



第7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
後援

特定非営利活動法人 21 世紀構想研究会
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
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、社法人大日本水産会、
一般財団法人教職員生涯福祉財団、財団法人上廣倫理財団

特別協賛
開催日
会場

日本財団
平成 24 年 12 月 1 日 (土)・2 日 (日)
女子栄養大学 (駒込キャンパス)

Supported by  THE NIPPON
財団 FOUNDATION

第7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

- 3 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
- 4 第7回全国学校給食甲子園大会概要
- 5 大会ルール
- 6 第7回全国学校給食甲子園審査経過
- 7 審査委員プロフィール
- 8 第1、2、3次選考通過校(含むセンター)紹介
- 10 決勝大会進出校紹介
- 16 第1～6回大会出場校紹介
- 18 第1～6回大会優勝・準優勝校給食紹介



発行日 平成24年12月1日
発行 第7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

特定非営利活動法人 21世紀構想研究会
理事長 馬場 錬成

第7回全国学校給食甲子園大会の応募数は2,271校(含むセンター)にのぼり、過去最高となりました。新聞、テレビ、ラジオ、雑誌、インターネットなどのメディアや情報サイトで大きく報道されて多大な反響をいただいております。

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。

本大会は学校給食で提供されている献立内容や、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。

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。

第7回大会も、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、皆様の一層のご理解、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24年12月1日(土)～2日(日)

- 1日(土) = 出場校説明会およびレセプション
- 2日(日) = 午前・開会式、調理、午後・審査及び成績発表と表彰式、閉会式

大会プログラム

1日(土)

- 18:30～20:30 レセプション

2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
- 14:00～15:00 最終審査
- 15:00～16:00 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

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 銭谷真美(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、医師・医学博士)
 実行委員 馬場 錬成(特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事長)
 田中 延子(淑徳大学看護栄養学部客員教授)
 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)
 長谷川 芳樹(創英国際特許法律事務所所長・弁理士、特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事)

審査委員会

7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、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、一般財団法人教職員生涯福祉財団、財団法人上廣倫理財団

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、武蔵エンジニアリング株式会社、大塚製薬株式会社、東京ガス株式会社、みそ健康づくり委員会、理研ビタミン株式会社、株式会社AIHQ、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、キッコーマンバイオケミファ株式会社、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、菅原印刷株式会社、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、タニコー株式会社、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、株式会社フジマック、三浦工業株式会社、三島食品株式会社、宮坂醸造株式会社、株式会社ワコウ

個人協賛

吉田達也様

大会ルール

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（施設）。
- 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（施設）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（施設）から書類審査で各ブロック4校、合計24校（施設）を選出。

第3次選考

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

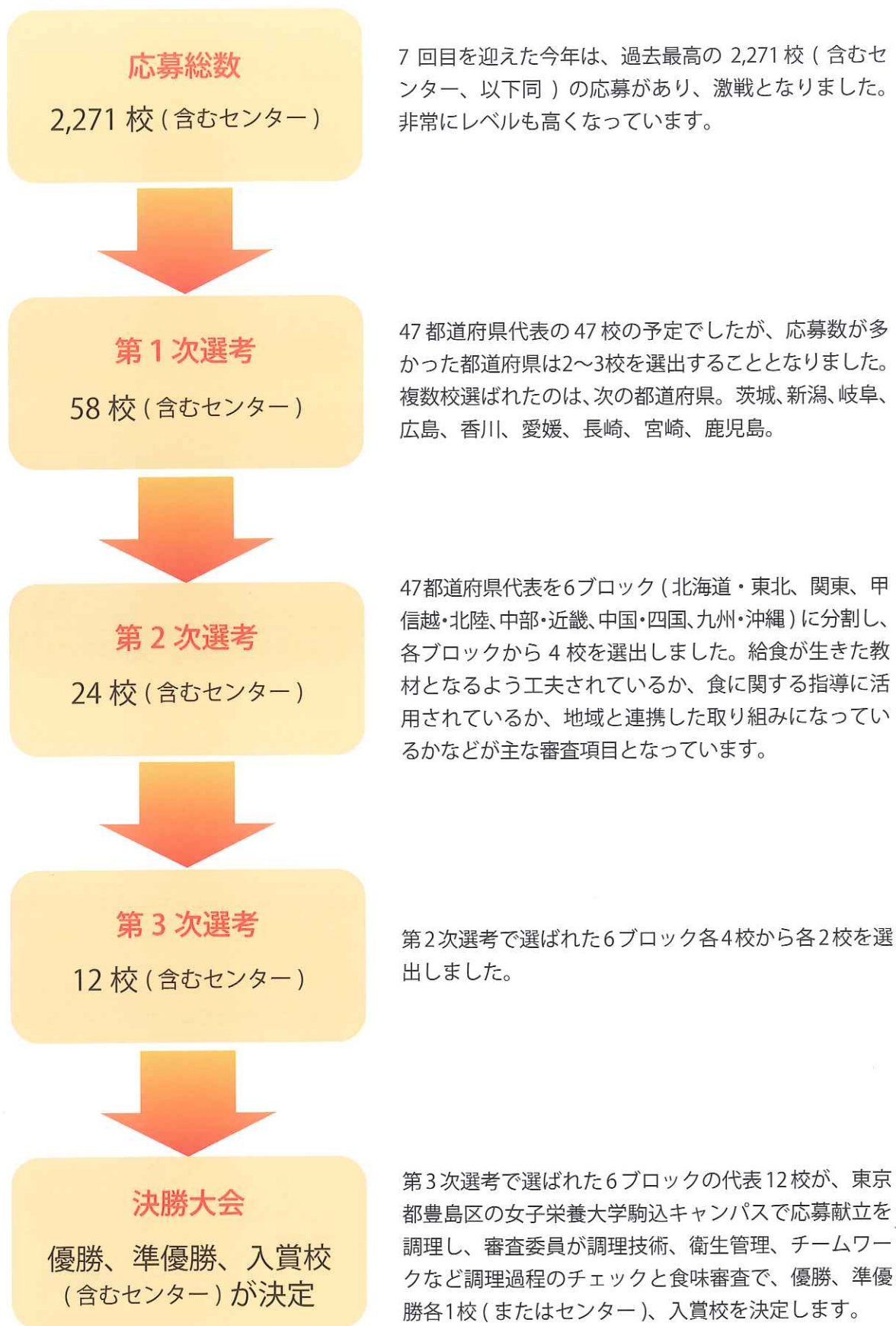
審査方法

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（施設）及び入賞を決定する。

発表

予選通過校（1次・2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、決勝大会の様子は順次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。





