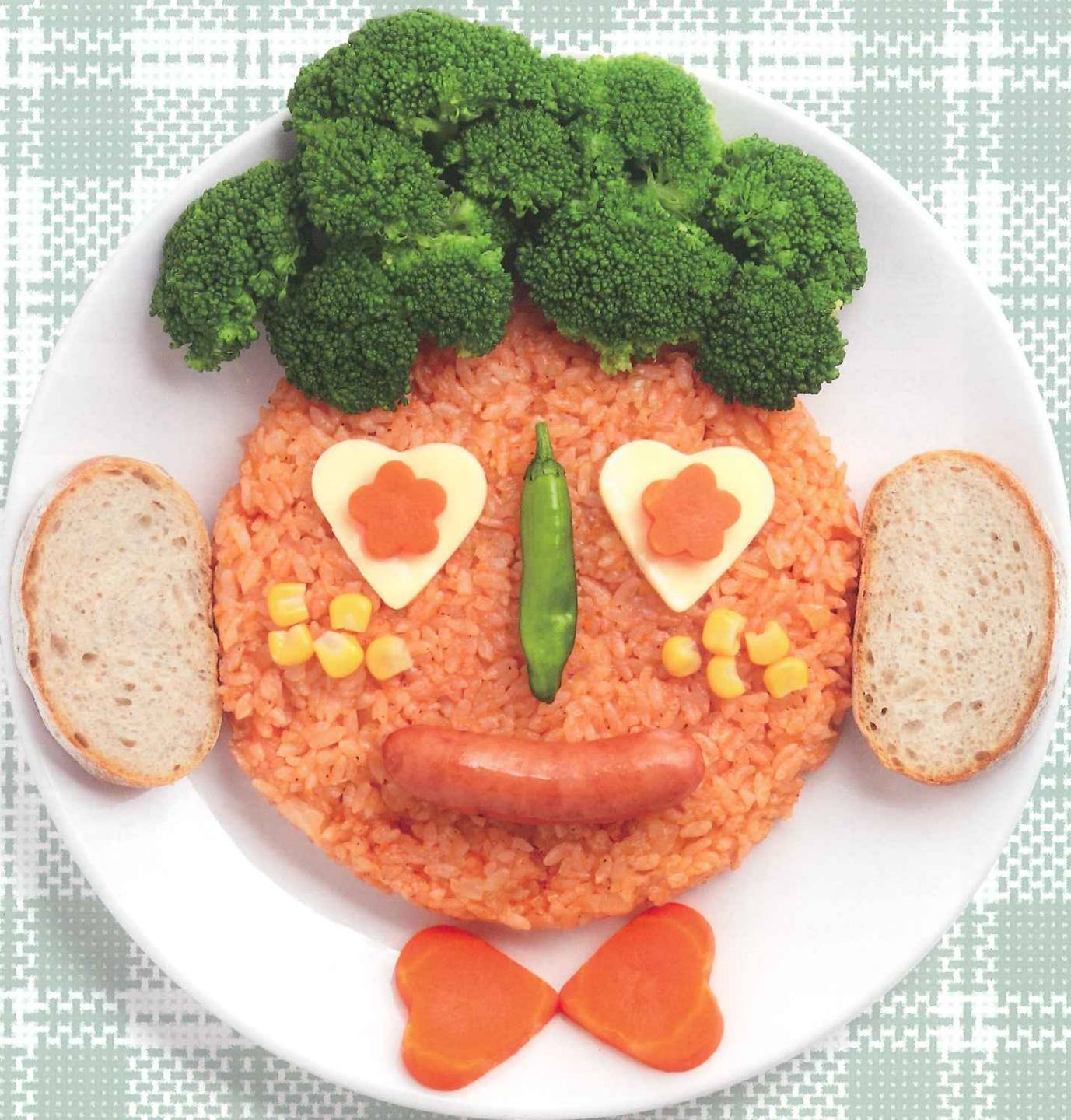


第6回全国学校給食甲子園

地場産物を活かした我が校の自慢料理



主催：特定非営利活動法人21世紀構想研究会
主後援：文部科学省、農林水産省、学校法人香川栄養学園、社団法人全国学校栄養士協議会、
社団法人学校給食物資開発流通研究協会、財団法人食品産業センター、社団法人大日本水産会、
財団法人教職員生涯福祉財団
特別協賛：日本財団
開催日：平成23年11月5日(土)・6日(日)
会場：女子栄養大学(駒込キャンパス)

 日本財団 助成事業
The Nippon Foundation

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

第6回

全国学校給食甲子園

地場産物を活かした我が校の自慢料理

目次

- 2 主催者挨拶・特定非営利活動法人21世紀構想研究会とは
- 3 第6回全国学校給食甲子園大会概要
- 4 大会ルール
- 5 審査委員プロフィール
- 6 第6回全国学校給食甲子園審査経過
- 7 代表紹介 北海道・東北ブロック
- 8 代表紹介 関東ブロック
- 9 代表紹介 甲信越・北陸ブロック
- 10 代表紹介 中部・近畿ブロック
- 11 代表紹介 中国・四国ブロック
- 12 代表紹介 九州・沖縄ブロック
- 13 第1、2、3次選考通過校(含むセンター)紹介
- 15 全国学校給食甲子園 優勝・準優勝献立
- 17 第1～5回決勝大会出場校(含むセンター)



平成23年11月5日発行
第6回全国学校給食甲子園実行委員会
<第6回全国学校給食甲子園事務局>
〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町20-5
カイト内(NPO法人21世紀構想研究会分室)
TEL:03-3669-7080
FAX:03-3661-1798
e-mail:jimukyoku@kites.co.jp

主催者挨拶

本年の第6回全国学校給食甲子園大会は、全国から史上最多2057校の応募をいただきました。そのなかでも東日本大震災で被害に遭った被災6県からの応募は昨年より2割も増え盛大な開催をする運びとなりました。新聞、テレビ、ラジオ、雑誌などからはますます注目されるようになり、各メディアで大きく報道されて多大な反響をいただきました。

ご応募された全国の学校および給食センターの方々をはじめ、開催に向けてご支援いただいた関係者の皆様に心より御礼申し上げます。本年も決勝大会に先立ち、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した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。同時にこの活動を通じて、地域の活性化につながることに貢献したいと考えております。

また本大会が給食に携わる栄養教諭、学校栄養職員、調理員の皆様の励みとなり、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。

より一層の成果をあげて食育推進の一助にしたいと考えておりますので、皆様のいっそうのご理解、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

理事長 馬場 錬成

特定非営利活動法人21世紀構想研究会とは

知的基盤の強固な研究現場と産業振興の技術革新を実現し、真の科学技術創造立国、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、2000年7月に東京都から特定非営利活動法人として認められ、その後も社会貢献を目指して活動を続けています。

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

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

特定非営利活動法人21世紀構想研究会のホームページ

<http://www.kosoken.org/>



第6回全国学校給食甲子園大会概要

<大会期日>

平成23年11月5日(土)～6日(日)

*5日(土)=レセプション

*6日(日)=午前・調理、午後・審査及び成績発表と表彰式

<大会プログラム>

(5日)

*18時30分～20時30分 レセプション

(6日)

* 9時45分～10時00分 開会式

*10時00分～10時15分 手洗い検査

*10時15分～11時15分 出場校調理

*11時45分～12時45分 食味審査

*12時45分～13時45分 最終審査

*14時15分～15時15分 表彰式、閉会式

優勝(味の素KK だし・うま味賞)

準優勝(サラヤ賞)

入賞

<会場>

女子栄養大学駒込キャンパス

東京都豊島区駒込3-24-3

<出場校>

12校(含むセンター)

<主催>

特定非営利活動法人21世紀構想研究会

<実行委員会>

実行委員長・銭谷眞美(東京国立博物館長、元文部科学省事務次官)

実行副委員長・香川芳子(女子栄養大学学長、医学博士)

実行副委員長・馬場錬成(特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事長、東京理科大学知的財産専門職大学院客員教授)

実行委員・市場祥子(社団法人全国学校栄養士協議会会長)

・合瀬宏毅(NHK解説委員)

・金田雅代(女子栄養大学短期大学部教授、特定非営利活動法人21世紀構想研究会教育委員会副委員長)

・中村明子(東京医科大学兼任教授)

・長谷川芳樹(創英国際特許法律事務所所長)

<審査委員会>

審査委員プロフィールをご参照下さい

<後援>

文部科学省、農林水産省、学校法人香川栄養学園、社団法人全国学校栄養士協議会、

社団法人学校給食物資開発流通研究協会、財団法人食品産業センター、社団法人大日本水産会、

財団法人教職員生涯福祉財団

<特別協賛>

日本財団

<協賛>

味の素株式会社、サラヤ株式会社、株式会社日本一、伊藤ハム株式会社、大塚製薬株式会社、

東京ガス株式会社、株式会社フジマック、みそ健康づくり委員会、株式会社AIHO、イセ食品株式会社、

伊那食品工業株式会社、学校給食用食品メーカー協会、キッコーマンパイオケミア株式会社、

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、東京理科大学、

株式会社中西製作所、日本産・原木乾しいたけをすすめる会、三浦工業株式会社、三島食品株式会社、

宮坂醸造株式会社、睦化学工業株式会社、理研ビタミン株式会社、株式会社ワコウ

<個人協賛>

吉田達也様

大会ルール

【大会ルール】

1-献立

- (1) 献立は決勝大会実施日までに学校給食として提供したことがあるもの
- (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
- (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

