

第9回全国学校給食甲子園
—地場産物を活かした我が校の自慢料理—
報告書

全国学校給食甲子園実行委員会

このたび開催の「第9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います。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9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26年7月1日(火)～8月11日(月)

<地区代表表彰式>平成26年10月19日(日) 埼玉会場(浦和ロイヤルパインズホテル)
平成26年10月25日(土) 大阪会場(プリムローズ大阪)

<決勝大会>平成26年12月6日(土)～7日(日)

*6日(土)＝調理器材確認及びレセプション

*7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] ●青森市小学校給食センター(青森県) ●藤里町学校給食センター(秋田県)

[関東ブロック] ●文京区立青柳小学校(東京都) ●横浜市立上寺尾小学校(神奈川県)

[甲信越・北陸ブロック] ●高岡市学校給食石瀬共同調理場(富山県) ●福井市大東中学校(福井県)

[中部・近畿ブロック] ●高山市学校給食本郷センター(岐阜県) ●泉大津市立上条小学校(大阪府)

[中国・四国ブロック] ●三朝町調理センター(鳥取県) ●呉市立白岳小学校(広島県)

[九州・沖縄ブロック] ●延岡市立上南方小学校(宮崎県) ●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）
・ 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、
特定非営利活動法人 21世紀構想研究会理事）

<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 ・ 田中延子（実行委員）
・ 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）
・ 香川芳子（実行副委員長）
・ 信夫隆生（農林水産省食料産業局産業連携課長）
・ 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）
・ 馬場錬成（実行副委員長）
・ 三好恵子（女子栄養大学短期大学部教授）
・ 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・ムカガ主宰）
特別審査委員（協賛企業・団体の代表者）
・ 鳥垣淳子（味の素株式会社 家庭用事業部 販売マーケティンググループ課長）
・ 丹波章彬（東京サラヤ株式会社常任顧問）

<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、公益財団法人上廣倫理財団、一般社団法人Jミルク、一般財団法人教職員生涯福祉財団、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

<協賛> 味の素株式会社、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、有限会社菜友、株式会社日本一、株式会社中西製作所、武蔵エンジニアリング株式会社、株式会社 AIHO、創英国際特許法律事務所、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、イケ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、一般財団法人機能水研究振興財団、株式会社教育新聞社、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、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、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、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、2,157の給食献立の応募がありました。各校・施設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>

全応募（2,157）より、約220校（施設を含む。以下同じ）を選出しました。

<第2次選考>

第2次の書類選考の結果、47都道府県から58校を選出しました。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。応募数が多くレベルも高かった10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3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2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4次選考>

第3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校が東京都豊島区の女子栄養大学駒込キャンパスで、応募した献立を実際に調理し、審査委員が調理技術、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、牛乳・乳製品部門賞2校、優秀賞（企業賞）4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。原則として地場産物の範囲は都道府県内産までとする。
- (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
- (11) 過去、全国学校給食甲子園において、都道府県代表以上に選ばれた献立や他の学校給食コンクールにおいていずれかの賞を得た献立でないこと

4. 決勝大会

【大会プログラム】

(12月6日)

* 18時30分～20時30分 レセプション

(12月7日)

- * 9時45分～10時00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・施設調理
- * 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15分～16時15分 表彰式、閉会式

《レセプション》

12月6日のレセプションは出場選手、審査委員、後援・協賛をいただいた企業・団体の方々約80名が参加して行われました。

はじめに全国学校給食甲子園の銭谷眞美実行委員長より、「全国から選ばれた12校・施設の皆様、おめでとうございます。学校給食は、栄養補給、食育、地産地消、地場産業の取り入れ、衛生安全面などで、日本の先端的な部分を担っていると言えます。そんな日本の学校給食を支えている栄養士の先生、調理員の方々に、存分に腕をふるってもらえる催し物を作ろうと思い、発足したのがこの大会です。学校給食は、関係する人の裾野が広く、大きい事業です。いろいろな食品の生産者、流通させる方、容器を作る方など、たくさんの方達が携わっています。この大会も多くの企業団体などのご協賛を得て成り立っています」と挨拶を述べました。

次に、後援の文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課 大路正浩課長から「2,000校を越える中から選ばれた皆様、おめでとうございます。日本の学校給食は世界的に評価が高く、2年前にはワシントンポストの1面にも取り上げられました。文部科学省は今年度から、スーパー食育スクールというプロジェクトを推進しており、これは地域をあげて食育を盛り上げるようになっていきます。また、食育の教科書作りにも取り組んでいます。まずは小学校から始めています。きちんと教育現場で使用されるように、使い方も指導していきます。そして、食物アレルギーの対応にも取り組んでいます」と挨拶がありました。

