



第8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



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

主催 特定非営利活動法人 21 世紀構想研究会
後援 文部科学省
農林水産省
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
公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会
一般財団法人食品産業センター
一般社団法人大日本水産会
一般財団法人教職員生涯福祉財団
公益財団法人上廣倫理財団
一般社団法人 J ミルク
開催日 平成 25 年 12 月 7 日(土)、12 月 8 日(日)
会場 女子栄養大学(駒込キャンパス)

給食をおいしく楽しむために

「New ヤクルト」「ジョア」は・・・

① 特定保健用食品として認められた整腸作用

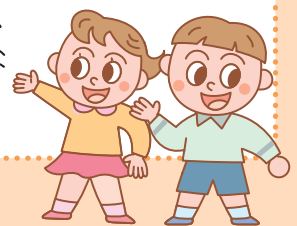
生きたまま腸内に到達する乳酸菌 シロタ株 (L. カゼイ YIT 9029) の働きで良い菌を増やし、悪い菌を減らして、腸内の環境を改善し、おなかの調子を整えます。



乳酸菌 シロタ株
(L.カゼイ YIT 9029)

② 安全安心の徹底

最新の高度な生産システムの導入や ISO14001・9001 の取得など、環境への配慮や品質管理を徹底し、科学的根拠に裏付けられた安全安心な商品を提供します。



New
ヤクルト

乳酸菌 シロタ株
200億個
1本(65ml)あたり



腸内環境を改善

「乳酸菌 シロタ株」は良い菌を増やし、悪い菌を減らして、腸内環境を改善します。

世界中に愛されているヤクルト

世界の33の国と地域で、毎日飲まれています。



乳酸菌 シロタ株
12.5億個
1本(125ml)あたり



プレーン

ストロベリー

ブルーベリー

白ぶどう

牛乳1本分のカルシウム

ジョア1本に牛乳1本分(200ml)にひけをとらないカルシウム 220mg を配合。さらにカルシウムの吸収を促進するビタミンDも含まれています。

選べる楽しさ

定番の4種や期間限定商品の豊富なラインアップで味を変えることにより、飽きることなく飲んでいただけます。



人も地球も健康に

Yakult



美味しいの 笑顔のために

これから未来を担う子供達に
安心・安全で美味しい給食を食べてもらいたい
「美味しい」という笑顔で言う子供達を想像しながら
私達は学校給食の厨房を作っています

美味しいの笑顔のために…
私達は学校給食の厨房をお手伝いします



全国の豊富な実績とネットワークで安心をお届けします



全国100カ所のネットワークで対応!! 官需部 (学校給食担当) TEL:03-5498-7904

札幌 011-862-3000	八戸 0178-20-1171	川口 048-290-2150	城北 03-3854-3261	三重 059-235-5761	大阪 06-6399-9277	岡山 086-221-5632	久留米 0942-22-8001
岩見沢 0126-45-3123	青森 017-721-3771	熊谷 048-532-1141	城東 03-5637-2781	岐阜 058-274-6201	堺 072-227-7828	松江 0852-27-1442	大分 097-554-8110
旭川 0166-51-4600	盛岡 019-636-2951	新潟 025-283-4020	品川 03-5962-5192	浜松 053-460-0811	和歌山 073-473-3211	鳥取 0857-25-6011	佐賀 0952-33-9065
帯広 0155-24-8612	水沢 0197-51-1715	松本 0263-26-3340	首都圏 044-755-8081	三島 055-973-3000	京都 075-642-8056	高松 087-869-3111	長崎 095-862-5334
函館 0138-47-5377	秋田 018-846-5401	長野 026-259-3471	横浜 045-260-4530	伊東 0557-35-3811	福知山 0773-25-2434	松山 089-926-1818	佐世保 0956-31-3822
苫小牧 0144-52-5111	福島 024-555-1161	宇都宮 028-647-1431	藤沢 0466-89-3704	静岡 054-263-2870	滋賀 077-566-2070	新居浜 0897-36-5341	鹿児島 099-243-2900
釧路 0154-25-1341	東福島 0244-44-1170	水戸 029-248-3038	厚木 046-226-9031	金沢 076-269-2081	神戸 078-821-8620	高知 088-880-4581	熊本 096-379-2222
北見 0157-66-1123	郡山 024-952-5558	つくば 029-851-8613	立川 042-546-6011	福井 0776-53-3071	姫路 079-286-5121	徳島 088-665-7474	宮崎 0985-28-3090
酒田 0234-23-7378	いわき 0246-36-7342	千葉 043-248-0791	甲府 055-235-5201	前 0778-22-9696	広島 082-870-7701	福岡 092-504-3321	延岡 0982-34-0061
山形 023-635-0237	高崎 027-326-4089	柏 04-7163-0405	名古屋 0568-25-6222	富山 076-422-8686	福山 084-941-4045	西福岡 092-407-1235	沖縄 098-864-0966
仙台 022-236-3607	大宮 048-871-8081	東京 03-3715-3121	豊橋 0532-87-1350	高岡 0766-29-2333	山口 083-989-6425	北九州 093-963-7051	八重山 0980-84-1883

第8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

index

- 5 主催者挨拶 特定非営利活動法人21世紀構想研究会の紹介
- 6 第8回 大会概要
- 7 第8回 大会ルール
- 8 第8回 審査経過
- 9 第8回 審査委員プロフィール
- 10 第8回 第1～4次選考通過校(含むセンター)紹介
- 12 第8回 決勝大会進出校(含むセンター)紹介
- 18 第1～7回 出場校(含むセンター)紹介
- 20 第1～7回 優勝・準優勝校(含むセンター)給食紹介
- 23 第7回 決勝大会フォトレポート



発行日 平成 25 年 12 月 7 日
発行 第 8 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 >
〒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

全国学校給食甲子園
実行委員長 銭谷 眞美

学校教育は心身ともに健康な国民の育成を願って日々展開されています。すこやかな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」が大切だと言われています。

全国学校給食甲子園大会は、この食育の重要な役割を担う学校給食の充実を図り、そして多くの方々に学校給食への理解を深めていただきたいとの思いから始められました。本大会は、毎年、2000校を超える応募校（センターを含む）の中から、数次にわたる予選を経て選ばれた6ブロックの代表12校が、女子栄養大学駒込キャンパスで実際に調理を行い、優勝を競います。

私たちは、本大会が、献立内容の工夫や地場産物の活かし方、調理技術や衛生管理の改善向上につながり、栄養教諭（又は学校栄養職員）と調理員のチームワークや士気の向上そして、より美味しい学校給食の実現にいささかでも貢献できればと願っております。皆様には今年第8回を迎えた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—への一層のご理解、ご支援をお願い致します。



特定非営利活動法人21世紀構想研究会
理事長 馬場 錬成

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、子どもの健康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。

本大会は全国の学校給食で提供されている献立を競う大会を通じ、食育を啓発しながら地産地消の奨励を目的としています。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います。

また本大会が食育推進に役立つとともに、給食に携わる栄養教諭、学校栄養職員、調理員の励みになり、子どもたちや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います。

成長過程にある児童・生徒の健全な食生活と健康を考えながら、本大会を通じて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います。



特定非営利活動法人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、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、2001年6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/>

大会期日

平成25年12月7日(土)～8日(日)

- 7日(土) 出場校説明会およびレセプション
- 8日(日) 午前・開会式、調理、午後・審査および成績発表と表彰式、閉会式

大会プログラム

7日(土)

- 18:30～20:30 レセプション

8日(日)

- 9:45～10:15 開会式
- 10:15～10:30 手洗い検査
- 10:30～11:30 出場校調理
- 12:00～13:00 食味審査
- 14:00～15:15 最終審査
- 15:15～16:15 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、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(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(東京国立博物館館長)
実行副委員長 香川芳子(女子栄養大学学長、医師・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)
実行委員 田中延子(淑徳大学客員教授)
殿塚 婦美子(女子栄養大学名誉教授、博士(栄養学))
長島 美保子(公益社団法人全国学校栄養士協議会会長)
中村 明子(東京医科大学兼任教授、医学博士)
長谷川 芳樹(創英国際特許法律事務所所長、弁理士)

審査委員会

9ページの審査委員プロフィールをご参照ください。

後援

文部科学省、農林水産省、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、公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会、一般財団法人食品産業センター、一般社団法人大日本水産会、一般財団法人教職員生涯福祉財団、公益財団法人上廣倫理財団、一般社団法人Jミルク

協賛

味の素株式会社、東京サラヤ株式会社、タニコー株式会社、東京ガス株式会社、株式会社藤江、株式会社ヤクルト本社、株式会社日本一、株式会社中西製作所、株式会社町田予防衛生研究所、武蔵エンジニアリング株式会社、株式会社SN食品研究所、大塚製薬株式会社、ハウス食品株式会社、株式会社フジマック、みそ健康づくり委員会、森永乳業株式会社、理研ビタミン株式会社、株式会社AIHO、株式会社アクリフーズ、イケヤインターコマース株式会社、学校給食用食品メーカー協会、学校食事研究会、キッコーマンバイオケミファ株式会社、財団法人機能水研究振興財団、株式会社教育新聞社、有限会社菜友、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、創英知的財産研究所、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、ミドリ安全株式会社、宮坂醸造株式会社、株式会社ワコウ、株式会社三菱東京UFJ銀行

個人協賛

田中 満智子 様、吉田 達也 様

大会ルール

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。

調理・衛生管理

- 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 分量は6人分とする。
- ③ 60分以内で調理、後片付けをすること。（調理前の手洗い時間は含まない）
- ④ 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