2-調理

- (1) 出場者は2名(栄養教諭または学校栄養職員と調理員)とする
- (2) 60分以内で6人分を調理し、後片付けをすること(調理前の手洗い時間は含まない)
- (3) 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(含むセンター)
- (2) 出場者は上記学校及び給食センターの代表者とする

【審査】

第1次選考

書類審査で47都道府県から各1校、合計47校(含むセンター)を選出。

第2次選考

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

第3次選考

第2次選考を通過した24校(含むセンター)から書類審査で各ブロックから2校、合計12の代表校(含むセンター)を選出。

決勝大会

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

【審査方法】

実行委員会の委員および外部有識者などで構成された審査委員会による厳正な審査により優勝、準優勝各1校(またはセンター)及び入賞を決定する。
ただし、基準に満たない場合は選ばれない場合もある。

【発表】

大会の成績及び献立、決勝大会の様態などは順次Webサイト上にて公開します。
Webサイト以外にも記者発表等、メディアを通じて公表・公開する場合があります。
(<http://www.kyusyoku-kosien.net>)



審査委員プロフィール (敬称略)

実行委員長 銭谷 眞美 (ぜにや まさみ)

(東京国立博物館長)

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

審査副委員長 金田 雅代 (かねだ まさよ)

(女子栄養大学短期大学教授)

1965年4月より95年3月まで岐阜県多治見市の管理栄養士として学校給食、保育園給食を担当。95年4月より2005年3月まで文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課学校給食調査官。05年4月より女子栄養大学短期大学教授。

審査委員 合瀬 宏毅 (おおせ ひろき)

(NHK解説委員)

1981年NHK入局。鹿児島、番組制作局、名古屋などで勤務。「NHKスペシャル」、「モーニングワイド」などを担当し「BS23経済最前線」など経済番組のプロデューサーを経て2000年より日本放送協会(NHK)解説委員。「食料・第一次産業」を中心とする経済問題担当。

審査委員 香川 芳子 (かがわ よしこ)

(女子栄養大学 学長・医師・医学博士)

現役教授として教鞭を執る。東京女子医科大学卒業後、東京大学大学院修了(医学博士)、カリフォルニア大学大学院修了(MSc)。1969年女子栄養大学内に栄養クリニックを開設し、「四群点教法」の食事による生活習慣病の治癒に当たる。病人を作らない実践栄養学の教育と研究を重ね国民の健康維持・増進を図る。70年女子栄養大学教授。90年現職。現在、全国栄養士養成施設協会 副会長代表。外部委員として、文部省 保健体育審議会委員、農林水産省 畜産振興審議会委員、厚生省 公衆衛生審議会委員、日本栄養・食糧学会 副会長、文部科学省 中央教育審議会スポーツ・青少年分科会臨時委員(食に関する指導体制部会委員、栄養教諭免許制度の在り方に関するワーキンググループ委員として栄養教諭制度の創設)などを歴任。

審査委員 中村 明子 (なかむら あきこ)

(東京医科大学兼任教授)

共立薬科大学を卒業し、国立予防衛生研究所(現国立感染症研究所)に入所。同研究所細菌部室長、東京大学医学部兼任講師、共立薬科大学特任教授を経て現職。専門は腸内細菌の病原性および腸管感染症の疫学の研究。医学博士。1996年のO157大発生以降、学校給食における食中毒予防のため衛生管理の指導を行っている。

審査委員 馬場 錬成 (ばば れんせい)

(特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事長、東京理科大学知的財産専門職大学院客員教授)

東京理科大学理学部卒業後、読売新聞社入社。1994年から論説委員。2000年11月退社。東京理科大学知的財産専門職大学院客員教授、文部科学省・科学技術政策研究所客員研究官、文部科学省・学校給食における地場産物活用推進に関する調査協力者会議委員、学校給食における衛生管理に関する調査研究協力者会議委員などを務めている。

特別審査委員 津布久 孝子 (つぶく たかこ)

(味の素株式会社 食品事業本部 家庭用事業部戦略グループ長)

(協賛企業・団体の代表者)

審査副委員長 市場 祥子 (いちば さちこ)

(社団法人全国学校栄養士協議会会長)

1964年4月より長野県の学校、給食センターに勤務。2004年4月より私立長野県佐久長聖中学校非常勤。06年東京家政学院大学非常勤。07年東京医療保健大学非常勤。その他、1970年より73年、80年より81年まで長野県学校保健会学校栄養職員部会長、全国学校栄養士協議会会長長野県支部長兼務、85年度より全国学校栄養士協議会理事、2000年度より同協議会副会長。07年度より同協議会会長。05年8月より食育推進会議委員(内閣府)等。

審査委員 新井 ゆたか (あらい ゆたか)

(農林水産省食料産業局産業連携課長)

1987年農林水産省入省。2004年林野庁森林総合利用・山村振興室長。06年消費・安全局表示・企画課長。09年総合食料局食品産業企画課長をへて11年9月から現職。消費者、地域の活性化の視点から食の問題に取り組む。

審査委員 小川 久恵 (おがわ ひさえ)

(女子栄養大学短期大学教授)

1965年女子栄養大学家政学部食物栄養学科卒業。67年管理栄養士。2001年博士(栄養学)。女子栄養大学助手、講師、助教授を経て01年から現職。

審査委員 國宗 久資 (くにむね ひさし)

(文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課学校給食係長)

1998年大分医科大学(現:大分大学) 職員として採用。2000年から文部省大臣官房会計課に勤務。06年大臣官房会計課決算係長。08年4月スポーツ・青少年局学校健康教育課健康教育企画室調査係長。11年9月から学校給食係長併任。

審査委員 長谷川 芳樹 (はせがわ よしき)

(特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事、創英国際特許法律事務所所長、弁理士)

静岡大学工学部電子工学科卒業、同大学院(修士)修了。日本弁理士会元常議員。国立大学法人富山大学客員教授(1999年から2006年)。財団法人中富健康科学振興財団元評議員。

審査委員 宗像 伸子 (むなかた のぶこ)

(東京家政学院大学客員教授、食生活アドバイザー)

(有)ヘルスプランニング・ムナカタ主宰。女子栄養短期大学専攻科卒・管理栄養士。山王病院、半蔵門病院栄養部に長年勤務。帝国クリニック栄養コンサルタントや三井住友銀行大手町健康開発センター栄養コンサルタントなども務める。1999年度(財)国民栄養協会の「有本邦太郎賞」受賞。2010年より東京家政学院大学客員教授。現在も正しい食生活のあり方を中心に、それぞれのニーズに合わせて全国各地で講演中。

丹波 章滂 (たんば のりあき)

(東京サラヤ株式会社常務取締役 サニテーション事業本部部長)

第6回全国学校給食甲子園審査経過

応募総数

北海道から沖縄まで、過去最多、2057の給食献立の応募がありました。各校・センターとも地域の特産品や地場産物を効果的に使い、各地の食文化を反映させた献立や給食を生きた教材として導入するための工夫がよくされておりました。また安全・安心はもとより、おいしさを重視した献立が多く見られました。

第1次選考

第1次の書類選考の結果、47都道府県から57校(含むセンター)を選出しました。

どれも昨年に増し、栄養バランスに配慮した献立ばかりでした。

特に応募率が高かった6県については、レベルの高いものが多く、最終的に甲乙つけがたかったために、特別に10校(含むセンター)を選出しました。

第2次選考

47都道府県を6ブロック(北海道・東北、関東、甲信越・北陸、中部・近畿、中国・四国、九州・沖縄)に分割し、第1次選考を通過した57校(含むセンター)から、生きた教材として活用することに配慮され、食に関する指導にも生かされているかどうか、地域と連携した取り組みになっているか等書類選考をしました。その結果、各ブロック4校(含むセンター)、合計24校(含むセンター)を選出しました。

第3次選考

第2次選考で選出された24校(含むセンター)から地域性を加味して各ブロック代表2校(含むセンター)の計12校(含むセンター)を書類選考で選びました。

決勝大会

第3次選考で選ばれた全国6ブロック代表12校(含むセンター)が東京都豊島区の女子栄養大学駒込キャンパスで応募献立を調理し、審査委員が調理技術、衛生管理、チームワーク等調理過程のチェックと食味審査で、優勝、準優勝各1校(またはセンター)、入賞校(含むセンター)を決定します。

ブロック区分

【北海道・東北】北海道 青森 岩手 秋田 宮城 山形 福島

【 関 東 】東京 神奈川 埼玉 千葉 栃木 茨城 群馬 静岡

【甲信越・北陸】山梨 長野 新潟 富山 石川 福井

【中部・近畿】愛知 岐阜 三重 大阪 兵庫 京都 滋賀 奈良 和歌山

【中国・四国】鳥取 島根 岡山 広島 山口 徳島 香川 愛媛 高知

【九州・沖縄】福岡 佐賀 長崎 熊本 大分 宮崎 鹿児島 沖縄



平泉町立平泉小学校



復興への希望、世界遺産登録で 献立に込めた「共に生きる」理念



今年6月、平泉の文化遺産がユネスコ世界遺産に登録されました。これは東日本大震災で大きな痛手を受けた岩手にとって、大きな希望であり復興への弾みとなるものです。本校では平泉の文化・産業・観光等のふるさと学習に取り組んでおり、給食作りでも郷土愛を育む献立を大切に考えています。