審査委員プロフィール

審査委員長

東京国立博物館長

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年より島根県学校栄養職員、2007~2012年島根県栄養教諭。02年より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)。島根県新規採用栄養教諭研修指導員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、01年同協議会理事、07年副会長。12年(公社)全国学校栄養士協議会会長(現職)

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12年3月まで佐賀県教育委員会体育保健課指導主事、12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

農林水産省食料産業局産業連携課長

大角 亨

1986年農林水産省入省。2004年農林水産大臣秘書官事務取扱、05年農村振興局地域計画官、06年農村振興局土地改良企画課長、08年水産庁栽培養殖課長、10年水産庁水産経営課長を経て、12年1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。

審査委員

NHK解説委員

合瀬 宏毅

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

女子栄養大学短期大学部教授

小川 久恵

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

女子栄養大学学長、医師、医学博士

香川 芳子

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

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。12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

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。11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。12年4月から女子栄養大学栄養科学研究所客員教授。退職後は(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

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、慶應義塾大学薬学部客員教授を経て現職。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

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・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

馬場 錬成

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、東京理科大学「月刊科学ジャーナル」誌編集委員長、文部科学省・産学官連携戦略展開事業推進委員などを務めている。

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

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



津布久 孝子

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本部長

丹波 章滄

第1、2、3次選考通過校(含むセンター)紹介

凡例
 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)

北海道	羅臼町学校給食センター 昆布ごはん、牛乳、鮭のちゃんちゃん焼き、おかかあえ、田舎五目汁
青森県	青森県立弘前第一養護学校 帆立ごはん、牛乳、いかのバター焼き、初雪たけのあえ物、いわしのつみれ汁、りんご
岩手県	岩手大学教育学部附属特別支援学校 岩手の黒豆ごはん、牛乳、岩手の鮭立田きのこソースかけ、シャキシャキヤーコンとすき昆布炒め煮、みそ豆腐ひつまみ、東安庭りんご
秋田県	大仙市仙北学校給食センター ごはん、牛乳、あきたどっさりハンバーグ、とんぶりたいていのサラダ、さつまとん汁、りんごゼリー
宮城県	宮城県立利府支援学校 ごはん、牛乳、笹かまぼこのかわり天ぷら、切り干し大根の炒り煮、きゅうりの甘みそ、小松菜の味噌汁、メロン
山形県	高島町立糠野目小学校 紅大豆入り大根菜飯、牛乳、煮豚、もって菊のくるみあえ、大根そぼろあん煮、ラフランス
福島県	鮫川村学校給食センター 玄米ごはん、牛乳、えごまめバーグ、カミちゃんサラダ、つるむらさきとえごま卵のかき玉汁、ミニトマト
東京都	文京区立青柳小学校 江戸菜めし、牛乳、七国峠の卵焼き、キャベツのおひたし、深川汁、冷凍みかん
神奈川県	横浜市立阿久和小学校 ごはん、牛乳、さんまの煮魚、ゆで落花生、豚汁
埼玉県	所沢市立第1学校給食センター ごはん、牛乳、開拓井、634のマリネ、ふわふわ野老汁、みかん
千葉県	松戸市立旭町中学校 房総古代米ピラフ、牛乳、チーパローフ、切干大根ひじきサラダ、松戸葱の田舎スープ、千葉の梨ゼリー
栃木県	宇都宮市立田原中学校 田原元気もりもりごはん、牛乳、ヤシオマスのしもつかれーぜ、ネギニラとモヤシのごま炒め、とちまる呉汁、とちおとめゼリー
茨城県	つくば市立大穂学校給食センター 五穀ごはん、牛乳、いわしのかば焼き、ヤーコンのごまピーナツ炒め、つくば汁、みかん
茨城県	笠間市岩間学校給食センター 笠間の栗ごはん、牛乳、ローズポークほんのり梅焼き、茨城まごわやさしあえ、切干し大根のみそ汁、りんご

群馬県	沼田市沼田給食センター とうふめし、牛乳、とり肉のリンゴ照り焼き、ふるふき大根、春菊のごまあえ、さつまいものみそ汁、うめゼリー
静岡県	掛川市立中央小学校 おさくらごはん、牛乳、黒はんぺんの磯辺揚げ、白菜のごまあえ、小笠満点味噌汁、みかん
山梨県	南アルプス市立豊小学校 にんじんめし、牛乳、魚のゆずみそ焼き、ちぢみほうれん草のかつおあえ、青のりじゃがいも、えのきのすまし汁、キウイフルーツ、小魚
長野県	長和町立長門小学校 枝豆と梅のさっぱりごはん、牛乳、こいのえごま甘辛揚げ、糸寒天入り磯浸し、長和の香りみそ汁、りんご
新潟県	南魚沼市立石打小学校 ごはん、牛乳、車ぶのフライ、きりざい、魚沼きのこと汁、みかん
新潟県	五泉市学校給食センター ごはん、牛乳、帛乙女ちゃんの味噌団子、かぼちゃのコロコロサラダ、米粉麺のつととスープ、キウイフルーツ
新潟県	上越市立名立中学校 古代米ごはん、牛乳、いわしの梅煮、オータムポエムのあえ物、スキー汁、キウイフルーツ
富山県	射水市学校給食センター ごはん、牛乳、白えびとミックス豆のごまからめ、小松菜のはりはり漬け、豚汁、りんご
石川県	柳田小学校共同調理場 ごはん、牛乳、白身魚のラタトゥウ風グラタン、のとっ子コロコロサラダ、小松菜のスープ、りんご
福井県	鯖江市鳥羽小学校 ごはん、牛乳、鯖のおろし煮、つまみ菜のはりはり漬け、野菜たっぷり呉汁、みかん
愛知県	西尾市立西尾中学校 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
岐阜県	多治見市共栄調理場 まめでげんきライス、牛乳、まめでげんきライスの具、じゃがいものチーズ焼き、ぎふやさいのスープ、南濃冷凍みかん
岐阜県	土岐市学校給食センター 麦ごはん、牛乳、牛肉としいたけのもろみみそ焼き、かみかみあえ、いなか汁、みかん
三重県	亀山市立亀山西小学校 ごはん、牛乳、亀山茶つくねバーグのあんかけ、キャベツのしそあえ、けんちん汁、亀山茶ゼリー

