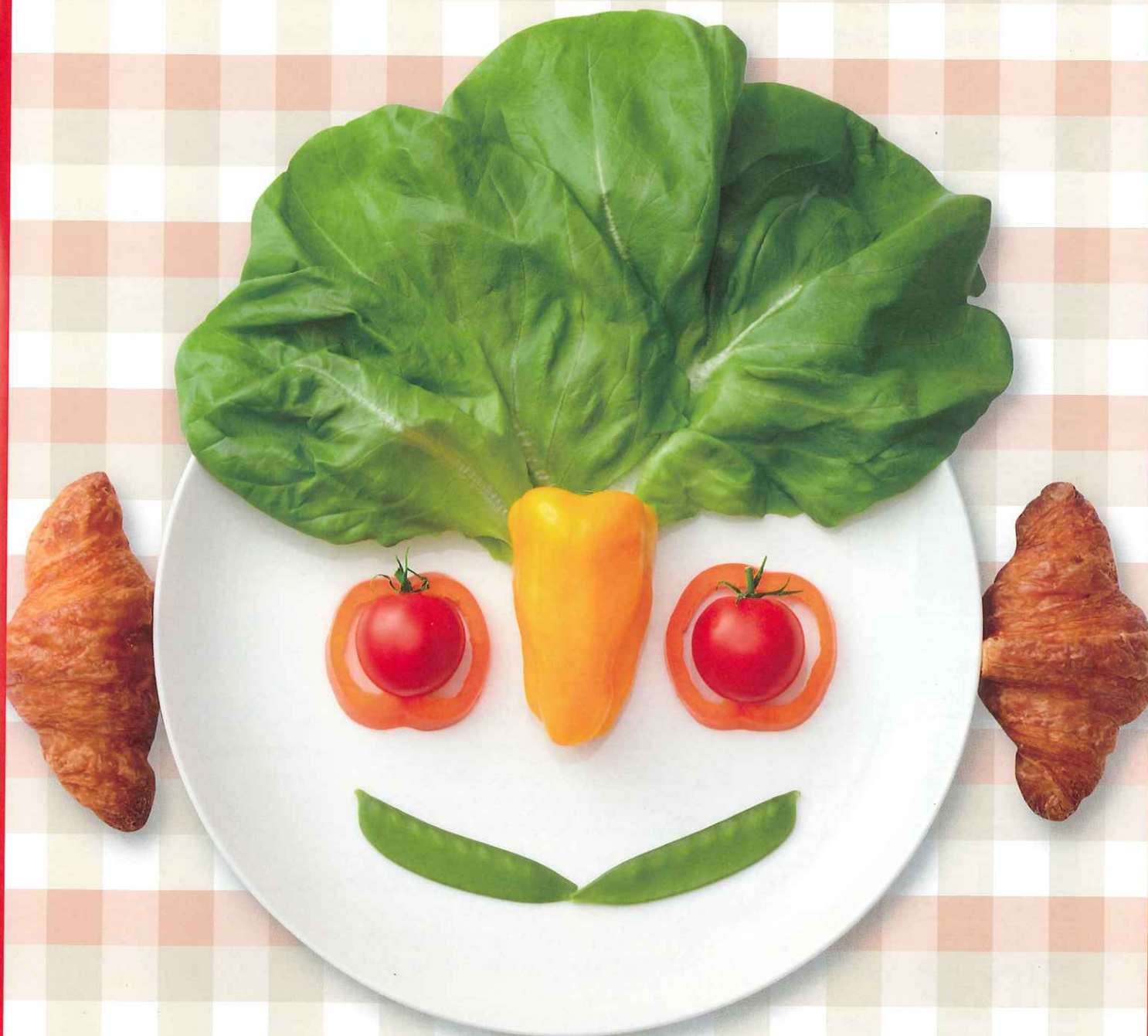


# 第5回全国学校給食甲子園

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、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  
特別協賛：日本財団  
開催日：平成22年12月11日(土)・12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5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5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5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1～4回決勝大会出場校(含むセンター)

平成22年12月11日発行  
第5回全国学校給食甲子園実行委員会  
<第5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5回全国学校給食甲子園大会は、全国から過去最多となる1817通の応募をいただき、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。

またこのたび、年末の決勝大会に先立ち、かねてよりの念願でありました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5回全国学校給食甲子園大会概要



## <大会期日>

平成22年12月11日(土)～12日(日)

\*11日(土)=レセプション

\*12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>

(11日)

\*18時30分～20時30分 レセプション

(12日)

\* 9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

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)

・馬場鎌成(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(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、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、

社団法人大日本水産会

## <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、株式会社日本一、九州電力株式会社、中部電力株式会社、東京電力株式会社、天塚製薬株式会社、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AIHO、イセ食品株式会社、伊那食品工業株式会社、株式会社小渡商会、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、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、株式会社ノーブルライフ、萩原電気株式会社、三浦工業株式会社、三島食品株式会社、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150口以上の個人協賛をいただきました)

# 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) 1時間以内で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法第9条に準じていること

## 【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)

### 審査委員長

#### 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

#### 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

### 審査副委員長

#### 金田 雅代 (かねだ まさよ)

(女子栄養大学短期大学部教授)

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部教授。

### 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

#### 小川 久恵 (おがわ ひさえ)

(女子栄養大学短期大学部教授)

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

#### 香川 芳子 (かがわ よしこ)

(女子栄養大学 学長・医師・医学博士)

現役教授として教職を執る。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、「四群点数法」の食事による生活習慣病の治療に当たる。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

#### 佐藤 明生 (さとう あきお)

(農林水産省生産局技術普及課長)

