
佐賀県	小城市立牛津小学校 松村 会里子・内田 志麻
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

2020年(令和2年) 第15回(1,412応募)	
北海道	女子栄養大学特別賞 北海道札幌伏見支援学校もなみ学園分校 大橋 望・岡久 真二
青森県	優勝(株式会社日本一賞) 外ヶ浜町給食センター 長沼 裕美子・佐々木 弘美
群馬県	優秀賞(野口医学研究所賞) 川場村学校給食センター 遠藤 まみ・星野 隆一
埼玉県	準優勝(武蔵エンジニアリング賞) 新座市立立立小学校 山崎 芳江・深田 洋子
新潟県	柏崎市南部地区学校給食共同調理場 近藤 綾子・星野 一恵
富山県	大村智特別賞 高岡市立野村小学校 亀ヶ谷 昭子・藤井 千春
兵庫県	優秀賞(教職員生涯福祉財団賞) 丹波篠山市立東部学校給食センター 岡田 惠美・長澤 逸夫
奈良県	宇陀市立学校給食センター 辰己 明子・辻 忠昭
岡山県	岡山県立岡山西支援学校 川上 啓子・江原 芳子
愛媛県	優秀賞(藤江(ふじのゑ)賞) 西条市立大町小学校 茨木 仁美・矢野 恵美子
佐賀県	21世紀構想研究会特別賞 佐賀市富士学校給食センター 百武 裕美・江里口 陽子
長崎県	大村市立学校給食センター 佐田 マキ・岩永 慎也

2021年(令和3年) 第16回(1,355応募)	
青森県	優秀賞(教職員生涯福祉財団賞) おいらせ町立学校給食センター 大坊 未世子・種村 良子
岩手県	優秀賞 奥州市立胆沢学校給食センター 菊地 万里子・千葉 努
茨城県	優勝(株式会社日本一賞) ひたちなか市立美乃浜学園 保立 貴博・關山 春美
埼玉県	優秀賞 草加市立高砂小学校 今井 ゆかり・風間 真一
新潟県	優秀賞 五上市立五泉南小学校 佐久間 卓恵・鈴木 美千代
福井県	大村智特別賞 福井県立南越特別支援学校 櫻川 朗江・栗田 真寿美
静岡県	優秀賞(武蔵エンジニアリング賞) 静岡県立富士特別支援学校 滝浪 永梨・金子 由紀子
兵庫県	女子栄養大学特別賞 芦屋市立精進中学校 奥 瑞恵・砂田 久佳
島根県	優秀賞(藤江(ふじのゑ)賞) 江津市立桜江学校給食センター 酒井 美恵子・柳光 真由美
愛媛県	優秀賞 西条市立玉津小学校 井上 彩・秦 陽子
佐賀県	準優勝(野口医学研究所賞) 白石町学校給食センター 川田 孝子・古賀 綾子
長崎県	21世紀構想研究会特別賞 大村市立学校給食センター 佐田 マキ・岩永 慎也

2022年(令和4年) 第17回(1,249応募)	
秋田県	大村智特別賞 小坂町立小坂小・中学校 加藤 佑亮・細越 千鶴子
山形県	21世紀構想研究会特別賞 高島町立糠野目小学校 鈴木 梨菜・竹田 明美
埼玉県	準優勝(野口医学研究所賞) 越生町立越生小学校 小林 洋介・三好 景一
石川県	女子栄養大学特別賞 加賀市立錦城小学校 西田 都・宮本 康代
兵庫県	優勝(株式会社日本一賞) 宍粟市立山崎学校給食センター 世良 光・安原 風花
山口県	優秀賞(藤江(ふじのゑ)賞) 周防大島町立大島学校給食センター 平原 みゆき・酒井 秀子
長崎県	優秀賞(武蔵エンジニアリング賞) 五島市立三井養学校給食センター 下川 洋子・臼井 洋子

食育授業コンテスト歴代最優秀賞受賞者(栄養教諭)	
2017年 第12回大会	越桐 由紀子(福井県 坂井市春江坂井学校給食センター)
2018年 第13回大会	原 真理子(長野県 伊那市長谷学校給食共同調理場)
2019年 第14回大会	田端 廣美(兵庫県 丹波篠山市立西部学校給食センター)
2020年 第15回大会	茨木 仁美(愛媛県 西条市立大町小学校)
2021年 第16回大会	櫻川 朗江(福井県 福井県立南越特別支援学校)
2022年 第17回大会	久保田 晴美(鹿児島県 薩摩川内市立樋崎学校給食センター)
2023年 第18回大会	佐藤 美春(新潟県 村上市山北学校給食共同調理場)

食育授業コンテストとは、応募献立の中身に関する食の栄養と知識、献立や食材の歴史、地域との結びつきなどについて分かりやすく、ためになる授業を競い合うコンテストです。

