

第4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—
報告書

このたび開催の「第4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」に対し、多大なご支援を賜り、厚くお礼申し上げます。

おかげさまで決勝大会を無事終了することが出来ましたので下記の通りご報告申し上げます。

1. 大会主旨

全国の学校給食では、地域でとれるさまざまな地場産物を食材として利用した献立が出されています。学校給食は、食の文化を守り育てる食育の現場であり食の地域ブランドにも密接に関わっています。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考え、第4回全国学校給食甲子園を開催いたします。

2. 大会概要

<大会期日>平成21年11月7日(土)～8日(日)

*7日(土)＝出場校顔合わせ及びレセプション

*8日(日)＝午前・調理、午後・審査及び表彰式、閉会式

<会場>女子栄養大学駒込キャンパス

東京都豊島区駒込3-24-3

<出場校><北海道・東北ブロック>●青森市立油川(あぶらかわ)小学校(青森県)●鮫川(さめがわ)村学校給食センター(福島県)<関東ブロック>●笠間市岩間学校給食センター(茨城県)●静岡市立蒲原東(かんばらひがし)小学校(静岡県)<甲信越・北陸ブロック>●上越市立春日新田小学校(新潟県)●高岡市立野村小学校(富山県)<中部・近畿ブロック>●土岐(とき)市学校給食センター(岐阜県)●和歌山市立有功(いさお)小学校(和歌山県)<中国・四国ブロック>●勝浦町学校給食センター(徳島県)●三豊市立詫間(たくま)中学校(香川県)<九州・沖縄ブロック>●峰学校給食共同調理場(長崎県)●名護市立屋部(やぶ)学校給食センター(沖縄県)

<出場選手>各チーム栄養教諭または学校栄養職員、調理員計2名

<主催>特定非営利活動法人21世紀構想研究会(理事長・馬場錬成)

<運営>全国学校給食甲子園実行委員会

(事務局:特定非営利活動法人21世紀構想研究会内)

<実行委員会>

実行委員長 ・工藤智規(城西国際大学学長、元文部科学審議官)

実行副委員長 ・香川芳子(女子栄養大学学長、医学博士)

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

- 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（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、女子栄養大学短期大学部教授）

<審査委員会>

- 審査委員長
- ・工藤智規（実行委員長）
- 審査副委員長
- ・市場祥子（実行委員）
 - ・金田雅代（実行委員）
- 審査委員
- ・合瀬宏毅（実行委員）
 - ・小川久恵（女子栄養大学短期大学部教授）
 - ・香川芳子（実行副委員長）
 - ・田中延子（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）
 - ・中村明子（慶應義塾大学薬学部客員教授、東京医科大学兼任教授）
 - ・深井宏（農林水産省生産局技術普及課長）
 - ・宗像伸子（食生活アドバイザー）
 - ・馬場錬成（実行副委員長）
- 特別審査委員（協賛企業・団体の代表者）
- ・津布久孝子（味の素株式会社調味料部戦略推進グループ料理情報担当部長）
 - ・丹波章滂（東京サラヤ株式会社常務取締役）

<後援> 文部科学省、農林水産省、女子栄養大学、財団法人学校給食研究改善協会、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

<特別協賛> 日本財団

<協賛> 味の素株式会社、サラヤ株式会社、財団法人教職員生涯福祉財団、東京電力株式会社、株式会社日本一、中部電力株式会社、株式会社早川予防衛生研究所、中国電力株式会社、東京ガス株式会社、東北電力株式会社、山崎製パン株式会社、株式会社アールアンドエス、伊那食品工業株式会社、学校給食用食品メーカー協会、キッコーマン食品株式会社、三信化工株式会社、株式会社少年写真新聞社、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、株式会社タグチ・エンタープライズ、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、ノバルティス ファーマ株式会社、萩原電気株式会社、北陸電力株式会社、三浦工業株式会社、三島食品株式会社、株式会社美濃忠、宮坂醸造株式会社、理研ビタミン株式会社