信州大学学長補佐、文部科学省科学技術・学術政策局調査調整課長等を経て、2010年7月より、農林水産省生産局技術普及課長として、地産地消、協同農業普及事業、GAP(農業生産工程管理)等を担当。

### 審査委員

#### 田中 延子 (たなか のぶこ)

(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)

病院栄養士として勤務後、大阪あべの辻調理師学校入学。卒業後、調理師専門学校講師。帯広市学校給食共同調理場学校栄養職員、1998年4月より北海道教育委員会栄養指導担当主査、2005年4月より文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課学校給食調査官。

### 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

#### 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)

(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。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。

### 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。現在、東京理科大学知的財産専門職大学院教授、文部科学省・科学技術政策研究所客員研究官、文部科学省・学校給食における地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る。

### 特別審査委員(協賛企業・団体の代表者)

#### 津布久 孝子 (つぶく たかこ)

(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 章彬 (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本部長)

## 第5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、1817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。

特に応募数が多く、また応募率も高かった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(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54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した献立を調理し、審査委員がその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

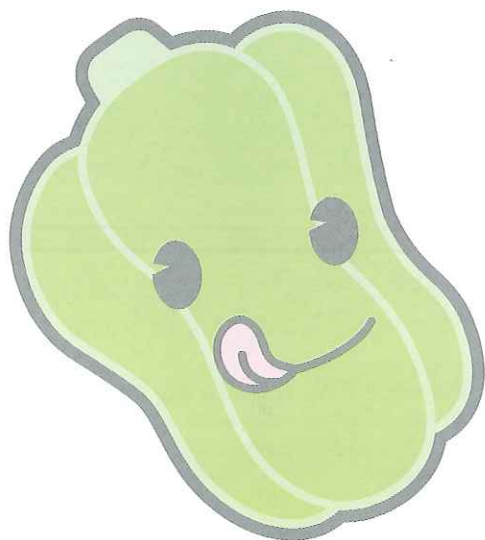
【 関 東 】 東京 神奈川 埼玉 千葉 栃木 茨城 群馬 静岡

【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





## 田んぼとりんご畑に囲まれた環境に ぴったりの「りんごごはん」

青森県



### 出場校内容

献立名：りんごごはん、牛乳、たまごのココット風、  
五目きんぴら、ほたてスープ、りんご  
学校名：黒石市立六郷小学校  
所在地：青森県黒石市三島字宮元380-1  
出場者名：宇野 由香子、木立 清子

本校は、田んぼとりんご畑に囲まれた所にあり、3年生はりんご栽培を、5年生は稲作活動を学習している。他の学年もいろいろな野菜を育て食について学んでいる。学校給食の食材に県産品を多く取り入れ、青森県は食に恵まれていることを指導している。

17食材のうち13品目を地元産物にした、この献立もその一つ。「りんごごはん」は、コシヒカリの孫にあたる津軽発祥の「つがるロマン」をりんごジュースで炊いた甘酸っぱい香りが漂う1品。「ほたてスープ」はベビーほたてに県オリジナル品種の白いなめこ、初雪たけも入れた。「雪のように白く、なめこ特有のヌメリが少ない」のが特徴で、煮ても焼いても崩れないため和洋中どの料理にも合う。「たまごのココット風」「五目きんぴら」にも地場産の野菜を多く使い、家庭的な献立にした。

エネルギー709kcal、たんぱく質28.2g、脂質18.8g(24%)、カルシウム411mg、マグネシウム119mg、鉄4.0mg、亜鉛5.8mg、ビタミンA540μgRE、ビタミンB10.67mg、ビタミンB20.99mg、ビタミンC26mg、食物繊維5.8g、食塩相当量2.2g



## 「大豆嫌い」克服へ… 調理の工夫で「食べ慣れ」作戦

福島県



### 出場校内容

献立名：ごはん、牛乳、ぶた肉の唐揚げ  
(大豆ソースがけ)、じゅうねん卵入り  
サラダ、かぼらいすいとん汁、ミニトマト  
センター名：鮫川村学校給食センター  
所在地：福島県東白川郡鮫川村大字赤坂中野字宿ノ入34  
出場者名：芳賀 公美、岡崎 かつ子

地産地消、旬菜旬食を基本とし、昨年度の学校給食での地場産物活用割合は62.7%で県内トップ。村内産の年間使用品目数は46品目だった。鮫川村は大豆やしゅうねん(えごま)などの栽培に適し、豆の煮物、しゅうねんぼたもち、いもがら汁といった郷土料理が多くある。この食文化を伝承していくため、毎月、郷土料理献立や地場産物活用献立を提供。生産者との「食と農の交流会」も行い、給食を食育の生きた教材として活用している。

特産品の大豆やしゅうねんは、家庭で食べる機会が減り、それらを苦手とする児童生徒が多いことが分かった。「嫌いだから食べない」から、まず「これなら食べられる」に変えるため、今年度の当給食センターの基本テーマを「地場産物を食べ慣れてもらう」とした。応募献立もテーマに沿って作成し、地場産物をふんだんに取り入れた。

