

第3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

全国学校給食甲子園実行委員会

このたび開催の「第3回全国学校給食甲子園—地場産物を活かした我が校の自己慢料理」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。

全国の学校給食で提供されている郷土を代表する料理を競う大会を通じ食育を啓発することを目的とし、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3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20年11月8日（土）～9日（日）

\* 8日（土）＝出場校顔合わせ及びレセプション

\* 9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>●横手市平鹿（ひらか）学校給食センター（秋田県）

●新地町立新地小学校（福島県）<関東ブロック>●品川区立小山小学校（東京都）●新座市立西堀小学校（埼玉県）<甲信越・北陸ブロック>●南砺（なんと）市立井波小学校（富山県）●金沢市立大徳小学校（石川県）<中部・近畿ブロック>●多治見市共栄調理場（岐阜県）●宍粟（しそう）市立一宮学校給食センター（兵庫県）<中国・四国ブロック>●松江市立八雲学校給食センター（島根県）●高松市立国分寺北部小学校（香川県）<九州・沖縄ブロック>●壱岐市立芦辺小学校（長崎県）●出水（いづみ）市立米ノ津東小学校（鹿児島県）

<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・馬場鍊成）

<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（公立学校共済組合理事長、元文部科学審議官）  
実行委員　　・市場祥子（社団法人全国学校栄養士協議会会长）  
　　　　　　・合瀬宏毅（NHK解説委員）  
　　　　　　・香川芳子（女子栄養大学学長、医学博士）  
　　　　　　・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）  
　　　　　　・馬場鍊成（特定非営利活動法人 21世紀構想研究会理事長）

<審査委員会>

- 審査委員長　・工藤智規（実行委員長）  
審査委員　　・市場祥子（実行委員）  
　　　　　　・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（実行委員）  
　　　　　　・金田雅代（実行委員）  
　　　　　　・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）  
　　　　　　・鳩山正仁（農林水産省生産局技術普及課長）  
　　　　　　・村上祥子（料理研究家、管理栄養士）  
　　　　　　・馬場鍊成（実行委員）

特別審査委員（協賛企業・団体の代表者）

- ・高木 哲（株式会社日本一販売促進課課長）  
・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）

<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

<特別協賛>日本財団

<協賛>味の素株式会社、株式会社日本一、サラヤ株式会社、中部電力株式会社、東京電  
力株式会社、日本発芽玄米協会、社団法人日本酪農乳業協会、株式会社早川予防  
衛生研究所、株式会社町田予防衛生研究所、株式会社ミツカンナカノス、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、株式会社ロッテ、伊那食  
品工業株式会社、株式会社オンタイム、キッコーマン株式会社、キユーピー株式  
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、株式会社タグ  
チ・エンタープライズ、株式会社中西製作所、ノバルティス ファーマ株式会社、  
株式会社ベネッセコーポレーション、三浦工業株式会社、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（お二人を含め 140 口以上の協賛をいただきました）

### 3. 選考の方法と結果

#### <応募総数>

北海道から沖縄までの 1329 校（センターを含む）の応募がありました。各校とも地域の特産品や旬の地場産物を積極的に使い、各地に伝わる食文化を伝えたいという願いをこめた献立ばかりでした。また、調理法でも子どもたちが食べやすいように、食材の組み合わせ、味付け、調味等に様々な工夫を加えたもの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。特に応募数の多かった 3 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 次選考で選ばれた計 24 校（センターを含む）から地域性を加味して各ブロックにつき 2 校、計 12 校（センターを含む）を書類選考で選出しました。（別紙 2 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、食味審査行って、優勝・準優勝各 1 校、特別賞 3 校、入賞参加全 12 校（センターを含む）を表彰しました。（別紙 3 参照）

#### <選考基準>

- (1) 献立は給食として提供できるものであること
- (2) 所要栄養量が文部科学省学校給食実施基準に準じていること
- (3) 地場産物を 1 品以上使用し、地場産物の特色を活かした献立であること
- (4) 食育の生きた教材として活用できるモデル食であること
- (5) 栄養量や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正に行われていること