全応募施設から約300校（含むセンター）を選出。

第2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3次選考

47都道府県を6ブロックに分割し、第2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4次選考

第3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。

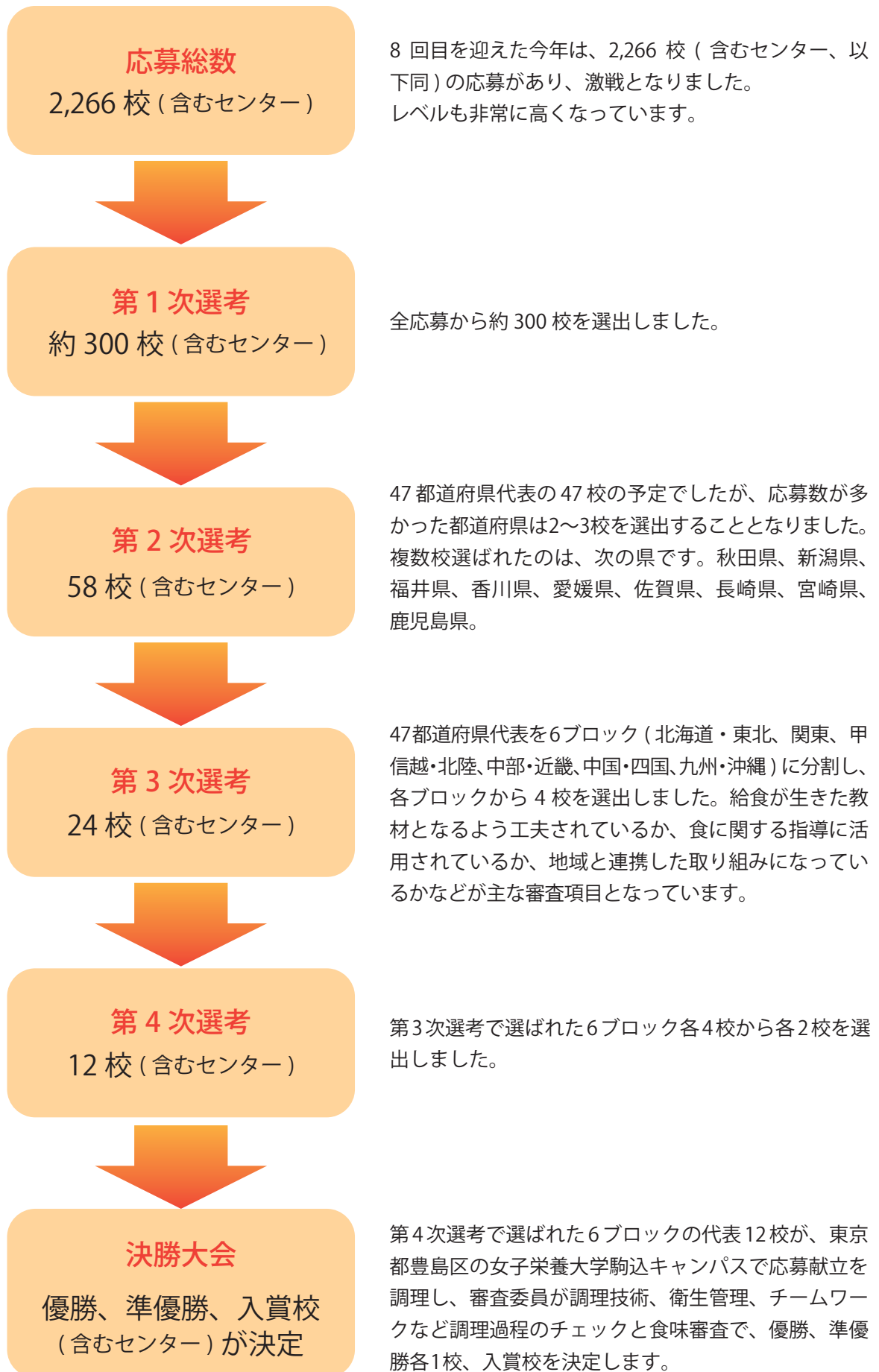
審査方法

実行委員会の委員及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（センター）及び入賞を決定する。

発表

予選通過校（1次・2次・3次）及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など、メディアを通じて公表・公開する場合があります。





第8回 審査委員プロフィール

審査委員長

東京国立博物館館長

銭谷 眞美

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館長。

審査副委員長

公益社団法人全国学校栄養士協議会会長

長島 美保子

1969年より島根県立学校栄養職員、2007～2012年島根県栄養教諭。2002年より島根県立島根女子短期大学（現島根県立大学松江キャンパス）非常勤講師（現職）。島根県栄養教諭食育支援者及び学校給食衛生管理指導者（現職）。島根県学校栄養士会会長及び同協議会支部長を経て、2001年同協議会理事、2007年副会長。2012年（公社）全国学校栄養士協議会会長（現職）。（公財）学校給食研究改善協会理事（公財）日本学校保健会理事。

審査副委員長

淑徳大学看護栄養学部客員教授

田中 延子

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月北海道教育委員会栄養指導担当主査、2005年4月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。2012年4月より淑徳大学看護栄養学部客員教授、公益財団法人学校給食研究改善協会理事。

審査委員

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

江口 陽子

卒業後、佐賀県鳥栖市学校栄養職員、武雄市栄養教諭、2010年4月より2012年3月まで佐賀県教育委員会体育保健課指導主事、2012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

女子栄養大学学長、医師、
医学博士

香川 芳子

女子栄養大学学長・医師・医学博士。全国栄養士養成施設協会理事長。東京女子医科大学卒業後、東京大学大学院終了（医学博士）、カリフォルニア大学大学院修了（MSc）。現在も現役教授として教鞭を執る。主な著書・監修書に「食品成分表 2012」「なにをどれだけ食べたらいいの？」（女子栄養大学出版部）、「食卓の品格」（幻冬舎ルネッサンス）ほか多数。

審査委員

農林水産省食料産業局産業連携課長

佐竹 健次

1990年農林水産省入省。2008年1月大臣官房企画評価課調査官、08年5月在中華人民共和国日本国大使館一等書記官、09年在中華人民共和国日本国大使館参事官、11年8月総合食料局食品産業企画課食品環境対策室長、11年9月食料産業局バイオマス循環資源課食品産業環境対策室長を経て、12年12月から現職。農林漁業の6次産業化、地産地消の推進に取り組む。

特別審査委員

味の素株式会社 食品事業本部家庭用事業部
LTVマーケティンググループ長

津布久 孝子

審査委員

女子栄養大学名誉教授、博士（栄養学）

殿塚 婦美子

2010年3月女子栄養大学を定年退職。2011年3月文部科学省：調理場における「衛生管理＆調理技術マニュアル」作成のワーキンググループ委員。2012年4月から女子栄養大学栄養科学研究所客員教授。（独）農研機構・生物系特定産業技術研究支援センター委託研究費により開発（プロジェクト）したアクアクッカーの普及活動に従事している。専門は給食管理、大量調理の品質管理、新調理システム。

審査委員

東京医科大学兼任教授

中村 明子

平成8年まで国立感染症研究所で感染症および食中毒の研究に従事。同研究所退官後は東京大学医学部講師、慶應義塾大学客員教授を経て現職。文部科学省では「学校給食における衛生管理の改善に関する調査研究協力者会議委員」として衛生管理の指導に当たっている。特定非営利活動法人栄養衛生相談室理事長も務める。医学博士。

審査委員

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

長谷川 芳樹

静岡大学工学部電子工学科卒業、同大学院（修士）修了。国立大学法人静岡大学イノベーション社会連携推進機構客員教授。公益財団法人日本腎臓財団評議員。日本弁理士会元常議員。

審査委員

特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事長、
文部科学省・今後の学校における
食育の在り方に関する有識者会議委員

馬場 鎌成

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教授、文部科学省・科学技術政策研究所客員研究官などを歴任。現在、文部科学省・産学官連携戦略展開事業推進委員、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。

審査委員

女子栄養大学短期大学部教授

宮入 照子

女子栄養短期大学にて調理学、調理学実習、調理科学を担当のほか、香川調理製菓専門学校では特殊調理実習を担当。また公開講座で介護食を教えている。管理栄養士、調理師、介護食指導員の資格を持つ。専門は中国料理。また介護の現場に即した手軽で実用的な食事を得意とする。著書に『食材図典Ⅱ』、『高齢者のためのクイックメニュー』（共著）など。

審査委員

食生活アドバイザー

宗像 伸子

（有）ヘルスプランニング・ムナカタ主宰。東京家政学院大学客員教授。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。現在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。

特別審査委員

東京サラヤ株式会社専務取締役
サニテーション事業本部部長

丹波 章彰

第8回第1~4次選考通過校(含むセンター)紹介

凡例

ブロック代表校
3次審査通過校
(含むセンター)

決勝大会進出校
4次審査通過校
(含むセンター)