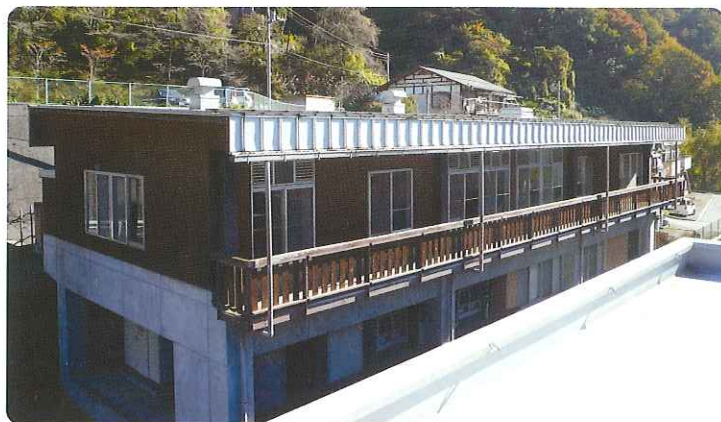
エネルギー699kcal、たんぱく質27.7g、脂質17.2g(22.1%)、カルシウム336mg、マグネシウム93mg、鉄3.5mg、亜鉛3.8mg、ビタミンA463μgRE、ビタミンB10.64mg、ビタミンB20.6mg、ビタミンC36mg、食物繊維5.4g、食塩相当量2.8g





## とびうおや里芋など地場産物を使った 給食で学ぶ「東京」

東京都



### 出場校内容

**献立名：**雑穀ごはん、牛乳、とびうおのさつま揚げ、  
檜原里芋と檜原こんにゃくのピリカラ煮、  
小松菜と白菜の味噌汁、みかん  
**センター名：**檜原村学校給食共同調理場  
**所在地：**東京都西多摩郡檜原村576  
**出場者名：**菅野 幸、古川 みゆき

東京八丈島産のとびうお、檜原村産の里芋と地元業者の手作りこんにゃく、都を代表する地場野菜の小松菜を使用した献立で、都民の日の行事食。社会科の教材として使用でき、東京の地形や農水産業を学べる。

山に囲まれた檜原村は、斜面の水はけの良さを利用して芋類の栽培が盛ん。清流を利用したきのご栽培やこんにゃく、豆腐作りも行われ、給食に利用している。春には自生しているヨモギを職員が摘んで草団子を作り、冬には給食センター敷地内のゆずの皮をうどんの薬味にしている。

お盆や小正月などに団子をつくる伝統を給食にも取り入れ、村史で調べたり、地元の方に聞きながら伝統に忠実に作っている。

4年生が環境学習で、給食で出た生ごみを材料にして作った堆肥で野菜を栽培し、普段の給食や地元のお年寄りとのふれあい給食の際にも使用している。

エネルギー682kcal、たんぱく質25.9g、脂質20.1g(26.5%)、カルシウム388mg、マグネシウム105mg、鉄3.3mg、亜鉛2.9mg、ビタミンA252μgRE、ビタミンB10.45mg、ビタミンB20.45mg、ビタミンC31mg、食物繊維5.4g、食塩相当量2.5g



## 校内で栽培した米、野菜を活用、 「食」への興味伸ばす

栃木県



### 出場校内容

**献立名：**古代米おこわ、牛乳、米粉と豆腐の  
かき揚げ、さっぱりあえ、ゆばの味噌汁、  
いちごゼリー  
**学校名：**宇都宮市立豊郷中央小学校  
**所在地：**栃木県宇都宮市関堀町337  
**出場者名：**坂本 治己、岡田裕夫

応募した献立のほぼすべての食材は地元の生産者と児童が学校園で栽培したものである。本校は全児童が、コシヒカリともち米作りの農体験をする。5年生は総合的な学習の「米について知ろう」で「古代米」の種まきを体験し、収穫後は給食で活かした教材とし活用している。

学校園では各学年がさまざまな農作物を栽培。今回の献立では給食委員会が栽培したナメコと3年生が地元のイチゴ農家で収穫してきたイチゴなど数多くの地元野菜を紹介している。今年度から学校園のコシヒカリを米粉にして、米の活用の幅を広めた。

本校周辺の農生産者が学校給食や授業に協力してくださることで、地域の特色を生かした給食を出すことができている。農体験を通し、児童が「食」や「地元」への興味、関心を伸ばすように給食はおいしさで努力している。

エネルギー666kcal、たんぱく質23.7g、脂質18.1g(24%)、カルシウム387mg、マグネシウム120mg、鉄4.8mg、亜鉛3.3mg、ビタミンA245μgRE、ビタミンB10.68mg、ビタミンB20.55mg、ビタミンC49mg、食物繊維7.8g、食塩相当量2g



## 上杉謙信ゆかりの「あつめ汁」で よくかむ食事を実感

新潟県



### 出場校内容

献立名：ごはん、牛乳、めぎすのから揚げ、  
切干大根の焼きそば風いため、ひたし豆、  
あつめ汁、花みかん

学校名：上越市立春日小学校

所在地：新潟県上越市大豆1-13-11

出場者名：山本 雅代、御園 稲子

米どころ新潟県上越の「おいしいご飯がさらに進む献立」。地魚のひとつ「めぎす」は、地元では「キスよりめぎす」と親しまれている。米粉をまぶしてしっかり揚げ、骨まで食べられるようにした。

冬の間は雪に閉ざされてしまうため、保存食の食文化が受け継がれてきた。切干大根、干しずいきなどを使い、雪国の知恵を伝えている。「切干大根の焼きそば風」は、煮物が多い切干を子どもに興味を持ってもらえるように工夫した。

春日小は、郷土の偉人、上杉謙信の居城があった「春日山」のふもとにある。干し魚を使った「あつめ汁」は、当時の文献から再現された料理をアレンジした。「謙信の時代はよくかむ食事だったんだね。あごが痛いよ」などと会話をはずませながら、「謙信スピリッツ」を学び、ふるさつを見詰める学習をしている。