## 4. 決勝大会

### 【大会プログラム】

(8日)

\*18時30分-20時00分 レセプション

(9日)

\*09時45分-10時00分 開会式

\*10時00分-11時00分 出場校調理

\*11時30分-12時30分 食味審査

\*12時30分-13時30分 最終審査

\*14時00分-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66名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鍊成と、実行委員長の工藤智規が「食育推進など学校給食の役割」を挙げて挨拶、続いて後援の文部科学省錢谷眞美事務次官が「以前学校給食課長をやった時、食の重要性に気付かされた。積極的に地場産物を活用するこの大会の意義はきわめて大きい。皆さんこれからも子どもたちの健やかな成長を支えるため力を振るってほしい」と選手激励のお言葉をくださいました。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。宣誓は島根県松江市八雲学校給食センターの長島美保子さんに決定。過去2回とも宣誓したチームが優勝するというジンクスがあるため会場が大きくどよめきました。続いて後援の農林水産省鳩山正仁技術普及課長、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学校健康教育課学校給食調査官から閉会のご挨拶でレセプションは終了しました。



決意表明の様子



選手宣誓・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 60 名が出席して開会式が行われました。工藤智規審査委員長の挨拶に続いて、選手を代表して島根県松江市立八雲学校給食センターの長島美保子さんが「郷土の食材を活かした安全で、子どもたちが喜ぶ、おいしい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。



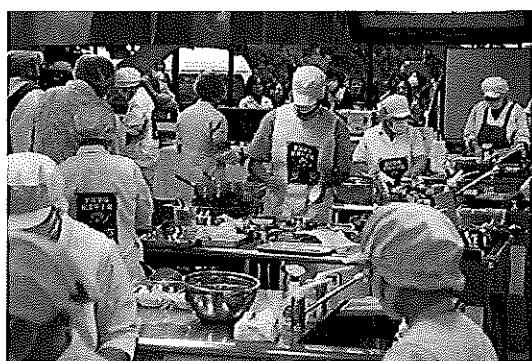
開会式の様子



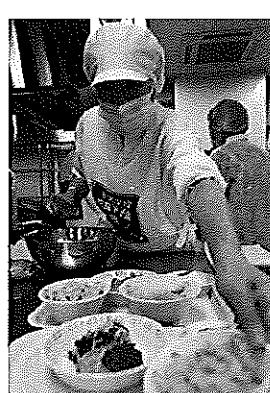
選手宣誓をする長島美保子さん

### ● 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 食分の給食調理、盛付けまでを完了させねば失格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す。それを追う取材陣、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 食分を作る為スピードが必要



## ● 審査

審査は、郷土の食材を活かしているか、食欲を誘うような盛付けになっているか、衛生管理・作業効率は、子どもたちが笑顔で食べる味に仕上がっているかの食味等について各審査員が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（焼き鳥・うなぎ・惣菜の日本一賞）は、中部・近畿ブロック代表、岐阜県多治見市共栄調理場（松原恵子さん・水野はるみさん）が栄冠を射止めました。

準優勝（味の素株式会社 だし・うまい賞）は、九州・沖縄ブロック代表、鹿児島県出水（いずみ）市立米ノ津（こめのつ）東小学校（柳順子さん・岩崎由美子さん）、女子栄養大学特別賞に、北海道・東北ブロック代表、秋田県横手市平鹿（ひらか）学校給食センター（佐々木景子さん・佐藤美幸さん）、特定非営利活動法人 21世紀構想研究会特別賞に、中国・四国ブロック代表、香川県高松市立国分寺北部小学校（下岡純子さん・間嶋みどりさん）、財団法人学校給食研究改善協会賞に、中国・四国ブロック代表、島根県松江市立八雲学校給食センター（長島美保子さん・宇山宏文さん）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、女子栄養大学短期大学部教授の金田雅代審査委員が「今回決勝に出場されたチームはどこも素晴らしい。差は本当になかった。みなさん胸を張って帰ってください」と講評、最後に馬場鍊成 21世紀構想研究会理事長が「選手宣誓を行ったチームが優勝するというジンクスはなくなりましたが、選手のみなさん本当にありがとうございます。全員に賞をあげたかった。支援してくださった企業、団体、個人の方々に御礼を申し上げたい」と閉会の挨拶をいたしました。