大阪府	泉大津市立上條小学校 麦ごはん、牛乳、すずきのトマトソースがけ、小松菜とハムの炒め物、オニオンスープ、みかん	愛媛県	四国中央市土居学校給食センター いりごごはん、牛乳、瀬戸揚げ、からしあえ、豚汁、みかん
兵庫県	朝来市朝来学校給食センター ごはん、牛乳、岩津ねぎミンチカツ、ゆずの香りあえ、朝来汁、りんご	愛媛県	愛媛県立今治特別支援学校 古代米入りごはん、牛乳、魚の香草パン粉焼きレモン添え、カラフルサラダ、五目スープ、みかんゼリー
京都府	京丹後市立久美浜中学校 さつまいもごはん、牛乳、ぶり大根、のっぺい汁、黒豆の砂糖がらめ	高知県	大月町立大月中学校 コーンごはん、牛乳、井上さんちの鶏肉のぼんかんフライ、大月野菜のおかかあえ、プリの塩麹汁、いちご
滋賀県	栗東市立学校給食共同調理場 麦ごはん、牛乳、湖（うみ）と大地のカラフルあげ、ブロッコリーのカレーマヨネーズ、具だくさん汁、りんご	福岡県	福津市立上西郷小学校 十六穀米、牛乳、れんこんのはさみ焼き、豆マメサラダ、赤もくのみそ汁、甘夏のジュレ
奈良県	宇陀市立学校給食センター 黒豆ごはん、牛乳、ぶりのバルサミコ酢ソースがけ、大和まなごまあえ、奈良のっぺい、いちご（明日香ルビー）	佐賀県	唐津市立外町小学校 麦ごはん、牛乳、唐津産あじの魚ロッケ、小松菜の炒め物、だぶ、みかん
和歌山県	和歌山市立名草小学校 ごはん、牛乳、郷土の煮物、ぬた、ちりめんになんじんふりかけ、ハリハリ汁、冬瓜の梅ゼリー	長崎県	平戸市立北部学校給食共同調理場 ごはん、牛乳、ひらどロマンの肉詰め、ほうれん草のからしあえ、鯨汁、みかん
鳥取県	伯耆町立学校給食センター 麦ごはん、牛乳、あじのらっきょうソース、ちぐさあえ、豆腐ちくわと長芋のかきたま汁、メロン	長崎県	大村市中央区学校給食共同調理場 落花生ごはん、牛乳、鯨の彩りごまみそ炒め、冬野菜のひじきあえ、のっぺい汁、みかん
島根県	津和野町日原共同調理場 ごはん、牛乳、お茶シュニツツエル、わさびのマヨネーズあえ、元気な星のふるさと汁、まめなゼリー	熊本県	宇城市立海東小学校 しょうがの里ごはん、牛乳、シャキシャキ松風焼、トマたまサラダ、冬瓜おすまし、みょうが万十
岡山県	新見市立神郷学校給食共同調理場 千屋牛おこわ、牛乳、チョウザメの香草フライ、花切大根とほうれん草のごま酢あえ、ずいき入りみそ汁、大名梨	大分県	佐伯市立佐伯小学校 麦ごはん、牛乳、鮎の塩糍焼き、摘果メロンの酢物、味噌汁、みかん
広島県	三次市立八次学校給食共同調理場 和風ドリア、牛乳、わにの米つ粉からあげ、米粉麺サラダ、霧の海汁、りんご	宮崎県	宮崎県立延岡しろやま支援学校 麦ごはん、牛乳、錦揚げ・付け合せ、にらの卵とじ、八杯汁
広島県	三次市田幸学校給食共同調理場 瀬戸内ピラフ、牛乳、広島県こいわしの米っこ揚げ、地中熱ピーマンのカラフルマリネ、かきたまスープ、三次産りんご	宮崎県	川南町学校給食共同調理場 コーンごはん、牛乳、味豚ミートローフ、ゆで野菜、千切大根汁、みかん
山口県	美祿市立嘉万学校給食共同調理場 桜えびとなっぺのごはん、牛乳、けんちょう、秋吉台高原ぎゅうぼて卵焼き、ほうれん草のごまあえ、梨	鹿児島県	奄美市立小宿小学校 麦ごはん、牛乳、きびなごトパイアの黒酢南蛮、高菜としらす干しの炒め、島豚汁、みかん
徳島県	阿波学校給食センター 金時豆入りちらしずし、牛乳、さつまいもの天ぷら、小松菜のちりめんあえ、ふしめん汁、ミニトマト	鹿児島県	垂水市立学校給食センター つあんつあん、牛乳、カンパチのにんにくみそ焼き、野菜の黒酢あえ、かねんだご汁、みかん
香川県	高松市立国分寺北部小学校 干しえびとひじきの炊き込みごはん、牛乳、鱈のさぬき白みそマヨネーズ焼き、さぬき黒豆のかりかりあえ、地元野菜のすまし汁、さぬきごじまんフルーツ	鹿児島県	枕崎市立学校給食センター 九州の恵みの雑穀ごはん、牛乳、枕崎牛の梅風味揚げ、にがうりのサラダ、とうがんとしらす干しのかきたま汁、早生みかん
香川県	丸亀市第二学校給食センター 麦ごはん、牛乳、はまちの照り焼き、食べて菜のごまあえ、月菜汁、のり	沖縄県	竹富町立波照間小中学校 もちきび黄金ごはん、牛乳、しいらとたっぷり島野菜のシークァーサー煮、パイパイしりしり、アーサー汁、波照間黒糖ゼリー