エネルギー680kcal、たんぱく質28.1g、脂質18g(24%)、カルシウム388mg、マグネシウム115mg、鉄3.2mg、亜鉛2.9mg、ビタミンA315μgRE、ビタミンB<sub>1</sub>0.75mg、ビタミンB<sub>2</sub>0.55mg、ビタミンC39mg、食物繊維6.6g、食塩相当量2.6g



## 乾物野菜を活用した料理で 子どもたちに伝えたい先人の知恵と技

富山県



### 出場校内容

献立名：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

センター名：砺波市学校給食センター

所在地：富山県砺波市坪内131-1

出場者名：亀ヶ谷 昭子、山田 久美子

地場産野菜に対する知識や理解を深めようと「子ども特派員報告」を実施。昨年度は玉ねぎ・さつま芋・里芋の生産者のほ場を訪問し、生産者へのインタビューや収穫体験などをビデオで撮影。農林振興センターの協力でビデオを市内全小中学校に配布し活用している。

「学校給食となみの日」などに生産者を学校給食に招待し子どもたちと会食する。生産者からキャベツについての虫は一つ一つ手で取っているといった苦労話を聞き、「残さず食べたい」と、感謝の気持ちを育む機会となっている。

昔の砺波地方は、雪に覆われ冬場は野菜が不足するので、収穫物を保管することが必要だった。現在でも、干しなすや干しずいきなどが作られている。今年度の親子料理教室では乾物を活用した料理を実習し、先人の知恵と技を若い保護者や子どもたちに伝えた。

エネルギー699kcal、たんぱく質25.8g、脂質20.4g(26%)、カルシウム364mg、マグネシウム110mg、鉄3.2mg、亜鉛3.4mg、ビタミンA223μgRE、ビタミンB<sub>1</sub>0.64mg、ビタミンB<sub>2</sub>0.5mg、ビタミンC31mg、食物繊維6.4g、食塩相当量2.2g



## 味自慢の特産「なす」活かす中学生とおばあさんのアイデア2品

愛知県



### 出場校内容

献立名：さっぱりなすじゃこごはん、牛乳、  
なすのベーコン巻フライ、野菜の昆布和え、  
根菜汁、なし

センター名：幸田町学校給食センター

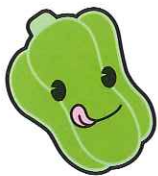
所在地：愛知県額田郡幸田町大字菱池字桜塚180番地

出場者名：伊藤 恵美、鳥居 かおる

町の特産物には「なす」「筆柿」「なし」などがある。なすは露地・ハウスで1年中栽培している。学校でも社会科や総合的な学習の教材として活用している。他に「幸田の3大特産物を探そう」や「幸田町の筆柿のひみつ」などの特産物を使った学習教材もある。収穫したなすを使った「なす給食」が7月と9月に登場。「なすカレー」や「マーボーなす」「なすとかぼちゃのピリ辛煮」は人気メニューである。

「さっぱりなすじゃこごはん」は中学生からの応募。幸田のなすは最高においしく、酢が利いて暑くて食欲がないときでもごはんが進む。「なすのベーコン巻き」は小学生のおばあさんが応募した。パルメザンチーズを入れた衣は、柔らかななすとよく合い、外はカリッと中は柔らかく、ベーコンの味がアクセントになっている。

エネルギー667kcal、たんぱく質22.3g、脂質19.4g(25.9%)、カルシウム404mg、マグネシウム109mg、鉄3.1mg、亜鉛3.4mg、ビタミンA227μgRE、ビタミンB<sub>1</sub>0.62mg、ビタミンB<sub>2</sub>0.46mg、ビタミンC24mg、食物繊維7.2g、食塩相当量2.3g



## ふるさとの食材や伝統料理で育む郷土を愛する心

岐阜県



### 出場校内容

献立名：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

センター名：郡上市白鳥学校給食センター

所在地：岐阜県郡上市白鳥町中津屋384-1

出場者名：白瀧 芳美、見付 清美

地元の食材を知ることは、自分たちが育った自然や文化を知ること。素晴らしい自然と多くの先人の知恵に気づき、郷土を愛する心を持ってほしいと考え、地元の食材を使用し、古くから食べ継がれている料理も取り入れた。

鮎とあまごに、白鳥町の特産物である梅の加工品「梅とろり」でたれを作って絡めた。ほうれんそうは「岐阜クリーン農産物」として、生産組合の方は子どもへの安全を重視して生産が難しいクリーン農法で栽培している。「かみかみあえ」は、ほうれんそうにするめや昆布、切干大根を加えることで旨味や噛みごたえが増し、おいしくて歯によいあえものになる。

じんだ汁は、今はあまり食べられなくなった郷土食。大豆を豊富に取ることができ、鉄分の給源にもなる。豆だけで作るものもあるが今回は野菜とともにみそ味の汁とした。

エネルギー678kcal、たんぱく質28.2g、脂質18g(24%)、カルシウム374mg、マグネシウム129mg、鉄2.9mg、亜鉛3.3mg、ビタミンA183μgRE、ビタミンB<sub>1</sub>0.59mg、ビタミンB<sub>2</sub>0.5mg、ビタミンC34mg、食物繊維6.2g、食塩相当量1.9g



## 四季折々の食材提供支える 「地域の子どもは地域で育てる」の理念

鳥取県



### 出場校内容

献立名：漬けもんずし、焼きのり、牛乳、千草焼き、  
おかか和え、湯葉のすまし汁、  
アイスクリーム

センター名：三朝町調理センター

所在地：鳥取県東伯郡三朝町本泉430

出場者名：山下 恵、山根 里美

世界一のラジウム含有量を誇る温泉町としても有名な三朝町は鳥取県の中央に位置し、約9割が山林原野の山と清流の町である。東には1300年の歴史を誇る修験道の聖地「三徳山」を擁する。