<個人協賛>

沖永恵津子様、吉田達也様他（お二人を含め150名以上の個人協賛をいただきました）

3. 選考の方法と結果

<応募>

北海道から沖縄まで1552もの応募がありました。各校・センターとも地域の特産品や旬の地場産物を積極的に使い、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みられました。

<第1次選考>

第1次書類選考の結果、47都道府県から各54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。特に応募数の多かった4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7校（センターを含む）を選出しました。

（別紙1参照）

<第2次選考>

全国を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）に分け、第1次選考を通過した54校（センターを含む）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行いました。その結果、各ブロックにつき4校、計24校（センターを含む）を選出しました。

（別紙1参照）

<第3次選考>

第2次選考で選出された24校（センターを含む）から地域性を加味して各ブロック代表2校（センターを含む）の計12校（センターを含む）を書類選考で選出しました。（別紙1参照）

<決勝大会>

全国6ブロック代表12校（センターを含む）が東京都豊島区の女子栄養大学駒込キャンパスで、応募した献立を実際に調理し、審査委員がその過程をチェック、食味審査を行って、優勝・準優勝各1校、特別賞2校、入賞参加全12校（センターを含む）を表彰しました。（別紙2参照）

<選考基準>

- (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。
献立の組み合わせは、全てが同一日に提供されたものでなくてもよい
- (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、地場産物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) 調理場の衛生管理が適切に行われていること
- (8) 出場者は2名（栄養教諭または学校栄養職員と調理員）とする
- (9) 1時間以内で調理、後片付けをすること
- (10) 調理過程は学校給食法第9条に準じていること
- (11) 応募用紙には献立の写真を添付すること

4. 決勝大会

【大会プログラム】

(7日)

* 18時30分ー20時30分 レセプション

(8日)

* 9時45分ー10時00分 開会式

* 10時00分ー11時00分 出場校調理

* 11時30分ー12時30分 食味審査

* 12時30分ー13時30分 最終審査

* 14時00分ー15時00分 表彰式、閉会式

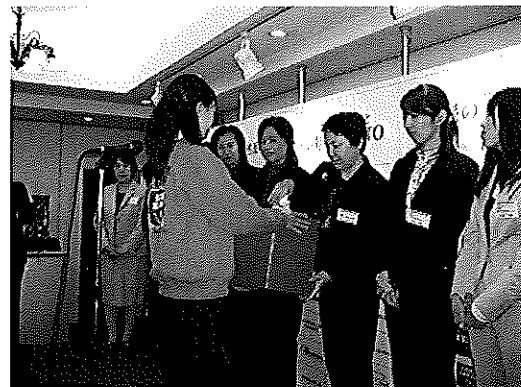
《レセプション》

レセプションには出場選手、審査委員、後援・協賛をいただいた企業・団体の方々70名程が参加して行われました。

主催者を代表して理事長の馬場錬成と、実行委員長の工藤智規が「子供の食育推進や学校給食の重要性」を挙げて挨拶、続いて後援の文部科学省から布村幸彦スポーツ・青少年局長が「地場産物を給食に使うことは生きた教材となり、食育教育に役立っている。これからもおいしい学校給食をつかって、食育教育の発展に貢献してほしい」と選手激励のお言葉を頂きました。次に後援であり決勝大会の施設を提供していただいている女子栄養大学、香川芳子学長の乾杯のご発声に始まる歓談、出場選手による決意表明、選手宣誓者を決める抽選が行われました。宣誓は和歌山市立有功（いさお）小学校の高橋啓子さんに決定。続いて後援の農林水産省から深井宏技術普及課長の代理で高橋周子課長補佐、全国学校栄養士協議会の市場祥子会長と出場選手への激励が続き、最後に文部科学省の田中延子スポーツ・青少年局学校健康教育課学校給食調査官から閉会のご挨拶がありレセプションは終了しました。



決意表明の様子



選手宣誓を決める抽選の様子

《決勝大会》

● 開会式

午前9時45分から選手、審査委員、後援・協賛企業等の大会関係者100名程が出席して開会式が行われました。工藤智規実行委員長の挨拶に続いて、選手を代表して和歌山市立有功小学校の高橋啓子さんが「郷土の食材を活用し、専門家精神にのっとり、子どもたちの喜ぶ、楽しい、そして思いのこもった学校給食を作ることを誓います」と力強く選手宣誓を行い、学校給食の頂点をめざす戦いの火蓋が切って落とされました。