岩手県 岩手大学教育学部附属特別支援学校

岩手の黒豆ごはん、牛乳、
岩手の鮭立田きのこソースかけ、
シャキシャキヤーコンとすき昆布炒め煮、
みそ豆腐ひつつみ、東安庭りんご

エネルギー 812kcal	たんぱく質 36.7g	脂質 21.6g(26%)
カルシウム 393mg	マグネシウム 134mg	鉄 3.3mg
亜鉛 3.6mg	ビタミンA 261 μgRE	ビタミンB ₁ 0.94mg
ビタミンB ₂ 0.75mg	ビタミンC 19mg	食物繊維 8.6g
食塩相当量 3.4g		

盛岡市東安庭 3-4-20

出場者名：齊藤洋子、目黒沙織



子ども達が自校産などで直接手に触れた食材や、身近な食材を給食で使用して、子ども達の食べる意欲につなげています。

「黒豆ごはん」の黒豆は、岩手大学農学部で栽培されており、高等部の生徒が選別の手伝いをしています。

「鮭立田きのこソースかけ」は、岩手県の魚である鮭を使用しています。

ヤーコンは、中学部の園芸班が収穫した自校農園産です。また、すき昆布は岩手県産です。

「ひつつみ汁」(郷土食)は、定番人気メニューです。普通の「ひつつみ汁」の時もありますが、今大会のものは味に変化をもたせ、寒くなってきた頃に体が温まる「みそ豆腐ひつつみ」です。大根、長葱、小松菜、みそは岩手県産のものです。また、盛岡は豆腐の消費量日本一で、盛岡市の学校給食では、毎月「豆腐の日給食」を実施しています。

りんごは、学校の近所の吉田果樹園さんのもので季節にあったおいしい品種のものを届けてくれます。



福島県 鮫川村学校給食センター

玄米ごはん、牛乳、えごまめバーグ、
カミちゃんサラダ、つるむらさきと
えごま卵のかき玉汁、ミニトマト

エネルギー 676kcal	たんぱく質 26.2g	脂質 22.3g(29.7%)
カルシウム 351mg	マグネシウム 100mg	鉄 3.5mg
亜鉛 3.5mg	ビタミンA 290 μgRE	ビタミンB ₁ 0.81mg
ビタミンB ₂ 0.59mg	ビタミンC 23mg	食物繊維 5.7g
食塩相当量 2.3g		

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、鈴木ひろ子



今回の献立のテーマは、「みんなでつくる鮫川村の給食」です。村の「子供の健康を守る会」を意識して歯の健康を心がけ、児童生徒と保護者が考案したメニューを取り入れ、福島県鮫川村の特徴が出る献立となっています。

主食は噛みごたえのある「玄米ごはん」。主菜は、村内産の健育美味豚、

村の特産品の大豆とえごまを使用した、噛みごたえのある「えごまめバーグ」。副菜は、「カミちゃんサラダ」です。村をあげて「歯科活動」に取り組んでおり、給食センターでは、児童生徒から「カミカミメニュー」を募集し、「カミカミ献立」を提供しています。汁は、福島県が生産量1位を誇るつるむらさきを使った「つるむらさきとえごま卵のかき玉汁」。ミニトマトは、村内産の「アイコ」という品種です。大ぶりで甘味が強く、とても好評で、村内食材の良さが出ています。

昨年の原発事故後は、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。



埼玉県

所沢市立第1学校給食センター

ごはん、牛乳、開拓井、634のマリネ、
ふわふわ野老汁、みかん

エネルギー 697kcal	たんぱく質 24.7g	脂質 17.6g(22.7%)
カルシウム 364mg	マグネシウム 117mg	鉄 3.8mg
亜鉛 3.7mg	ビタミンA 355μgRE	ビタミンB ₁ 0.56mg
ビタミンB ₂ 0.57mg	ビタミンC 53mg	食物繊維 6.2g
食塩相当量 2.6g		

所沢市北野3丁目33番地の5

出場者名：小林洋介、山田雅士



所沢市の子ども達が誰でも知っている人気の給食メニューを作りたいと考案しました。子ども達の愛着がある故郷の食材をふんだんに使っています。

「開拓井」は三富の開拓時代をイメージした井ぶりです。そばろを赤味噌で味付けしたり、ひじきを入れることで武蔵野の大地をイメージしました。開拓時代に盛んに栽培されていたさつまいもも入れました。

「野老汁」は、所沢が「野老(ところ)＝山芋」がある沢から所沢と呼ばれるようになった由来があることから、山芋を使った料理になっています。

所沢のかぶとほうれん草の出荷量は全国上位です。最近では梨の栽培も行われています。風味豊かな梨をドレッシングに、淡泊な味わいのかぶとほうれんそうを和えました。東京スカイツリーとかけて「634のマリネ」とネーミングしました。野菜嫌いの子も親しみをもってくれたらと考えています。

食材は地場産物を積極的に取り入れ、子ども達にはセンターだよりや献立表、巡回指導で地場産物や生産者を紹介しています。



栃木県

宇都宮市立田原中学校

田原元気もりもりごはん、牛乳、ヤシオマスのしもつかれーゼ、ネギニラとモヤシのごま炒め、とちまる呉汁、とちおとめゼリー

エネルギー 867kcal	たんぱく質 40.8g	脂質 19.6g(20.3%)
カルシウム 386mg	マグネシウム 149mg	鉄 3.96mg
亜鉛 3.9mg	ビタミンA 307μgRE	ビタミンB ₁ 0.89mg
ビタミンB ₂ 0.62mg	ビタミンC 30mg	食物繊維 7.1g
食塩相当量 2.9g		