調理員特別賞(中野麗子賞)歴代受賞者	
2018年 第13回大会	稲村 のり子(福島県 いわき市立勿来学校給食共同調理場)
2019年 第14回大会	中尾 志津香(長野県 伊那市長谷学校給食共同調理場)
2020年 第15回大会	宇良 章子(奈良県 宇陀市立学校給食センター)
2021年 第16回大会	梅内 百合子(新潟県 柏崎市西部地区学校給食共同調理場) 岩永 慎也(長崎県 大村市立学校給食センター)
2022年 第17回大会	竹田 明美(山形県 高島町立糠野目小学校)
2023年 第18回大会	川元 美由紀(長崎県 長崎大学教育学部附属小学校)

(注1) 16回大会は、特例として2人に授与した。  
(注2) 中野麗子賞とは、全国に先駆けて学校給食事業を先導した中野麗子さんを顕彰して創設した賞です。決勝戦に出場した調理員の中で、特に優れた調理技術を発揮した人に授与されます。

## 第18回大会までの都道府県別の応募総数

順位	都道府県	応募数	順位	都道府県	応募数	順位	都道府県	応募数
1	新潟県	2,080	17	栃木県	692	33	群馬県	375
2	長崎県	1,943	18	千葉県	673	34	福岡県	358
3	香川県							

# 主催者の認定 NPO 法人 21 世紀構想研究会の紹介と報告

## 21 世紀の大変革を予期して 1997 年に創設

21 世紀まであと 2 年余を迎えたとき、来るべき世紀はどのような国作りをするべきか。バブル経済崩壊後、立ち直りが遅々として進まない日本は、新世紀にはどのような国になるのか。間もなく IT 産業革命のど真ん中に突入していくことは必定と考え、政策提言集団として 21 世紀構想研究会を 1997 年 9 月に設立しました。その後 2001 年に特定非営利活動法人と認められ、2020 年から認定 NPO 法人として認定を受けました。

大変革が予想される IT・AI を中心とした技術革新、知的財産権、生命科学、教育、食育などのテーマを中心に、日本の将来を見据えたタイムリーなテーマを選び、講演と討論の成果を HP で発信し、国や自治体の政策や計画、企業の研究開発や知財戦略に影響を与える目標を持って活動を始めました。

### 認定 NPO 法人 21 世紀構想研究会 (1997 年創設) 組織図

<b>学術アドバイザー</b> 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			
<b>理事・監事</b> 馬場 錬成理事長、香川 明夫、小出 重幸、筑紫 みずえ、永野 博副理事長、 峯島 朋子理事・事務局長ら理事・監事 20 人、会員約 100 人で構成			
<b>本研究会</b> 1997 年 9 月 26 日の創設以来、タイムリーなテーマの講演と討論を主体に研究会を開催しています。 研究会の成果は、政府機関などへ政策提言として働きかけており、本研究会は 2024 年 1 月末時点で 191 回開催しています。			
<b>企画委員会</b> 永野 博 委員長 小出 重幸 副委員長 白川 展之 副委員長	<b>知的財産委員会</b> 荒井 寿光 委員長 中村 嘉秀 副委員長	<b>食育委員会</b> 銭谷 眞美 委員長 香川 明夫 副委員長	<b>生命科学委員会</b> 黒木 登志夫 委員長 福岡 秀興 副委員長

### 4 極からの参加で講演と討論

21 世紀構想研究会創設にあたり、会員は 100 人までとしました。参加する人は、①ベンチャー企業の創業者、②中央行政官庁の課長クラス、③大学の研究者、④ジャーナリストの 4 極の代表という形で入会してもらいました。

当初から大企業からの参加は避け、中小ベンチャー企業に絞ったのは、大企業の社員がいると会員が本音の意見を出しにくくなるという考えでした。しかし今はそのような考えもなくなり、多くの人が参加しています。

会員を 100 人に絞ったのは、研究会の会場はプレスセンタービル 9 階の記者会見場に固定したため、そこに最大限入る人数を考えて決めたものでした。

### 知財・食育・生命科学で委員会

研究会の下部組織として知的財産 (知財)、食育、生命科学委員会を設置して、それぞれ専門的な議論と討論を行い、それを主役した形で構想研究会での講演・討論としました。



### 多彩なテーマで講演と討論を展開

コロナ禍でリアル開催がまだ難しい 2023 年前半は、オンライン開催が主体でしたが、3 月には創設 25 周年記念シンポジウムの第 2 回目を開催して、このシリーズを軌道に乗せました。

2023 年に開催された 21 世紀構想研究会のリストは以下の表の通りです。このほかに知財、生命科学、食育委員会を活発に開催しました。

**アベノミクスを検証する  
＝異形の経済政策と政治＝**

2023 年 2 月 2 日  
帝京大学・軽部謙介

生命科学委員会では、黒木登志夫委員長がコロナ感染症の世界の研究動向を科学的に解説した報告書を作って発表し、会員だけでなく世界に向かって発信していきました。黒木先生のセミナーは 46 回に及び、その内容はすべて構想研 HP で見ることができます。