学校給食では、平成14年に地元の生産者が「学校給食グループ」を組織化し、四季折々の食材を提供。その協力のおかげで県の調査では昨年度の県内産食材使用率は84%を占めた。毎年6月の1週間を「三朝町食育週間」とし、給食を教材として「食育」を意識した献立を展開している。今年度は町に古くから伝わっている「とち餅」や「アカシアの蜂蜜」「しいたけ茶」「二十世紀梨ジャム」「三朝神倉豆富」などを使用した。町には「地域の子どもは地域で育てる」という教育理念が根付いており、学校・家庭・地域が一体となって取り組んでいる。

エネルギー802kcal、たんぱく質35.5g、脂質24.6g(27%)、カルシウム502mg、マグネシウム125mg、鉄4.3mg、亜鉛4.4mg、ビタミンA854μgRE、ビタミンB10.79mg、ビタミンB20.97mg、ビタミンC53mg、食物繊維7.5g、食塩相当量2.9g



## 地場産中心の給食活用し、 学年別に食育「いきいき学習」を展開

香川県



### 出場校内容

献立名：ごまごはん、牛乳、オリーブはまの  
香草焼き、大根サラダ、しょうゆ豆、  
具だくさんふしめん汁、みかん

学校名：高松市立国分寺南部小学校

所在地：香川県高松市国分寺町福家甲3005番地

出場者名：宮武 千津子、間嶋 みどり

年間計画で食育を「いきいき学習」と名付け、1、2年は生活科や学級活動を中心に、3年から6年は総合的な学習や家庭科などで取り組んでいる。学校給食では、生産者の協力を得て地域の食材を活用する「ふるさと給食」を毎月1～2回実施し、教科と関連付けた指導を行なっている。

例えば、1年生は6年生と6月につるさしをしたさつまいもを10月に収穫。それを給食に使うことで、自然の恵みや一緒に活動した6年生に感謝の気持ちを持つことができる（ペア学年活動）。4年生は、香川県の多くの食材が使われていることを知り、はまち養殖や小豆島のオリーブ栽培など県内の生産、流通に関心を持つことができる（社会科）。

このように地場産物を多く使った献立で発達段階に応じた各学年の学習に結びつけた食に関する指導を行なうことができた。

エネルギー694kcal、たんぱく質26.3g、脂質22.2g(28.8%)、カルシウム360mg、マグネシウム110mg、鉄3mg、亜鉛3.1mg、ビタミンA282μgRE、ビタミンB10.6mg、ビタミンB20.53mg、ビタミンC47mg、食物繊維7.4g、食塩相当量2.4g



## 和泉式部の旅立ち見送った 「うったち汁」は卒業式前の恒例給食

佐賀県



### 出場校内容

献立名：お茶ごはん、牛乳、冬瓜のうまか味噌だれ、ミニトマト、うったち汁、いちご羊羹  
センター名：嬉野市塩田学校給食センター  
所在地：佐賀県嬉野市塩田町大字馬場下甲1058番地  
出場者名：阿部 香理、光武 きよみ

「安全でおいしい給食を」にこだわり、地元産のヒノヒカリを玄米でJAから購入し精米、炊飯をしている。また、市では、児童・生徒に地域農林水産業に興味、関心を持ってもらうため、「うれしの産うまかもん給食」を実施、子どもたちに食材の紹介や生産者の紹介をしている。

佐賀県は日本茶栽培の発祥の地。八十八夜の日には、うれしの茶の茶祖・吉村新平への感謝と功績をたたえた「献茶祭」が行なわれる。給食では家庭から寄せられたメニューも活かし、お茶ごはん、お茶豆、カテキン揚げなどを作っている。

うったち汁は、和泉式部が都へ旅立つときに、養父母が食べさせて見送ったという伝説がある料理。だしにくじらを使うことで独特の風味がある。塩田の方言で「うったち」とは「旅立ち」の意味で、卒業式前には恒例の給食になっている。

エネルギー683kcal、たんぱく質23.6g、脂質16.1g(21%)、カルシウム350mg、マグネシウム99mg、鉄3.1mg、亜鉛2.8mg、ビタミンA325μgRE、ビタミンB<sub>1</sub>0.66mg、ビタミンB<sub>2</sub>0.52mg、ビタミンC58mg、食物繊維6.8g、食塩相当量2.4g



## 海の幸・山の幸の宝庫で いかと猪がコラボした「ごま味噌焼き」

長崎県



### 出場校内容

献立名：やまねこの里の赤米<sup>あかごめ</sup>ご飯、牛乳、対馬ごま味噌焼き（漁火焼きとぼたん焼き）、紅白かぶの甘酢和え、ろくべえ、豆酸みかん  
センター名：峰学校給食共同調理場  
所在地：長崎県対馬市峰町佐賀608-1  
出場者名：佐田 マキ、松村 哲子

自然がいっぱいの峰町の東は漁業、西は農業が中心で海の幸・山の幸の宝庫。今年5月から東部漁協で捕れた新鮮な魚を女性部の方がさばいて給食に納めてもらっている。イカ釣り漁が主で、5年生の社会科では水産業普及センターの方や漁師さんから話を聞いた。

農政技術普及課とJAと生産者とは、たくさんの農作物を納めていただけるように月に1回情報交換をし、総合的な学習の時間にもかかわってもらっている。

「対馬ごま味噌焼き」は「やしいか（漁火焼き）」と「いのしし（ぼたん焼き）」のコラボ。「ろくべえ」は、対馬の人の知恵の結晶「せん」から作る麺が入った郷土料理で、「せん」はさつまいもを何度も発酵・さらし乾燥させて作る。