宇都宮市下田原町 1722

出場者名：塚原治子、木村雅恵



「しもつかれ」は栃木県の郷土料理の代表ですが、見た目や酒粕の味や匂いから生徒たちからは敬遠されがちな料理です。そこで、抵抗なく食べてもらえるようアレンジしました。さらに、本来は鮭の頭を使用するところですが、栃木県が開発した「ヤシオマス」を使用しています。

ネギニラは栃木県が開発した野菜です。まだ一般的に広く流通していないので、地元生産者の協力を得て学校給食に供給してもらえるようになり料理が実現しました。

「呉汁」は栃木県の特産物のかんぴょうやごぼうを使って、まるやかさを出すために県の特産の牛乳も使用しています。

ごはんは、不足しがちなビタミンやミネラルが補えるよう、地元の米を5分づきにしたものを混ぜています。

食に関する年間指導計画を作成し食に関する指導を行っています。教職員には、学校給食の意図を理解し指導につなげる場を設けています。生産者とは、学校と家庭、地域が一体となって食に関する指導が行えるよう話し合いや行事を持っています。



長野県

長和町立長門小学校

枝豆と梅のさっぱりごはん、牛乳、
こいのえごま甘辛揚げ、糸寒天入り磯浸し、
長和の香りみそ汁、りんご

エネルギー 705kcal	たんぱく質 25.9g	脂質 21.2g(27%)
カルシウム 455mg	マグネシウム 122mg	鉄 5.8mg
亜鉛 3.4mg	ビタミンA 209μgRE	ビタミンB ₁ 0.37mg
ビタミンB ₂ 0.47mg	ビタミンC 21mg	食物繊維 7.6g
食塩相当量 2.5g		

小県郡長和町長久保 410

出場者名：長岡千鶴子、山浦しげ子



長和町は長野県のほぼ中央に位置し稲作農業が盛んな中山間地です。長門牧場やかやま、姫木は標高が高く、野菜は甘くておいしく、生産者の直売など積極的な取り組みがされています。また「えのき茸の里」と呼ばれ、きのこ類の栽培も盛んです。

「枝豆と梅のさっぱりごはん」のお米は、地元の米専業農家から「こしひかり」を直接入荷しています。鯉は海のない長野県では、重要なたんぱく資源でした。地元の両角淡水より佐久鯉を入れていただき、から揚げにして昔から作られている、えごまを混ぜ、伝統食としました。「磯浸し」は、地元の小松菜やえのき、県の特産物糸寒天を加え食物繊維を充実させます。「長和の香りみそ汁」は、たかやまで収穫された野菜 100% で作ります。甘くておいしい倉みその風味が、ふる里の味として生きます。

3年生はえのき茸生産農家を見学に行きます。2年生は自分達が栽培した大豆を使い豆腐作り、みそ作りを体験します。5年生の米作りは生産農家さんが関わります。

甲信越・北陸ブロック

新潟県

上越市立名立中学校

古代米ごはん、牛乳、いわしの梅煮、
オータムポエムの和え物、スキー汁、
キウイフルーツ

エネルギー 871kcal	たんぱく質 34.3g	脂質 25.1g(26%)
カルシウム 415mg	マグネシウム 142mg	鉄 3.9mg
亜鉛 4.3mg	ビタミンA 468μgRE	ビタミンB ₁ 0.77mg
ビタミンB ₂ 0.73mg	ビタミンC 81mg	食物繊維 7.7g
食塩相当量 2.9g		

上越市名立区赤野俣 532-1

出場者名：瀬川あきは、田郷岡スミ子



上越市は雪が多くとても寒い地域ですが「いわしの梅煮」のしょうがや「スキー汁」で体も心も温まります。「スキー汁」はスキー発祥の地、上越で食べられてきた伝統食です。紫黒米を混ぜたご飯はほんのりピンク色に染まって早く春の訪れの桜が咲くようにという願いも込めています。オータムポエムは別名をアスパラ菜といい、寒さにあうと甘みが増します。

紫黒米、オータムポエム、大根、さつまいも、長ねぎ、梅、豆腐、味噌は名立区産のものを、白米、いわし、もやし、豚肉は上越市のものを、大豆ペースト、牛乳は新潟県のものを使用し地産地消に取り組んでいます。また梅干しは名立中学校でとれた梅を生徒による給食委員会で手作りしたものを使用します。キウイフルーツも名立中学校でとれたものです。

名立区にはじゃがいもの会という地場産野菜を納めてくださる業者があり、じゃがいもや玉ねぎ、さつまいも、里いもなど多くの野菜を納めてくださっています。その方々に名立区の郷土料理を教わり一緒に作りました。

愛知県

西尾市立西尾中学校

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

エネルギー 851kcal	たんぱく質 33.2g	脂質 19.1g(20.2%)
カルシウム 424mg	マグネシウム 115mg	鉄 4.3mg
亜鉛 3.6mg	ビタミンA 295μgRE	ビタミンB ₁ 0.52mg
ビタミンB ₂ 0.62mg	ビタミンC 34mg	食物繊維 7.5g
食塩相当量 2.6g		

西尾市今川町土井堀 1 番地

出場者名：富田直美、三浦康子



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、地元産人参を練りこ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。

和歌山県

和歌山市立名草小学校

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

エネルギー 677kcal	たんぱく質 26.9g	脂質 16g(21.3%)
カルシウム 528mg	マグネシウム 111mg	鉄 3.8mg
亜鉛 3.3mg	ビタミンA 329μgRE	ビタミンB ₁ 0.55mg
ビタミンB ₂ 0.52mg	ビタミンC 63mg	食物繊維 6.1g
食塩相当量 2.2g		

和歌山市紀三井寺 240 番地

出場者名：土井登世、山中恭子



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入った煮物です。子ども達が親しみやすい味となっています。

副食の「ぬた」は、地域でとれる野菜をみそ和えにしています。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、地元の布引にニンジン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つくりました。布引のニンジンは色艶がよく、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。



広島県

三次市立八次学校給食共同調理場

和風ドリア、牛乳、
わにの米っ粉からあげ、米粉麺サラダ、
霧の海汁、りんご

エネルギー 714kcal	たんぱく質 32.5g	脂質 23g(28.4%)
カルシウム 534mg	マグネシウム 112mg	鉄 3.4mg
亜鉛 3.2mg	ビタミンA 337 μ gRE	ビタミンB ₁ 0.39mg
ビタミンB ₂ 0.57mg	ビタミンC 52mg	食物繊維 5.6g
食塩相当量 3.2g		