表彰式の様子



12チームの記念写真

優勝した多治見市共栄調理場の松原さん水野さん

以上のように第3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。昨年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。中には海外向け特集としていただいた局もあって、学校給食甲子園の反響がよりグローバルなっていることを身近に感じ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、お礼を申し上げます。

以上、第3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3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3回全国学校給食甲子園第1次・2次審査結果 54校(含むセンター)

北海道・東北ブロック		施設名	献立
●	北海道	札幌市立藤野小学校	ほたてご飯、牛乳、芋団子汁、鮭ザンギ、磯和え
	青森県	むつ市立第二田名部小学校	ごはん、牛乳、豆入りみそけんちん汁、帆立の卵とじ、おひたし、りんご
●	岩手県	宮守学校給食センター	麦ご飯、牛乳、寺沢団子汁、鮭の味噌マヨネーズみやもり風味、小松菜の炒め煮、りんご
●	秋田県	秋田県横手市平鹿学校給食センター	古代米入りごはん、牛乳、納豆汁、ハタハタの唐揚げ、せり蒸し、りんご
	宮城県	角田市学校給食センター	ごはん、牛乳、きのこ汁、もち豚メンチ、ひじき炒り煮、納豆
	山形県	酒田市立松原小学校	ごはん、牛乳、なめこ汁、ハタハタ田楽、さつまいもサラダ、ふりかけ、
●	福島県	福島県相馬郡新地町立新地小学校	麦ごはん、牛乳、にら玉汁、鶏肉と大豆のみそ炒め、ブロッコリーとポテトのサラダ、りんご、手作りふりかけ

関東ブロック		施設名	献立
●	東京都	品川区立小山小学校	えごま小山ロール、牛乳、品川かぶのカレースープ、東京X焼き、ナツツポテト、オレンジゼリー
	神奈川県	小田原市立下府中小学校	米粉ロールパン、牛乳、わかめスープ、なすのミート焼き
●	埼玉県	新座市立西堀小学校	郷土野菜たっぷりランチ (新座ごぼうのゴマだれ丼、牛乳、にんじんうどんのすまし汁、切り干し大根のゆず香和え、冬瓜ポンチ)
	千葉県	千葉県立桜が丘特別支援学校	さつま芋としめじの炊き込みご飯、牛乳、すまじる、いきいきちはっこめこ(米粉)メンチ、千葉の恵み10品目サラダ、伏せ姫みかん
	栃木県	小山市立小山城東小学校	ごはん、牛乳、にらのかき玉汁、変わり牛丼、ごまあえ、
●	茨城県	茨城県立協和養護学校	夏野菜カレー、牛乳、ひじきサラダ、くだもの、福神漬け、西瓜
●	群馬県	高崎市立佐野小学校	さつまいもごはん、牛乳、きのこ汁、「鉢の木」焼き、オータムポエムとオレンジクリーンのごまあえ、柿のジュレ
	静岡県	御殿場市立高根学校給食センター	駿河湾パエリア、乳しばり、チンゲンサイのスープ、御殿場の秋の味覚のサラダ、西浦みかん