対馬赤米は、赤米神事の伝統を受け継いできた全国で3ヶ所の神社の一つ、多久頭魂神社の神饌米として栽培されてきた。

エネルギー697kcal、たんぱく質25.4g、脂質18.4g(23.8%)、カルシウム393mg、マグネシウム113mg、鉄3.8mg、亜鉛3.7mg、ビタミンA328μgRE、ビタミンB<sub>1</sub>0.37mg、ビタミンB<sub>2</sub>0.59mg、ビタミンC66mg、食物繊維7g、食塩相当量2.4g

# 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：岩見沢市立学校給食岩見沢共同調理所  
 献立：ごはん、牛乳、きじ肉いりおにぎりの具、地産地消  
 ラーメンサラダ、岩見沢呉ちそう汁、おにぎりのり

道・県：岩手県  
 施設名：盛岡市立東松園小学校  
 献立：雑穀ごはん、牛乳、鶏肉のえごま焼き、煮しめ、  
 ひつつみ汁、盛岡りんご

道・県：宮城県  
 施設名：宮城県立支援学校岩沼高等学園  
 献立：あぶら麩丼、牛乳、おから炒り煮、きゅうり漬け、  
 すりみ汁、オレンジ

道・県：福島県  
 施設名：鮫川村学校給食センター  
 献立：ごはん、牛乳、ふた肉の唐揚げ(大豆ソースかけ)、  
 じゅつねん卵入りサラダ、かぼらいすいとん汁、ミニトマト

道・県：神奈川県  
 施設名：相模原市立中央小学校  
 献立：豆まめスコーン、牛乳、ご豆昆つくねバーグ、白菜の  
 ソテー、里芋の味噌クリームシチュー、低農薬みかん

道・県：千葉県  
 施設名：習志野市立第六中学校  
 献立：みかんライス、牛乳、鯖ドライカレー、ほうれん草サラダ、  
 野菜コロッケ、にんじんゼリー

道・県：茨城県  
 施設名：笠間市岩間学校給食センター  
 献立：古代米と栗入りごはん、牛乳、鮭マヨうめ〜焼、  
 笠間あえ、まろやか仕立てのみそ汁、柿

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：麦入り茶飯、牛乳、太刀魚の磯辺揚げ梅ソースかけ、  
 落花生の五目煮、さつまいものみそ汁、キウイフルーツ

道・県：長野県  
 施設名：小布施町学校給食センター  
 献立：ごはん、牛乳、小布施なすのみそいため、ごま酢和、  
 ゆうがのおのスタミナ汁、プラム

道・県：富山県  
 施設名：砺波市学校給食センター  
 献立：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

道・県：福井県  
 施設名：福井市大東中学校  
 献立：麦ご飯(もみわかめがけ)、牛乳、厚揚げの野菜あんかけ、  
 大東芋、福井さん家の中華スープ、越のルビー

道・県：岐阜県  
 施設名：恵那市山岡学校給食センター  
 献立：黒豆ごはん、牛乳、恵那地鶏の柚子香あん、  
 秋ささげのピーナツあえ、あったか汁、栗っこ寒天

道・県：岐阜県  
 施設名：土岐市学校給食センター  
 献立：麦ごはん、牛乳、納豆おやき、かぶの酢の物、のっぺい汁  
 キウイフルーツ

道・県：大阪府  
 施設名：高槻市立竹の内小学校  
 献立：麦ごはん、牛乳、おでん、ツナツぱふりかけ、みかん

道・県：青森県  
 施設名：黒石市立六郷小学校  
 献立：りんごごはん、牛乳、たまごのココット風、五目きんぴら、  
 ほたてスープ、りんご

道・県：秋田県  
 施設名：八峰町立学校給食共同調理場  
 献立：ひじきごはん、牛乳、かぼちゃチーズ焼き、  
 長芋とんぶり和え、ほっけすり身汁、メロン

道・県：山形県  
 施設名：高島町立糠野目小学校  
 献立：うな玉丼、牛乳、夏野菜のサラダ、みそ汁

道・県：東京都  
 施設名：檜原村学校給食共同調理場  
 献立：雑穀ごはん、牛乳、とびうおのさつま揚げ、檜原里芋と  
 檜原こんにゃくのピリカラ煮、小松菜と白菜の味噌汁、みかん

道・県：埼玉県  
 施設名：所沢市立和田小学校  
 献立：芝桜ご飯、牛乳、もろこしつくね、のらぼうあえ、  
 野菜たっぷり高麗鍋、河内晩柑

道・県：栃木県  
 施設名：宇都宮市立豊郷中央小学校  
 献立：古代米おこわ、牛乳、米粉と豆腐のかき揚げ、  
 さっぱりあえ、ゆばの味噌汁、いちごゼリー

道・県：群馬県  
 施設名：沼田市給食センター  
 献立：ごはん、牛乳、ニジマスのごまみそ焼き、  
 カミナリこんにゃく、リンゴづけ、てんぐ汁、きなこいも

道・県：山梨県  
 施設名：甲斐市立竜王小学校  
 献立：麦ごはん、牛乳、おから入りとりつくね、  
 切干大根の炒め煮、なめこ汁、さくらんぼ

道・県：新潟県  
 施設名：上越市立春日小学校  
 献立：ごはん、牛乳、めぎすのから揚げ、切干大根の  
 焼きそば風いため、ひたし豆、あつめ汁、花みかん

道・県：石川県  
 施設名：金沢市学校給食鞍月共同調理場  
 献立：白飯、牛乳、鶏肉のみぞれソースかけ、さつまいもとひじきの  
 きんぴら、れんこんの団子汁、金沢ミルクティームース