三次市島敷町 1717

出場者名：伊藤真由美、正平麗子



三次市は、地場産物の豊富な土地柄毎日地元から野菜が季節に合わせて届いています。昨年度より JA 女性部の方にもご協力をいただいて以前よりたくさんの地元野菜が届くようになりました。活用率も季節によっては 80% 近くの時もあります。年間を通せば 40% 近くになるようになりました。



今回の料理のテーマは、三次の伝統の食材「わにざめ」と新しい食材「米粉」、地元特産の山の芋を使って三次の霧の海をイメージしてみました。

「わに」は、クロコダイルではなくわにざめです。三次庄原の県北地方では新鮮な魚が食べられないので、日持ちのするわにざめを好んで食べていました。今回は米粉を使ってから揚げにしてみました。米粉は、三次特産のあきろまんを米粉にしたものです。三次の新しい味として広く使われています。

「霧の海汁」は、三次盆地の秋の名物である霧の海を、地元特産の山の芋を使って表現してみました。味噌汁の中身は、地元の旬の食材をふんだんに使っています。

愛媛県

愛媛県立今治特別支援学校

古代米入りごはん、牛乳、魚の香草パン粉
焼きレモン添え、カラフルサラダ、
五目スープ、みかんゼリー

エネルギー 832kcal	たんぱく質 31.9g	脂質 21.6g(23%)
カルシウム 375mg	マグネシウム 131mg	鉄 3.8mg
亜鉛 2mg	ビタミンA 483 μ gRE	ビタミンB ₁ 0.73mg
ビタミンB ₂ 0.69mg	ビタミンC 79mg	食物繊維 8g
食塩相当量 2.5g		

今治市桜井乙 32-313

出場者名：中家華奈、黒川レミ



今治地方の地場産物を取り入れた献立です。本校は、中学生・高校生が全校に占める割合も大きく、成長期の鉄分補給を目的とした「カラフルサラダ」は生徒達にも人気の献立です。



今治地方の特産物として、鳥生れんこん、玉川町のしいたけ、岩城島のレモンが知られています。鳥生れんこん

は、大正時代に地区の先駆者によって導入され、それ以来、今治市立花地区の特産として栽培され始めました。また愛媛県は全国 3 位のしいたけ生産県です。玉川町は県下最大の産地となっています。岩城島のレモンは、防腐剤やワックスなどの処理はせずに出荷しています。

天然にがりで育てた「おんまくミニトマト」は「魚のパン粉焼き」と「五目スープ」の両方に使っています。「おんまく」は今治地方の方言で、ものすごくおいしいの意

「古代米」を子ども達が味わう機会として「古代米入りごはん」を提供しています。「赤米、緑米、黒米」の現物を掲示し、興味・関心が高まるように支援しています。

鹿児島県

枕崎市立学校給食センター

九州の恵みの雑穀ごはん、牛乳、枕崎牛の梅風味揚げ、にがうりのサラダ、とうがんとしらす干しのかきたま汁、早生みかん

エネルギー 729kcal	たんぱく質 29.5g	脂質 20.9g(25.8%)
カルシウム 352mg	マグネシウム 117mg	鉄 3.4mg
亜鉛 4.8mg	ビタミンA 270μgRE	ビタミンB ₁ 0.61mg
ビタミンB ₂ 0.6mg	ビタミンC 66mg	食物繊維 6.1g
食塩相当量 3.1g		

枕崎市中央町 183 番地 4

出場者名：瀬戸光代、本柳慎二



枕崎市はかつおが有名で、学校給食でも毎月 3~4 回、かつおを使った献立を取り入れています。

枕崎牛についてはなかなか知られていないのが現状です。学校給食を通して児童生徒、地域の方々においしい枕崎牛を知ってほしく、月 1 回枕崎牛を使った学校給食を取り入れています。

毎月、給食センター、地元の生産者グループ、農政課で「学校給食野菜供給検討会」を開き、地元でとれる野菜などを学校給食に活用しています。児童生徒と生産者との交流会を行い、交流給食を実施しています。児童生徒からのお手紙や食に関する作文を各学校に食育通信として放送してもらいます。また、地元の食材を使用した日は献立表や給食だより、食材資料として学校や家庭へお知らせしています。

年間行事の際の献立では、鹿児島の郷土料理である、奄美の鳥飯、さつますもじ、ガネ、豚みそ、豚汁、さつまた汁などを取り入れています。鹿児島の伝統食であるさつまた揚げは、地元の水産高校の生徒が作ったものを使用しています。



沖縄県

竹富町立波照間小中学校

もちきび黄金ごはん、牛乳、しいらとたっぷり島野菜のシークアーサー煮、パパイヤしりしり、アーサー汁、波照間黒糖ゼリー

エネルギー 865kcal	たんぱく質 35.5g	脂質 15g(15.6%)
カルシウム 440mg	マグネシウム 153mg	鉄 4.3mg
亜鉛 3.5mg	ビタミンA 712μgRE	ビタミンB ₁ 0.8mg
ビタミンB ₂ 0.6mg	ビタミンC 57mg	食物繊維 7.2g
食塩相当量 2.9g		

八重山郡竹富町字波照間 54 番地

出場者名：首藤由佳、大嶺多枝美



波照間は(有人島での)日本最南端に位置します。島の食物はどれも強い日差しをいっぱい浴びて栄養がぎっしり濃縮されています。この献立にはこれらの島野菜をふんだんに使用しています。農家を営むおじい、おばあが長年の経験を活かして作った、おいしく無農薬の安全な野菜を使用しています。

本校では大規模な土地を利用して、児童生徒自らも多くの野菜を育て、それも給食の食材として使用しています。今回、小学生が育てたゴーヤーとオクラを使用しました。パパイヤ、長命草、オオタニワタリは学校でほぼ一年中取れる作物なので多用しました。島には古くから豆腐屋があり、今回の「アーサー汁」には、島豆腐がたんぱく資源として入れてあります。