「きんいろ丸パン」は、町内産小麦ユキチカラ100%で地元業者が製造し、月1回給食に取り入れています。5年生で地域産業を学習するため、奥州藤原氏の栄華にあやかるとの「ごりやく麺(町内産米「ひとめぼれ」100%使用)」など特産物も使っています。

献立には、初代藤原清衡公が願った「浄土思想」の理念、「あらゆる生命を尊び共に生きること」を食の大切さを通して伝え、次の世代にも引き継いでいってほしいという願いが込められています。



献立名：きんいろ丸パン、牛乳、いわいどりの
じゅうね味噌焼き、ひじきのごまサラダ、
ごりやく麺の和風ミネストローネ、大文字りんご

学校名：平泉町立平泉小学校

所在地：岩手県西磐井郡平泉町平泉字倉町155番地

出場者名：菅原良枝、山平まゆみ

エネルギー608kcal、たんぱく質25.3g、脂質20.6g(30.5%)、カルシウム355mg、マグネシウム90mg、鉄3.1mg、亜鉛2.2mg、
ビタミンA230μgRE、ビタミンB10.41mg、ビタミンB20.55mg、ビタミンC34mg、食物繊維6.3g、食塩相当量2.5g

南会津郡只見町学校給食センター



祭礼彩る、山の幸・海の幸 いっぱいの郷土料理「ざくざく」



「建次ナス」は只見町の伝統野菜です。坂田地区の吉村タキ子さん宅に代々伝わってきた品種で、大きくなってもしっかりと、種が少ないのが特徴です。炒めてえびチリソースをかけたところ好評でした。

学級活動「野菜となかよくならう」で給食に使われる旬の野菜を取り上げ、好き嫌いをしないで食べようという気持ちが芽生えています。生産者とのふれあい給食では、農業の大変さや苦勞を話していただくことで、生産者や作物に感謝する心が育っています。町内産の青大豆、黄大豆は、年間を通じて利用する食材。「源氏豆」が人気で、よくかんで食べる習慣を身に付けるため、カミカミメニューとして登場しています。

「ざくざく」は、材料を多く用いるの意味の郷土料理で、山の幸・海の幸が入った実沢山の煮物です。給食センターでは、9月の祭礼に必ず取り入れる料理です。



献立名：坂田の恵みごはん、えごまふりかけ、牛乳、
建次ナスのチリソース、アスパラガスの
梅鯉あえ、源氏豆、ざくざく、すいか

センター名：南会津郡只見町学校給食センター

所在地：福島県南会津郡只見町大字黒谷字上野323番地

出場者名：横田みえ子、目黒千里

エネルギー658kcal、たんぱく質24.8g、脂質19g(26%)、カルシウム325mg、マグネシウム115mg、鉄3.7mg、亜鉛3.2mg、
ビタミンA228μgRE、ビタミンB10.61mg、ビタミンB20.67mg、ビタミンC29mg、食物繊維6.1g、食塩相当量2.3g



歯ごたえよくジューシーな 植物性飼料だけの地鶏を活用



茨城県は、奥久慈しゃも、つくば地鶏など特定JAS認定の地鶏が全国最多です。使用したつくば地鶏は植物性飼料だけで育てたもので、2003年に誕生しました。歯ごたえがよくジューシーで特有の臭みも少なく、さまざまな料理に使えます。マヨネーズ焼きには、カルシウム強化のため粉チーズを加えました。

けんちん汁は地元ではお祝いや体調を崩しやすい季節の変わり目など、特別な時の料理です。体を温める根菜類やきのこ類、葉物野菜、油揚げに木綿豆腐やねぎを入れます。冬になるとじゃがいもやれんこんを入れる場合もあります。野菜が苦手な子供でも、汁物の野菜は食べられることが多いです。こだますいかは県西地区の特産品。利尿作用のほかむくみや熱中症にも効果的です。市で多く取れるので特産品を知ってもらう食育にも役立っています。



献立名：ごはん、牛乳、鶏肉のマヨネーズ焼き、こまつなとキャベツのピーナッツ和え、けんちん汁、こだますいか
センター名：筑西市立下館学校給食センター
所在地：茨城県筑西市岡芹2096
出場者名：島田亜紀美、鈴木美和

エネルギー889kcal、たんぱく質32.9g、脂質27.8g(28.1%)、カルシウム411mg、マグネシウム119mg、鉄3.79mg、亜鉛3.3mg、ビタミンA570μgRE、ビタミンB10.8mg、ビタミンB20.66mg、ビタミンC49mg、食物繊維6.8g、食塩相当量2.76g

沼田市白沢調理場



だいこんの葉まで全部使い、 「感謝して食べる心」育む



秋から冬に取れる地場産物を使用した献立です。だいこんの葉が食べられることを知らない児童が多かったことから、だいこん葉ごはんにしました。だいこんを捨てることなくすべて食べることで、最後の一口まで感謝の心を持って食べることを意識するきっかけになると考えました。

彩り揚げには、県で生産が盛んなぶた肉やまいたけを使用しました。ぎんなんは校庭にいちょうの木が生えており、家庭では食べる機会が少ないと思い、いろいろな食経験をさせるため利用しました。

給食を出している小学校の総合的な学習の時間では、りんご、こんにゃく、米、大豆について学年ごとに栽培や加工に取り組んでいます。今回の献立には、これらの食材や加工品を使っています。授業での食材を入れることによって、給食を教材として扱いやすくなると考えました。



献立名：大根葉ごはん、牛乳、彩り揚げ、塩こんぶづけ、だいこんのみそ汁、焼きりんご
センター名：沼田市白沢調理場
所在地：群馬県沼田市白沢町高平94-1
出場者名：渡邊愛美、中村陽子

エネルギー690kcal、たんぱく質24g、脂質19.2g(25%)、カルシウム377mg、マグネシウム99mg、鉄3.6mg、亜鉛3.7mg、ビタミンA204μgRE、ビタミンB10.61mg、ビタミンB20.5mg、ビタミンC32mg、食物繊維6.4g、食塩相当量2.5g

小諸市立東小学校



和え物で教える 「風雪に耐え梅花麗し」の教育理念



雄大な浅間山の南麓に広がる小諸市は市内には千曲川が流れ、緑豊かな自然に恵まれて高原野菜も有名です。市では「楽しく食べようこころはず〜おいしく食べて元気な心と体を育もう〜」を基本理念に食育を推進しています。

ニジマスとブラウントラウトを交配させた信州独自の新品種「信州サーモン」に、ずった伝統的な健康食材「いくさ」（えごま）と味噌をぬって焼き上げました。

梅香和えは、市の教育理念である梅花教育「風雪に耐え 梅花麗し」にちなみ、地元の中学校が授業の一環で収穫した梅を給食室で漬けた梅漬けを利用しました。

特産品「白土馬鈴薯」（白いも）は強粘土質の台地で育ち、芋の肌が白いのが特徴でねばりがあって甘みがあります。郷土食の日にはこの白いもを活用した料理を提供しています。今回は芋団子にした汁ものです。



献立名： いろどりごはん、牛乳、
信州サーモンのいくさ焼き、梅香和え、
白いも団子汁、ブルーベリーゼリー

学校名： 小諸市立東小学校
所在地： 長野県小諸市柏木526番地
出場者名： 梶井泰子、須田幸子

エネルギー660kcal、たんぱく質26.2g、脂質16.4g(22.4%)、カルシウム332mg、マグネシウム107mg、鉄3.1mg、亜鉛2.8mg、
ビタミンA212μgRE、ビタミンB10.45mg、ビタミンB20.45mg、ビタミンC17mg、食物繊維5.7g、食塩相当量2.5g

富山県立富山総合支援学校



子どもの障害の状態に合わせ、 刻み食など多様な給食を提供



本校には、体の不自由な児童生徒と知的障害のある生徒（高等部）が学んでいます。このため給食は、普通食以外に刻み食、ミキサー食、アレルギー対応食など数種類の食事形態を実施しています。

多様な実態の子どもたちのために、安全でおいしく、楽しい給食となるように努めています。旬の食材や高等部の生徒が育てた学校農園の野菜を積極的に使用し、その際、旬の野菜は栄養があっておいしいことを理解したり、栽培学習を通して、「食」への感謝の心を育てたりすることを指導の目標としています。

郷土食、行事食を取り入れることで、食文化について関心を深めることにも力を入れています。農園で一番多く収穫できる夏野菜をふんだんに使用した給食は、育てた子どももそれを食べる子どももみんなが笑顔になるものでした。それが今回の献立です。



献立名： 枝豆ごはん、牛乳、白エビのかき揚げ、
梅肉あえ、農園野菜のみそ汁、
冷凍みかん

学校名： 富山県立富山総合支援学校
所在地： 富山県富山市金屋4982
出場者名： 谷林五月、浜井美恵子

エネルギー802kcal、たんぱく質29.1g、脂質19.8g(22.2%)、カルシウム467mg、マグネシウム149mg、鉄3.7mg、亜鉛4mg、
ビタミンA259μgRE、ビタミンB10.69mg、ビタミンB20.56mg、ビタミンC57mg、食物繊維8.8g、食塩相当量2.8g