北海道	札幌市立藻岩南小学校 栄養教諭 高橋 知子	胚芽米ごはん、牛乳、 札幌スープカレー、 オニオンチップサラダ、 北海道ミルクゼリー
青森県	青森県立 青森第一高等養護学校 学校栄養職員 宮本 房子	モーモーライス、牛乳、 豆腐村のイカメンチ、 心ボカボカサラダ、十三湖の 思い出汁、情熱焼きりんご
岩手県	奥州市立常盤小学校 栄養教諭 田中 寛子	奥州牛と枝豆の炊きこみ ごはん、牛乳、 とってなげ炒め、ジュウネあえ、 奥州なめこ汁、りんご
秋田県	藤里町学校給食センター 栄養教諭 津谷 早苗	白神まいたけごはん、牛乳、 りゅうほう豆腐のナゲット、 とんぶりあえ、秋の恵み汁、 山ぶどうのゼリー
秋田県	横手市増田学校給食センター 学校栄養職員 高橋 絵梨香	米っこパン、牛乳、まるごと 秋田ハンバーグのクリーム ソースかけ、AKT8 マリネ、地元の めぐミネストローネ、りんごゼリー
宮城県	大崎市立鹿島台小学校 栄養教諭 遠藤 初恵	ごはん、牛乳、ちぐさ焼き、 豆もやしのソテー、 学童農園大根のとん汁、 みかん
山形県	高島町立糠野目小学校 学校栄養職員 樋口 宮子	ごはん、牛乳、鯉の 唐揚げピリ辛ソースかけ、菊の 酢じょうゆあえ、貝だくさんの みそ汁、手作りふりかけ、ぶどう
福島県	鮫川村学校給食センター 学校栄養職員 芳賀 公美	ごはん、牛乳、 まめみそカツ、 じゅうねんあえ、 彩りすいとん、ミニトマト
東京都	文京区立青柳小学校 学校栄養職員 松丸 奨	のらぼうめし、牛乳、 江戸前つくねの宝袋、伝統 つくだにあえ、すり流し小鍋 立て汁、はちみつにんじんゼリー
神奈川県	横浜市立上寺尾小学校 栄養教諭 松本 清江	麦ごはん、牛乳、 あじの開き、 はま菜ちゃんの骨太いため、 けんちん汁、ぼんかん
埼玉県	東松山市学校給食センター 栄養教諭 新井 美香	ごはん、牛乳、 あじのねぎソースかけ、 東松山産なしのサラダ、 呉汁
千葉県	野田市立南部小学校 学校栄養職員 瀬能 永津子	ごはん、牛乳、 ハンバーグもろみソースかけ、 磯香あえ、じゃが芋の味噌汁、 のだっ子プリン
栃木県	宇都宮市立田原中学校 学校栄養職員 塚原 治子	かんぴょうまぜ寿司、 牛乳、にっこりスタミナ焼き、 下野の国大根餅、ゆばのみそ汁、 大麦ぜんざい
茨城県	結城市立学校給食センター 学校栄養職員 永塚 絵里子	ごはん、牛乳、ローズ ポークの肥土みそ焼き、すだれ 麩のごま酢あえ、かんぴょうの 卵とじ汁、フルーツトマト
群馬県	昭和村学校給食センター 栄養教諭 根岸 仁美	ピストレ、牛乳、 かぼちゃのキッシュ、豚しゃぶ サラダ トマトスープ フレーベリー ジャム、りんごとブルーンの甘煮
静岡県	伊東市立八幡野小学校 学校栄養職員 岩瀬 奈緒美	ひじきごはん、牛乳、 カマスのお茶あげ、磯香あえ、 高原野菜と卵のスープ、 早生みかん
山梨県	山梨県立わかば支援学校 ふじかわ分校 学校栄養職員 神宮寺 加奈	大塚人参ごはん、牛乳、 富士桜ポークの香り揚げ、 あえ物、おつけ団子汁、 オレンジ
長野県	富士見町立富士見中学校 学校栄養職員 畠山 梨恵	凍り豆腐入り五目ごはん、 牛乳、肉団子の古代米蒸し、あぶら えみそのあえ物、高原野菜のみそ汁、 富士見ヨーグルト寒レバージュラム添え
新潟県	上越市立春日小学校 栄養教諭 山本 雅代	ごはん、牛乳、 鮭のびりから焼き、 モーモー油なす、トマト、 夏のっぺい汁、メロン
新潟県	上越市立春日新田小学校 栄養教諭 大竹 瞳	ごはん、牛乳、車麩の揚げ煮、 なますかぼちゃとうち豆の五目炒め、 ニラ玉みそ汁、 ごまゆかりふりかけ、すいか
新潟県	上越市立名立中学校 栄養教諭 瀬川 あきは	ごはん、牛乳、 牛肉のオイスターソース炒め、 オータムポエムの小魚あえ、 のっぺ、名立中産梅ゼリー
富山県	射水市立小杉小学校 学校栄養職員 村上 悠子	ごはん、牛乳、 大豆と白えびのかりかり揚げ、 水菜の梅肉あえ、 いみずの卵とじ、とろろ昆布
石川県	金沢市立三馬小学校 栄養教諭 高井 聡子	花咲く金時草すしごはん、 牛乳、あまえびの唐揚げ、石垣 はす蒸し、加賀野菜の兼六じぶ煮汁、 大野のしょうゆ靴ミルク寒天
福井県	福井県立奥越特別支援学校 栄養教諭 清川 ひろみ	麦ごはん、牛乳、 あげとトマトの中華風炒め、 大根葉のおあえ、 とろろ昆布のおすい物、みかん
福井県	福井大学教育地域科学部 附属小学校 栄養教諭 尾崎 由美	へしこチャーハン、 牛乳、 だいこんサラダ、 白菜スープ、みかん
愛知県	西尾市立西尾中学校 学校栄養職員 富田 直美	生薑ごはん、牛乳、ひつまぶし風 うなぎごはんの具、豆腐サラダの ごまドレッシングかけ、地元野菜の 貝だくさんとろーりスープ、 西尾抹茶豆乳プリン
岐阜県	大垣市北部学校給食センター 栄養教諭 山崎 香代	麦ごはん、牛乳、 水都あまごの甘だれかけ、 切り干し大根のごまあえ、 呉汁、南濃みかん
三重県	三重県立特別支援学校 玉城わかば学園 栄養教諭 前川 史絵	麦ごはん、牛乳、揚げ 魚のおろしソースかけ、 松阪しめじのあえ物、 大豆の磯煮

大阪府	泉大津市立上條小学校	麦ごはん、牛乳、がっちょの唐揚げ、泉州水なすのチーズ焼き、大阪しるなのすまし汁、じゃこピーふりかけ、泉州みかん
	栄養教諭 武田 綾	

兵庫県	宍粟市立ちくさ学校給食センター	ごはん、牛乳、鹿肉しぐれ煮、はりはり大根、いとこ煮、みかん
	栄養教諭 田路 永子	

京都府	京丹後市立間人小学校	赤飯、牛乳、鱈の甘辛がらめ、水菜と油揚げの炊いたん、神葉のみそ汁
	栄養教諭 須佐美 佑史	

滋賀県	野洲市学校給食センター	ひじきごはん、牛乳、こあゆの南蛮漬け、ごぼうと赤こんにゃくのしぐれ煮、かぼちゃのみそ汁、抹茶ミルクプリン
	学校栄養職員 日高 佐緒里	

奈良県	宇陀市立学校給食センター	サフランライスの葛あんかけ、牛乳、手羽元と白ねぎのさっぱり煮、ひじきとしる菜のさつと煮、柿
	学校栄養職員 高岡 陽子	

和歌山県	和歌山市立楠見小学校	玄米ごはん、牛乳、高野豆腐の照り煮、梅コロッケ、根菜汁、大根葉のふりかけ、柿
	栄養教諭 久保 幸江	

鳥取県	三朝町調理センター	竹田おこわ、牛乳、三徳にじますの山椒揚げ、高勢切り干し大根の酢の物、神倉みそ汁、しゃくなげゼリー
	栄養教諭 山下 恵	

島根県	津和野町日原共同調理場	日原まるごとごはん、牛乳、山の上コロッケ、ハスイモのマヨあえ、うずめ汁、つわのメロン
	学校栄養職員 長戸 温美	

岡山県	早島町立早島小学校	梅の花おこわ、牛乳、豚肉と野菜のかき揚げ、そうめんうりの酢の物、冬瓜みそ汁、すもも
	栄養教諭 光畑 和美	

広島県	庄原市立板橋小学校	里菜ごはん、牛乳、里山キッシュ、ふるさとあえ、里山元気汁、みかん
	栄養教諭 伊藤 真由美	

山口県	美祢市立秋吉小学校	赤米ごはん、牛乳、ニジマスのカレー揚げ、キャベツのこんぶあえ、ふるさと汁
	栄養教諭 瀬脇 優子	

徳島県	美馬市立脇町小学校	麦ごはん、牛乳、ゆずみそごまつくね、美馬太きゅうりと鳴門わかめのすだち酢あえ、美馬太きゅうりのすまし汁、ミニトマト
	学校栄養職員 石橋 佳代	

香川県	高松市立国分寺北部小学校	炒り黒豆入り赤米ごはん、牛乳、国分寺産オリーブとさぬきコーチンのトマトあえ、さぬきなのかみかみサラダ、だいこんのみそ汁、小原紅早生みかん
	栄養教諭 下岡 純子	

香川県	丸亀市中央学校給食センター	いりこめし、牛乳、地えびのから揚げ、大根の雪花、野菜のゆず香あえ、みかん
	栄養教諭 村井 栄子	

愛媛県	西条市立神拝小学校	もち麦ごはん、牛乳、鯛の梅しそ焼き、小松菜とゆばのごまあえ、根菜青のり汁、みかん
	栄養教諭 武方 美由紀	

愛媛県	新居浜市立大生院小学校	アスパラごはん、牛乳、もち麦バーグのきのこソース、ブロッコリーの塩ゆで、根菜ミルクスープ、ゴールドキウイ
	栄養教諭 武方 和宏	

高知県	梶原町立学校給食 梶原共同調理場	きじピラフ、牛乳、あまごのゆずマリネ、花にらのかみかみあえ、ヨーグルト キウイ添え
	栄養教諭 久川 繭	

福岡県	小郡市立学校給食センター	麦ごはん、牛乳、おからと山芋のチキンナゲット、かぼちゃのサラダ、ツナと水菜のわかめスープ、桜エビのふりかけ、アセロラジュース de りんごのコンポート
	栄養教諭 松尾 博子	

佐賀県	唐津市相知学校給食センター	雑穀米入りごはん、牛乳、唐津産サバのみそカレー煮、すだちこんにゃくのポン酢あえ、ラッキー☆けんちん汁、さがほのか (いちご)
	学校栄養職員 水田 直子	

佐賀県	神埼市立学校給食 共同調理場	豆豆ごはん、牛乳、そうめん魚コロッケ、のりサラダ、アスパラ汁、ひしぼうろ
	栄養教諭 阿部 香理	

長崎県	平戸市立田平学校給食共同調理場	ひじきごはん、牛乳、鯨のごまみそがらめ、レモン酢あえ、具だくさんつみれ汁、みかん
	栄養教諭 日野 陽子	

長崎県	平戸市立中南部学校給食共同調理場	ごはん、牛乳、じげもんシウマイ、ほうれん草とひじきの梅あえ、平戸あごだしちゃんこ鍋、手作りふりかけ、みかん
	栄養教諭 石田 美穂	