甲信越・北陸ブロック		施設名	献立
	山梨県	韮崎市立韮崎小学校	大豆ごはん、牛乳、もずくスープ、イカのたつたあげ、大根干のいため煮、果物(ソルダム)
	長野県	小諸市立美南が丘小学校	青ばつとさつま芋のご飯、牛乳、掛け菜の粕汁、シナノユキマスのとろろ芋焼き、紅大根の浅漬け、ブルーン
●	新潟県	新潟県上越市立清里小学校	春山ずし、牛乳、おぼろ汁、根根サラダ、くだもの
●	富山県	南砺市立井波小学校	モウモウ豆ごはん、牛乳、なんと畑のおみおつけ、とうふの小判焼きトマトソース、ゆばとほうれん草のおひたし、りんご
●	石川県	金沢市立大徳小学校	つるまめ入りバターライス、牛乳、れんこんのすりながしスープ、車麩のミートグラタン、さつまいものさわやかヨーグルトサラダ、しょうゆミルクゼリー
●	福井県	鯖江市吉川小学校	ごはん、牛乳、打ち豆みそ汁、まる福あげの福井きのこあんかけ、ブロッコリー＆越のルビー、果物(なし)、越前もみわかめのふりかけ

中部・近畿ブロック		施設名	献立
●	愛知県	豊田市中部給食センター	豊田のまごわやさしい給食(あゆめし、切干大根の味噌汁、自然薯の五平餅風、納豆あえ、なし)
	岐阜県	大垣市南部学校給食センター	白飯、牛乳、味噌汁、鶏肉と大豆の胡麻がらめ、水菜の和えもの、みかん
	岐阜県	可児市学校給食センター	里芋ご飯、牛乳、可児のみそ汁、可児豆くん揚げ、バラサラダ、キウイフルーツ
	岐阜県	郡上市大和学校給食センター	えごま入り古里寿司、牛乳、薰り春巻き、みそマヨネーズあえ、梨
●	岐阜県	多治見市共栄調理場	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
	岐阜県	岐阜市立島中学校	麦ごはん、牛乳、のっべい汁、サバの味噌煮、岐阜ほうれん草のごまあえ、南濃みかん
	三重県	津市立辰水小学校	辰水小米と美里ごまのおむすび、牛乳、梅みそおでん、おかか和え、ゆで落花生
	大阪府	東大阪市立石切東小学校	枝豆とじゃこのごはん、牛乳、小松菜と豆腐のチャンプルー、玉ねぎとさくらえびのかきあげ
●	兵庫県	宍粟市立一宮学校給食センター	かに寿司、牛乳、けんちん汁、いかなごの天ぷら、切り干し大根の煮物、みかん
	京都府	宇治市立平盛小学校	水菜とペーパンのペペロンチーノ、牛乳、グラチャン、抹茶白玉ポンチ
	滋賀県	野洲市学校給食センター	ごはん、牛乳、打ち豆汁、春菊のかき揚げ、赤こん入りきんぴらごぼう、いよかん
●	奈良県	奈良市立大安寺西小学校	奈良茶めし、牛乳、大和地鶏のてり煮、大和まなの煮びたし、奈良のつべ、柿
	和歌山県	和歌山市立有功小学校	—和歌山の海と山を味わう— 梅ご飯、牛乳、高野豆腐のみそ汁、鯨のピーナッツがらめ、野菜のじやばらドレッシング和え、秋のフルーツヨーグルト