アベノミクスを検証するを講演

科学ジャーナリストから見たコロナパンデミック講演

### 2023 年に開催された 21 世紀構想研究会のリスト

開催日	講師	演題
第 181 回 2022 年 11 月 28 日 (月)	黒川 清 (東京大学・東海大学・政策研究大学院大学名誉教授) ビッグ・トークショー【黒川清 vs. 安西祐一郎】モデレータ: 橋本五郎	停滞する日本 このままでいいのか 黒川清著『考えよ、問いかけよ「出る杭人材」が日本を変える』(毎日新聞出版) 出版記念講演会 & ビッグ・トークショー
第 182 回 2022 年 12 月 25 日 (金)	馬場錬成 (21 世紀構想研究会理事長)	オンライン「沖繩返還と密使・密約外交」
第 183 回 2023 年 2 月 2 日 (木)	軽部謙介 (帝京大学経済学部教授)	オンライン「アベノミクスを検証する 異形の経済政策と政治」
第 184 回 2023 年 3 月 11 日 (土)	パネリスト: 安西祐一郎 (公益財団法人東京財団政策研究所所長) 漆紫穂子 (品川女子学院理事長)、工藤勇一 (横浜創英中学・高等学校校長) モデレータ: 橋本五郎 (読売新聞社特別編集委員)	創設 25 周年記念シンポジウムその 2 「時代に取り残された学校現場」中・高校教育施策の立て直しを考える
第 185 回 2023 年 4 月 27 日 (木)	長谷川聖治 (読売・日本テレビ文化センター代表取締役社長、 元読売新聞東京本社科学部長、編集局次長)	オンライン「科学ジャーナリストから見たコロナパンデミック」
第 186 回 2023 年 6 月 3 日 (土)・4 日 (日)	大村智 (北里大学特別栄誉教授)、大村朔平 (大村財団理事長) 21 世紀構想研究会会員 21 名	エクスカージョン: 葦崎大村記念公園を訪ねる 「自然景観の中に息づいていた大村智先生の業績と生涯」
第 187 回 2023 年 6 月 19 日 (月)	2023 (令和 5 年) 理事会・通常総会	2023 (令和 5 年) 理事会・通常総会
第 188 回 2023 年 7 月 18 日 (火)	パネリスト: 安西祐一郎 (公益財団法人東京財団政策研究所所長) 各務洋子 (駒澤大学学長)、黄鴻堅 (麻布大学獣医学科教授) モデレータ: 橋本五郎 (読売新聞社特別編集委員)	創設 25 周年記念シンポジウムその 3 「大学教育の立て直しを考える」
第 189 回 2023 年 9 月 21 日 (木)	八木景子 (映画監督)	ドキュメンタリー映画「鯨のレストラン」上映とレクチャー
第 190 回 2023 年 10 月 25 日 (水)	パネリスト: 安西祐一郎 (前日本学術振興会理事長、前中央教育審議会会長)、 生越由美 (東京理科大学専門職大学院教授)、倉澤治雄 (科学ジャーナリスト)、 永野博 (公益財団法人日本工学アカデミー顧問)、高橋真理子 (科学ジャーナリスト) モデレータ: 橋本五郎 (読売新聞東京本社特別編集委員)	創設 25 周年記念シンポジウムその 4 「日本の科学立国の実像 - 復活か失速か徹底討論 -」
第 191 回 2024 年 1 月 25 日 (木)	野依良治 (JST 研究開発戦略センター長) 沖村憲樹氏 (研究会学術アドバイザー、JST 名誉理事長)	「陳腐化する日本の教育現場 立て直しと教育改革を基礎データから説き起こす」

### 創設記念シンポジウムの 4 回は書籍としてまとめる

2023 年は、構想研創設 25 周年記念シンポジウムを 4 回にわたって開催し、時代に取り残された学校現場の現状を社会に訴え、教育再興を訴えました。



第 2 回教育シンポジウム

このシンポジウムは、①小学校教育、②中・高校教育、③大学・大学院教育、④研究現場の課題の 4 回に分けて展開し、社会に大きなインパクトを与えました。



シンポジウムの内容はまとめて「25 年間劣化し続ける国家と組織」の表題で書籍として刊行することになっています。

シンポジウムの報告

## 食育委員会の目指す学校給食・食育啓発運動

21世紀構想研究会には3つの委員会があり、その1つが食育委員会（銭谷眞美委員長・元文科省事務次官）です。その活動の柱を次の5つに絞り、社会啓発をすることにしています。

- ① 全国学校給食甲子園（給食コンテスト）
- ② 食育授業コンテスト（栄養教諭の授業コンテスト）
- ③ 食育シンポジウム（食育の研究発表）
- ④ 食育ワークショップ（子どもと保護者を巻き込んだ食育活動）
- ⑤ 日本食育学会で応募献立データベースの分析を発表（食育の学術活動）