道・県：愛知県  
 施設名：幸田町学校給食センター  
 献立：さっぱりなすじゃこごはん、牛乳、なすの  
 ベーコン巻フライ、野菜の昆布和え、根菜汁、なし

道・県：岐阜県  
 施設名：郡上市白鳥学校給食センター  
 献立：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

道・県：三重県  
 施設名：鈴鹿市学校給食センター  
 献立：ごはん、牛乳、ヒレカツ、ゆでキャベツ、  
 鈴鹿野菜のみそ汁、お茶蒸しパン

道・県：兵庫県  
 施設名：赤穂市立学校給食センター  
 献立：ごはん、牛乳、かきあげ、あつあげのふくめ煮、  
 いなか汁、赤穂みかん

道・県：京都府  
施設名：宮津市立栗田小学校  
献立：ごはん、牛乳、いもまる、じゃこのさつと揚げ、ほうれん草と白菜の磯あえ、丸大根と金時人参の含め煮、軽羹

道・県：奈良県  
施設名：奈良市立大安寺西小学校  
献立：古代米入り麦ごはん、牛乳、大和地鶏入りすき焼、大和まなとじゃこのいため煮、柿

道・県：鳥取県  
施設名：三朝町調理センター  
献立：漬けもんずし、焼きのり、牛乳、千草焼き、おほかね和え、湯葉のすまし汁、アイスクリーム

道・県：岡山県  
施設名：真庭市立北房学校給食センター  
献立：醍醐桜ずし、牛乳、挽肉となすのみそ焼き、花切大根のあえもの、黄にらとゲタの瀬戸内だんご汁、けんぴき焼き

道・県：山口県  
施設名：防府市立華城小学校  
献立：ごはん、牛乳、鯨肉のアーモンドがらめ、春菊のごまあえ、粕汁、みかん

道・県：香川県  
施設名：高松市朝日新町学校給食センター  
献立：セルフおにぎり(麦ごはん)、牛乳、牛肉と大豆のなかよし煮、さぬき菜のごまドレッシングあえ、焼きのり、ぼんかん

道・県：香川県  
施設名：高松市立牟礼学校給食共同調理場  
献立：麦入りご飯、牛乳、はまちの照り焼き、まんばのごまドレッシングあえ、うちこみ汁、しょうゆ豆

道・県：高知県  
施設名：高知市立高須小学校  
献立：麦ごはん、牛乳、豆腐ハンバーグフルーツマトソースかけ、高知野菜のおかか和え、にら卵味噌汁、すもも(ソルダム)

道・県：佐賀県  
施設名：嬉野市塩田学校給食センター  
献立：お茶ごはん、牛乳、冬瓜のうまか味噌だれ、ミニトマト、うったち汁、いちご羊羹

道・県：長崎県  
施設名：長崎県立大村特別支援学校  
献立：とりピーおこわ、牛乳、ふわふわ巾着煮、玉ねぎとトマトの甘酢和え、大根葉のかきたま汁、みかん

道・県：大分県  
施設名：日田市前津江学校給食共同調理場  
献立：麦ごはん、牛乳、油あげ煮つけ、たらおさ、けんちん汁、フルーツ白玉

道・県：鹿児島県  
施設名：奄美市立小宿小学校  
献立：ごはん、牛乳、きびなごのかば焼き風、小松菜ソテー、黒豚汁、いよかんゼリー

道・県：鹿児島県  
施設名：枕崎市立学校給食センター  
献立：ごはん、牛乳、鶏肉とゴーヤの梅風味あえ、枕崎野菜のみそ汁、すいかのゼリー

道・県：滋賀県  
施設名：大津市北部学校給食共同調理場  
献立：発芽玄米ご飯、牛乳、琵琶湖のたてぼしかり揚げ、大津のごまつなつなそばろ、石山の秋月汁

道・県：和歌山県  
施設名：和歌山市立高松小学校  
献立：新生姜入りひしきごはん、牛乳、太刀魚の梅包み、白菜とほうれん草の金山寺みそ和え、高野豆腐の卵とし、けんちん汁、みかん

道・県：島根県  
施設名：江津市立桜江学校給食センター  
献立：玄米入りごはんの鉄火ぼたん味噌ぞえ、牛乳、いわしのから揚げ&骨せんべい、あすっこサラダ、鮎もひつくりふるさと煮しめ、桑茶ゼリー

道・県：広島県  
施設名：三次市田幸学校給食共同調理場  
献立：ごはん、牛乳、わにの南蛮漬け、あらめの油炒め、団子汁、三次産ピオーネゼリー

道・県：徳島県  
施設名：藍住西小学校  
献立：ごはん、牛乳、豚肉とれんごんのピリうま炒め、鳴門金時の米粉天ぷら、みそ汁、みかん

道・県：香川県  
施設名：高松市立国分寺南部小学校  
献立：ごまごはん、牛乳、オリーブはまちの香草焼き、大根サラダ、しょうゆ豆、貝だくさんふしめん汁、みかん

道・県：愛媛県  
施設名：西条市立西条南中学校  
献立：梅じゃこご飯、牛乳、かわり衣のメンチカツ、ほうれん草のごまあえ、豆腐汁、みかん

道・県：福岡県  
施設名：大川市立田口小学校  
献立：麦ごはん、牛乳、鮭のなす入りチリソース焼き、切り干し大根ときゅうりのサラダ、干しえびとひじきの卵スープ、いちじくと豆のゼリー