中国・四国ブロック		施設名	献立
	鳥取県	南部町立会見学校給食センター	五穀ごはん、牛乳、会見ハリハリ汁、あごのカレー揚げ、千草あえ
●	島根県	松江市立八雲学校給食センター	宍道湖の夕映えごはん、牛乳、意宇の里汁、はぜの天ぷらレモンそえ、あらめの炒め煮、あわせ柿
	岡山県	真庭市立北房学校給食センター	北房の四季の味覚を丸ごとどうぞ!! 黒豆入り洋風すし、北房牛乳、ぶりのてり焼き、煮合菜、けんぴき焼き、北房のぶどう
	広島県	江田島市江田島学校給食共同調理場	ごはん、牛乳、のっpei汁、カキの香味焼、きゅうりの和風サラダ、みかん
●	山口県	山陽小野田市立竜王中学校	ご飯、牛乳、寝たろう味噌汁、和風ひまわりバーグ、そのまんまりあえ、冷凍みかん、きららピーチふりかけ
	徳島県	鳴門市撫養小学校	もぐもぐかみなりどんぶり、牛乳、豚汁、酢の物、びわ
●	香川県	高松市立国分寺北部小学校	大根めし、牛乳、打ち込み汁、いんせきだんご、さぬき葉のごまだれッシングあえ
	香川県	高松市屋島学校給食共同調理場	いりこ飯(麦入り)、牛乳、打ち込み汁、いいだこのから揚げ、さぬき葉の磯香あえ、和三盆糖
	香川県	東かがわ市給食センター	麦ごはん、牛乳、みそ汁、はまちのみかんソース、ちりめんあえ、フルーツと白玉の和三盆シロップかけ、味付けのり
	愛媛県	西条市立東予東中学校	黒米ご飯、牛乳、麦つくね汁、坊ちゃんかぼちゃの松風焼き、梅おかか和え、みかん
●	高知県	香南市立赤岡・吉川給食センター	ボリュームごはん、牛乳、すまし汁、しいらのカレー揚げ、ピーマンの土佐あえ、みかん

九州・沖縄ブロック		施設名	献立
	福岡県	うきは市御幸小学校	ご飯、牛乳、和風ミネストローネ、鰯と野菜の味噌煮込み、シャキッとひじきサラダ、浮羽のミルク寒天
	佐賀県	小城市立芦刈小学校	高菜ごはん、牛乳、小城のふるさとみそ汁、有明笹くちぞこのから揚げ、芦刈れんこんと柿の甘酢和え、佐賀のみかんゼリーかけ
●	長崎県	壱岐市立芦辺小学校	原の辻赤米ごはん、牛乳、ひきとおし、いかしゅうまい、ひじきのマヨネーズ和え、大根葉のふりかけ
	長崎県	西海市立西海学校給食共同調理場	ひじきごはん、牛乳、秋の香のみそ汁、きびなごの空揚げ、ゆで干し大根甘酢あえ、みかん
	熊本県	氷川町学校給食共同調理場	ひじきごはん、牛乳、なすのチーズ焼き、ししゃもとオクラの天ぷら、冷やしれんこん麺、梨
●	大分県	豊後大野市西部学校給食共同調理場	さつまいも赤米ごはん、豊のしやものかしわ汁、うりのとうふハンバーグ詰めカラフル野菜のあんかけ、2色だんごめじろんきなこがけ
	宮崎県	西都市学校給食センター	麦ごはん、牛乳、カラフル夏野菜カレー、にらのナムル、フルーツゼリーあえ
●	鹿児島県	出水市立米ノ津東小学校	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、デコポン
●	沖縄県	うるま市立学校給食センター第一調理場	フーチバージューシー、牛乳、冬瓜汁、豆腐のもずくあんかけ、パイン

●印は2次審査通過校(含むセンター)