海津市学校給食センター

代表紹介
中部・近畿ブロック



五感を使ってふるさとの食材に親しみ、 郷土愛を育む学校給食



岐阜県

あゆは県魚です。養殖も盛んなので1年中安定して手に入りますが、給食では旬の夏や1月の学校給食週間中に取り入れています。県産の米粉をまぶしてじっくり揚げると、くっつかずきれいに揚げり、骨まで食べられるようになります。

春菊は苦手な子が多いですが、ほうれんそうを加えたり、砂糖を少量入れることで苦みがやわらぎ、食べやすくなります。秋冬の青菜として市では春菊、菜花が、近隣ではほうれんそう、小松菜、チンゲンサイが作られています。給食時に実物を持って行き、見て、触って、形と名前、生産地域を覚えてもらいます。

近隣市町産の里いもはまとまった量が手に入りにくいいため、県学校給食会で県産冷凍里いもを扱う時期はこれを使用します。里いもとなめこのとろみで冷めにくくなります。冬の汁物の工夫として、とろみをつけることを紹介します。



献立名：麦ごはん、牛乳、あゆの南蛮漬け、海津の春菊入りアーモンドあえ、海津のしいたけ入り里いものみそ汁、南濃みかん

センター名：海津市学校給食センター

所在地：岐阜県海津市平田町今尾3725-2

出場者名：山崎香代、大倉寿美恵

エネルギー686kcal、たんぱく質25.7g、脂質19.9g(26%)、カルシウム457mg、マグネシウム123mg、鉄3.4mg、亜鉛3.4mg、ビタミンA605μgRE、ビタミンB10.67mg、ビタミンB20.57mg、ビタミンC49mg、食物繊維6.1g、食塩相当量2.5g

和歌山市立名草小学校



子どもの苦手な酢の物や魚も 美味しく食べられる大根パワー



和歌山県

本校がある名草地域では「布引大根」と呼ばれる有名なブランド大根が作られています。「酢の物with鯖フライ」は、保護者の方が「我が家の食パワー(輪)」として応募してくれた献立です。給食に取り入れたところ、酢の物や魚が苦手な児童も大根と一緒に食べると美味しかったと大変人気がありました。

「さつまいもの磯煮」は、漁師さんたちが食べていた郷土食です。さつまいもは、徳川吉宗の時代から作られている地域があります。そのさつまいもと地場で採れたひじきを煮物にしたものです。

「紀州汁」は、根菜類や地域で取れた葉もの野菜をすまし仕立てで煮た汁物です。梅干しを入れ、椀の中でほぐしながら味を調整して食欲を増進する汁物として伝わってきた家庭料理です。授業では6年生の総合的な学習と社会科の中で取り上げました。



献立名：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

学校名：和歌山市立名草小学校

所在地：和歌山県和歌山市紀三井寺240番地

出場者名：土井登世、山中恭子

エネルギー675kcal、たんぱく質25.4g、脂質18.9g(25.2%)、カルシウム377mg、マグネシウム121mg、鉄4.7mg、亜鉛2.9mg、ビタミンA238μgRE、ビタミンB10.49mg、ビタミンB20.57mg、ビタミンC62mg、食物繊維6.1g、食塩相当量2.3g

観音寺市大野原学校給食センター



香川県

郷土料理と新野菜のコラボで 先人の知恵と現代人の努力表現



観音寺市は農水産物の生産が盛んな地域です。学校給食での昨年度の年間平均地場産物活用率は、市産で30%、県産で51%まで推進してきました。生産者・関係機関との連携や情報の交換を密にして生産の実態を把握し、郷土料理ばかりでなく毎日の給食で活用方法を工夫しています。

献立は、郷土料理の打ち込み汁とえびじゃこのかき揚げに、香川県で改良されて誕生した郷土野菜「食べて菜」を使った副菜を組み合わせました。先人の知恵と現代の人の努力を知らせ、地域への誇りと感謝の気持ちを育てたいと願っています。

「食べて菜」はさぬき菜と小松菜を掛け合わせたもので、大野原中学校の生徒が応募したこの愛称に決まりました。愛称には讃岐の方言で、大変おいしいのでみんなに食べてほしい、という子どもたちの願いが込められています。



献立名：わかめごはん、牛乳、えびじゃこのかき揚げ、食べて菜のあえもの、打ち込み汁、みかん
センター名：観音寺市大野原学校給食センター
所在地：香川県観音寺市大野原町大野原1905番地
出場者名：真鍋美枝子、合田香代子

エネルギー693kcal、たんぱく質25.8g、脂質19.7g(25.6%)、カルシウム471mg、マグネシウム103mg、鉄3.6mg、亜鉛3.3mg、ビタミンA469μgRE、ビタミンB10.57mg、ビタミンB20.5mg、ビタミンC50mg、食物繊維6.2g、食塩相当量2.3g

大月町立大月中学校



高知県

地域と共に進化する「大月の給食」 食べて、感じて、考えて



「大月の子どもは大月の食材で育てる」をモットーに献立作りを行っています。完全米飯で和食を中心に地元の新鮮な魚を多く取り入れています。給食の時には使用した町の食材を伝え、地場産物の美味しさや生産者の苦勞を感じながら、感謝して給食を頂けるような取り組みも行っています。

大月中学校では、家庭科の授業で考えた献立を、実際の給食メニューにしています。総合的な学習の時間には「大月町再発見～食文化を通して～」をテーマに、地元食材と郷土料理についての調べ学習や体験活動を行うとともに、地元食材を活用した新しい郷土料理を生徒が考え、地域の方に発信しています。

学校全体では、昨年度から月1回のお弁当の日を活用して「お弁当の日プロジェクト」を実施。給食の献立を例にして、生徒自らがお弁当作りを進めています。



献立名：こうしめし、牛乳、大月の天ぷら、キャベツの土佐ゆず香和え、南瓜と小松菜の味噌汁、ばんかんゼリー
学校名：大月町立大月中学校
所在地：高知県幡多郡大月町弘見2400番地
出場者名：野坂なつこ、安岡千冬

エネルギー837kcal、たんぱく質34.4g、脂質17.7g(19%)、カルシウム406mg、マグネシウム124mg、鉄3.7mg、亜鉛3.7mg、ビタミンA521μgRE、ビタミンB10.41mg、ビタミンB20.54mg、ビタミンC79mg、食物繊維7.5g、食塩相当量3.1g



郷土の産物しらす干しと 地元野菜で存在感あるかき揚げに



しらす干しは鹿児島県でも志布志市やいちき串木野市などで多く捕れ、郷土の産物として有名です。そこで、地元野菜のさつまいもやかぼちゃなどかき揚げにして、しらす干しのよさを際立たせた料理にしました。

10月4日の「いわしの日」にはしらす干し組合の会長さんに学校に来ていただき、漁の苦労やしらす干しの食文化の話をしていただきました。小学5年の児童が社会の時間に本県のしらす干しの生産について学習しています。

学校給食感謝祭では、地域の生産者等を招待して、児童生徒と一緒に給食を食べています。そこで渡す手紙やプレゼントを準備する中で点字の練習や作業学習が進み、感謝の心を育むよい機会になっています。

米はすべて県内産で、おかずは今年1月第3週で82.0%が地場産物になっています。



献立名：菜の花ごはん、牛乳、しらす干しのかき揚げ、おひたし、おから汁、いちご

学校名：鹿児島県立鹿児島盲学校

所在地：鹿児島県鹿児島市上福元町5369-1

出場者名：飛松佳子、安楽裕美

エネルギー690kcal、たんぱく質22.6g、脂質18.8g(24.5%)、カルシウム391mg、マグネシウム100mg、鉄3mg、亜鉛2.9mg、ビタミンA288μgRE、ビタミンB10.55mg、ビタミンB20.52mg、ビタミンC61mg、食物繊維6.9g、食塩相当量2.4g

竹富町立小浜小中学校



野菜やお米の「校産校消」で育てる 食べ物への関心と感謝の心



本校では、野菜やお米の「校産校消」に取り組んでいます。子どもたちが生活科や理科、総合学習の時間を通して農業に関わり、収穫物を給食に取り入れることで、食物に対する興味関心や感謝の心を育てています。

天ぷらに使用したアーサは3月に全児童生徒が島で採ったものです。乾燥すると保存が利くので小分けにして冷凍保存し、年間を通して使っています。イラブチャーという魚や酢の物のタコは近海で捕れた新鮮な海の幸。島の漁師の方々に安価で譲っていただき使用しています。

黒糖は小浜島できびの栽培から昔ながらの製法での精糖まで行われています。風味豊かな島の黒糖を使った蒸しパンやくず餅は大人気のデザートです。「クモーマミ」は一度は絶滅しかけた在来大豆で小粒なのが特徴。この呉汁は昔から給食でもよく食べられていた伝統食です。



献立名：紅いもごはん、牛乳、アーサとイラブチャーの天ぷら、モーウィとタコの酢の物、クモーマミの呉汁、黒糖蒸しパン

学校名：竹富町立小浜小中学校

所在地：沖縄県八重山郡竹富町小浜2575

出場者名：城間奈々子、松竹すま子

エネルギー662kcal、たんぱく質27.8g、脂質20.1g(27.3%)、カルシウム364mg、マグネシウム172mg、鉄3.2mg、亜鉛3.5mg、ビタミンA349μgRE、ビタミンB10.63mg、ビタミンB20.54mg、ビタミンC30mg、食物繊維5.8g、食塩相当量2.6g