開会式の様子



選手宣誓をする高橋啓子さん

● 調理

午前10時10分、工藤智規委員長の号令で一斉に調理開始。1時間以内に手洗いから5食分の給食の調理、後片付けまでを完了させねばならないという厳しいルールのため選手は真剣そのものの表情で作業を進めます。それを追う取材陣、TVカメラが選手の間を縫うようにして動き、調理室は作業終了まで大変な熱気に包まれました。



調理スタート、1時間で5食分を作るためスピードが必要

● 審査

審査は、衛生管理・作業効率等の調理過程から始まり、郷土の食材を活かしているか、食欲を誘うような盛り付けになっているか、子どもたちが笑顔で食べる味に仕上がっているかなど各審査委員が出来上がった給食を実際に食味して厳正な採点を行いました。

その結果、優勝、準優勝、特別賞、入賞を決定しました。



食味審査の様子

● 表彰式、閉会式

優勝（味の素株式会社 だし・うまみ賞）は、甲信越・北陸ブロック代表、上越市立春日新田小学校（宮澤富美子さん・植木節子さん）が栄冠を射止めました。

準優勝（サラヤ賞）は、選手宣誓を行った中部・近畿ブロック代表、和歌山市立有功（いさお）小学校（高橋啓子さん・倉八由佳さん）、女子栄養大学特別賞に、甲信越・北陸ブロック代表で富山県の高岡市立野村小学校（串岡美智子さん・高林登美子さん）、特定非営利活動法人21世紀構想研究会特別賞に、北海道・東北ブロック代表、青森市立油川小学校（長沼裕美子さん・工藤一史さん）が選ばれました。また、出場全12チームに対し入賞の表彰が行われました。

その後、審査副委員長を務める社団法人全国学校栄養士協議会の市場祥子会長から「衛生管理、調理技術、チームワーク、見た目、味付け、地場産物の活用、子どもたちが楽しんで食べられるだろうか、味のバランスなどを審査したが、僅差も僅差の勝負だった。12のチームみんなが優勝でいいと思った。これからもさらに努力を続けてください」と全体の講評が行われ、続いて女子栄養大学短期大学部教授の金田雅代審査副委員長が「衛生面に特化して、もう一度学校に戻って確認していただきたいことがある」と述べ、手洗いのマニュアルが守られているか、汚染区域のシンクと食材との距離をきちんと取っているか、作業区分ごとのエプロンの使い分けは守られているかなどを6つの注意点に上げた。最後に主催者の馬場錬成21世紀構想研究会理事長から「今年も感動的な大会となった。審査はため息がでるほど紙一重だった。全チームは胸を張って帰ってほしい。支援して下さった企業、団体、個人の方々に御礼を申し上げたい」と閉会の挨拶が行われました。



表彰式の様子



12チームの記念写真

以上のように第4回全国学校給食甲子園の全プログラムは無事終了いたしました。

過去の大会を大きく上回る応募の中、今大会も大会前よりテレビ、新聞等で大きく報じられ、決勝大会にも多くの報道陣が会場に詰めかけました。青森、福島、長崎の各県からは地元テレビ局が選手と同行して取材するなど、「学校給食甲子園」の反響がより全国的になっていることができました。

このような大きな反響をいただく催し物にすることが出来ましたのもたくさんの企業、団体、個人の方々のご後援、ご協賛をいただいたからこそでございます。あらためてご支援に感謝、御礼を申し上げます。

以上、第4回全国学校給食甲子園のご報告とさせていただきます。

特定非営利活動法人21世紀構想研究会
理事長 馬場 錬成

《 事務局 》
第4回「全国学校給食甲子園」実行委員会事務局
〔住 所〕東京都中央区日本橋箱崎町20-5
〔電 話〕03-3669-7080
〔FAX〕03-3661-1798
〔Eメール〕jimukyoku@kites.co.jp