熊本県	熊本市立井芹共同調理場	麦ごはん、牛乳、鶏肉とれんこんのオイスターソース炒め、ひごまるあえ、たっぷり根菜のみそ汁、みかん
	学校栄養職員 上田 恵	

大分県	佐伯市立佐伯東小学校	ひじきごはん、牛乳、まだいのチーズ春巻き、アーモンドあえ、里芋のごまだし汁、ハウスみかん
	学校栄養職員 古田 章子	

宮崎県	川南町学校給食共同調理場	萩ごはん、牛乳、シイラのしそ揚げ、きのこの山里汁、ミニトマト
	栄養教諭 牛田 裕子	

宮崎県	五ヶ瀬町立三ヶ所小学校	麦ごはん、牛乳、さんまの蒲焼、千切大根のごま酢あえ、呉汁、ごどう
	栄養教諭 大久保 安代	

鹿児島県	始良市立建昌小学校	赤米ごはん、牛乳、キビナゴのお茶揚げ、野菜と海藻の黒酢あえ、かねだご汁、みかん
	栄養教諭 今川 みゆき	

鹿児島県	屋久島町学校給食 東部地区共同調理場	雑穀いもごはん、牛乳、トッピーの唐揚げ、青パパイヤと野菜の甘酢あえ、もずくのみそ汁、屋久島たんかんボンチ
	栄養教諭 西野間 かおり	

沖縄県	石垣市立川平小中学校	石垣島産マグロそぼろ丼、牛乳、ごまつなサラダ、冬瓜のすまし汁、パイナップル
	栄養教諭 知花 江梨子	

山形県

高島町立糠野目小学校

ごはん、牛乳、
鯉の唐揚げピリ辛ソースかけ、
菊の酢じょうゆあえ、具だくさんのみそ汁、
手作りふりかけ、ぶどう

エネルギー 685 kcal	マグネシウム 118 mg	ビタミンB ₂ 0.54 mg
たんぱく質 26.0 g	鉄 3.0 mg	ビタミンC 37 mg
脂質 20.2 g	亜鉛 3.5 mg	食物繊維 5.8 g
脂質 27 %	ビタミンA 282 μgRE	食塩相当量 2.4 g
カルシウム 391 mg	ビタミンB ₁ 0.79 mg	

東置賜郡高島町大字上平柳 2070 番地

出場者名：学校栄養職員 樋口宮子、調理員 柿崎由利子



本校では平成 19 年度に地元食材納入会が組織され、現在 9 名の会員の方が新鮮な野菜を届けてくださっています。果物の生産も盛んで、直接農家の方からその時々のお菓子を届けてもらいます。日々の献立制作は、栄養価はもちろん、児童が「目で味わい、口で食べ、心でいただく」ことができるよう



に、地域の心のこもった食材を多く利用しながら、彩りと味の良い安心安全の給食を心がけています。

「鯉の唐揚げピリ辛ソースかけ」は伝統的な食材の鯉を、児童が食べやすいような調理法と味付けに仕上げました。副菜、汁物も彩りよく仕上げました。使用した大根は児童が栽培、収穫したものを、茎の部分もふりかけとして使っています。

平成 16 年度より地元農家の耕地を借り、JA 青年部の協力を得ながら栽培活動をしています。収穫したものの一部は給食に使用しています。子どもたちには、収穫の喜び・人々の関わり・食材に対する意識を学んでもらいます。また、伝統料理の作り方も家庭に伝えていきたいと思ひます。

東京都

文京区立青柳小学校

のらぼうめし、牛乳、江戸前つくねの宝袋、
伝統つくだにあえ、すり流し小鍋立て汁、
はちみつにんじんゼリー

エネルギー 685 kcal	マグネシウム 118 mg	ビタミンB ₂ 0.52 mg
たんぱく質 29.2 g	鉄 2.8 mg	ビタミンC 34 mg
脂質 21.2 g	亜鉛 3.3 mg	食物繊維 4.9 g
脂質 28 %	ビタミンA 321 μgRE	食塩相当量 2.4 g
カルシウム 393 mg	ビタミンB ₁ 0.43 mg	

文京区大塚 5 丁目 40 番 18 号

出場者名：学校栄養職員 松丸奨、調理員 大野雅代



江戸の粋を味わう食材で、食への興味関心につながる給食を作ります。全ての献立に、江戸東京野菜と呼ばれる伝統野菜を使用しています。「のらぼうめし」に使用されている「のらぼう菜」は江戸時代に西多摩地方で作られ始め、凶作の時に人々の命を救ったと伝えられています。「いなり寿司」は「馬



込三寸人参・千住ねぎ・東京軍鶏肉・東京大豆・七回峠の卵」を包み込みました。「すり流し小鍋立て汁」は東京の歴史を感じさせる献立です。築地で水揚げされたマグロ、東京湾のあさは、江戸・明治時代の人々が親しんだ食材として有名です。「はちみつにんじんゼリー」は、江戸東京野菜の代表格、「馬込三寸人参」と、練馬区で採れたハチミツを使い、仕上げに「金町小カブ」のミルクピューレをかけました。この献立は、江戸から現代の東京の歴史を学ばせ、野菜が苦手な児童でもたくさん食べられるようになっています。

東京都の地場産物や郷土料理を味わうことで、児童が給食から歴史や社会を学ぶ良いきっかけになっています。

福島県

鮫川村学校給食センター

ごはん、牛乳、まめみそカツ、
じゅうねんあえ、彩りすいとん、
ミニトマト

エネルギー 694 kcal	マグネシウム 85 mg	ビタミンB ₂ 0.58 mg
たんぱく質 27.6 g	鉄 3.4 mg	ビタミンC 29 mg
脂質 18.3 g	亜鉛 3.8 mg	食物繊維 5.2 g
脂質 23.7 %	ビタミンA 411 μgRE	食塩相当量 2.4 g
カルシウム 328 mg	ビタミンB ₁ 0.57 mg	

東白川郡鮫川村大字赤坂中野字宿ノ入 34

出場者名：学校栄養職員 芳賀公美、調理員 鈴木ひろ子



今回の献立のテーマは「地域に残る給食」です。昔から伝承されてきた郷土料理と、これから伝承していきたい郷土料理を組み合わせました。鮫川村産の米を使った「ごはん」。村内産の健育美味豚、村の特産品の大豆やみそを使用した「まめみそカツ」。昔から伝承されている「えごま＝じゅうねん」を使った「じゅうねんあえ」。村主催で行われている「鮫川村アイディア料理コンテスト」の入賞作品「彩りすいとん」。ミニトマトは村内産の「アイコ」です。



鮫川村学校給食センターは「文部科学大臣表彰」などの数々の表彰を受けていますが、給食センターの「一人歩き」にならないように、給食センターから「与える給食」ではなく、学校・家庭・地域が「一緒に作りあげる給食」を目指す必要性を感じています。そのため児童・生徒（保護者も共同で）から、毎年テーマに沿ったレシピを募集し献立に採用しています。

原発事故後は食材の放射性物質測定を行い、食の安全性に努めつつ、行事食や伝統食を提供しています。

群馬県

昭和村学校給食センター

ピストレ、牛乳、かぼちゃのキッシュ、
豚しゃぶサラダ、トマトスープ、ブルーベリージャム、りんごとプルーンの甘煮

エネルギー 668 kcal	マグネシウム 86 mg	ビタミンB ₂ 0.67 mg
たんぱく質 29 g	鉄 3.7 mg	ビタミンC 54 mg
脂質 24.9 g	亜鉛 2.9 mg	食物繊維 6.4 g
脂質 34 %	ビタミンA 362 μgRE	食塩相当量 2.6 g
カルシウム 406 mg	ビタミンB ₁ 0.63 mg	

利根郡昭和村森下 1070

出場者名：栄養教諭 根岸仁美、調理員 城戸美雪



赤城山のふもとには広大な畑が広がり「野菜王国しょうわ村」を合言葉に、キャベツやレタス、ほうれん草など野菜栽培に力を入れています。学校給食にもその新鮮な野菜を季節ごとに使っています。今回の「キッシュ」は地元のかぼちゃ、ほうれん草、赤ピーマン、チーズや生クリーム、豆乳を使いカルシウムやビタミン B1、B2、カリウムを摂ることができます。群馬県は養豚が盛んなので県産の豚肉を給食に使っています。その豚肉と赤城高原のキャベツ・レタス・大根を手作り胡麻ドレッシングであえ「豚しゃぶサラダ」にします。「ピストレ」は「にぎりこぶし」を意味したパンの名称で群馬県産の小麦を使っています。牛乳は 100% 群馬県産です。



当センターでは、地域と連携し野菜を中心とした地場産物の活用に努めています。昭和村で収穫されたものを積極的に献立に取り入れ、利根実業高校農業科の生徒が作った野菜も使っています。こうした取り組みを通し、子どもたちの郷土愛を育む生きた教材となる給食作りを心がけています。

長野県

富士見町立富士見中学校

凍り豆腐入り五目ごはん、牛乳、肉団子の古代米蒸し、あぶらえみそのあえ物、高原野菜のみそ汁、富士見ヨーグルト寒ルバーブジャム添え

エネルギー 843 kcal	マグネシウム 126 mg	ビタミンB ₂ 0.57 mg
たんぱく質 31.5 g	鉄 3.9 mg	ビタミンC 21 mg
脂質 26 g	亜鉛 4.3 mg	食物繊維 7.2 g
脂質 28 %	ビタミンA 256 μgRE	食塩相当量 3.2 g
カルシウム 426 mg	ビタミンB ₁ 0.43 mg	

諏訪郡富士見町富士見 4654 番地

出場者名：学校栄養職員 畠山梨恵、調理員 坂本純子



「凍り豆腐入り五目ごはん」は凍り豆腐がきのこの旨味や調味料を吸って、おいしいごはんになります。凍り豆腐は、長野県の寒さを利用して昔から作られているものです。米の種類は「あきたこまち」で標高が高い富士見町ならではの「高原野菜のみそ汁」は富士見町で作られたみそで仕上げました。富士見町は高原地帯です。夏になると、レタス・セロリなどの高原野菜や夏野菜が最盛期を迎えます。「肉団子の古代米蒸し」は富士見町で採れたもち米と古代米を肉団子にまぶして蒸します。「あぶらえみそのあえ物」の「あぶらえ」とはえごまのことです。諏訪地方では古くから栽培されています。「富士見ヨーグルト寒ルバーブジャム添え」のルバーブは富士見町ならではの食材で富士見中学校でも生徒が栽培しています。寒さの厳しい諏訪地方は角寒天の生産量は全国一位です。