1次審査 各都道府県から54校(センター)を選出

2次審査 全国を6ブロックに分け、各ブロックから4~5校(センター)を選出

## 別紙2

## 第3回全国学校給食甲子園 決勝大会出場12校(含むセンター)

ブロック名	都道府県名	メニュー	学校(センター)名	出場者名
北海道・東北ブロック	秋田県	古代米入りごはん、牛乳、納豆汁、ハタハタの唐揚げ、せり蒸し、りんご	横手市平鹿(ひらか)学校給食センター	佐々木 景子 佐藤 美幸
北海道・東北ブロック	福島県	麦ごはん、牛乳、にら玉汁、鶏肉と大豆のみそ炒め、ブロッコリーとポテトのサラダ、りんご、手作りふりかけ	新地町立新地小学校	畠山 真由美 小島 仁子
関東ブロック	東京都	えごま小山ロール、牛乳、品川かぶの力レースープ、東京X焼き、ナツツポテト、オレンジゼリー	品川区立小山小学校	石原 洋子 高見 浩一
関東ブロック	埼玉県	郷土野菜たっぷりランチ(新座ごぼうのゴマだれ丼、牛乳、にんじんうどんのすまし汁、切り干し大根のゆず香和え、冬瓜ポンチ)	新座市立西堀小学校	猪瀬 里美 大島 和子
甲信越・北陸ブロック	富山県	モウモウ豆ごはん、牛乳、なんと畑のおみおつけ、とうふの小判焼きトマトソース、ゆばとほうれん草のおひたし、りんご	南砺(なんと)市立井波小学校	平田 ふさ子 長井 静子
甲信越・北陸ブロック	石川県	つるまめ入りバーライス、牛乳、れんこんのすりながしスープ、車麩のミートグラタン、さつまいものさわやかヨーグルトサラダ、しょうゆミルクゼリー	金沢市立大徳小学校	田中 摂子 津田 まり
中部・近畿ブロック	岐阜県	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	多治見市共栄調理場	松原 恵子 水野 はるみ
中部・近畿ブロック	兵庫県	かに寿司、牛乳、けんちん汁、いかなごの天ぷら、切り干し大根の煮物、みかん	宍粟(しそう)市立一宮(いちのみや)学校給食センター	田路 永子 秋田 美智子
中国・四国ブロック	島根県	宍道湖の夕映えごはん、牛乳、意宇の里汁、はぜの天ぷらレモンそえ、あらめの炒め煮、あわせ柿	松江市立八雲学校給食センター	長島 美保子 宇山 宏文
中国・四国ブロック	香川県	大根めし、牛乳、打ち込み汁、いんせきだんご、さぬき菜のごまドレッシングあえ	高松市立国分寺北部小学校	下岡 純子 間嶋 みどり
九州・沖縄ブロック	長崎県	原(はる)の辻赤米ごはん、牛乳、ひきとおし、いかしゅうまい、ひじきのマヨネーズ和え、大根葉のふりかけ	壱岐市立芦辺小学校	村上 恒代 大川 芳子
九州・沖縄ブロック	鹿児島県	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、デコポン	出水(いずみ)市立米ノ津(こめのつ)東小学校	榎 順子 岩崎 由美子

## 第3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
<b>優勝</b> (焼き鳥・うなぎ・惣菜の日本一賞)	中部・近畿	岐阜県	多治見市共栄調理場
<b>準優勝</b> (味の素KKだし・うま味賞)	九州・沖縄	鹿児島県	出水(いづみ)市立米ノ津(こめのつ)東小学校

入賞	北海道・東北	秋田県	横手市平鹿(ひらか)学校給食センター
入賞	北海道・東北	福島県	新地町立新地小学校
入賞	関東	東京都	品川区立小山小学校
入賞	関東	埼玉県	新座市立西堀小学校
入賞	甲信越・北陸	富山県	南砺(なんと)市立井波小学校
入賞	甲信越・北陸	石川県	金沢市立大徳小学校
入賞	中部・近畿	岐阜県	多治見市共栄調理場
入賞	中部・近畿	兵庫県	宍粟(しそう)市立一宮(いちのみや)学校給食センター
入賞	中国・四国	島根県	松江市立八雲学校給食センター
入賞	中国・四国	香川県	高松市立国分寺北部小学校
入賞	九州・沖縄	長崎県	壱岐市立芦辺小学校
入賞	九州・沖縄	鹿児島県	出水市立米ノ津東小学校

### 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	北海道・東北	秋田県	横手市平鹿学校給食センター
特定非営利活動法人 21世紀構想研究会特別賞	中国・四国	香川県	高松市立国分寺北部小学校
財団法人学校給食研究改善協会賞	中国・四国	島根県	松江市立八雲学校給食センター