第4回全国学校給食甲子園 第1次・2次・3次審査結果

北海道・東北ブロック		施設名	献立
	北海道	北海道函館盲学校	松前おこわ、牛乳、ほっけのすりみ焼き、ふきの油炒め・ポイルアスパラ、だしもち、りんご
●★	青森県	青森市立油川小学校	ほたてごはん、牛乳、県産牛のすき焼き煮、ほうれん草と菊のおひたし、二色なめこ汁、りんご
●	岩手県	一関市立一関小学校	米飯、牛乳、あんかけがんと、大根サラダ、かぼちゃぱつと、みかん
	秋田県	羽後町立学校給食共同調理場	発芽玄米入りごはん、牛乳、羽後牛とアスパラの甘辛炒め、ほうれん草と菊のおひたし、いぶり漬け、ほっけつみれのちゃんこ風、りんご
●	宮城県	宮城県第二工業高等学校	米粉のクリームスパゲティ、牛乳、ポパイサラダ、茎わかめスープ、グレープフルーツ
	山形県	山形県立酒田聾学校	ごはん、牛乳、鶏肉とコーンの揚げ煮、モロヘイヤのおひたし、すまし汁、オレンジ
●★	福島県	鮫川村学校給食センター	ごはん、牛乳、ぶた肉のじゅうねん焼き、大豆とりんごのサラダ、いもがら汁、蒸しかぼちゃ

関東ブロック		施設名	献立
●	東京都	中野区立多田小学校	ごはん、牛乳、めだいのごまみそ焼き、おぼろ大根、小松菜の寒天あえ、すずしろ汁
	神奈川県	愛川町立半原小学校	煮込みけんちん、うの花蒸しパン、牛乳、愛ちゃんがんと、ほうれん草の磯香あえ、白玉フルーツ
●	埼玉県	草加市立谷塚中学校	葉だいごんご飯、牛乳、揚げせんべい、ブロッコリーの磯和え、くわいの鶏団子鍋、桃の香りのオレンジゼリー
	千葉県	旭市第一学校給食センター	旭の米粉うどん、牛乳、つばき蒸し、ラッキーハートサラダ、うどん汁、鈴木さんちの梨を使った夕焼けゼリー
	栃木県	宇都宮市立豊郷中央小学校	麦入りごはん、牛乳、大豆いっぱいかき揚げ、小松菜のさっぱり和え、かんびょう味噌汁、冷凍みかん
●★	茨城県	笠間市岩間学校給食センター	むぎごはん、牛乳、あんこうみそかつ、くるみあえ、いもがら入りけんちん汁、りんご
	茨城県	茨城県立土浦第一高等学校	れんこん麺、牛乳、ローズポークと常陸牛のメンチカツ、野菜のピーナツ和え、さつまいもとかぼちゃのヨーグルトサラダ、けんちん汁、小玉すいか
	茨城県	茨城県立北茨城養護学校	梅とちりめんじゃこのご飯、牛乳、鱈のさんが焼き、磯の香りあえ、ノースいばらき汁、フルーツinノース茨城
	群馬県	みなかみ町新治学校給食センター	きのこおろしうどん、牛乳、三国野菜のかき揚げ、高原野菜のえごま和え、トマト、おからとりんごの焼き菓子
●★	静岡県	静岡市立蒲原東小学校	雑穀おこわ、牛乳、黒はんぺんの磯辺焼き、桜エビとほうれんそうのごまどしあえ、豆腐のくずじる、キウイのソース添え

●印は2次審査選出校(センター)

★印は3次審査選出校(センター)