富士見町の生産者団体「よっちゃばり」さんの食材を使っています。総合学習では生産者の方に畑づくりの講師をお願いしました。



岐阜県

大垣市北部学校給食センター

麦ごはん、牛乳、水都あまごの甘だれかけ、切り干し大根のごまあえ、呉汁、南濃みかん

エネルギー 686 kcal	マグネシウム 122 mg	ビタミンB ₂ 0.51 mg
たんぱく質 26.6 g	鉄 4.2 mg	ビタミンC 47 mg
脂質 18.4 g	亜鉛 3.3 mg	食物繊維 8.6 g
脂質 24.1 %	ビタミンA 246 μgRE	食塩相当量 2.1 g
カルシウム 396 mg	ビタミンB ₁ 0.66 mg	

大垣市草道島 474 番地

出場者名：栄養教諭 山崎香代、調理員 高橋葉津子



大垣市には魚の養殖場があり、にじます・あゆ・あまごなどが養殖されています。あまごの開きに岐阜県産「ハツシモ」から作られた米粉をまぶしてじっくり揚げ骨まで食べられるようにしました。大垣市には大規模な農家はほとんどありませんが、同じ西濃地域の市町ではまとまった量の野菜を栽培しているため、できるだけ納入してもらっています。献立表に岐阜県産の食材を明記したり、大垣市産の食材料理に大垣市のキャラクターをつけて児童・生徒や家庭へ啓発しています。大垣市ではさといもの栽培に力を入れ「大垣里丸」というブランドで出荷しています。しかし当センターは 11,000 食(2 献立)の大規模センターと共通の給食を提供しており、全てを「大垣里丸」で揃えることが困難なので、他地域のさといもで不足分を補いながら使用しています。

小学校第 4 学年を対象に「感謝して食べよう」という題材で学級活動を行いました。生産(魚養殖業者)・加工流通(魚加工業者)・調理(栄養教諭)が苦労や思いを児童に話し、その結果給食を残さず食べようという意欲が見られ、残量が減りました。



石川県

金沢市立三馬小学校

花咲く金時草すしごはん、牛乳、あまえびの唐揚げ、石垣はす蒸し、加賀野菜の兼六じぶ煮汁、大野のしょうゆ糍ミルク寒天

エネルギー 687 kcal	マグネシウム 107 mg	ビタミンB ₂ 0.53 mg
たんぱく質 26.3 g	鉄 4.3 mg	ビタミンC 47 mg
脂質 15.6 g	亜鉛 3.5 mg	食物繊維 6 g
脂質 20.4 %	ビタミンA 168 μgRE	食塩相当量 2.5 g
カルシウム 460 mg	ビタミンB ₁ 0.3 mg	

金沢市久安 6-154

出場者名：栄養教諭 高井聡子、調理員 上田真実



子どもたちが加賀野菜や郷土料理に親しみを持ち、家庭でも作ることができるような献立を目指しました。「金時草」は、キク科の植物で春に黄色の花を咲かせますが、気候の関係で金沢ではあまり開花しません。酸と合わせると鮮やかな紫に発色する金時草の性質を利用して、葉の紫と緑、花の黄色をごはんで表現しました。あまえびは、いしるという地元の魚醤で味をつけ、カルシウムたっぷりの殻ごと食べられるように、唐揚げにしました。金沢では大野・金石地区で古くからしょうゆ、みそ、糍を生産しています。その大野のしょうゆで作ったしょうゆ糍を牛乳と合わせ、塩キャラメルのように香ばしく、糍つぶの食感の楽しいデザートにしました。

本校では学年ごとにテーマを設け、生産者の方と交流給食を実施しています。特に生活科や社会科と関連している食品に力を入れ、水産業であれば石川県漁連の「あまえび」、産業の分野であれば「加賀麩」を手焼きしている業者など、店で現物を見たときに生産者の方の顔が浮かぶ給食を目指しています。



奈良県

宇陀市立学校給食センター

サフランライスの葛あんかけ、牛乳、手羽元と白ねぎのさっぱり煮、ひじきとしる菜のさっと煮、柿

エネルギー 689 kcal	マグネシウム 107 mg	ビタミンB ₂ 0.59 mg
たんぱく質 28.4 g	鉄 3.9 mg	ビタミンC 49 mg
脂質 18.8 g	亜鉛 3.4 mg	食物繊維 5.7 g
脂質 24.6 %	ビタミンA 357 μgRE	食塩相当量 2.5 g
カルシウム 375 mg	ビタミンB ₁ 0.42 mg	

宇陀市榛原萩原 2110

出場者名：学校栄養職員 高岡陽子、調理員 宇良章子



「サフランライスの葛あんかけ」は、体に優しい「吉野葛」と地元産の水菜やしめじを用いた葛餡を、風味良く炊きあげたサフランライスにかけます。時間が経過しても彩りが良く、透明度は損なわれず、一層食欲をそそります。「手羽元と白ねぎのさっぱり煮」で使用している「大和肉鶏」は、肉質・脂肪・味の面で水準が高く、特に手羽の部分はコラーゲン・ゼラチンが豊富です。さっぱりした味付けが子どもたちに人気です。「柿」は故郷感を醸し出します。地元野菜を加えた「ひじきとしる菜のさっと煮」は、お母さんの味として心が和む一品です。

吉野葛、塩麴、しょうゆなどの製造は、脈々と次世代へと受け継がれています。いわば食の世界遺産だと思います。子どもたちや保護者の方に、給食を仲立ちとして伝えていくように、レシピの紹介や食育指導をしております。このように食の裾野を拡げるように努めております。



香川県

高松市立国分寺北部小学校

炒り黒豆入り赤米ごはん、牛乳、国分寺産オリーブとさぬきコーチンのトマトあえ、さぬきなのかみかみサラダ、だいこんのみそ汁、小原紅早生みかん

エネルギー 690 kcal	マグネシウム 120 mg	ビタミンB ₂ 0.57 mg
たんぱく質 28.4 g	鉄 3.5 mg	ビタミンC 55 mg
脂質 19.6 g	亜鉛 3.6 mg	食物繊維 6.4 g
脂質 25.6 %	ビタミンA 277 μgRE	食塩相当量 2.5 g
カルシウム 403 mg	ビタミンB ₁ 0.58 mg	

高松市国分寺町新居 1880 番地

出場者名：栄養教諭 下岡純子、調理員 香川由希子



本校では地域の生産者グループの方々のご協力の元、町内産の野菜などを使った「ふるさと給食」を行っています。子どもたちも自分の住む身近な地域の食材を使った給食をととても楽しみにしており、給食を通して地域への関心を高めることにも繋がっています。今回の献立では、なるべく身近な町内・高松市内で採れる旬の食材を使いました。赤米は国分寺町内の農家の方が給食用に栽培しています。みそ汁に使用した白みそも、昔から様々な使い方ができる調味料として香川では重宝されています。本校の校区では県花・県木でもあるオリーブの栽培が盛んです。地元の品質のよいオリーブを給食に使用できないかと、生産者・加工会社と交渉を重ね、昨年度初めて給食に使用できました。3年生の社会科の題材としてオリーブの生産について取り上げたり、給食委員会児童が国分寺町のオリーブ栽培について全校生に紹介しました。生産者の方から「トマトやにんにくと相性が良い」とのアドバイスをいただき、鶏肉と一緒にトマトあえにしたところ児童にも大好評で、今回の献立にも取り入れました。



長崎県

平戸市立中南部学校給食共同調理場

ごはん、牛乳、じげもんシュウマイ、ほうれん草とひじきの梅あえ、平戸あごだしちゃんこ鍋、手作りふりかけ、みかん

エネルギー 675 kcal	マグネシウム 117 mg	ビタミンB ₂ 0.65 mg
たんぱく質 29.7 g	鉄 3.3 mg	ビタミンC 51 mg
脂質 18.7 g	亜鉛 3.8 mg	食物繊維 5.1 g
脂質 24.9 %	ビタミンA 389 μgRE	食塩相当量 2.4 g
カルシウム 350 mg	ビタミンB ₁ 0.55 mg	

平戸市立下中津良町 388-1

出場者名：栄養教諭 石田美穂、調理員 西山宏幸



平戸市は九州の最西端に位置しています。豊かな水産物や農作物に恵まれており、給食に多くの地場産物を使用できます。今回の献立は、平戸が日本有数の水揚げを誇るあご(とびうお)を、すり身・だし・ふりかけで活用しました。「平戸あごだしちゃんこ鍋」は平戸市内の飲食店や宿泊施設関係機関の有志が集まり開発した料理です。畜産業では牛肉が有名ですが、中南部地区で生産される豚肉・鶏卵も味が良いと評価が高い食材です。これを上手く活用できないかと考え「じげもんシュウマイ」を作りました。「じげもん」とは地元の物という意味です。市内の野菜を使った「ほうれん草とひじきの梅あえ」と、市内唯一の果樹園で採れる「みかん」を加え、地場産物の活用にこだわりました。地産地消を進め、給食に郷土料理を取り入れることを目標に取り組んでいます。新たな料理を導入するにあたっては検討会や試作会などを設けています。郷土への関心が低くなっている中で、学校給食は地産地消や伝統の継承には欠かせない教材だと感じています。



愛媛県

新居浜市立大生院小学校

アスパラごはん、牛乳、もち麦バーグのきのこソース、ブロッコリーの塩ゆで、根菜ミルクスープ、ゴールドキウイ

エネルギー 659 kcal	マグネシウム 87 mg	ビタミンB ₂ 0.59 mg
たんぱく質 25 g	鉄 3.1 mg	ビタミンC 71 mg
脂質 18.1 g	亜鉛 3.8 mg	食物繊維 5.5 g
脂質 25 %	ビタミンA 171 μgRE	食塩相当量 2.2 g
カルシウム 351 mg	ビタミンB ₁ 0.67 mg	

新居浜市大生院 1070-1

出場者名：栄養教諭 武方宏和、調理員 牧野里香



「アスパラごはん」は地場産物であるアスパラの食感と色味を味わうために塩茹でしたものを、炊き上がりに混ぜこみました。もち麦を練り込んだ「もち麦バーグのきのこソース」はもち麦のプチプチとした食感が楽しめ、食物繊維も摂取できます。「根菜ミルクスープ」に使った、「伊予美人」という品種のさといもは、甘味が強く、ねっとりとした食感が特徴です。さといも、じゃがいも、さつまいもと三種類の芋を使って、それぞれの風味や食感を味わって欲しい一品です。いろいろな根菜がミルクスープの味に深みを出しています。「ゴールドキウイ」は西条市の丹原地区で栽培されています。愛媛県は豊かな自然に恵まれ農業や水産業が盛んです。新居浜市は工業の盛んな所ですが、隣の四国中央市や西条市では農作物が数多く栽培されています。青果市場からそれらの食材を直接購入して学校給食に活用し、食に関する指導に生かしています。地域の食材を使ったり、郷土色あふれる学校給食を実施することで、食文化の継承も図っています。



