

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—
報告書

このたび開催の「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」に対し、多大なご支援を賜り、厚くお礼申し上げます。

おかげさまで大会を無事終了することが出来ましたのでご報告申し上げます。

1. 大会主旨

全国の学校給食では、地域でとれるさまざまな地場産物を食材として利用した献立が提供されています。学校給食は、食の文化を守り育てる食育の現場であり食の地域ブランドにも密接に関わっています。

本大会は、学校給食で提供されている献立内容はもとより、郷土を代表する地場産物の活かし方を競いながら食育を啓発することを目的としております。同時に育ち盛りの児童生徒の健全な食生活を考えながら、多くの方々に学校給食の重要な役割を知っていただく機会にしたいと考え、第7回全国学校給食甲子園を開催いたします。

2. 大会概要

<応募期間>平成24年7月1日（日）～8月10日（金）

<地区代表表彰式>平成24年10月27日（土）大阪会場（プリムローズ大阪）

平成24年11月3日（土）埼玉会場（浦和ロイヤルパインズホテル）

<決勝大会>平成24年12月1日（土）～2日（日）

*1日（土）＝調理器材確認及びレセプション

*2日（日）＝午前・調理、午後・審査及び表彰式、閉会式

<決勝大会会場>女子栄養大学駒込キャンパス（東京都豊島区駒込3-24-3）

<決勝大会出場校>[北海道・東北ブロック] ●岩手大学教育学部附属特別支援学校（岩手県）●鮫川村学校給食センター（福島県）[関東ブロック] ●所沢市立第1学校給食センター（埼玉県）●宇都宮市立田原中学校（栃木県）[甲信越・北陸ブロック] ●長和町立長門（ながわちょうりつなごと）小学校（長野県）●上越市立名立（なだち）中学校（新潟県）[中部・近畿ブロック] ●西尾市立西尾中学校（愛知県）●和歌山市立名草（なぐさ）小学校（和歌山県）[中国・四国ブロック] ●三次市立八次（みよししりつやつぎ）学校給食共同調理場（広島県）●愛媛県立今治特別支援学校（愛媛県）[九州・沖縄ブロック] ●枕崎市立学校給食センター（鹿児島県）●竹富町立波照間小中学校（沖縄県）

<出場選手>各チーム栄養教諭または学校栄養職員、調理員計2名

出場者名は別紙2参照

<主催>特定非営利活動法人21世紀構想研究会（理事長・馬場錬成）

<運営>全国学校給食甲子園実行委員会

（事務局：特定非営利活動法人21世紀構想研究会内）

<実行委員会>

- 実行委員長 ・ 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）
・ 中村明子（東京医科大学兼任教授）
・ 長島美保子（公益社団法人全国学校栄養士協議会会長）
・ 長谷川芳樹（創英国際特許法律事務所所長）

<審査委員会>

- 審査委員長 ・ 銭谷眞美（実行委員長）
- 審査副委員長 ・ 長島美保子（実行委員）
- 審査委員 ・ 江口陽子（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課学校給食調査官）
・ 大角 亨（農林水産省食料産業局産業連携課長）
・ 合瀬宏毅（NHK解説委員）
・ 小川久恵（女子栄養大学短期大学部教授）
・ 香川芳子（実行副委員長）
・ 田中延子（実行委員）
・ 殿塚婦美子（実行委員）
・ 中村明子（実行委員）
・ 長谷川芳樹（実行委員）
・ 宗像伸子（東京家政学院大学客員教授、ヘルスプランニング・メカ主宰）
・ 馬場錬成（実行副委員長）
- 特別審査委員（協賛企業・団体の代表者）
 - ・ 津布久孝子（味の素株式会社 食品事業本部 家庭用事業部戦略グループ長）
 - ・ 丹波章彬（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）

<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A I H O、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

3. 選考の方法と結果

<応募>

北海道から沖縄まで、過去最多、2271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旬の地場産物を積極的に使い、各地の食文化を反映させた献立や給食を生きた教材として導入するための工夫がよくなされていました。また安全・安心はもとより、おいしさを重視した献立が多くみられました。