島を代表する地場産物が 3 つあります。もちきび、黒糖、波照間の幻の泡盛「泡波」。ほぼ毎週「もちきびごはん」を提供します。今回のデザートは波照間の黒糖を使用した「黒糖ゼリー」です。幻の泡盛は、「パパイヤしりしり」の風味を引き出すために少量使用。波照間島の味が醸し出されるよう工夫しています。



第1～6回大会出場校紹介

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)
北海道・東北 ブロック	北海道 札幌市立山の手南小学校	 21世紀構想研究会特別賞 北海道 江別市立学校給食センター 対雁調理場	 女子栄養大学特別賞 秋田県 横手市平鹿学校給食センター
	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
関東 ブロック	千葉県 匝瑳市野栄学校給食センター	 女子栄養大学特別賞 東京都 江戸川区立下鎌田小学校	東京都 品川区立小山小学校
	静岡県 静岡市立清水有度第一小学校	 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
甲信越・北陸 ブロック	 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
	 21世紀構想研究会特別賞 石川県 加賀市立錦城中学校	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
中部・近畿 ブロック	愛知県 高浜市立南中学校	岐阜県 中津川市立西小学校	 岐阜県 多治見市共栄調理場
	三重県 鳥羽市学校給食長岡共同調理場	 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
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	山口県 岩国市立東小学校	 学校給食研究改善協会賞 島根県 松江市立八雲学校給食センター
	 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	 21世紀構想研究会特別賞 香川県 高松市立国分寺北部小学校
九州・沖縄 ブロック	 女子栄養大学特別賞 佐賀県 小城市学校給食センター	佐賀県 佐賀市立新栄小学校	長崎県 壱岐市立芦辺小学校
	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	 鹿児島県 出水市立米ノ津東小学校

第4回 (1,552 応募)	第5回 (1,817 応募)	第6回 (2,057 応募)
 21世紀構想研究会特別賞 青森県 青森市立油川小学校	青森県 黒石市立六郷小学校	岩手県 平泉町立平泉小学校
福島県 鮫川村学校給食センター	福島県 鮫川村学校給食センター	福島県 南会津郡只見町 学校給食センター
茨城県 笠間市岩間学校給食センター	東京都 檜原村学校給食共同調理場	茨城県 筑西市立下館学校給食センター
静岡県 静岡市立蒲原東小学校	栃木県 宇都宮市立豊郷中央小学校	群馬県 沼田市白沢調理場
 新潟県 上越市立春日新田小学校	新潟県 上越市立春日小学校	長野県 小諸市立東小学校
 女子栄養大学特別賞 富山県 高岡市立野村小学校	 富山県 砺波市学校給食センター	富山県 富山県立富山総合支援学校
岐阜県 土岐市学校給食センター	愛知県 幸田町学校給食センター	 21世紀構想研究会特別賞 岐阜県 海津市学校給食センター
 和歌山県 和歌山市立有功小学校	 岐阜県 郡上市白鳥学校給食センター	 和歌山県 和歌山市立名草小学校
徳島県 勝浦町学校給食センター	 21世紀構想研究会特別賞 鳥取県 三朝町調理センター	 女子栄養大学特別賞 香川県 観音寺市大野原 学校給食センター
香川県 三豊市立詫間中学校	 女子栄養大学特別賞 香川県 高松市立国分寺南部小学校	 高知県 大月町立大月中学校
長崎県 峰学校給食共同調理場	佐賀県 嬉野市塩田学校給食センター	鹿児島県 鹿児島県立鹿児島盲学校
沖縄県 名護市立屋部学校給食センター	長崎県 峰学校給食共同調理場	沖縄県 竹富町立小浜小中学校

凡例
優勝校(施設) 
準優勝校(施設) 
特別賞ほか 

第1～6回大会優勝・準優勝校給食紹介

第1回大会

2006年

長野県 長谷学校給食共同調理場

香川県 高松市立国分寺中学校



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



ごはん、牛乳、しょうゆ豆、はまちの照り焼き、
さめぎ菜の磯香あえ、みそ汁、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

滋賀県 守山市立守山小学校



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



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

2008年

岐阜県 多治見市共栄調理場

鹿児島県 出水市立米ノ津東小学校



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



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4回大会

2009年

新潟県

上越市立春日新田小学校

和歌山県

和歌山市立有功小学校



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



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

2010年

岐阜県

郡上市白鳥学校給食センター

富山県

砺波市学校給食センター



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



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6回大会

2011年

和歌山県

和歌山市立名草小学校

高知県

大月町立大月中学校



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



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

いのちをつなぐ

SARAYA



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系洗剤。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が気になりません。



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)

調理現場に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



6 経済生活支援事業

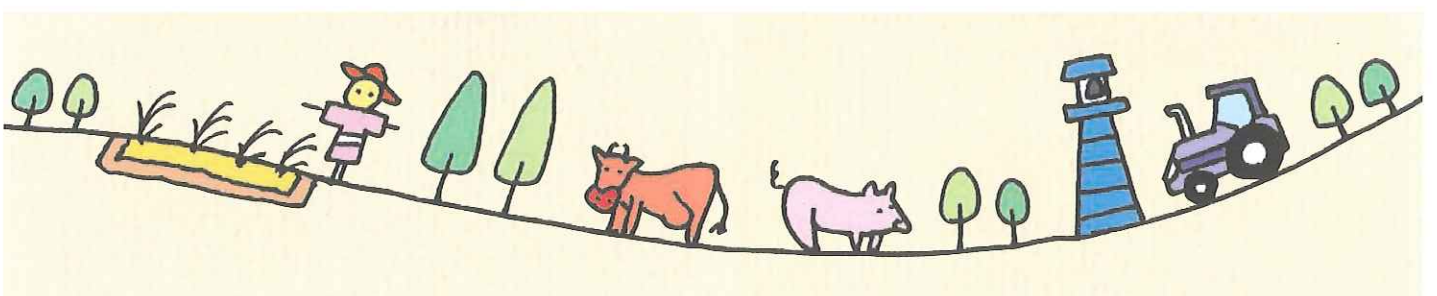
- アイリスプラン（年金コース、医療・傷害補償コース）
- 文部科学省団体扱自動車保険
- 自動車共済・火災共済・自然災害共済
- 遺言信託・遺産整理業務紹介サービス