鹿児島県

屋久島町学校給食東部地区共同調理場

雑穀いもごはん、牛乳、トッピーの唐揚げ、青パパイヤと野菜の甘酢あえ、もずくのみそ汁、屋久島たんかんポンチ

エネルギー 687 kcal	マグネシウム 107 mg	ビタミンB ₂ 0.47 mg
たんぱく質 27.6 g	鉄 4.1 mg	ビタミンC 67 mg
脂質 17.7 g	亜鉛 2.7 mg	食物繊維 5.2 g
脂質 23.1 %	ビタミンA 216 μgRE	食塩相当量 2.5 g
カルシウム 350 mg	ビタミンB ₁ 0.49 mg	

熊毛郡屋久島町安房 1264-7

出場者名：栄養教諭 西野間かおり、調理員 東美代子



屋久島の海で水揚げされたとびうおは、地元では「トッピー」と呼ばれ親しまれています。給食では地元の漁協から納めてもらった新鮮なとびうおを使った料理を多く取り入れています。今回は油で揚げたとびうおに、地元で1年中収穫される青パパイヤを使った甘酢あえを添えます。「もずくのみそ汁」は日頃不足しがちな海藻類を手軽に摂取できる調理法として、献立表や食育だよりを通して家庭にも情報を発信しています。だしは屋久島特産のさば節を使ってとります。デザートは地元の特産品「たんかん」の果汁を使ったフルーツポンチです。天候に左右されやすい屋久島では地域の生産者と密に連絡を取り合いながら給食に取り入れています。また、家庭へは地元食材を使用した簡単レシピを配布し家庭における食育のきっかけ作りを行っています。保護者や地域の方を対象とした給食試食会も計画され、学校給食や食に関する情報発信の場となっています。地元の伝統菓子「ろうそく団子」「さるとりいばらのかからん団子」「さねん葉のよもぎ餅」なども今後給食への取り入れを検討中です。



第1~7回出場校(含むセンター)紹介

凡例	ブロック名	第1回 (1,514 応募)	第2回 (1,169 応募)	第3回 (1,329 応募)	第4回 (1,552 応募)	第5回 (1,817 応募)	第6回 (2,057 応募)	第7回 (2,271 応募)
優勝校 (施設)	北海道・東北 ブロック	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 21世紀構想研究会特別賞 江別市立学校給食センター 対雁調理場 菊地 恵美子・諏佐 久美子	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	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	青森県 黒石市立六郷小学校 宇野 由香子・木立 清子	岩手県 平泉町立平泉小学校 菅原・良枝・山平 まゆみ	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
		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	福島県 新地町立新地小学校 島山 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	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	福島県 鮫川村学校給食センター 芳賀 公美・鈴木 ひろ子
準優勝校 (施設)	関東 ブロック	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 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	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	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	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
		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	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	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	群馬県 沼田市白沢調理場 渡邊 愛美・中村 陽子	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
特別賞ほか	甲信越・北陸 ブロック	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	富山県 南砺市立井波小学校 平田 ふさ子・長井 静子	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	長野県 小諸市立東小学校 梶井 泰子・須田 幸子	長野県 長和町立長門小学校 長岡 千鶴子・山浦 しげ子
		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	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	石川県 金沢市立大徳小学校 田中 摂子・津田 まり	富山県 女子栄養大学特別賞 高岡市立野村小学校 串岡 美智子・高林 登美子	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 富山県立富山総合支援学校 谷林 五月・浜井 美恵子	新潟県 上越市立名立中学校 瀬川 あきは・田郷岡 スミ子
	中部・近畿 ブロック	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	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	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	愛知県 西尾市立西尾中学校 富田 直美・三浦 康子
		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	滋賀県 守山市立守山小学校 廣田 美佐子・井上 宏子	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	和歌山県 和歌山市立有功小学校 高橋 啓子・倉八 由佳	岐阜県 郡上市白鳥 学校給食センター 白瀧 芳美・見付 清美	和歌山県 和歌山市立名草小学校 土井 登世・山中 恭子	和歌山県 和歌山市立名草小学校 土井 登世・山中 恭子
	中国・四国 ブロック	島根県 江津市立桜江 学校給食センター 山田 菜穂子・舩津 里子	山口県 岩国市立東小学校 山田 智子・中村 芳子	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	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 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 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	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
		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	香川県 21世紀構想研究会特別賞 高松市立 国分寺北部小学校 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 女子栄養大学特別賞 高松市立 国分寺南部小学校 宮武 千津子・間嶋 みどり	高知県 大月町立大月中学校 野坂 なつこ・安岡 千冬	愛媛県 愛媛県立今治特別支援学校 中家 華奈・黒川 レミ
	九州・沖縄 ブロック	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	佐賀県 佐賀市立新栄小学校 百武 裕美・益田 久美子	長崎県 杵岐市立芦辺小学校 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	鹿児島県 鹿児島県立鹿児島盲学校 飛松 佳子・安楽 裕美	鹿児島県 枕崎市立 学校給食センター 瀬戸 光代・本柳 慎二
		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	鹿児島県 出水市立 米ノ津東小学校 榎 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	沖縄県 竹富町立小浜小中学校 城間 奈々子・松竹 すま子	沖縄県 竹富町立波照間小中学校 首藤 由佳・大嶺 多枝美

第1~7回優勝・準優勝校(含むセンター)給食紹介

第1回大会

2006年

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あえ、すりおろしりんごゼリー

香川県 高松市立国分寺中学校
三宅 律子・宮崎 茂美



ごはん、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4回大会

2009年

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、タマトマトピーチーズ焼き、
ひじき佃煮、ゴマネーズあえ、打ち豆みそ汁、柿

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

第2回大会

2007年

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

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、いさぎの磯辺揚げ、
お講汁、お浸し、守山メロンゼリー

第5回大会

2010年

岐阜県 郡上市白鳥学校給食センター
白瀧 芳美・見付 清美



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

富山県 砺波市学校給食センター
亀ヶ谷 昭子・山田 久美子



古代米入りごはん、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3回大会

2008年

岐阜県 多治見市共栄調理場
松原 恵子・水野 はるみ



枝豆ひじきごはん、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

鹿児島県 出水市立米ノ津東小学校
榎 順子・岩崎 由美子



黒さつまごはん、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

第6回大会

2011年

和歌山県 和歌山市立名草小学校
土井 登世・山中 恭子



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

高知県 大月町立大月中学校
野坂 なつこ・安岡 千冬



こうしめし、牛乳、大月の天ぷら、キャベツの土佐ゆず
香あえ、南瓜と小松菜のみそ汁、ばんかんゼリー

第7回大会

2012年

愛知県

西尾市立西尾中学校

富田 直美、三浦 康子



てん茶しらす飯、牛乳、地元野菜の照り焼きつくね、レンコンサラダ、人参ニギス団子のすまし汁、西尾抹茶大福

和歌山県

和歌山市立名草小学校

土井 登世、山中 恭子



ごはん、牛乳、郷土の煮物、めた、ちりめんニンジンふりかけ、ハリハリ汁、冬瓜の梅ゼリー

西尾市は全国生産量の約 20% を占める日本一の抹茶の里。「てん茶」は抹茶を茶臼で引く前の原料茶で、西尾市ならではの食材です。「てん茶しらす飯」は甘みや香りのあるてん茶を混ぜたごはん、三河湾のしらすを加えました。お米は西尾市産です。

「地元野菜の照り焼きつくね」は生徒からの応募料理です。地元豆腐屋で製造された地元大豆を使った「おから」を加え、栄養基準値に満たない微量栄養素を確保しました。西三河で高い生産量の玉葱を活用しています。

「レンコンサラダ」は全国でも生産量の多い海部郡産のレンコンと、西三河のブランドきゅうり「三河みどり」を使用しました。

「人参ニギス団子のすまし汁」は、ニギス団子は三河湾で多く水揚げされるニギスをすり身にし、地元産人参を練り込み市内の蒲鉾屋と共同開発した椀種を使用しています。

「西尾抹茶大福」は、業者と給食用に開発した商品で、大福の皮、あんに抹茶が練り込まれ、苦手な生徒も一口で食べることができるミニサイズで提供しています。

主菜は「郷土の煮物」で地域で収穫される旬の野菜と、日本一の水揚げ量を誇る有田漁港の太刀魚からできたほねくのに入った煮物です。子どもたちが親しみやすい味となっています。

副食の「めた」は、地域でとれる野菜をみそあえにしています。なすが苦手な児童が多いのですが、なすを油で揚げると香ばしくなり、児童に好まれる野菜と組み合わせ、食べやすいように調理に工夫しました。

郷土料理の「ハリハリ汁」は、鯨肉に水菜と油揚げを入れて生姜汁を使ったあっさりした汁物です。

「ちりめんニンジンふりかけ」は、地元の布引にんじんと近くの漁港で水揚げされているちりめんじゃこでふりかけを作りました。布引のにんじんは色艶が良く、全体の献立の視覚的、味覚的にバランスを調える一品としました。

デザートは、児童が作った梅ジュースに地域の冬瓜を使用。

児童の感想は「なんかわからんけれど、なんかおいしい」。郷土の味は、心を安定させる力があると感じました。



第7回決勝大会フォトレポート

第7回全国学校給食甲子園の決勝大会が、2012年12月2日(日)、東京都豊島区的女子栄養大学駒込キャンパスで行われた。1~3次予選で選出された全国6ブロック12校(含むセンター以下同)の選手が、1時間という限られた時間の中で、日頃の成果を出すべく全力を尽くした。



選手宣誓



手洗い検査



整理された調理台で食材のカット



二人の連携も大切なポイント



綿密に組み立てられた工程表



いつもとは違う少量の調理



報道のカメラがひしめき、緊張感が漂う



児童たちの応援メッセージ



調理しながら、片付けもこなしていく



用途別の色分けエプロン



審査員の厳しい視線



盛りつけも大切な審査項目



仕上げにさしかかる



残り時間10分を切る



緊張の調理時間終了!