<第1次選考>

第1次の書類選考の結果、47都道府県から58校（センターを含む。以下同じ）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。レベルの高かった9県については、最終的に甲乙つけがたかったために、複数を選出しました。（別紙1参照）

<第2次選考>

全国を6ブロック（北海道・東北、関東、甲信越・北陸、中部・近畿、中国・四国、九州・沖縄）に分け、第1次選考を通過した58校から、生きた教材として活用することに配慮され、食に関する指導にも生かされているかどうか、地域と連携した取り組みになっているか等書類選考を行いました。その結果、各ブロックにつき4校、計24校を選出しました。（別紙1参照）

<第3次選考>

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

<決勝大会>

全国6ブロック代表12校が東京都豊島区的女子栄養大学駒込キャンパスで、応募した献立を実際に調理し、審査委員が調理技術、衛生管理、チームワーク等調理過程のチェックと食味審査で、優勝・準優勝各1校、特別賞2校、入賞12校を決定し、表彰しました。（別紙2参照）

<選考基準>

- (1) 献立は決勝大会実施日までに学校給食として提供したことがあるもの
- (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) 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
- (8) 60分以内で6人分を調理、後片付けをすること（調理前の手洗い時間は含まない）
- (9) 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
- (10) 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

4. 決勝大会

【大会プログラム】

(12月1日)

* 18時30分－20時30分 レセプション

(12月2日)

* 9時45分－10時15分 開会式

* 10時15分－10時30分 手洗い検査

* 10時30分－11時30分 出場校調理

* 12時00分－13時00分 食味審査

* 14時00分－15時00分 最終審査

* 15時00分－16時00分 表彰式、閉会式

《レセプション》

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

まず、はじめに主催者を代表して特定非営利活動法人21世紀構想研究会の馬場錬成理事長より「今年は史上最多となる2271校の応募がありました。明日、この2271校の中から選ばれた12校の選手は、全力を奮って郷土の誇りの学校給食で勝負していただければと思います」との挨拶に続き、銭谷眞美実行委員長が「決勝大会に進まれた選手のみなさん、おめでとうございます。全国2200を越える学校の中から1次、2次、3次と予選を突破されたことは大変なことです。どこが優勝してもおかしくない状況です。明日は、チームワークの良さを発揮してください。世界に冠たる日本の学校給食は、栄養バランス・食育・地産地消が考えられています。これはみなさまの大変なご苦勞の賜であると思っております。明日はぜひ決勝大会を楽しんでください」と挨拶。

続いて後援であり決勝大会の施設を提供していただいている女子栄養大学、香川芳子学長（当日はご都合により欠席のため代読）から「先日ドイツでも賞賛された通り、日本の学校給食は世界で最も優れたものだと思っております。栄養学的に確定されていて、それを実施する栄養士・調理師のレベルの高さ、サポートする学校の体制など、素晴らしいのです。日本人の健康や体格をここまで向上されてきたことを、学校給食に関わる者として、誇りに思います。とのお言葉を頂きました。

次に後援の文部科学省、久保公人（きみと）スポーツ・青少年局長が「この大会は、学校の栄養士、調理師の先生方のモチベーションアップにも繋がっています。地場産業・地域との連携も図れて、文部科学省としましても大変喜ばしい事業だと思っております。今後ともサポートさせていただきたいと思っております。厳しい予選を勝ち抜いた選手の皆様、明日はがんばってください」と述べられ、乾杯のご発声に始まる歓談がありました。



決意表明の様子



選手宣誓を決める抽選の様子

続いて出場選手による決意表明、選手宣誓者を決める抽選が行われ、宣誓は埼玉県、所沢市立第1学校給食センターの小林洋介さんに決定。その後、農林水産省食料産業局の大角亨産業連携課長より「学校給食の現場での取り組みによって、農家の新しい販路開拓や地産地消を生徒児童にわかってもらえることにもなります。これにより新しい食の展開、維持、拡大ということに繋がるかと思えます。こういう観点から、学校給食にはとても期待しています」との挨拶に続き、最後に文部科学省スポーツ・青少年局の江口陽子学校給食調査官より「ご参加の先生方は、子ども達の想い、地域の願いを考えて、今日この場で献立をご紹介くださったかと思えます。先生方の献立を、毎日子ども達は楽しみにしています。ぜひ明日はこの子ども達の想いをしっかり受け止めてがんばっていただけたらと思えます。明日は緊張するかと思えますが、日頃の取り組みと、学校給食にかける思いをしっかりとこめていただければと思えます」と前夜祭を締めくくりました。