甲信越・北陸ブロック		施設名	献立
	山梨県	韮崎市立韮崎北西小学校	ステッキパン、牛乳、なすのミートグラタン、レモンサラダ、モロヘイヤスープ、ブルーベリー
	長野県	伊那市立東春近小学校	アマランサスの味付ごはん、牛乳、凍豆腐の卵とじ、えのきのサラダ、カラフルすいとん汁
●★	新潟県	上越市立春日新田小学校	ごはん、牛乳、タマタマトマピーチーズ焼き、ひじき佃煮、ゴマネーズ和え、打ち豆みそ汁、柿
●★	富山県	高岡市立野村小学校	昆布とお豆のご飯、牛乳、庄川鮭のゆずみそかけ、小松菜のごまあえ、野菜のうま煮、国吉りんご
●	石川県	金沢市学校給食小立野共同調理場	蓮根とあさりの炊き込みごはん、牛乳、鯛の唐蒸し風グラタン、太胡瓜と金時草の梅酢和え、なすと甘栗南瓜のそうめん汁、五郎島金時のべろべろ
●	福井県	勝山市立成器西小学校	麦ごはん、牛乳、青大豆厚あげのにんにくソースかけ、里芋サラダ、パール米たま汁

中部・近畿ブロック		施設名	献立
●	愛知県	豊根村立富山小中学校	赤米ごはん、牛乳、かぼちゃとなすのチーズとろ〜り焼き、海の香サラダ、きのこ三昧八丁仕立、ワイン風しそゼリー
●★	岐阜県	土岐市学校給食センター	五平餅、牛乳、鮭の秋の香あんかけ、もみじおろしあえ、けんちん汁、みかん
	岐阜県	多治見市北栄小・北陵中隣接校対応調理場	梅でさわやか枝豆ごはん、牛乳、あまごの黒酢かけ、ぎふトマトときゅうりの卵とじ、ぎふのあじの沢煮碗、南濃冷凍みかん
	岐阜県	恵那市山岡学校給食センター	大根葉のごはん、牛乳、寒天豚のごまだれ焼き、秋の吹き寄せ煮、五目呉汁、しそ寒天
	三重県	津市立辰水小学校	美里の秋ごはん、牛乳、骨まで食べるあげいわし、もみじにんじん、親子いも汁、きなこもち
	大阪府	門真市立北小学校	菜めし、牛乳、筑前煮、くわいの揚げ物、れんこんの天ぷら、えのきのみそ汁、みかん
	兵庫県	赤穂市立学校給食センター	ごはん、牛乳、カレーシチュー、大豆とちりめんじゃこのごまからめ、きゅうりの酢の物
	京都府	京田辺市立松井ヶ丘小学校	えびいもごはん、牛乳、坐禅豆、花菜入り辛し和え、みかん
	滋賀県	米原市立東部給食センター	蛸寿司、牛乳、ナッツ入りかりかり揚げ、伊吹大根ドレッシングサラダ、夏のっぺ、人参ゼリー
●	奈良県	宇陀市立南宇陀学校給食センター	セルフモーモーごはん、牛乳、白身魚のホイル焼き、かきなます、かぶのみそ汁、阿騎野のフルフルゼリー
●★	和歌山県	和歌山市立有功小学校	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

●印は2次審査選出校(センター)
 ★印は3次審査選出校(センター)

中国・四国ブロック		施設名	献立
	鳥取県	米子市立弓ヶ浜共同調理場	米飯、牛乳、豚肉の生姜炒め、春菊のおかか和え、弓ヶ浜味噌汁
	島根県	益田市立学校給食共同調理場	益田産鶏のキムチ丼、牛乳、カラフル野菜のポン酢和え、匹見のなめこ汁、益田のアムスメロン
	岡山県	岡山市立大井小学校	ごはん、牛乳、おせち(えびの塩焼き、鱈の照り焼き、だてまき、煮豆、栗きんとん、田作り)、お雑煮風すまし汁、みかん
	広島県	北広島町立八重東小学校	大豆ごはん、牛乳、ししゃもとれんこんのかおり揚げ、ほうれん草とひじきのあえ物、麦と牛肉の卵スープ、りんご
●	山口県	岩国市立岩国小学校	大豆といりこの香味ごはん、牛乳、吉川れんこんのつくね蒸し、ふるさと野菜のごま和え、相性汁
●★	徳島県	勝浦町学校給食センター	干魚寿司、牛乳、ごぼうとさつまいものあげ煮、阿波のめぐみ汁、みかん
●★	香川県	三豊市立詫間中学校	麦ごはん、牛乳、さつま、金時にんじんの松葉あげ、ブロッコリーの甘酢あえ、そうめん汁、みかん
	香川県	高松市立国分寺南部小学校	かきまぜずし、牛乳、さつまいものあげもん、さめき葉の磯香あえ、ふしめん汁、みかん
	香川県	三木町立三木中学校	ちりめん入り黒豆ごはん、牛乳、瀬戸内産豆あじのから揚げ、菜花のごまドレッシングあえ、黒豆豆腐のみそ汁、みかん
●	愛媛県	西条市立西条北中学校	里芋ごはん、牛乳、魚の湯葉揚げ、野菜のごま明太子ソース和え、なずにゆめんキウイフルーツ
	高知県	四万十町立十和学校給食センター	ごはん、牛乳、韓国風すきやき、野菜の中華あえ