第1、2、3次選考通過校(含むセンター)紹介

道・県：北海道
 施設名：札幌市立屯田小学校
 献立：白飯、牛乳、豆とひき肉のカレー、あさりのカリッとサラダ、さくらんぼ

道・県：岩手県
 施設名：平泉町立平泉小学校
 献立：きんいろ丸パン、牛乳、いわいどりのじゅうね味噌焼き、ひじきのごまサラダ、ごりやく麺の和風ミネストローネ、大文字りんご

道・県：宮城県
 施設名：仙台市立湯元小学校
 献立：ごはん(味付のり)、牛乳、曲がりねぎの肉豆腐、大豆と根菜のコロコロきんぴら、りんご

道・県：福島県
 施設名：南会津郡只見町学校給食センター
 献立：坂田の恵みごはん、えごまぶりかけ、牛乳、建次ナスのチリソース、アスパラガスの梅鯉あえ、源氏豆、ざくざく、すいか

道・県：神奈川県
 施設名：横浜市立名瀬小学校
 献立：胚芽ご飯、牛乳、肉じゃが、さっぱり梅のなせ(名瀬)菜ちゃんサラダ、じゃこの炒り煮

道・県：千葉県
 施設名：流山市立東小学校
 献立：小松菜と豚肉の炊き込みご飯、牛乳、青ねぎチーズの包み揚げ、ほうれん草のごま和え、枝豆の呉汁、冷凍みかん

道・県：茨城県
 施設名：筑西市立下館学校給食センター
 献立：ごはん、牛乳、鶏肉のマヨネーズ焼き、こまつなとキャベツのピーナッツ和え、けんちん汁、こだますいか

道・県：静岡県
 施設名：掛川市西山口学校給食共同調理場
 献立：栗入りおさくらごはん、牛乳、かつおの磯チーズ焼き、くるみあえ、合計、みかん

道・県：長野県
 施設名：小諸市立東小学校
 献立：いろどりごはん、牛乳、信州サーモンのいくさ焼き、梅香和え、白いも団子汁、ブルーベリーゼリー

道・県：富山県
 施設名：富山県立富山総合支援学校
 献立：枝豆ごはん、牛乳、白エビのかき揚げ、梅肉あえ、農園野菜のみそ汁、冷凍みかん

道・県：福井県
 施設名：南条給食センター
 献立：ごはん、牛乳、はたはた唐揚げ、大豆の磯煮、田舎汁、ミディトマト

道・県：岐阜県
 施設名：海津市学校給食センター
 献立：麦ごはん、牛乳、あゆの南蛮漬、海津の春菊入りアーモンドあえ、海津のしいたけ入り里いものみそ汁、南濃みかん

道・県：岐阜県
 施設名：中津川市・東白川村食と文化の館
 献立：麦ごはん、牛乳、厚揚げのみそチーズ焼き、磯和え、五目野菜汁、まるかじり加子母トマト

道・県：大阪府
 施設名：大阪教育大学付属池田小学校
 献立：ひじきごはん、牛乳、泉州さいものグラタン風白みそチーズ焼き、大阪しるなど切干大根のかみかみ和え、つみれとたっぷり野菜の船場汁、泉州みかん