《決勝大会》

● 開会式

午前9時45分から選手、審査委員、後援・協賛企業等の大会関係者100名程が出席して開会式が行われました。大会実行委員長の銭谷眞美・東京国立博物館長が「過去最高の応募数から激戦を勝ち抜いてきた12校の皆さんは、決勝大会に進まれたことを誇りに思っていたと思います」と激励の言葉を贈りました。

選手宣誓は関東ブロック代表の埼玉県所沢市立第1学校給食センター、栄養教諭 小林洋介さんが行いました。史上初の男性栄養教諭として出場した小林さんは「私達は自然の恵みと生産者の笑顔を大切に、全ての子ども達がお昼ご飯が待ち遠しくなる、わくわくする給食を作ることを誓います」と高らかに宣誓し、学校給食の頂点をめざす戦いの火蓋が切って落とされました。



開会式の様子



選手宣誓をする小林洋介さん

●調理

手洗い検査の後、午前10時30分、銭谷眞美委員長の号令で一斉に調理開始。1時間以内に6食分の給食の調理、後片付けまでを完了させねばならないという厳しいルールのため選手は真剣そのものの表情で作業を進めます。それを追う取材陣やTVカメラ、調理室は作業終了まで大変な熱気に包まれました。

また、今大会は初の試みとしてインターネット上での生中継を実施し、地元関係者をはじめ数多くの視聴者がこの大会を見届けました。



調理中。1時間で6食分を作るためスピードが必要

●審査

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

その結果、優勝、準優勝、特別賞、入賞を決定しました。



食味審査の様子

●表彰式、閉会式

優勝（味の素株式会社 だし・うまみ賞）は、中部・近畿ブロック代表、西尾市立西尾中学校（学校栄養職員・富田 直美さん、調理員・三浦康子さん）が栄冠を射止めました。

準優勝（サラヤ賞）は、昨年の優勝校、中部・近畿ブロック代表の和歌山市立名草(なぐさ)小学校(学校栄養職員・土井登世=たかよさん、調理員・山中恭子さん)が選ばれ、女子栄養大学特別賞は、北海道・東北ブロック代表の岩手大学教育学部附属特別支援学校(学校栄養職員・斉藤 洋子さん、調理員・目黒沙織さん)に、21世紀構想研究会特別賞は、関東ブロック代表の宇都宮市立田原中学校(学校栄養職員・塚原 治子さん、調理員・木村雅恵さん)に贈られました。また、出場全12チームに対し入賞の表彰が行われました。

その後、田中延子審査委員が講評を行いました。「2,271校を1～3次審査と絞り込む中で、栄養バランス、地場産物活用などに着目して参りました。本日の決勝大会では、出場校の点数の差はほとんどありませんでした。どこもチームワークが良く、彩りも甲乙つけがたかったです。年々献立レベルもが上がっています。審査の判断として決定的だったのは、練習の積み重ねという部分です。最後に力を発揮するのは、シミュレーションを重ねてきた学校だと思います。

味について若干の開きが出ました。普段は大量に作っていますが、決勝大会では限られた短い時間で、なおかつ少量の調理です。出汁がちゃんと出ていないところもありましたが、しっかりとシミュレーションしてきたところはしっかり味が出ています。

そして、最終選考のポイントは、『児童生徒が食べたいと思うか、地場産物教育に活かしているか、おいしさ』を基準に考えました。決勝出場した皆さん、これで終わりではありません。来年、再来年も更に良い献立で、是非ご参加下さい」と述べました。

最後に主催者の馬場鍊成特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事長は閉会の挨拶で、「今年もまた多くの感銘と感動が生まれました。選手のみなさん、ありがとうございました。

今大会は中部・近畿ブロック2チームが、優勝、準優勝を分け合う結果となりました。

愛知県西尾市は抹茶の名産地です。西尾市立西尾中学校はこれを活かしたユニークでおいしい献立を作り、これは優勝に相応しいものでありました。12校の審査は紙一重でした。ですから、皆さんは胸を張って地域に帰り、子ども達や関係者に報告してください。