次に来賓挨拶として女子栄養大学の香川芳子学長から「全国学校給食甲子園が始まって以来、飛躍的に学校給食が良くなってきていると感じております。今年で9回を迎えるこの大会は、とても素晴らしい行事です」と述べられたあと、香川先生は大会開催への祝意を込めた乾杯のご発声があり歓談が始まりました。



決意表明の様子



選手宣誓を決める抽選の様子

続いて 12 チームの出場選手が地元の期待を担って決意表明が行われました。その後、翌日の開会式で選手宣誓者を決める抽選が行われ、宣誓は福井県、福井市大東中学校の栄養教諭 田中範子さんに決定しました。次に、農林水産省食料産業局の信夫隆生産業連携課長より「皆様の熱のこもったプレゼンテーションを見ているとその後ろに、子ども達、親御さん、生産者のお顔が浮かんでくるように思え共感を持ちました。郷里の期待を背負ってここに立つことを誇りに思ってください。学校給食は担うものも多く、健康、地域の文化、農林水産…と考えていきますと、日本は学校給食立国と言えるのではないのでしょうか。代表 12 校・施設の皆さんは、模範となるような方です。学校給食は、最終的には、農林水産省の目標である、食力自給率向上、農林水産業の振興、農山漁村の地域の発展に貢献することになります。明日の皆様のご健闘をご祈念いたします」との挨拶に続き、最後に文部科学省 スポーツ青少年局 学校健康教育課 健康教育企画室 三谷卓也室長より「様々なサポーターの皆様のご支援あって、この大会は 9 回も続いています。支えてくださっている皆様に心から御礼申し上げます。ここにある深紅の大優勝旗は、明日、どこに行くのでしょうか?!しかし、この大会の目的は、優勝することではなく、子ども達の笑顔のためです。大会が終わって、月曜日に『先生これだけがんばってきた!』と、給食と共に、笑顔の報告ができるように明日はがんばってください」と前夜祭を締めくくられました。

《決勝大会》

● 開会式

12 月 7 日、午前 9 時 45 分より選手、審査委員、後援・協賛企業等の大会関係者約 120 名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「全国学校給食甲子園は、平成 18 年にスタートし、今回で 9 回目、今年も 2,157 もの校・施設からご応募をいただきました。素晴らしい内容のものばかりでした。みなさんはその代表です。本当におめでとうございます。折りしも、和食がユネスコの無形遺産に登録され、日本の伝統的な価値が見直されています。学校給食も世界に誇る学校教育の一環です。皆さんは、その誇るべき学校給食の成果を、本日、存分に発揮していただきたいと思います。」と激励と感謝の言葉を述べられました。

選手宣誓では、甲信越・北陸ブロック代表の福井県福井市大東中学校、栄養教諭の田中範子さんが「私達は、郷土の食材を活かした、安全でおいしく楽しい学校給食を調理するプロフェッショナル精神に則り、児童生徒が目を輝かせて喜ぶ、おいしい学校給食作りをすることを誓います」と高らかに宣誓されました。



開会式の様子

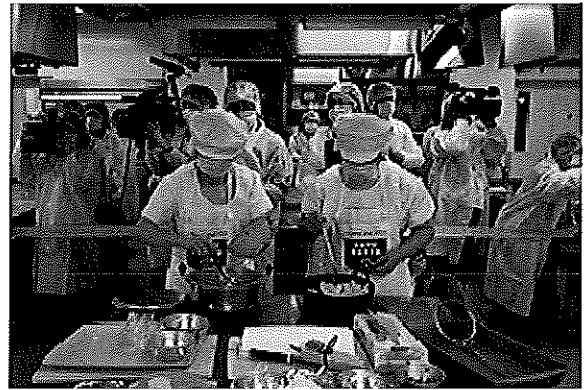


選手宣誓をする田中 範子さん

● 調理

選手達は調理室に移動し、手洗い後、手洗い検査キットで雑菌のチェックを受けた後、午前 10 時 30 分、銭谷眞美審査委員長の「調理スタート」の発声と共に、12 チームの選手が一斉に調理を開始しました。

1時間以内に6食分の給食の調理、後片付けまでの完了が規せられた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した。見学エリアには、TVカメラを含む報道関係者、応援、協賛企業、団体などの方々に埋め尽くされ調理室は作業終了まで大変な熱気に包まれました。また、昨年に引き続き臨場感あふれる実況・解説をインターネットのUstreamで生配信を行い、選手の地元はもちろん、全国で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14名の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が行われました。