ネットをつないで開催するので、全国から誰でも参加できるのが食育シンポジウムと食育ワークショップです。毎回、タイムリーなテーマで開催するので反響があります。また、ワークショップも子どもと保護者が一緒に楽しむイベントです。

## 食育シンポジウム開催記録

開催日	テーマ	パネリスト・モデレーター
2016年7月30日	学校給食から発信する日本のSHOKUIKU	宗像伸子(管理栄養士、東京家政学院大学客員教授) 金丸弘美(食環境ジャーナリスト、食総合プロデューサー) 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) 吉原ひろこ(学校給食研究家・料理研究家) モデレーター:馬場鎌成(21世紀構想研究会理事長)
2019年3月23日	国民視点で考える食育と学校給食	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(東京都日野市日野第一小学校・学校栄養職員) 中山拓郎(株式会社aisy Fresh) 佐藤弘(西日本新聞編集委員) モデレーター:馬場鎌成(21世紀構想研究会理事長)
2020年11月14日	オンライン:コロナ禍の学校給食から見えた課題を考える	浅野嘉久(保健学博士、米国財団法人野口医学研究所 創立者・名誉理事) 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) 秦和義(香川県高松市立国分寺北部小学校) 淵範子(大分県豊後大野市西部学校給食共同調理場) 亀ヶ谷昭子(富山県高岡市立野村小学校) 菊池麻友(岩手県立気仙光陵支援学校) 宮川伊津子(信越放送情報センター制作部長) モデレーター:馬場鎌成(21世紀構想研究会理事長)
2022年3月26日	オンライン:減塩献立に取り組む学校給食現場 ~その課題と普及・啓発の展開を探る~	香川晴雄(女子栄養大学副学長、自治医科大学名誉教授) 小神野あや子(茨城県土浦市立神立小学校・栄養教諭) 武方美由紀(愛媛県西条市立西条小学校・栄養教諭) 朝倉敬子(東邦大学医学部社会医学講座衛生学分野准教授) 井上美香(キッコーマン食品株式会社プロダクト・マネージャー室しょうゆ・みりんグループマネージャー) モデレーター:香川明夫(学校法人香川栄養学園理事長 女子栄養大学学長)
2023年5月27日	オンライン:食育の情報発信を考える	松岡珠美(熊本県熊本市立西原中学校・栄養教諭) 黒川夕美(広島県福山市立川口東小学校・栄養教諭) 向井未来実(埼玉県本庄上里学校給食センター・栄養教諭) 吉成勝好(新聞教育支援センター代表) モデレーター:馬場鎌成(21世紀構想研究会理事長)

## 食育ワークショップ開催報告

開催日	テーマ	講師
2015年7月22日	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~	白井ひで子(小平市立小平第六小学校・栄養教諭) 佐藤秀(小平市立小平第六小学校・調理員)
2016年7月27日	学校給食甲子園を体感! つくってみよう入賞レシピ 献立リスト	松本清江(前横浜市立上寺尾小学校・栄養教諭)
	野菜嫌いを変えた江戸東京野菜の学校給食献立	松丸 愛
2019年8月11日	給食甲子園入賞レシピ"もろ丸カレー"を作ってみよう!	石井知子(埼玉県毛呂山町学校給食センター・栄養教諭) 大谷木敏博(埼玉県毛呂山町学校給食センター・調理員)
	食べ物とリスクの本当の話	畠山智香子(国立医薬品食品衛生研究所安全情報部)
2020年8月8日	オンライン:丈夫なからだをつくる食事~頭で食べよう~	本間ナヲミ(群馬県みなかみ町立月夜野給食センター・栄養教諭)
2021年8月14日	オンライン:食品ロスを考えよう	茨木仁美(愛媛県西条市立大町小学校・栄養教諭)
2022年8月6日	つないでいこう!私たちの郷土料理	菊地万里子(岩手県奥州市胆沢学校給食センター・上席主任栄養士)
2023年8月5日	オンライン:五島列島の魅力と製豆腐の由来	下川洋子(長崎県五島市三井楽学校給食センター・栄養教諭) 白井洋子(長崎県五島市三井楽学校給食センター・調理員)

## 応募書類は巨大なデータベースとして活用

毎年、全国から1000人を超える学校栄養士から応募されてくる全国学校給食甲子園の応募書類は、エントリー、アピールシートともすべてデータベースとして管理しています。これだけ均一なフォーマットの学校給食データは、世界に類がないでしょう。今後、食や食育に関する学術的データとして活用されることでしょう。すでに一部の大学の研究者らと共同研究が始まっています。

## 甲子園優秀賞授与者に4年連続大臣表彰

文部科学省が「社会に開かれた教職員実践奨励賞」として4年前から実施している大臣表彰があります。実績を重視した褒章であり、選別には先生方のお人柄と実績、組織の実績と運営などが重視されているようです。