九州・沖縄ブロック		施設名	献立
	福岡県	福智町方城学校給食センター	麦ごはん、牛乳、豚肉のパイン焼き、さつまいもの甘露煮、ブロッコリー、ミニトマト、方城野菜スープ、もちもち甘納豆ケーキ
●	佐賀県	佐賀市諸富学校給食センター	みつせ鶏ごはん、牛乳、くちぞこの野菜ソースかけ、煮じゃあ、そーめんとうがんのあわせ汁、みかん
●★	長崎県	峰学校給食共同調理場	サザエの炊き込みご飯、牛乳、いかのかしげえ、対馬海幸山幸サラダ、せんちまき
	長崎県	壱岐市立芦辺小学校	磯カレー、牛乳、きのこあんかけ壱州豆腐ハンバーグ、ゆでアスパラ、野菜スープ、みかん
	熊本県	山江村立山田小学校	栗ごはん、牛乳、やまめのエスニカン、切り干し大根の寒漬け風、いなか汁、みかん
●	大分県	竹田中央学校給食共同調理場	ちよみのいろいろお宝ごはん、牛乳、エノハとうふのから揚げ田楽ソース、おくらのキラキラサラダ、バランス三色団子汁
	宮崎県	都城学校給食センター	麦ご飯、牛乳、鶏肉の柚子味噌焼き、酢の物、盆地汁、ミニトマト
	鹿児島県	鹿屋市立田崎小学校	黒米ごはん、牛乳、きびなごの味噌田楽、小松菜のあえもの、かねん団子汁
●★	沖縄県	名護市立屋部学校給食センター	セルフおむすび、牛乳、しらすとゴーヤーの卵焼き、パパイヤイリチー、屋部大根のお汁、たんかん

●印は2次審査選出校(センター)

★印は3次審査選出校(センター)

第4回全国学校給食甲子園 決勝大会審査結果

審査結果	ブロック名	都道府県	学校(センター)名
優勝 (味の素KK だし・うま味賞)	甲信越・北陸	新潟県	上越市立春日新田小学校
準優勝 (サラヤ賞)	中部・近畿	和歌山県	和歌山市立有功(いさお)小学校

入賞	北海道・東北	青森県	青森市立油川小学校
入賞	北海道・東北	福島県	鮫川村学校給食センター
入賞	関東	茨城県	笠間市岩間学校給食センター
入賞	関東	静岡県	静岡市立蒲原東小学校
入賞	甲信越・北陸	新潟県	上越市立春日新田小学校
入賞	甲信越・北陸	富山県	高岡市立野村小学校
入賞	中部・近畿	岐阜県	土岐市学校給食センター
入賞	中部・近畿	和歌山県	和歌山市立有功(いさお)小学校
入賞	中国・四国	徳島県	勝浦町学校給食センター
入賞	中国・四国	香川県	三豊市立詫間中学校
入賞	九州・沖縄	長崎県	峰学校給食共同調理場
入賞	九州・沖縄	沖縄県	名護市立屋部(やぶ)学校給食センター

特別賞

	ブロック名	都道府県	学校(センター)名
女子栄養大学特別賞	甲信越・北陸	富山県	高岡市立野村小学校
特定非営利活動法人 21世紀構想研究会特別賞	北海道・東北	青森県	青森市立油川小学校