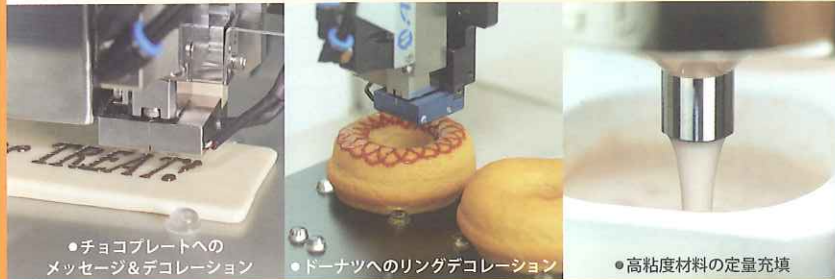
一般財団法人 教職員生涯福祉財団

The Foundation for Welfare of Educators

〒160-0012 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>



武蔵のディスペンサーが、 次世代の「食」をサポートします。



●チョコレートへの
メッセージ&デコレーション

●ドーナツへのリングデコレーション

●高粘度材料の定量充填

ディスペンサーとは・・・

液体定量吐出装置とも呼ばれ、
液体及びペーストを
高精度で定量供給・塗布するシステムです。

ディスペン
ス技術で、

- ・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。



卓上塗布システム
(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
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

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

TOKYO GAS LIFEVAL エネルギー・フロンティア TOKYO GAS

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」

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

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—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

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防入60
TEL0533-88-5111 FAX0533-88-4510
<http://www.aiho.co.jp/> | AIHO 掲載

ikeya

紙容器でオープン調理ができる
オーブンクッカー



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

〒104-0044 東京都中央区明石町6-4 TEL(03)3524-1202 FAX(03)3524-1279

株式会社ニチレイフーズ 営業本内部

衛生管理に!

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」



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58年!

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 TEL.03-3734-8171
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>



印刷とWEBのハイブリッド
<http://www.sugawara-p.co.jp>

菅原印刷株式会社
東京都台東区蔵前 3-15-1 エスピービル
Tel.03-5687-2211 Fax.03-5687-2310
e-mail.eigyo@sugawara-p.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/エイケイエイ 096(377)2666

tanico
美味しく安全な給食を!

学校給食施設的设计、コンサルティング、厨房設備製造、備品選定、アフターサービスに至るまで、No.1 厨房メーカーの「タニコ」が総合的にプロデュース! HACCP の概念を導入し、安全な給食施設的设计・施工ならばお任せ下さい。

総合厨房：設計・製造・施工・メンテナンス

タニコ株式会社 お気軽に問い合わせ下さい
本社：東京都品川区戸越1-7-20 官需部Tel:03-5498-7904

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

CAMPUS



東京理科大学

衣類/シューズ殺菌保管機
ユニクリーン

紫外線とオゾンのダブル抗菌で、紫外線が直接照射されない箇所にもオゾンが行き渡り隅々まで殺菌・脱臭します。

包丁まな板消毒保管庫機
メイクリナーミニ

熱風を強制循環させることで、どの部分の収納物も80℃以上に昇温されています。

ハンガーと棚の交換で収納自在

収納した包丁・まな板を隅々まで熱風消毒します。

株式会社 中西製佐所
本社/大阪市生野区真南5丁目4番14号〒544-0015
TEL:06(6)6791-1111 FAX:06(6)6793-5151
<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

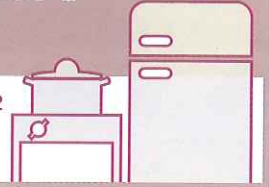
業務用厨房機器総合メーカー

FUJIMAK

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。

東京都港区新橋5-14-5 ☎03-3434-7262

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



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

- 和え物の冷却は従来通り真空冷却で!
プリンやゼリー等も冷風冷却併用で
冷却可能です!
- 槽内の丸洗いが可能で衛生的
- 1台2役の柔軟な運転制御

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>



mishima

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 広島市中区南宮島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) 524-0988 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

塩麴

味噌屋が作った

便利な
1kg入り

素材の味を
引き立てます。

- 肉や魚の漬け込みに。
- 野菜の浅漬けに。
- 料理の味付けやソースに。

宮坂醸造株式会社 <http://www.miyasaka-jozo.com/>
本社/東京都中野区野方2-4-5 TEL.03-3385-2123(営業部直通)

●国産米粉使用
●調味料(アミノ酸等)不使用

米粉シチューの素
ホワイト

おから入り
肉団子シチュー

荷姿:1kg×10=1ケース

ヘルシー
ファーム[®]

米粉カレーの素
マイルド

●食物繊維
たっぷり
●使いやすい
塩分量

カレーライス

荷姿:1kg×10=1ケース

理研ビタミン株式会社 ホームページアドレス <http://www.rikenvitamin.jp>
業務用食品営業本部 〒110-0083 東京都千代田区麹町5-1 ☎03(5275)5156

Quality & Device

WAKO APRON Pro

H A C C P
&
R O H S



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 愛知県東海市七宝町桂北海道2055 TEL.052-444-3000(代)
TEL.052-444-2634(予約) 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ため、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230店舗
出店しています。





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KKは、これからもたくさんの
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®

「第7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.

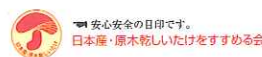
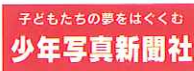
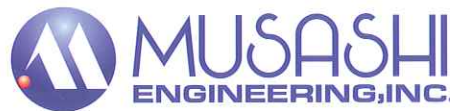
AJINOMOTO®

財団法人 上廣倫理財団

いのちをつなぐ

SARAYA

一般財団法人
教職員生涯福祉財団



特別協賛