その名誉ある褒章に4年連続、全国学校給食甲子園で優秀賞などを授与された先生個人と決勝戦で優秀な成績をあげた組織に授与されました。

## 文部科学大臣表彰「社会に開かれた教職員実践奨励賞」

	教職員表彰	全国学校給食甲子園の表彰歴	教職員組織の表彰	全国学校給食甲子園の表彰歴
令和2年(2020)	金永雅美 (新潟県新潟市立女池小学校・ 栄養教諭)	2017年第12回全国学校給食甲子園 優秀賞	岡山県立倉敷まきび支援学校	2016年第11回全国学校給食甲子園 優秀賞
令和3年(2021)	平野朋子 (鹿児島県垂水市立垂水小学校・ 栄養教諭)	2019年第14回全国学校給食甲子園 優秀賞	佐賀県佐賀市立富士中学校	2020年第15回全国学校給食甲子園 21世紀構想研究会特別賞
令和4年(2022)	佐田マキ (長崎県大村市立玖島中学校・ 栄養教諭)	2021年第16回全国学校給食甲子園 21世紀構想研究会特別賞	静岡県立富士特別支援学校	2021年第16回全国学校給食甲子園 優秀賞
令和5年(2023)	保立貴博 (茨城県ひたちなか市立美乃浜学園・ 栄養教諭)	2021年第16回全国学校給食甲子園 優勝	福井大学教育学部附属特別支援学校	2019年第14回全国学校給食甲子園 21世紀構想研究会特別賞

## 独自性のある教育が評価される

教員個人として表彰された保立貴博先生は、地場産物の理解を深め、郷土愛を育むために学校給食に地場産物を積極的に活用し、地域の食材生産者と連携した食育等に熱心に取り組んでいることが評価されました。

また福井大学教育学部附属特別支援学校は、栄養教諭の尾崎由美先生らが主体になり学校ぐるみで12か年を一貫とする総合的教育活動として、食との関わりや教育に取り組んできた実績を評価されました。



大臣表彰を受けた保立貴博先生



大臣表彰を喜ぶ福井大学教育学部附属特別支援学校の皆様  
(写真右端が岩井秀夫校長先生、その隣が尾崎由美先生)

## メディアに登場した学校給食甲子園

### NHK番組は再放送

2023年2月21日、NHK総合テレビで「ニッポン知らなかった選手権 実況中!」が、30分番組として放送されました。学校給食甲子園の2022年17回大会を舞台にした優れたドキュメント番組として評判になりました。10月11日にはNHK総合 午前9時台の「朝イチ」の番組の中で再放送されました。



ニッポン知らなかった選手権再放送

### 日本経済新聞日曜版大型企画に登場

続いて日本経済新聞2023年11月5日の日曜版大型企画で3ページにわたって学校給食・食育そして学校給食甲子園を取り上げる記事が掲載されました。

さらに月刊誌「東京人」2023年11月号には、馬場理事長が執筆した「日本の学校給食は世界一! 進化する食育と給食の現在」のタイトルで、4ページにわたって世界に冠たる学校給食と食育を解説しました。



東京人



日本経済新聞日曜版大型企画



あつたか  
 家族の  
 お手伝い

「美味しい」の笑顔のために。  
 日本一は皆様の食卓へ、  
 安心できる美味しさを  
 お届けします。

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  
 だと思ふのです。  
 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  
 食の喜びを届け続ける  
 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。





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 305g

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**

<https://www.kewpie.co.jp/prouse/>

一般財団法人 教職員生涯福祉財団 発行

# 教職員のための ガイドブックのご案内

教職員のみなさまへ！

一般財団法人教職員生涯福祉財団では、教職員のみなさまのために、生涯生活設計にかかわる次のガイドブックを発行しております。ライフプランセミナーの補助教材や生涯生活設計作りの一助としてお役立てください。



## 教職員の 退職前後の手続きガイドブック

■頒布価格 1,050円(税・送料込み)

退職前後に必要な年金や福祉制度などの諸手続きを具体的にわかりやすく解説したガイドブックです。  
国・公・私立学校別に3種類あります。



## 教職員の生涯生活設計ガイドブック ライフマップ

■頒布価格 1,000円(税・送料込み)

40歳代から50歳代前半の教職員のみなさんを対象とした、生涯生活設計づくりのためのガイドブックです。



## 教職員の退職準備ガイドブック セカンドライフマップ

■頒布価格 1,000円(税・送料込み)

50歳代後半から定年退職直前の教職員のみなさんを対象とした、退職後も見通した生涯生活設計づくりのためのガイドブックです。



## 教職員の ボランティアガイドブック

■頒布価格 950円(税・送料込み)

教職員のみなさんの活動事例の紹介をはじめ、ボランティア活動についてのさまざまな知識を提供するボランティア参加のためのガイドブックです。

### お申し込み 要領

ガイドブックご購入のお申し込みはホームページからお申込みください。パソコンまたはスマートフォンから下記の手順で、ご希望の書籍を、お選びください。なお、お電話・郵送等での申し込みは、承っておりませんので、ご承知願います。