審査が始まる



熱戦を終えた12施設の選手24人

「第8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。

おいしさ、そして、いのちへ。

Eat Well, Live Well.

AJINOMOTO®

いのちをつなぐ

SARAYA

エネルギー・フロンティア
TOKYO GAS

人も地球も健康に

Yakult

一般財団法人
教職員生涯福祉財団

公益財団法人

上廣倫理財団

“美味しい”の笑顔のために

tanico

子どもたちの笑顔のために

株式会社 **藤江** 

fujinoe.com

あつたが家族のお手洗い
日本 



株式会社 **中西製佐所**



MHCL
MACHIDA HYGIENIC CONTROL LABORATORY



MUSASHI
ENGINEERING, INC.

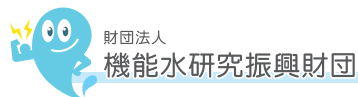
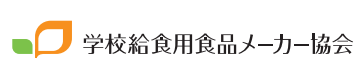


みそ健康づくり委員会

森永乳業



理研ビタミン株式会社



あんしんを約束 おいしいを演出
Sanshin



全国給食事業協同組合連合会



安心安全の目印です。
日本産・原木乾しいたけをすすめる会





全国学校給食甲子園の
WEB サイトもご覧ください
<http://kyusyoku-kosien.net>

- ・ 決勝大会を始め、前夜祭、地区代表表彰式のレポート
 - ・ 過去の大会の記録
 - ・ 第7回決勝大会の動画
 - ・ 「学校給食の広場」
- などご覧いただけます



書籍のご紹介



日本一おいしい給食レシピ 宝島社
公益法人 全国学校栄養士協議会 (監修)

テレビでも話題の学校給食の全国大会“全国学校給食甲子園”の優勝レシピが本になりました！過去6回の大会で選ばれた優勝・準優勝・入賞の72 献立を余すところなくご紹介しします。育ち盛りの子ども達に欠かせない栄養がきちんととれて、苦手な食材も食べられるようになる、アイデア満載のおいしいレシピばかりです。地場産物を使った全国各地の名物料理もたくさん。毎日の献立にはもちろん、ご家庭での食育に役立つ一冊です。



世の中への扉めざせ!給食甲子園 講談社
こうやまのりお

実況中継!日本一の給食って、どんな味!?

給食でいちばんたいせつなのは、安全・安心であること。味と彩り、栄養バランス、衛生管理、地場産物の活用……みんなが大好きな給食の秘密に、ズームイン!

みなさんの身体をつくるのは、毎日の食事です。給食は、みなさんが健やかに成長できるよう、調理のひとつひとつに工夫がなされています。それだけではありません。給食は、生きた勉強の場でもあり、地域の食文化を伝える場でもあるのです。

ナカニシは日本の食文化をささえながら
未来を見据えたシステムをご提案し続けます。

NAKANISHI

加熱



SV ロースター
HOT MAX



● 過熱水蒸気による画期的な複合調理機

洗浄



カゴごと洗浄機
NAW-PATA



● 食器カゴに入れたまま洗浄できて省力

炊飯



省エネ型ガス連続炊飯機



● メタルニットバーナー搭載で省エネ

消毒



衣類・シューズ殺菌保管機
ユニクリーン



● 紫外線とオゾンでダブル殺菌



株式会社 中西製佐所

■ 本社/大阪市生野区異南5丁目4番14号 〒544-0015
■ TEL大代表 (06) 6791-1111 FAX (06) 6793-5151
<http://www.nakanishi.co.jp/>



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」。

味の素は、食を通してたくさんの方の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。味の素は、これからもたくさんの方のイイモノを、みなさまの食卓にお届けしていきたいと思えます。

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



より安全に、より安心に！
使う薬剤が色でわかる
カラーコーディネートシステム。

衛生的な環境を整えるためには、シーンにあった薬剤や道具を正しく使用することが大切です。使用する方の使い勝手はもちろん、環境にやさしい豊富な商品ラインナップで、現場でも問題点やニーズにお応えします。

手洗い用石けん液

学校手洗石鹸 医薬部外品

手洗いと同時に殺菌・消毒できます。香料無添加で手指への移り香がありません。



食品添加物アルコール製剤

給食用アルコール 食品添加物

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。



中性洗剤

給食用植物系中性洗剤

香料・色素無添加の天然ヤシの実から作った植物性洗剤。手肌にも環境にも配慮した洗剤です。



油污れ用洗剤

給食用強力洗剤

床面、フライヤーなどの加熱機器、換気扇・フードなどのハードな油污れに優れた洗浄効果を発揮します。



洗浄・除菌剤

給食用除菌剤

抗菌スペクトルが広い陽イオン界面活性剤を除菌成分として配合、洗浄力・発泡力も高めた洗浄・除菌剤。



除菌・漂白剤

カビトレール

調理場内(壁・シンク周り等)に発生したカビの除去に効果的。まな板、調理器具の除菌・漂白などにも。



スチコン用強力洗剤

給食用スチコンクリーナー

PRTR該当物質を含んでおらず、環境に配慮したクリーナー。高温で使用しても臭い気になりません。



食器洗浄機用洗剤

給食用食洗機洗剤

非劇物・無リンの食器洗浄用洗剤。アルミニウム製品にもお使いいただけます



カラーコーディネートシステム(CCS)

調理現場で必要な薬剤を用途別に色分けし、マニュアルポスターと薬剤ボトルラベルをカラーコーディネートすることで、調理従事者がわかりやすく、効率よく、正しく扱うことができるシステムです。



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

食品衛生に関することなら食品衛生情報サイト

<http://pro.saraya.com/sanitation/>



より豊かな
人生を
応援します



人生80年の時代、ご自身の生涯生活設計において、満足いく「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な、次の事業を行っています。

1 生涯生活設計に関するセミナー事業

- 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セミナーを開催しています。
- 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 生涯生活設計セミナー指導者養成講座事業

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。

3 生涯生活設計に係る調査研究事業

教職員の地域社会活動等の調査および促進のための支援事業を行っています。

4 広報・啓発事業

- 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
当財団の事業内容や教職員個人が活用しやすい生涯生活設計に関する情報の提供、経済生活支援事業などの紹介を行っています。



5 生涯生活設計のためのガイドブックの発行・頒布事業

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・私加入共済別に発行）
- 教職員のボランティアガイドブック



6 経済生活支援事業

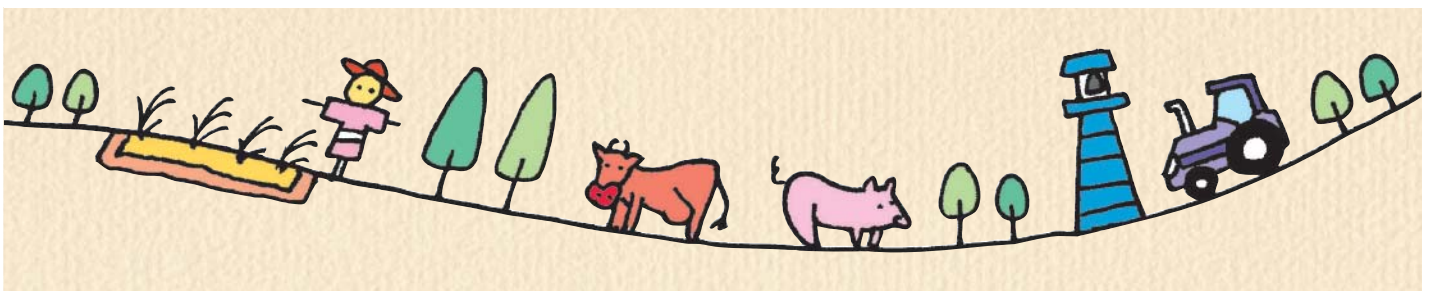
- アイリスプラン（年金コース、医療・傷害補償コース）
- 文部科学省団体扱自動車保険
- 自動車共済・火災共済・自然災害共済
- 遺言信託・遺産整理業務紹介サービス



一般財団法人 教職員生涯福祉財団

The Foundation for Welfare of Educators

〒160-0004 東京都新宿区四谷3丁目12 フロンティア四谷6階
TEL：03-5368-1881（代表） FAX：03-5368-1887
ホームページ <http://www.kyosyokuinzaidan.jp>





私たち町田予防衛生研究所は、「人・商品・環境」の管理をサポートし、食の安全を実現します。

町田予防衛生研究所では、長年にわたり蓄積した衛生管理のノウハウと厚生労働省登録検査機関として高い検査技術と精度を誇りとし、皆様が何よりも重要とされている「食の安心・安全」への取り組みを、第三者の目として、そしてパートナーとして、バックアップをさせて頂いております。お気軽にお問い合わせください。



食品検査

食品などの細菌検査や成分分析などを承っております
 日常の衛生管理、食品の期限表示設定、基準などの適合可否などにお役立て下さい。



環境検査

厨房内の設備、調理器具、調理従事者の手指などの清浄度を調べることで、日々の衛生管理を「見える化」しましょう。



腸内細菌検査(検便)

ノロウイルス検査(検便)

Web上で検査結果や検体到着状況などがリアルタイムに閲覧できる「MHCL e-Service」により迅速に情報をお伝えします。



厚生労働省登録検査機関・登録衛生検査所

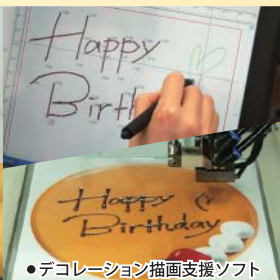
株式会社 町田予防衛生研究所

TEL:042-725-2010 <http://www.mhcl.jp>

液状食材定量供給装置

武蔵のディスペンサーが、

自由自在に食を絵にする。



ディスペンサーとは・・・

飲料、調味料からチョコレートまで様々な液状食材を高精度で定量供給・充填・塗布するシステムです。

ディスペンサー技術で、

- ・食品を彩るデコレーションを素早く簡単に。
- ・定量吐出で材料の無駄を抑える。
- ・新たな調理方法で、新メニューの開発に。



卓上型
デコレーションシステム
(SHOTMASTER 200DS)