道・県：長崎県  
施設名：峰学校給食共同調理場  
献立：やまねこの里の赤米ご飯、牛乳、対馬ごま味噌焼き(漁火焼きとぼたん焼き)、紅白かぶの甘酢和え、ろくべえ、豆酸みかん

道・県：熊本県  
施設名：人吉市学校給食センター  
献立：医食同源紫黒米、牛乳、鮎の柚子味噌田楽、海藻とえのきの酢の物、つぼん汁、苺

道・県：宮崎県  
施設名：国富町立学校給食共同調理場  
献立：麦ごはん、牛乳、牛肉と野菜の炒め物、にら玉スープ

道・県：鹿児島県  
施設名：霧島市立溝辺学校給食センター  
献立：黒大豆入りからいもごはん、牛乳、きびなごの抹茶揚げ、豚汁、いちご

道・県：沖縄県  
施設名：浦添市立学校給食港川共同調理場  
献立：島野菜のペペロンチーノ、牛乳、グルクンの唐揚げ、パインソース、シーマミ豆腐DEフルーツポンチ

●……………第2次選考通過校(含むセンター)

■……………第3次選考通過校(含むセンター)



## 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

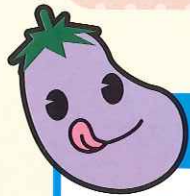
### ● 準優勝献立

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

# 全国学校給食甲子園



## 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、いさざの磯辺揚げ、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



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



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

# 優勝・準優勝献立

## 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



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

### ● 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



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

# 全国学校給食甲子園決勝大会出場校(含むセンター)

		第1回 (1514応募)	第2回 (1169応募)	第3回 (1329応募)	第4回 (1552応募)
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	北海道 江別市立学校給食センター 対雁調理場 <span style="color: blue;">(21世紀構想研究会特別賞)</span>	秋田県 横手市平鹿学校給食センター <span style="color: blue;">(女子栄養大学特別賞)</span>	青森県 青森市立油川小学校 <span style="color: blue;">(21世紀構想研究会特別賞)</span>
		岩手県 一関市花泉学校給食センター	岩手県 一関市川崎学校給食センター	福島県 新地町立新地小学校	福島県 鮫川村学校給食センター
関東ブロック	東京都 神奈川県 埼玉県 千葉県 栃木県 茨城県 群馬県	千葉県 匝瑳市野栄学校給食センター	東京都 江戸川区立下鎌田小学校 <span style="color: blue;">(女子栄養大学特別賞)</span>	東京都 品川区立小山小学校	茨城県 笠間市岩間学校給食センター
		静岡県 静岡市立清水有度第一小学校	■ 優勝 千葉県 匝瑳市野栄学校給食センター	埼玉県 新座市立西堀小学校	静岡県 静岡市立蒲原東小学校
甲信越・北陸ブロック	山梨県 長野県 新潟県 富山県 石川県 福井県	■ 優勝 長野県 長谷学校給食共同調理場	石川県 金沢市学校給食西南部共同調理場	富山県 南砺市立井波小学校	■ 優勝 新潟県 上越市立春日新田小学校
		石川県 加賀市立錦城中学校 <span style="color: blue;">(21世紀構想研究会特別賞)</span>	福井県 坂井市立三国学校給食センター	石川県 金沢市立大徳小学校	富山県 高岡市立野村小学校 <span style="color: blue;">(女子栄養大学特別賞)</span>
中部・近畿ブロック	愛知県 岐阜県 三重県 滋賀県 奈良県 和歌山県	愛知県 高浜市立南中学校	岐阜県 中津川市立西小学校	■ 優勝 岐阜県 多治見市共栄調理場	岐阜県 土岐市学校給食センター
		三重県 鳥羽市学校給食長岡共同調理場	■ 準優勝 滋賀県 守山市立守山小学校	兵庫県 宍粟市立一宮学校給食センター	■ 準優勝 和歌山県 和歌山市立有功小学校
中国・四国ブロック	鳥取県 島根県 岡山県 広島県 山口県 徳島県 香川県 愛媛県 高知県	島根県 江津市立桜江学校給食センター	山口県 岩国市立東小学校	島根県 松江市立八雲学校給食センター <span style="color: blue;">(学校給食研究改善協会賞)</span>	徳島県 勝浦町学校給食センター
		■ 準優勝 香川県 高松市立国分寺中学校	香川県 高松市立国分寺南部小学校	香川県 高松市立国分寺北部小学校 <span style="color: blue;">(21世紀構想研究会特別賞)</span>	香川県 三豊市立詫間中学校
九州・沖縄ブロック	福岡県 佐賀県 長崎県 熊本県 大分県 鹿児島県 沖縄県	佐賀県 小城市学校給食センター <span style="color: blue;">(女子栄養大学特別賞)</span>	佐賀県 佐賀市立新栄小学校	長崎県 杵岐市立芦辺小学校	長崎県 峰学校給食共同調理場
		鹿児島県 指宿市指宿学校給食センター	長崎県 西海市立大瀬戸学校給食共同調理場	■ 準優勝 鹿児島県 出水市立米ノ津東小学校	沖縄県 名護市立屋部学校給食センター

..... 優勝校(施設)   
 ..... 準優勝校(施設)   
 青文字 ..... 特別賞ほか

「第5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。

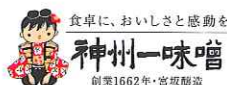
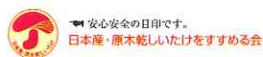
Eat Well, Live Well.

AJINOMOTO®

自然派の **サラヤ**



いつもの電気、もっと先へ。



特別協賛