その結果、優勝、準優勝、特別賞、優秀賞（企業賞）、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KK だし・うま味賞）は、北海道・東北ブロック代表、秋田県 藤里町学校給食センター（栄養教諭・津谷 早苗さん、調理員・桂田 尚子さん）が栄冠を射止めました。

大会初の連覇を目指した関東ブロック代表の東京都 文京区立青柳小学校（学校栄養職員松丸 奨さん、調理員 石川 絢華さん）が準優勝（サラヤ賞）に選ばれました。また女子栄養大学特別賞は、甲信越・北陸ブロック代表の富山県 高岡市学校給食石瀬共同調理場（学校栄養職員 荒木 志帆さん、調理員 二山 陽介さん）が、もうひとつの特別賞、21世紀構想研究会賞は、同ブロック代表の福井県 福井市大東中学校（栄養教諭 田中 範子さん、調理員中嶋 恵子さん）に贈られました。また、昨年大会より創設された牛乳・乳製品部門賞と優秀賞（企業賞）は、以下のチームと個人が受賞しました。なお、決勝大会に出場した12チームに対し、入賞の表彰が行われました。

牛乳・乳製品部門賞(牛乳・乳製品部門賞は2,157の全応募施設献立より選出)
北海道・東北ブロック 青森県 青森市小学校給食センター 長沼 裕美子さん
中部・近畿ブロック 兵庫県 朝来市和田山学校給食センター 須田 絢子さん

優秀賞(タニコー賞)

中国・四国ブロック 鳥取県 三朝町調理センター 山下 恵さん、小椋 陽子さん

優秀賞(東京ガス賞)

九州・沖縄ブロック 宮崎県 延岡市立上南方小学校 中川 みゆきさん、鶴羽 京子さん

優秀賞(藤江賞)

関東ブロック 神奈川県 横浜市立上寺尾小学校 松本 清江さん、清水 由美子さん

優秀賞(ヤクルト賞)

中国・四国ブロック 広島県 呉市立白岳小学校 檜垣 直美さん、原 幸恵さん

その後、田中延子審査副委員長から「優勝、準優勝の差は、本当に僅差で、1点2点を争うものでした。決勝出場校の給食は、どれもすばらしく味もとても良かったと思います。私は、第一次審査から12校に絞るまでの全ての審査に携わって来ました。今年は、献立のレベルが上がっており、奇をてらったようなものは少なかったです。1品1品吟味された、子ども達の健康にも良い献立がたくさん応募され、献立作成のレベルアップを実感できました。

決勝出場校の給食は、味付けもおいしくて、甲乙つけがたいものでした。見た目も、子ども達が食べてみたいと思えるものが並んでいました。今年は、パン、麺、白ご飯、色ご飯と、バラエティに富んでおり、全国の学校給食献立作りに役立つものだと実感しています。

マイナス面は、日頃使っている調理場と違うのでとてもやりにくいとは思われますが、やはり衛生管理は気をつけなくてははいけません。違う環境の中でも、ちゃんと野菜を洗う、ちきんと機具を洗浄するなどといった項目を、審査員はチェックし減点しました。今後の出場時の参考にしてください。

この大会は、食育を推進することはもちろん、献立作成能力の向上も目指しています。今回挑戦された皆さま、来年も良い献立を作ってぜひご参加してください。本日はおめでとうございました」と講評を述べました。

最後に主催者の馬場錬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「今日、この決勝大会に参加した12チーム24人は、厳正なる審査を受けた結果、2,157校・施設の中から、ここまで進出してきました。優勝した秋田県、藤里町学校給食センターは、秋田県の郷土料理と、秋田独特の食材を取り入れ、大変おいしい給食を作っていただきました。おめでとうございます。

全国学校給食甲子園は、単なる献立・調理のコンテストではありません。学校給食の現場で働いている栄養士の先生方、調理員の方々、背後に控えている生産者の方々、保護者、多くの方々の理解を得るために発足しました。回を重ねるごとに存在感も出てきており、社会的責任も感じております。これからも学校給食を正しく理解していただこう、そして世界に冠たる学校給食制度を世界に発信していこうという考えで、来年の10回目を迎えようとしています。このようにこの大会が、年々盛んになってきたことは、ご後援、ご協賛の企業・団体のみなさま、そして地元の方々のお陰です。

また、多くのメディアの皆様が終始温かく報道していただき、そのようなご支援があつて初めてこの大会は運営できております。来年はいよいよ第10回大会、新しい趣旨を掲げて盛り上げていこうと考えております。これからもご支援を心からお願い申し上げます」と閉会の挨拶を締めくくりました。