大量生産向け専用装置

世界のディスペンサー
武蔵エンジニアリング株式会社

本社 〒181-0013 東京都三鷹市下連雀8-7-4 TEL:0422-76-7111/FAX:0422-76-7122
 東京、大阪、名古屋、仙台、福岡、埼玉、長野、東関東、秋田、金沢 <海外> 香港、上海、深圳、北京、韓国、台湾、シンガポール、タイ、ドイツ
www.musashi-engineering.co.jp/



Otsuka 大塚製薬

栄養はバランスも
考えて摂りましょう。

しっかり食事、きっちり栄養補給。
時間のない場合や、手軽に食事を済ませたい場合でも、
携帯性にすぐれたカロリーメイトブロックなら、
11種類のビタミン、6種類のミネラルをはじめ、
カラダに必要な5大栄養素をバランス良く
いつでも、どこでも、素早く補給できます。
頭とカラダのウォームアップに、
バランス栄養食、カロリーメイト

製品をくわしく紹介しています <http://www.otsuka.co.jp/cmt> 製品に関するお問い合わせ ☎0120-550708

「茹でる」「焼く」「炒める」「煮る」「揚げる」さらに、圧力調理まで
これ一台ですべてが可能

VarioCooking Center

MULTIFICIENCY
パリオッキングセンター

業務用厨房機器総合メーカー
株式会社フジマック
FUJIMAK

東京都港区新橋5-14-5 ☎03-3434-7262 www.fujimak.co.jp/

GOOD DESIGN AWARD 2013

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

morinaga 微酸性電解水生成装置
PURESTER
ピュアスター

水のように使える
塩素系殺菌料の微酸性電解水

安全・手軽
手袋も希釈も要りません

人と食品に安心な衛生管理を、乳業メーカーから。

食品添加物 殺菌料 文科省「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1」
「次亜塩素酸水」指定 調理場で使用される生野菜等の殺菌方法の代表的な種類

CHECK! WEBでユーザー様の生の声を動画配信中!

製品WEBサイト TEL 03-3798-8199
<http://www.morinagamilk.co.jp/products/purester/> 9:00-16:00

発売元: **morinaga** 森永乳業

AiHO **F&F Food Machineries & Food Service Systems**

調理を支えるチカラ!

業務用厨房機器メーカーのアイホーは、調理機械の開発・製造は元より学校給食の調理現場における衛生的な施設づくりをトータルでバックアップ。

株式会社 **AiHO** 本社・工場：愛知県豊川市白鳥町附入60
TEL0533-88-5111 FAX0533-88-4510
<http://www.aiho.co.jp/> **AIHO** 検査

大人気のくまちゃんがデザートに!

国産つぶつぶりんごゼリー (くまちゃん占い付)

株式会社 **アクリフーズ** <http://www.aqli.co.jp>

ikeya

オーブンクッカー 紙容器でオーブン調理ができる

魚のソース焼き、グラタン、蒸しパン、焼き菓子等、人気給食メニューに幅広くご利用いただけます。

- 特殊耐熱加工紙なので燃えません。(200℃20分程度)
- 容器自体に強度・コシがあります。
- アルミ容器のように合紙を取り除く手間がなく、安全で後片付けも楽です。

イケヤインターコマース株式会社
〒153-0053 東京都目黒区五本木 1-33-2 五本木第2ビル 1F
TEL 03-3760-7781 FAX 03-3760-7782
ホームページアドレス: <http://www.ikeya-int.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
〒104-8402 東京都中央区築地 6-19-20 ニチレイ東銀座ビル TEL(03)3248-2121 FAX(03)3248-2189
株式会社ニチレイフーズ 業務用事業部内

学校の食事

学校給食でおいしい笑顔

— 子どもたちの笑顔のために
学校給食と食育の現場を見つめて 45年 —

学校食事研究会
ご購入のお申し込み、お問い合わせは
TEL : 03-3265-0377 FAX : 03-3265-0378 HP : <http://www.gakkounosyokujii.com>

衛生管理に!
**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/>

食品添加物 次亜塩素酸水が活躍中!

調理器具の洗浄殺菌に 効果的な手洗いにも
食材の洗浄殺菌に 調理施設の洗浄殺菌に

財団法人 **機能水研究振興財団**
<http://www.fwf.or.jp> TEL 03-5435-8501

教師を応援し、
教師から信頼される
わが国の教育界を代表する教育専門紙

教育新聞 週2回発行 (月・木曜日)
6頁 (ブランケット判)

詳しくは **教育新聞** で検索!!
<http://www.kyobun.co.jp>

教育新聞

株式会社 **教育新聞社** 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 1-40
電話 03(3295)7051 ファクス 03(3295)7054



2013
Deliver happiness
STAR RECIPE

かんたん操作
つながる栄養士
そだてる献立

インターネット型献立管理システム
『スターレシピ』

<http://www.star-recipe.net/>

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>

あんしんを約束 おいしいを演出
Sanshin

みんな子どものころに見た『給食ニュース』



おかげさまで
弊社は2014年
1月に創業60
周年を迎えます

少年写真新聞社

〒102-8232 東京都千代田区九段南 4-7-16 市ヶ谷KTビル1
TEL 03-3264-2624
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(270)0541/ 中四給食会 086(292)5900
近畿給食会 077(552)7630/ エイケイケイ 096(377)2666

Soei
Intellectual Property Law

知財の匠集団 創英
「知財の匠」及び「知財の匠集団」は登録商標です

創英国際特許法律事務所

創英 東京本部 創英国際特許 京都オフィス 創英国際特許 福岡オフィス
東京都千代田区丸の内 京都府京都市中京区烏丸御池 福岡県福岡市博多区博多駅前

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、このマークを目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

[ハウスの給食向けおすすめ製品]



やさしい味の
マイルドな
カレーフレークです



アメリカのパーモント州に
伝わるりんごとハチミツの
健康法を応用した
まるやかでコクのあるカレーです

・グルタミン酸 Na・
核酸系調味料不使用

・グルタミン酸 Na 不使用
・カルシウム添加

アレルギー※
・小麦 ・大豆

アレルギー※
・乳成分 ・小麦 ・大豆
・豚肉 ・りんご ・バナナ

ハウス食品株式会社 ※特定原材料等 25品目中

幅広い実績のミウラの真空冷却機！

高性能

8°Cまで約 25 分で冷却
(徐冷・除圧時間は含みません)

クリーン

槽内に突出物もなく清掃が簡単
衛生重視の真空ポンプ方式を採用

省エネルギー

当社従来機種に比べ、
節水・節電を実現

真空
冷却機
CMJ



CMJ-40QE

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

MiURA



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 東京都杉並区東山1丁目10-25 電話 (03) 3317-1212
広島本社 / 〒730-8661 広島市中区南吉島2丁目1-53 電話 (082) 245-3211
札幌 (011) 642-4545 関東 (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) 829-3711 福岡 (092) 621-2111

水・油で
滑りやすい!

横滑り
が心配!

金属面
で滑りやすい!

そんな職場に
ピッタリな
滑りに強い靴
ハイグリップ [NHS]



ミドリ安全株式会社

URL higrip.midori-fh.jp

食卓に、おもしろさと感動を
分りやすい
説明書付き

創業1662年・宮城産

お子様や教育現場での食育に役立ちます!

自分で作る 味噌仕込みキット

出上来り量
約1.8kg

株式会社 丸高蔵
0120-79-1136
受付時間 8:30~17:30 (休休日:土日祝祭日他)
<http://www.suwa-marutaka.jp>

笑顔でランチ

新商品も加わり
全品リニューアル

ノンオイルドレッシング 青じそ
野菜いっせいでドレッシング 和風
ドレッシング 香のり
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

理研ビタミン株式会社
業務用食品営業本部 〒102-0083 東京都千代田区麹町 5-1 ☎03(5275)5156
ホームページアドレス <http://www.rikenvitamin.jp>

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 ワコウ 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(総機) 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250店舗
出店しています。



厨BO!

東京ガス
業務用厨房ショールーム
CHU-BO SHIODOME

Tokyo Gas Kitchen Showroom for *Professional*

“炎”という素材を活かすプロが集う、日本最大の体験型業務用厨房ショールーム。



メイン厨房

「涼厨」をはじめとした最新のガス機器・換気システム・衛生管理のポイントが見れる、モデル厨房です



最適厨房ギャラリー

大量調理から飲食店向けの機器まで、様々な「涼厨」実機を展示しています



比較体験ラボ

「涼厨」を導入した厨房と従来厨房を比較体験できます



衛生管理ゾーン

衛生管理に配慮した導線・レイアウト・設計の工夫をご紹介します



スチコンセミナーをはじめとした様々なセミナーを開催しています

ホテル、病院・福祉施設、学校、店舗・商業・飲食施設のご担当者様へ

最適厨房を実現するヒントが見つかります。

ご見学のお申込は、厨BO! SHIODOME ホームページから

完全事前
予約制

お申込はホームページから

<http://eee.tokyo-gas.co.jp/chubo-sr/>



東京ガス業務用厨房ショールーム

「厨BO! SHIODOME」(チューボ汐留)

営業時間：平日10:00～17:00（休館日：土日祝、年末年始）TEL：03-5408-4355

〒105-0021 東京都港区東新橋2-14-1 NBFコモディオ汐留2階

アクセス：

JR 山手線・東京モノレール『浜松町駅』より徒歩 8 分 / JR 山手線・ゆりかもめ『新橋駅』より徒歩 9 分 / 都営大江戸線・ゆりかもめ『汐留駅』より徒歩 7 分 / 都営大江戸線・浅草線『大門駅』より徒歩 8 分 / 都営三田線『御成門駅』より徒歩 9 分



子どもたちの笑顔のために

For Children's Smil



「まごころ」のこもった
愛情いっぱいの給食を提供します。

学校給食受託運営



株式会社

藤江

<http://www.fujinoe.com>

〒130-0026 東京都墨田区両国 1-10-7 ふじの森ビルⅢ

代表：03-5625-5811 FAX：03-5625-5813