ガイドブックは、お申し込みを確認後、2週間(※)を目処に発送いたします。  
※ただし、年末年始やゴールデンウィーク等の時期は、さらに日数をいただく場合がございますので、ご了承ください。

### パソコンによるお申し込み

#### 1 教職員生涯福祉財団ホームページの検索

教職員生涯福祉財団

検索

教職員生涯福祉財団  
<https://www.kyosyokuinzaidan.jp>

一般財団法人 教職員生涯福祉財団 [クリック](#)

#### 2 「ガイドブック申込フォーム」

生涯生活設計のススメ | 経済生活支援事業のご案内 [出版物](#)

情報誌「教職員の生涯設計」

各種ガイドブックの発行 [クリック](#)

出版物 > 各種ガイドブックの発行  
当財団では、下記のガイドブックを刊行しております。

[ガイドブック申込](#) [クリック](#)

### スマートフォンによるお申し込み

QRコードから「ガイドブック申込フォーム」へアクセスください。





給食時間を応援したい!

# 給食にぴったりのデザート



カップやフタのインキに、紙・バイオマス原料等を使用したエコな商品です。



ことはちゃん  
ニチレイフーズ  
食育キャラクター

冷凍品



アセロラミルク  
(Ca&Fe入り)

[規格・荷姿]  
40g×40個 / 2合

冷凍品



アセロラゼリー  
60g

[規格・荷姿]  
60g×40個 / 2合

冷凍品



アセロラゼリー  
(Fiber&Fe入り)40

[規格・荷姿]  
40g×40個 / 2合

冷凍品



いちごミルクプリン  
(Ca&Fe)

[規格・荷姿]  
40g×40個 / 2合

冷凍品



安心逸品 果汁たっぷり  
国産ももゼリー (VC&Fe)

[規格・荷姿]  
40g×40個 / 2合

冷凍品



フルーツ杏仁風プリン  
40 (Ca&Fe)

[規格・荷姿]  
40g×40個 / 2合

冷凍品



はちみつ  
レモンゼリー Fe

[規格・荷姿]  
60g×40個 / 2合

冷凍品



青りんごゼリー  
(Fe)

[規格・荷姿]  
30g×40個 / 2合

冷凍品



マンゴプリン40

[規格・荷姿]  
40g×40個 / 2合

### 完璧な衛生管理

創業以来 56 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

542 か所以上の  
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

本社スタッフが運營業務を  
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



## 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>



おいしい給食を、  
みんなで一緒に!

保存に便利なファスナー付き袋

- 学校給食でも安心!
- アレルゲン28品目不使用!

※ 国内で表示を義務付ける・表示を推奨する  
28品目を含む原材料を使わずにつくりました。

## みんなでおいしく アレルゲンフリー 28品目不使用

給食日よりや食育に!  
● エスビー食品の給食通信  
● イラストダウンロード



カレーフレーク  
1kg



シチューフレーク  
1kg



ハヤシフレーク  
1kg

こちらもおすすめ!  
給食用シチューフレーク  
クリーム

牛乳不使用でもおいしく  
カルシウム摂取!



プラスCa  
カルシウム

### エスビー食品株式会社

首都圏広域食材ユニット  
北海道・東北業務用営業所  
中日本業務用営業所  
西日本業務用営業所

〒174-8651 東京都板橋区宮本町38-8 板橋スパイスセンター  
〒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  
〒465-0024 愛知県名古屋市長久本郷2-180  
〒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 03-3558-9028  
TEL 022-726-6650  
TEL 052-760-1608  
TEL 06-6451-0117

なんかいいな、をプラスワン  
Green House

私たちは学校給食を通して  
「子どもたちの健やかな成長」のお手伝いをします

グリーンハウスグループ  
株式会社 ジーエスエフ TEL : 03-3379-1215  
https://www.greenhouse.co.jp/gsf/

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

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

Wis\_System WAKO

持続可能な社会へワコウは行動し  
サポートを続けます

ワコウは長年にわたり国連 WFP「学校給食支援」をサポートしています。2020 年から新たな取り組みとして、SDGs の 17 の国連社会の共通目標 2「飢餓ゼロ」が他の目標達成の基盤になることからパートナーシップを通じてその実現を目指しています。

安全と品質を守る  
トレーサビリティシステム

有限資源から再生資源へ  
植物由来のバイオマス樹脂を  
使用した個包装へと順次移行中

世界食糧デー  
キャンペーン2020  
食品ロス×飢餓ゼロ

学校給食支援

Quality & Devise  
Time Framer

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

株式会社ワコウは  
持続可能な開発目標  
(SDGs)を支援しています。

WFP  
国連世界食糧計画

飢餓から救う。  
未来を救う。

食の幸せは  
快適な厨房から

厨房機器の提案から設備設計  
メンテナンスまで、トータルに  
学校給食を支える皆さまを  
サポートいたします。

IHO 業務用厨房機器メーカー  
株式会社アイホー

愛知県豊川市白鳥町防入60 TEL : 0533-88-5111 www.aiho.co.jp

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 第2集

イラスト・写真画像  
素材付き  
900点以上

最新刊

▲販売サイト

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2,200円(本体2,000円)