この学校給食甲子園大会は、単に栄養士・調理員のコンテストではありません。食育推進運動の一環で、給食がいかに重要な役割を果たしているか全国に知ってもらうことが目的です。

3日前に中国の人民網で、中国の給食は不完全であり、日本に学ぶべきという異例のニュースが発信されました。ドイツからも日本の給食を見習うべきだというニュースが流れておりました。イギリスでは、自国の給食は不十分だと、子ども達がネットで意見を発信しています。日本の給食は世界に冠たるものなのです」と選手を讃えました。さらに「大会は学校給食を理解して貰い、食育振興にも貢献したいと考えて実施しています。今回も多くの人のご支援をいただきましたが、第8回以降も続けていきたいと考えているのでご理解とご支援をお願いします」と閉会の挨拶が行われました。

表彰式の様子





12チームの記念写真

以上のように第8回全国学校給食甲子園の全プログラムは無事終了いたしました。

●大会後の反響

決勝出場校をはじめ、決勝大会出場が果たせなかった学校などからも、「来年はより一層、考え抜いた献立を応募して、決勝大会を目指したい」「調理員の意識が大きく向上した」「保護者・子どもたちが『食べること』について考えるようになった」「残食量が大きく下がった」「保護者の家庭で取れた農作物を使ってみたい、という申し入れをいただいた」等数多くのお手紙、メールなどを頂戴しました。また、優勝した西尾市立西尾中学校の地元、西尾市の道の駅、にしお・岡の山では早くも優勝献立がメニューとして提供されるなど、地域活性化に活用されました。



今大会もたくさんの方々のご支援、ご協力によって過去最多の応募をいただくことができました。また、大会前より各地のテレビ、新聞等で報じられ、決勝大会にも多くの報道陣が会場に詰めかけました。全国放送でも大きく取り上げられるなど、「学校給食甲子園」の反響がより全国的になっていると感じることができました。

このような大きな反響をいただく催し物にすることが出来たのもたくさんの企業、団体、個人の方々のご後援、ご協賛をいただいたからこそでございます。あらためてご支援に感謝、御礼を申し上げます。以上、第8回全国学校給食甲子園のご報告とさせていただきます。

全国学校給食甲子園事務局

別紙1 第7回全国学校給食甲子園第1次・2次・3次審査結果

北海道・東北ブロック

	都道府県	施設名	献立					
	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	おかか和え	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	初雪たけの和え物	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	ジャキジ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
	秋田県	大仙市仙北学校給食センター	ごはん(地場産あきたこまち)	牛乳	あきたどっさりハンバーグ(きのこたっぷりソース)	とんぶりのだいごんのサラダ	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

○印は二次審査通過施設
☆印は決勝大会出場施設

関東ブロック

	都道府県	施設名	献立					
	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	横浜市長阿久和小学校	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	ご飯	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ッツ炒め	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	おさくらご飯	牛乳	黒はんぺんの磯辺揚げ	白菜のごま和え	小笠満点味噌汁	みかん

○印は二次審査通過施設
☆印は決勝大会出場施設

甲信越・北陸ブロック

	都道府県	施設名	献立					
○	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	果物(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飯	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	車ふのフライ	きりざい	魚沼きのこ汁	みかん
	新潟県	五泉市学校給食センター	ごはん(五泉市産コシヒカリ)	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	米粉麺のつるっとスープ	キウイフルーツ
☆	新潟県	上越市立名立中学校	古代米ご飯	牛乳	いわしの梅煮	オータムボエムの和え物	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	ご飯	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	白身魚のラタトゥユ風グラタン	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	野菜たっぷり具汁	みかん

○印は二次審査通過施設
☆印は決勝大会出場施設

中部・近畿ブロック

	都道府県	施設名	献立					
☆	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	ご飯	牛乳	亀山茶つくねバーグのあんかけ	キャベツのしそ和え	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
	兵庫県	朝来市朝来学校給食センター	白ごはん	牛乳	岩津ねぎミンチカツ	ゆずの香りと和え	朝来汁	りんご
	京都府	京丹後市立久美浜中学校	さつまいもご飯	牛乳	ぶり大根	(ぶり大根)	のっぺい汁	黒豆の砂糖がらめ
	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
○	奈良県	宇陀市立学校給食センター	黒豆ご飯	牛乳	ぶりのバルサミコ酢ソースかけ	大和まなごまあえ	奈良のっぺい	いちご(明日香ルビー)
☆	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 にんじんふりかけ	ハリハリ汁	デザート