道・県：青森県
 施設名：青森県立弘前聾学校
 献立：麦ごはん、牛乳、ホタテみそマヨネーズグラタン、長もやし炒め、いも煮汁、りんごシロップ煮

道・県：秋田県
 施設名：八峰町立学校給食共同調理場
 献立：玄米ごはん、牛乳、キミヨ空揚げ、きゃべつのトマトソテー、ギバサのみそ汁、果物

道・県：山形県
 施設名：高島町立糠野目小学校
 献立：しらすごはん、牛乳、ごぼうたっぷりハンバーグ、おかひじきのわさびマヨネーズあえ、みずな汁、さくらんぼ

道・県：東京都
 施設名：葛飾区立東金町小学校
 献立：小松菜とさつまいものごはん、牛乳、玉子焼き、みそ豆、団子汁、柿寒天

道・県：埼玉県
 施設名：所沢市立和田小学校
 献立：さつま入り黄金めし、牛乳、彩のもろこ揚げ、桂木ゆずの香り和え、すいとん、寄居みかん

道・県：栃木県
 施設名：宇都宮市立横川東小学校
 献立：麦入りごはん、牛乳、夏のかきあげ、ごまあえ、とうがんスープ、メロン

道・県：群馬県
 施設名：沼田市白沢調理場
 献立：大根菜ごはん、牛乳、彩り揚げ、塩こんぶづけ、だいごのみそ汁、焼きりんご

道・県：山梨県
 施設名：甲州市学校給食センター
 献立：黒米ごはん、牛乳、鮭のぴり辛焼き、切り干しだいごんの煮物、豆乳汁、ヨーグルト

道・県：新潟県
 施設名：上越市立春日新田小学校
 献立：ごはん(ごまゆかりぶりかけ)、牛乳、やきえび、豆腐サラダ、のっぺ、柿

道・県：石川県
 施設名：金沢市学校給食緑共同調理場
 献立：ごはん、牛乳、いかのてっぽう焼き、加賀野菜のオランダ煮、とり野菜めった汁、ぶどう

道・県：愛知県
 施設名：大府市立石ヶ瀬小学校
 献立：たこめし、牛乳、玉ねぎと大豆のかき揚げ、オクラのごまあえ、冬瓜汁、巨峰

道・県：岐阜県
 施設名：多治見市共栄調理場
 献立：白川茶めし、牛乳、ぎせい豆腐、ぎふ野菜のごま酢あえ、なすの味噌汁、南濃冷凍みかん

道・県：三重県
 施設名：四日市市立三重北小学校
 献立：たけのごごはん、牛乳、かつおの南部あげ、あおさのみそ汁、ミニトマト

道・県：兵庫県
 施設名：相生市立中央小学校
 献立：ごはん、牛乳、大根の韓国風煮物、れんごんのカレー揚、おひたし、じゃこぶりかけ、みかん

道・県：京都府
施設名：宮津市立宮津小学校
献立：宮津てんこもり丼、牛乳、キャベツのしそ和え、
貝だくさん宮汁、安寿みかんゼリー

道・県：奈良県
施設名：川西町立学校給食センター
献立：麦ご飯、牛乳、大和丸茄子と鶏肉の甘辛煮、きゅうりの
中華あえ、じゃがいものみそ汁、ブルーベリーゼリー

道・県：鳥取県
施設名：三朝町調理センター
献立：古代米ご飯、牛乳、三朝のおからコロッケ、
切り干し大根の酢の物、あご竹輪のすまし汁、メロン

道・県：岡山県
施設名：新見市立神郷学校給食共同調理場
献立：醍醐桜すし、牛乳、さわらの塩焼き、
花切大根のあえもの、冬瓜のすまし汁、ピオーネ

道・県：山口県
施設名：美祢市立豊田前学校給食共同調理場
献立：くりごはん、牛乳、みねっこ野菜のうま煮、
そうめんうりのすのもの、なし

道・県：香川県
施設名：高松市立国分寺北部小学校
献立：秋の香りごはん、牛乳、オリーブハマチの吹き寄せ揚げ、
食べて菜の磯香あえ、大根入りすまし汁、みかん

道・県：香川県
施設名：丸亀市第二学校給食センター
献立：ごはん、牛乳、はまちのみそだれかけ、ほんれんそうの
ごまあえ、月菜汁、てづくりふりかけ、みかん

道・県：高知県
施設名：いの町教育委員会
献立：あわごはん、牛乳、タンドリーチキン、豆サラダ、
みそ汁、みかん

道・県：福岡県
施設名：久留米市立犬塚小学校
献立：麦ごはん、牛乳、久留米風卵焼き、おいしい菜のごま和え、
はとむぎ団子汁、ヨーグルトかんイチジクソース

道・県：長崎県
施設名：長崎県立盲学校
献立：ごはん、牛乳、煮ごみ、壱岐納豆の肉みそ、
大村湾もずくの吸物、手巻きのり

道・県：熊本県
施設名：菊池市立菊池南中学校
献立：枝豆ごはん、牛乳、かぼちゃのそぼろ煮、
ゴーヤのツナあえ

道・県：宮崎県
施設名：都城学校給食センター
献立：ごはん、牛乳、さばのみりん焼き、金平ごぼう、
大根葉の味噌汁

道・県：宮崎県
施設名：日之影町立宮水小学校
献立：ごはん、牛乳、チンジャオロース、
とまと入り中華スープ、日向夏みかんムース

道・県：鹿児島県
施設名：鹿児島県立鹿児島盲学校
献立：菜の花ごはん、牛乳、しらす干しのかき揚げ、おひたし、
おから汁、いちご

道・県：沖縄県
施設名：竹富町立小浜小中学校
献立：紅いもごはん、牛乳、アーサとイラブチャーの天ぷら、
モーウィとタコの酢の物、クモーマミの呉汁、黒糖蒸しパン

道・県：滋賀県
施設名：近江八幡市安土学校給食センター
献立：ごはん、牛乳、びわますと信長ねぎのバター焼き、
赤こんにゃく煮、打ち豆汁、丁稚ようかん

道・県：和歌山県
施設名：和歌山市立名草小学校
献立：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

道・県：島根県
施設名：安来市立荒島小学校
献立：どじょうすくい丼、牛乳、どじょうのから揚げ、
たけのこのピーナツみそ和え、もずくスープ、ぶどう

道・県：広島県
施設名：三次市立八次小学校
献立：田舎ふりかけごはん、牛乳、わにバーグ、
かぼちゃと芋のかわりあえ、カルシウム煮、みかん

道・県：徳島県
施設名：脇町共同調理場
献立：わかめごはん、牛乳、牛肉となると金時の甘辛煮、
野菜たっぷり豆乳味噌汁、みかん

道・県：香川県
施設名：観音寺市大野原学校給食センター
献立：わかめごはん、牛乳、えびじゃこのかき揚げ、
食べて菜のあえもの、打ち込み汁、みかん

道・県：愛媛県
施設名：西予市立三瓶学校給食センター
献立：麦ご飯、牛乳、かみかみあえ、プロッコリーサラダ、
夏野菜カレー

道・県：高知県
施設名：大月町立大月中学校
献立：こうしめし、牛乳、大月の天ぷら、キャベツの土佐ゆず
香和え、南瓜と小松菜の味噌汁、ばんかんゼリー

道・県：佐賀県
施設名：武雄市立山内学校給食センター
献立：まぜごはん、牛乳、冬瓜と鶏肉の煮物、ごまみそ和え、
なし

道・県：長崎県
施設名：平戸市立北部学校給食共同調理場
献立：ごはん、牛乳、鯨のカレー衣揚げ、ほうれん草の磯香和え、
松浦鍋、みかん

道・県：大分県
施設名：竹田市中央学校給食共同調理場
献立：おたからごはん、牛乳、とりてん、あいまぜに、
だんごじる

道・県：宮崎県
施設名：都城市高崎学校給食センター
献立：麦ごはん、牛乳、いりどり、こんぶ和え、ふりかけ

道・県：鹿児島県
施設名：奄美市立小宿小学校
献立：麦ごはん、牛乳、きびなごのたんかんソースあえ、
パパイアの炒め物、豆トン汁、みかん

道・県：鹿児島県
施設名：霧島市立国分北小学校
献立：黒大豆ごはん、牛乳、国分新ごぼう入り松風焼き、
三色野菜のピーナツ和え、スタミナ豚汁

……2次審査通過校(含むセンター)

……3次審査通過校(含むセンター)



第5回 優勝 岐阜チーム



第5回 準優勝 富山チーム

第1回大会



優勝
献立

長野県 長谷学校給食共同調理場
埋橋 恵美、松本 ひろみ



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



準優勝
献立

香川県 高松市立国分寺中学校
三宅 律子、宮崎 茂美



ご飯、牛乳、しょうゆ豆、はまちの照り焼き、
さぬき菜の磯香あえ、みそ汁、みかん

第2回大会



優勝
献立

千葉県 匝瑳市野栄学校給食センター
秋山 真理子、小川 徳子



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



準優勝
献立

滋賀県 守山市立守山小学校
廣田 美佐子、井上 宏子



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

第3回大会

優勝
献立

岐阜県 多治見市共栄調理場
松原 恵子、水野 はるみ



岐阜県
(中核校(中核ブロック))
多治見市
共栄調理場
出席者名
松原 恵子 水野 はるみ
メニュー
枝豆ひじきご飯
牛乳
冬瓜汁
鮎の梅みそ添え
トマトと糸寒天のごま酢あえ
南濃冷凍みかん
第3回全国学校給食選手権

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

準優勝
献立

鹿児島県 出水市立米ノ津東小学校
榎 順子、岩崎 由美子



鹿児島県
(中核校(中核ブロック))
出水市立
米ノ津東小学校
出席者名
榎 順子 岩崎 由美子
メニュー
黒さつまご飯
牛乳
おさ汁
豚骨のマーマレード煮
といもがらなます
デコボン
第3回全国学校給食選手権

黒さつまご飯、牛乳、おさ汁、豚骨のマーマレード煮、
といもがらなます、デコボン

第4回大会

優勝
献立

新潟県 上越市立春日新田小学校
宮澤 富美子、植木 節子



新潟県
(中核校(中核ブロック))
上越市立
春日新田小学校
出席者名
宮澤 富美子 植木 節子
メニュー
ごはん
牛乳
たまごたまごピーチーズ焼き
ひじき佃煮
ゴマネーズ和え
打ち豆みそ汁
柿
第4回全国学校給食選手権

ごはん、牛乳、たまごたまごピーチーズ焼き、ひじき佃煮、
ゴマネーズ和え、打ち豆みそ汁、柿

準優勝
献立

和歌山県 和歌山市立有功小学校
高橋 啓子、倉八 由佳



和歌山県
(中核校(中核ブロック))
和歌山市立
有功小学校
出席者名
高橋 啓子 倉八 由佳
メニュー
めはりずし
牛乳
紀州梅鶏の梅酢揚げ
インゲンとほねくの煮物
ふわふわかき玉汁
みかん
第4回全国学校給食選手権

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

第5回大会

優勝
献立

岐阜県 郡上市白鳥学校給食センター
白瀧 芳美、見付 清美



岐阜県
(中核校(中核ブロック))
郡上市白鳥
学校給食センター
出席者名
白瀧 芳美 見付 清美
メニュー
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
第5回全国学校給食選手権

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

準優勝
献立

富山県 砺波市学校給食センター
亀ヶ谷 昭子、山田 久美子



富山県
(中核校(中核ブロック))
砺波市
学校給食センター
出席者名
亀ヶ谷 昭子 山田 久美子
メニュー
古代米入りご飯
牛乳
富山の幸かき揚げ
地場産野菜の炒め物
となみ野汁
うさぎりんご
第5回全国学校給食選手権

古代米入りご飯、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

全国学校給食甲子園 決勝大会出場校(含むセンター)

優勝校(施設) 準優勝校(施設) 青文字……特別賞ほか

| | | 第1回 (1514応募) | | 第2回 (1169応募) | |
|----------------|---|------------------------------------|-----------------|--|----------------|
| ブロック名 | 都道府県 | 学校(センター名) | 出場者名 | 学校(センター名) | 出場者名 |
| 北海道・東北 ブロック | 北海道 青森 岩手 秋田 宮城 山形 福島 | 北海道 札幌市立山の手南小学校 | 反橋那知子 高橋 陽二 | 北海道 江別市立学校給食センター 対雁調理場 【21世紀構想研究会特別賞】 | 菊地恵美子 諏佐久美子 |
| | | 岩手県 一関市花泉学校給食センター | 佐藤富美子 荒井祐美子 | 岩手県 一関市川崎学校給食センター | 昆 良枝 千葉安子 |
| 関東ブロック | 東京 神奈川 埼玉 千葉 栃木 茨城 群馬 静岡 | 千葉県 匝瑳市野栄学校給食センター | 秋山真理子 長谷川みよ子 | 東京都 江戸川区立下鎌田小学校 【女子栄養大学特別賞】 | 千葉 幸子 長谷川雅亮 |
| | | 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 | 【優勝】 千葉県 匝瑳市野栄学校給食センター | 秋山真理子 小川 徳子 |
| 甲信越・北陸 ブロック | 山梨 長野 新潟 富山 石川 福井 | 【優勝】 長野県 長谷学校給食共同調理場 | 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 |
| | | 石川県 加賀市立錦城中学校 【21世紀構想研究会特別賞】 | 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 |
| 中部・近畿 ブロック | 愛知 岐阜 三重 大阪 兵庫 京都 滋賀 奈良 和歌山 | 愛知県 高浜市立南中学校 | 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 |
| | | 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 | 【準優勝】 滋賀県 守山市立守山小学校 | 廣田美佐子 井上 宏子 |
| 中国・四国 ブロック | 鳥取 島根 岡山 広島 山口 徳島 香川 愛媛 高知 | 島根県 江津市立桜江学校給食センター | 山田菜穂子 船津 里子 | 山口県 岩国市立東小学校 | 山田 智子 中村 芳子 |
| | | 【準優勝】 香川県 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 |
| 九州・沖縄 ブロック | 福岡 佐賀 長崎 熊本 大分 宮崎 鹿児島 沖縄 | 佐賀県 小城市学校給食センター 【女子栄養大学特別賞】 | 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 |
| | | 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 |



| 第3回 (1329応募) | | 第4回 (1552応募) | | 第5回 (1817応募) | |
|--|-----------------|------------------------------------|----------------|------------------------------------|----------------|
| 学校(センター名) | 出場者名 | 学校(センター名) | 出場者名 | 学校(センター名) | 出場者名 |
| 秋田県 横手市平鹿学校給食センター 【女子栄養大学特別賞】 | 佐々木景子 佐藤 美幸 | 青森県 青森市立油川小学校 【21世紀構想研究会特別賞】 | 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 富山県 南砺市立井波小学校 | 平田 ふさ子 長井 静子 | 【優勝】 新潟県 上越市立春日新田小学校 | 宮澤富美子 植木 節子 | 新潟県 上越市立春日小学校 | 山本 雅代 御園 稲子 |
| 石川県 金沢市立大徳小学校 | 田中 摂子 津田 まり | 富山県 高岡市立野村小学校 【女子栄養大学特別賞】 | 串岡美智子 高林登美子 | 【準優勝】 富山県 砺波市学校給食センター | 亀ヶ谷昭子 山田久美子 |
| 【優勝】 岐阜県 多治見市共栄調理場 | 松原 恵子 水野はるみ | 岐阜県 土岐市学校給食センター | 遠山致得子 熊谷 政純 | 愛知県 幸田町学校給食センター | 伊藤 恵美 鳥居かおる |
| 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 | 【準優勝】 和歌山県 和歌山市立有功小学校 | 高橋 啓子 倉八 由佳 | 【優勝】 岐阜県 郡上市白鳥学校給食センター | 白瀧 芳美 見付 清美 |
| 島根県 松江市立八雲学校給食センター 【学校給食研究改善協会賞】 | 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 三朝町調理センター 【21世紀構想研究会特別賞】 | 山下 恵 山根里美 |
| 香川県 高松市立国分寺北部小学校 【21世紀構想研究会特別賞】 | 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 高松市立国分寺南部小学校 【女子栄養大学特別賞】 | 宮武千津子 間嶋みどり |
| 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 |
| 【準優勝】 鹿児島県 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 |