食育・給食だよりや食の指導にそのまま活用できる  
クイズとワークシートを豊富に収録。

【本書の特色】

- 1 「食生活」「給食」「食べ物」「行事と食文化」とテーマごとに分類、活用しやすい。
- 2 イラストや写真画像の素材を900点以上収録。
- 3 インストール不要ですぐ使える。
- 4 ルビヤクイズの「こたえ」を取り外しできる。

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。

【特集】2023年度  
10月号 食料とSDGs-ウェルビーイング-  
11月号 和食文化を継承する  
12月号 主体性を育む給食委員会  
1月号 献立をどう作成するか

学校給食12  
主体性を育む給食委員会

定価978円(税込)  
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  
https://www.school-lunch.co.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 **FSH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  
<https://rubafalt.co.jp> [rubafalt@cronos.ocn.ne.jp](mailto:rubafalt@cronos.ocn.ne.jp)

tanico



日本の  
**“食”**を支える

全国 100 箇所の  
ネットワークで対応

厨房機器：企画・設計・製造・施工・メンテナンス  
**タニコー株式会社**  
<https://www.tanico.co.jp> ☎ 03-5498-7111

hagakure

大切な人に料理を届けるように、  
ひと手間もふた手間も惜しまず、  
子どもたちの笑顔のために、  
「てしお」にかけた“食”をお届けします。

東京都港区芝 4-13-3 PMO 田町 110F  
Tel: 03-3457-3000 Mail: fs.support@hagakure.co.jp 葉隠勇進株式会社  
<http://www.hagakure.co.jp>

安心できる加工食品で  
楽しくおいしい  
学校給食のお手伝い

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

教育を変える  
ファクトがある。

教育新聞

安全で着色しない、給食に最適な食器  
**E-エポカル** PEN樹脂製

「いいものを長く使う」三信化工が  
学校給食でその思いを最大限に  
実現した製品が「E-エポカル」です

- 優れた安全性
- 優れた耐熱性
- 優れた洗浄性
- 着色汚れなし
- 優れた耐薬品性
- エコへの基本的な考え方
- 「いいものを長く使う」ということ
- 優れた耐薬品性
- リサイクル可能

最新情報やお問い合わせはホームページで!  
<https://www.sanshin-kako.co.jp> あんしんを約束 おいしいを演出  
**Sanshin**

人生、お金について考える時間は  
どれほどあるのだろうか。

お金を正しく理解することは、自分の人生、  
新しい未来を切り拓くためにきっと役立つはず。  
20年以上、金融・経済教育に取り組んできた  
NOMURAはそう信じています。

Drive Sustainability.

**NOMURA**

NOMURAの金融・経済教育  
について詳しくはこちら。

笑顔でランチ

ノンオイルドレッシング 青じし  
ドレッシング 減塩和風  
ドレッシング 香味中華  
ドレッシング 香味中華  
ドレッシング イタリアン  
ドレッシング イタリアン

理研ビタミン株式会社 [www.rikenvitamin.jp](http://www.rikenvitamin.jp)  
〒180-0004 東京都新宿区西台1-6-1 ☎03(5362)1331

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](http://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](mailto:snc@snc-corp.co.jp)

精糖工業会

〒100-0006 東京都千代田区有楽町一丁目9番3号  
電話(代) 03-3201-8101

アイデアを形にします

**Eaze systems**

株式会社イーゼンシステムズ  
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](mailto: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。

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  
近畿給食会 0799-42-7224 / 中四給食会 080-9509-0163 / エイケイ 096-377-2666

幅広い実績、  
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

**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

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](http://higrip.midori-fh.jp)

天然カロチノイド色素「アスタキサンチン」

**Astabio**

ブルネイで培養した微細藻「ヘマトコッカス藻」由来

1 微細藻類由来の天然アスタキサンチンによって、皆様の健康と美容への取り組みをサポートいたします。

2 高齢化社会に求められる「エンジョイエイジング」に貢献します。

バイオジェニック株式会社 アスタキサンチン関連商品のご案内

## 食育シンポジウムと食育ワークショップ

食育シンポジウムは、2023年5月27日、オンラインで開催し「食育の情報発信を考える」をテーマに研究発表し、討論する場を作りました。食育について様々な情報を発信する楽しさと難しさを語り合い、非常にためになるシンポジウムでした。

ワークショップは毎年夏休みの時期に、小学4年生から高校生を対象にオンラインで開催しています。2023年は8月5日にオンラインで「五島列島の魅力と擬製豆腐の由来」をテーマに楽しい、オンライン授業でした。夏休みに子どもたちと保護者が一緒になって学校給食を調理し、ともに食を学ぶ機会を作っています。