○印は二次審査通過施設
☆印は決勝大会出場施設

中国・四国ブロック

	都道府県	施設名	献立					
○	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	ちぐさ和え	豆腐ちくわと長芋のかきたま汁	メロン
	島根県	津和野町日原共同調理場	ごはん	牛乳	お茶シュニッツェル	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
○	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
☆	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	わにの米粉粉からあげ	米粉麺サラダ	霧の海汁	りんご
	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	地中熟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
	山口県	美祢市立嘉万学校給食共同調理場	桜えびとなっばのご飯	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	なし
	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
	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	鰯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
	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
	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
☆	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
	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ばんかんフライ	大月野菜のおかか和え	ブリの塩麹汁	いちご

○印は二次審査通過施設
☆印は決勝大会出場施設

九州・沖縄ブロック

	都道府県	施設名	献立					
	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
	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
	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和え	鯨汁	みかん
	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	冬野菜のひじき和え	のっぺい汁	みかん
○	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
○	大分県	佐伯市立佐伯小学校	麦ご飯	牛乳	鮎の塩糍焼き	摘果メロンの酢物	味噌汁	みかん
	宮崎県	宮崎県立延岡しろやま支援学校	むぎごはん	牛乳	錦揚げ・付け合せ	にらの卵とじ	八杯汁	
	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
	鹿児島県	奄美市立小宿小学校	麦ごはん	牛乳	きびなごとパイアの黒酢南蛮	高菜としらす干しの炒め	島豚汁	みかん
	鹿児島県	垂水市立学校給食センター	つあんつあん	牛乳	カンパチのんにくみそ焼き	野菜の黒酢和え	かねんだご汁	みかん
☆	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
☆	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	パパイヤシリシリ	アーサー汁	波照間黒糖ゼリー

○印は二次審査通過施設
☆印は決勝大会出場施設

別紙2 第7回全国学校給食甲子園 決勝大会審査結果

審査結果	ブロック	都道府県	学校(センター)名	出場者名	
優勝 味の素KK だし・うま味賞	中部・近畿	愛知県	西尾市立西尾中学校	富田 直美	三浦 康子
準優勝 サラヤ賞	中国・四国	和歌山県	和歌山市立名草小学校	土井 登世	山中 恭子

特別賞

女子栄養大学 特別賞	中国・四国	岩手県	岩手大学教育学部附属特別支援学校	斉藤 洋子	目黒 沙織
NPO法人 21世紀構想研究会 特別賞	中部・近畿	栃木県	宇都宮市立田原中学校	塚原 治子	木村 雅恵

入賞	北海道・東北	岩手県	岩手大学教育学部附属特別支援学校	斉藤 洋子	目黒 沙織
入賞	北海道・東北	福島県	鮫川村学校給食センター	芳賀 公美	鈴木 ひろ子
入賞	関東	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
入賞	関東	栃木県	宇都宮市立田原中学校	塚原 治子	木村 雅恵
入賞	甲信越・北陸	長野県	長和町立長門小学校	長岡 千鶴子	山浦 しげ子
入賞	甲信越・北陸	新潟県	上越市立名立中学校	瀬川 あきは	田郷岡 スミ子
入賞	中部・近畿	愛知県	西尾市立西尾中学校	富田 直美	三浦 康子
入賞	中部・近畿	和歌山県	和歌山市立名草小学校	土井 登世	山中 恭子
入賞	中国・四国	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
入賞	中国・四国	愛媛県	愛媛県立今治特別支援学校	中家 華奈	黒川 レミ
入賞	九州・沖縄	鹿児島県	枕崎市立学校給食センター	瀬戸 光代	本柳 慎二
入賞	九州・沖縄	沖縄県	竹富町立波照間小中学校	首藤 由佳	大嶺 多枝美