より豊かな
人生を
応援します



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

1 生涯生活設計セミナーなどの開催

- 生涯生活設計セミナー
国立大学法人、都道府県教育委員会および私立学校等の生涯生活設計担当者を対象に開催しています。
- 生涯生活設計セミナー指導者養成講座
セミナーの指導者（インストラクター）を養成することを目的として開催しています。
- セミナー開催支援
国立大学法人等主催の生涯生活設計セミナー（生活設計型、退職準備型）への講師の派遣とセミナープログラムの提供等を行っています。

2 生涯生活設計のためのガイドブックの発行

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

- 教職員の生涯生活設計ガイドブック「ライフマップ」
- 教職員の退職準備ガイドブック「セカンドライフマップ」
- 教職員の退職前後の手続きガイドブック
(国・公・私の加入共済別に発行)
- 教職員のボランティアガイドブック
- 健康管理ガイドブック



3 生涯生活設計についての調査研究

教職員の地域社会活動等の調査および促進を図っています。

4 経済生活支援事業

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



5 情報誌・ホームページによる情報提供

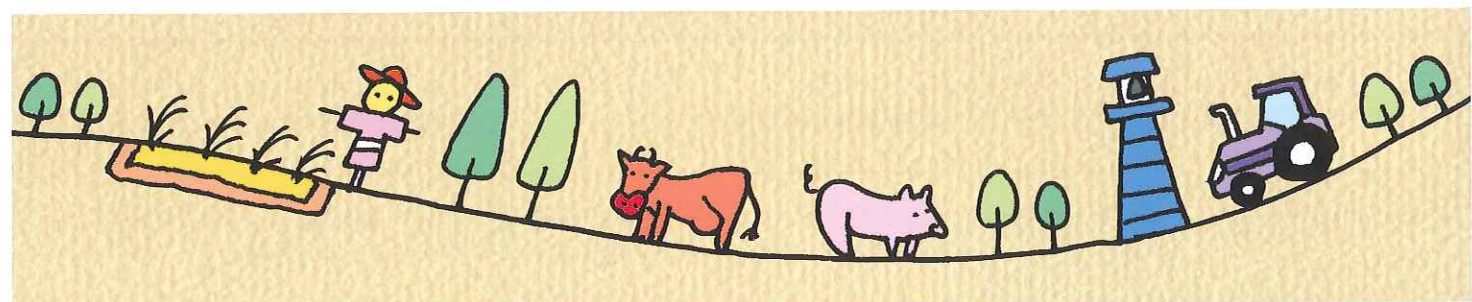
- 情報誌（教職員の生涯設計）
教職員のためのさまざまな生涯生活設計に関する情報を提供しています。
- ホームページ
教職員個人が活用しやすい生涯生活設計に関する情報や、経済生活支援事業などの紹介を行っています。



財団法人
教職員生涯福祉財団

The Foundation for Welfare of Educators

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



毎日の安心・安全は、サラヤとともに。

衛生
Sanitation

自動手指消毒器

HDI-9000



卓上型
アルカリ
乾電池

消毒
噴射/ジェル状

ノータッチで、確実な
手指消毒を可能に。

センサー感知で手指消毒用
アルコールを噴射。薬液ボト
ルを設置するだけで、簡単・
清潔にお使いいただけます。

オプション
使用で壁付け
も可能



消毒噴射

消毒ジェル



食品添加物アルコール製剤

学校給食用
アルコール

原液 液状 食品添加物 火気厳禁
中性 PRTR制度対応品

食品の品質保持や機器類の除菌に。

食品の品質保持や、機器・調理器具などの除菌に。
中性なので、安心して幅広くお使いいただけます。



詰め替えは
専用の
スプレー
ボトル

微酸性電解水生成装置

ピュアスター
ミュークリーン

微酸性電解水生成装置
PURESTER μ-Clean ノータッチ センサー 卓上型 100V

気になる臭い・カビ・ヌメリを軽減!

微酸性電解水は人にやさしく高い安全性を誇るため、
食品取り扱い現場はもちろん、子どもたちが過ごす場
所でも安心してお使いいただけます。

微酸性電解水とは

除菌の主役となる次亜塩
素酸を最も多く含んでい
る領域の「除菌効果のある
機能水」です。

コンパクトで
扱いやすい



東京サラヤ株式会社
サラヤ株式会社

お問い合わせ

TEL.06-7656-6161

<http://www.sanitation.co.jp/>



さあ、ウインナーを
語りましょう。

あなたにとって、ウインナーの美味しさとは、何ですか。
私にとってそれは、お肉そのものの旨味。

噛むほどにあふれだす、ジューシーな肉汁。

あなたもぜひ、このジュワッを体験してみてください。

きっと、あなたのウインナー観が変わるはずですから。



ジュワッとして
旨さに技がある。



アルトバイエルン



カロリーメイトの成分表を見れば、
体に必要なものがわかる。



人間に欠かせない5大栄養素を、手軽に、バランスよく。

考える。体を動かす。そのエネルギーになる「糖質」、「脂質」。
筋肉など体のパーツをつくる「タンパク質」。そして、体の調子を整える
11種類の「ビタミン」と、6種類の「ミネラル」。生命活動にひとつとして欠かせない栄養素が、
バランスよく組み合わさってできている。それが、「カロリーメイト」です。
きょうと、あしたの体のために。「ちょっとお腹を満たす」以上のことが、この食品にはできます。



バランス栄養食
カロリーメイト

製品をわたくしご紹介しています <http://www.otsuka.co.jp/cmt> 製品に関するお問い合わせ 060120-550708



暑い悩みを、
涼しく解決。



ガスの炎で

美味しさそのまま、涼しい厨房で働ける。

涼しい厨房機器「涼厨」

すず ちゅう

商品のお求め、お問合せはこちら
東京ガス株式会社 都市エネルギー事業部
〒105-8527 東京都港区海岸1-5-20 TEL.03-5400-7777



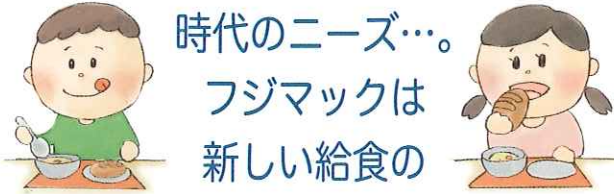
安全・快適な調理環境は

時代のニーズ…。

フジマックは

新しい給食の

かたちをご提案します。



アレルギー食
対応調理機



IHコンロ・ドローコールドテーブル ガスフライヤー コンビオープン スリムタイプ殺菌庫

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 ☎03-3434-7791 <http://www.fujimak.co.jp/>

健康がいっぱい

miso
everyday

もっとみそを

みそは遠い昔から日本の食卓を支えてきた発酵食品。野菜や魚、肉などの相性も良く、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

洗浄の常識を変える!

学校給食用 全自動食器・トレイ洗浄機

ACA-EX

食器やトレイを
カゴに入れたまま洗える
画期的な洗浄機です。



NEW

業務用調理機械・厨房設備メーカー

AIHO

株式会社 AIHO

本社・工場: 〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入60
TEL0533-88-5111 FAX0533-88-4510

<http://www.aiho.co.jp/>

たまごのプロがつくった。



おいしいぞよ



もり たまご
森の玉子さま

■本社: 鴻巣事務所 〒365-8555 埼玉県鴻巣市箕田3440

■業務用お問合せ先: イセ食品株式会社 加工食品部
〒963-8307 福島県石川郡古殿町大字鎌田字田中田 151
TEL 0247-53-3577 FAX 0247-53-3675

■ホームページ: <http://www.ise-egg.co.jp/>



イセ食品

イナシヨフ

給食用こんにゃく寒天

食物繊維たっぷり、
スープやサラダで手軽に!