講師は、各地の栄養教諭や栄養学の研究者に委嘱し、学校での指導と同じように子どもたちにも分かり易い説明で、楽しく学ぶ場を作っています。オンラインで全国の家や学校とつながることで、学校給食と食育をテーマに各地と交流できることは、これまでにない食を学ぶ機会となり、子どもたちの楽しみになっています。

あじふ味! ~ 節目節目の誠事に合わせ日本文化・和食に触れる機会を ~

**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、創立・市制記念日など

アルファード株式会社

本社: 島根県出雲市大社町北荒木645番地 TEL 0853 (53) 2518

営業拠点: 札幌、東京、名古屋、大阪、島根、福岡

**Nikon**

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

第5回食育シンポジウム

「食育の情報発信を考える」報告 パネルディスカッション

第5回食育シンポジウム

第7回食育ワークショップ「給食甲子園入賞献立を作ったよ!」2023年8月5日

第7回食育ワークショップ

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

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>

**MAGTEC**

磁気技術をコアに未来をクリエイト

磁気製品ならマグテック

マグテック株式会社

URL: <https://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

## 全国学校給食甲子園ホームページ 2つの特設コンテンツと写真アーカイブ

全国学校給食甲子園ホームページでは「食のこぼなし」「食べて学んで元気印」の食に関するコンテンツを更新しています。写真アーカイブには大会の歴史や写真を公開しています。

**「食のこぼなし」**

毎日、私たちが食べている料理や食材にはさまざまなルーツ、特色があります。給食甲子園スタッフ3人が「食」にまつわる「こぼなし」を更新しています。

**「食べて学んで元気印」**

全国の学校給食関係者、生産者、行政関係者、児童・生徒・学生、大会サポート企業・団体など、さまざまな分野の皆さんが参加する「学校給食リレー報告」を更新しています。

**「写真アーカイブ」**

当サイトの写真アーカイブのすべての写真使用についてフェアユースの考えです。自由にお使いください。ご使用の際はコピーライト「全国学校給食甲子園」と明記ください。

給食管理システム **らくらく献立7**

「らくらく献立7・学校給食版」は学校給食甲子園決勝大会進出の多くの代表様にご愛用頂いています

食物アレルギー対応 「学校給食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

SDGsへの取り組みを応援 残食管理機能でSDGs「12. つくる責任 使う責任」への取り組み効果の見える化! 食育指導の成果の見える化を実現!!

地産食材の使用実績調査 発注・納品実績を自動集計し、報告帳票を自動作成

食育指導に使える帳票 食育指導にも活用できる帳票を多数搭載

複雑化する給食現場の「安全・安心」な給食づくりをサポート 給食業務の一連の機能を網羅し、現場の効率化に役立つ機能を多数搭載

株式会社 夢工房 <https://www.yumekobo.jp/>

〒651-0096 神戸市中央区雲井通2-1-9 TSKK神戸4F TEL: 078-291-7128 FAX: 078-291-7127

「いただきます」の未来をつくる。 **NAKANISHI**

配缶と残菜を自動で計量&記録!

コードスキャン式計量記録装置 **ハカレコ** -HAKARECO-

GOOD DESIGN

ハカレコ導入前 配缶量の確認・残菜の移し替え、記録

ハカレコ導入後 配缶・残菜計量が可能!

株式会社 中西製缶所 ■東京本社 TEL 03-5541-6333 (代) 東京都中央区新川一丁目2番2号 新川ビル

未来に笑顔  
繋ぐための

# 3Dフード テクノロジー



ディスペンス技術で高付加価値を実現。



3Dフードプリントシステム

- 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。

製品動画はこちらから！



この国の美しい景色は  
あなたが、ほほえむ食卓です。

色づく木々を、夕陽がさらに赤く染める。  
スーパーで旬の野菜を買った帰り道。  
どこの家からか、しょうゆの香りが漂ってくる。  
家路へ急ぐ脚をとめて、すっと深呼吸をした。  
香ばしい香りにお腹がぐっと鳴る。  
わが家の食卓に、さっき見た景色のような、  
色とりどりの料理が並んだ。  
しょうゆの香りに包まれて、家族が笑っている。  
美しい季節がくれた、色あざやかな時間。  
お箸をもつ手をとめて、すっと深呼吸をした。



見て、聴いて、参加できる  
「おいしい記憶」の情報はこちらから。  
おいしい記憶をつくりたい 検索



おいしい記憶をつくりたい。キッコーマン。

# 子どもたちの笑顔をつなぐ



学校給食調理受託／保育園・幼稚園給食受託／福祉給食受託／学校栄養士受託



みんなの力で元気な会社

ふじのえ

株式会社

藤江



HACCPチャレンジ  
事業認定会社

〒130-0026 東京都墨田区両国1-10-7

TEL 03-5625-5811