製品100gあたり食物繊維 71.5g

伊那食品工業株式会社

本社/長野県伊那市西春近5074 TEL (0265) 78-1121 FAX (0265) 78-6803
ホームページアドレス <http://www.kantenpp.co.jp> E-mailアドレス ina@kantenpp.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

〒108-6323 東京都港区三田3-5-27 TEL (03) 5418-1877 FAX (03) 5418-1878
不二製油株式会社 蛋白加工食品販売部門 統括室 内

10秒で結果が出る！

kikkoman

**ATP + AMPふき取り検査で、
食中毒予防！！**

ルミテスターセミナー実施中！！
詳しくは、ホームページまで、

ルシバックPen ルミテスター PD-20

キッコ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/>

安全で着色しない、学校給食に最適な食器

E-エポカル&E-エポカル軽量椀

- 安心して使える安全な食器です
- 耐薬品性に優れています
- 食材による着色汚れがありません
- 洗浄性に優れています
- リサイクル可能です

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

あしんを約束 おいしいを演出
Sanshin

みんな子どもたちに見た「給食ニュース」

給食ニュース

給食週刊 給食の歴史を調べてみると
明治22年におにぎりなどの昼食をだしたのが日本の学校給食のはじまりでした

子どもたちの食育をずっと応援してきました

子どもたちの夢をはぐくみ57年！
少年写真新聞社

〒102-8232 東京都千代田区九段南 4-7-16
TEL 03-3264-2624 市ヶ谷KTビル1
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 TEL03-3734-8171
横浜営業所 千葉営業所 埼玉営業所 城北営業所 相模原営業所
E-BOOKカタログご利用下さい <http://www.snc-corp.co.jp>

精糖工業会

〒102-0075 東京都千代田区三番町五番地七
電話(代) 03-3288-1151

海からのおくりもの
かまぼこ大集合。

かまぼこ健康美味しさ宣言

全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会
<http://www.zenkama.com/index.html>
電話03-3851-1371 FAX03-3861-0555

Healthy
Tasty
Easy

もっとおいしく、もっとたのしく

全国給食事業協同組合連合会

●〒101-0047 東京都千代田区内神田3-21-6 TEL/03(3256)9966
<http://www.zenkyu-kyo.or.jp/>
関東給食会 03(3256)6321/中部給食会 058(279)3122/中四給食会 0877(73)3800
近畿給食会 077(552)7630/エイケイケイ 096(377)2666

KATSUSHIKA
葛飾キャンパス

学園パーク型キャンパス
2013年4月開設予定

CAMPUS

東京理科大学

紫外線 & オゾン 衣類/シューズ殺菌保管機
ふたつの力で隅々まで殺菌

ユニクリーン

ハンガーパイプと棚を交換するだけで衣類とシューズの変更可能

株式会社 中西製佐所

■東京本部：東京都杉並区南長崎1丁目5番15号 〒167-0052
TEL (03) 3332-6215 FAX (03) 3332-6221
URL: <http://www.nakanishi.co.jp/>

このマークが安心安全の目印です。

日本産の乾しいたけには、
全国統一のシンボルマークがついています。
お求めの際は、このマークを日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

熱・水・環境のベストパートナー

MIURA

1台2役で調理品の
冷却をサポートします。

冷風真空複合冷却機 CY-30R/CY-80R

- 従来の冷風冷却に比較し真空冷却と併用することで、冷却時間が大幅に短縮&歩留り向上!
- 冷風+真空の均一冷却で、温度ムラを大幅に低減。
- 槽内が丸洗いで、蒸気殺菌が可能で、サニタリー性向上!

第37回
食品産業技術
功労賞受賞
食品産業新聞社

三浦工業株式会社 愛媛県松山市堀江町7番地 〒799-2696
<http://www.miuraz.co.jp>

まごころ託した、
それぞれの風味。

赤しそふりかけ『ゆかり。』は1970年に誕生しました。

●『ゆかり』は三島食品株式会社の登録商標です。

三島食品株式会社

東京本社 / 〒168-0065 東京都杉並区浜田山4丁目10-25 電話 (03) 3317-1212
広島本社 / 〒730-8661 広島市中区南吉良2丁目1-53 電話 (082) 245-3211
札幌 (011) 642-4545 岡東 (049) 284-3311 金沢 (076) 263-3130 広島 (082) 233-0015
仙台 (022) 236-6555 名古屋 (052) 524-0888 大阪 (072) 629-3711 福岡 (092) 621-2111

食卓に、おいしさと感動を

神州一味噌

創業1662年・宮坂醸造

宇宙大豆を収穫!?

今年の3月に宇宙から帰還した
20種類の地大豆を、
全国の子どもたちが
大切に育てたよ!

詳しくはこちら

み子ちゃん 検索

宮坂醸造株式会社
本社 / 東京都中野区野方2-4-5
電話: 03-3385-2121 <http://miyasaka-jozo.com/>

おいしく + 衛生的 + フラス + 経費削減 + 時間短縮

- ごはんやパンのべとつき・ふやけを防止、おいしさを長時間保ちます。
- 直入れでなく衛生的。
- 食べ残しの減少で食育に一役。
- コンテナの洗浄が簡単で水道代も時間も削減。

- ベーカーパック 300枚入 600×370×550mm
- ライスパック (飯缶用) 300枚入 530×355×470mm
- ライスパック 220-15D 300枚入 410×340×500mm 10kg用
220-10D 300枚入 410×340×450mm 7kg用

●使用後は焼却しても有害ガスの発生はありません。
●炊飯業界で20年以上の信頼と実績。
●学校給食・自衛隊で多数採用されています。

製造元 = 睦化学工業株式会社

睦化学工業株式会社
本社 名古屋市中区浮野町1-44番地
TEL: 052-502-2505 FAX: 052-503-0887 <http://www.mutumikagaku.co.jp>

ドレッシング 韓国ナムル

野菜と海藻がもりもり食べられるコク旨塩味!

ナムル サラダ

理研ビタミン株式会社
〒101-8570 東京都千代田区三軒明神2-9-18 電話 (03) 5270-1515
ホームページアドレス <http://www.rikenvitamin.jp>

荷姿(ケース): 1ℓ×6・300ml×20・200ml×15

Quality & Device
WAKO APRON Pro

HACCP
ROHS

ISO9001認証取得

こだわりから生まれた
最高品質。

ワコケータリングウェア事業部 検索

URL <http://www.wako-apron.com>

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桂北海道2055 TEL: 052-444-3000 (代)
TEL: 052-444-2634 (7稼働) FAX: 052-444-2050



家庭の「食卓」を「豊かに」したい そんな「思い」を込めて

※写真はイメージです。一部店舗によっては商品構成・価格が異なる場合がございます。

その思いが、美味しさの理由です。

- ◎一番はその鮮度の良さ。1本1本丁寧に串刺しする焼鳥の自社工場が鶏肉原料工場の近隣に位置しているので、新鮮な鶏肉を毎日仕入れ、毎日加工する事を可能にしています。
- ◎次のポイントは温度管理の徹底。お肉の鮮度を保つため、加工時の温度管理はもちろんの事出荷時も、規定の温度を保った状態で準備を行う事で鮮度を維持し、最短のルートを駆使して各店舗へ配送します。
- ◎最後のポイントは焼きのこだわり。経験を積んだ調理スタッフが、店頭オープンキッチンにて1本1本丁寧に焼いているからです。



株式会社日本一は、ショッピングセンター
百貨店・駅ビルを中心に、約220店舗
出店しています。



「第6回全国学校給食甲子園」は協賛各社のあたたかいご声援によって開催されています。

おいしさ、そして、いのちへ。
Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO[®]

自然派の**サテヤ**

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

あたたか家族のお手伝い
日本
うなぎ・焼とり 惣菜
ni-ho-ni-chi

伊藤ハム

BALANCED FOOD
CalorieMate

エネルギー・フロンティア
TOKYO GAS

FUJIMAK

健康がいっぱい
miso everyday
みそ健康づくり委員会

IHO

ise
イセ食品

寒天のトップメーカー
伊那食品工業株式会社

学校給食用食品メーカー協会

kikkoman

あんしんを約束 おいしいを演出
Sanshin

子どもたちの夢をはぐくむ
少年写真新聞社

学校給食用厨房機器設計・施工・販売
SNC 新日本厨機株式会社

精糖工業会

全国かまぼこ連合会

全国給食事業協同組合連合会

東京理科大学

株式会社 中西製伝所

安心安全の目印です。
日本産・原本靴しだけをする会

MIURA

mishima

食卓に、おいしさと感動を
神州一味噌
創業1662年・宮坂醸造

睦化学工業株式会社

理研ビタミン株式会社

WAKO
WAKO CLOTHING CO.,LTD.

特別協賛

日本財団
The Nippon Foundation



命を良くする。

体を良くする。

ヒトの体は食事からつくられている。

健康には、きちんとした食事が大切。

賢く、体にいいものを選びましょう。

ちょっとした気遣いが、病気の予防にも

つながったりするのだそうです。

生きていくために必要なものを

一番知っているのは、わたしたちの体。

体が喜ぶ食事で、生涯快適な人生を。

心を良くする。

「これは駄目、あれは良くない」

健康を気にするのはわかるけど、

野暮なことを言うのはよしましょう。

くつろげる食事は心のエネルギー。

笑顔あり、ユーモアあり、感動もある。

そんな楽しい食事には、栄養素を

とりやすくしてくれる力があるのです。

人を良くする。と書いて「食」。

味の素KKは、食を通してたくさんの人

お役に立ちたいと考えています。

幸福な人生をおくってほしいから。

味の素KKは、これからもたくさん

イイモノを、みなさまの食卓に

お届けしていききたいと思えます。

おいしさ、そして、いのちへ。
Eat Well, Live Well.

AJINOMOTO®