表彰式の様子



12チームの記念写真

以上のように第9回全国学校給食甲子園の全プログラムは無事終了しました。

●大会後の反響

大会当日、共同通信の配信を受け、ブロック紙、地方紙、スポーツ紙において第9回大会が全国各地で報道されました。特に、優勝した藤里町学校給食センターがある秋田県では、大会当日のNHKニュースを皮切りに、翌日には秋田朝日放送、地元紙、全国紙の県版で藤里町学校給食センターが取り上げられていました。また、NHK鳥取や青森朝日放送では、翌日に地元が優勝を逃したものの地元の榮譽を称える報道もありました。

さらに12月10日には、全国19局ネットを持つフジテレビ朝の情報番組「ノンストップ」の中で、大会の様と優勝した秋田県藤里町学校給食センターの献立をスタジオで再現、司会者とゲストが給食を食べ、今の学校給食の献立が如何に美味しいかをお茶の間に伝えていただきました。また、12月18日にも同局全国28局ネットの情報番組「情報プレゼンター とくダネ!」で本大会が取り上げられるなど各地で反響を呼んでいます。

また、決勝大会に出場決めた12校・施設がある一部の都府県では、大会前より各地のテレビ、新聞等で決勝大会に臨む各代表の取り組みが報じられています。決勝大会にも多くの報道陣が会場に詰めかけ、今回もテレビ、新聞を中心としたメディアに取り上げられるなど「全国学校給食甲子園」に対する反響が大きくなっていることを感じる事ができました。

このように毎年反響をいただく催し物にすることが出来ましたのもたくさんの企業、団体、個人の方々のご支援をいただいたからこそであります。あらためてご支援に感謝、御礼を申し上げます。

以上、第9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実行委員会

別紙1 第9回全国学校給食甲子園第2次・3次・4次審査結果

北海道・東北ブロック

	道県	施設名	氏名	献立
	北海道	札幌市立新琴似西小学校	岸本 琴海	ヘルシーライス 牛乳 ほっけフライ ミノマト 味噌汁 温州みかんゼリー
☆ □	青森県	青森市小学校給食センター	長沼 裕美子	ごはん 牛乳 県産牛肉とバサラローンのさっぱり炒め 長いものミルク ホットサラダ 陸奥湾ほたての"だし活"みそ汁 青い森のフルーツポンチ
○	岩手県	奥州市立真城学校給食センター	菊地 万里子	ピカッと金芽米ごはん 牛乳 三陸サンマのぐるっと巻き くるみあえ 奥州 カレーはっとりんご
☆	秋田県	藤里町学校給食センター	津谷 早苗	白神あきたこまちのみそつけたんぼ 牛乳 枝豆のかわりがんもとんぶり あえ 白神舞茸のうどん汁 山葡萄のゼリー
	秋田県	美郷町北学校給食センター	原 範子	美郷の実り豆栗ごはん 牛乳 男鹿のはたはた揚げソース 美郷野菜のと んぶりサラダ おはよう納豆汁 美郷のりんご
	宮城県	みんなのお昼ポテト館	佐藤 勝子	玄米ごはん 牛乳 さめの竜田揚げ かみかみあえ 豚汁
○	山形県	高畠町立糠野目小学校	樋口 宮子	ごはん 牛乳 ヒレカツのマッシュルームソース 五色納豆 かぶ汁 りんご
	福島県	南会津町立伊南学校給食センター	細井 遥	舞茸ごはん 牛乳 サメの煮付け きくらげの白あえ ざくざくまんじゅうの 天ぷら

関東ブロック

	都県	施設名	氏名	献立
☆	東京都	文京区立青柳小学校	松丸 奨	浅草のりごはん 牛乳 奥多摩やまめの重ね焼き ベっこう千草おひたし うどちゃんこ汁 東京ゴールドキウイ
☆	神奈川県	横浜市立上寺尾小学校	松本 清江	ごはん 牛乳 ジャガマーポー ひじきサラダ とうがんのスープ
	埼玉県	埼玉県立毛呂山特別支援学校	石井 日沙美	かぶの葉ごはん と豚玉毛(ぶったまげ) 井風ゆず肉あんかけ 牛乳 ゆ ず肉あんかけ カブリ漬け ひやしいため 大和ロミ汁 牛乳Yo寒
○	千葉県	旭市第一学校給食センター	石井 幸恵	ちば丸ごはん 牛乳 鶏肉とやまといもの彩り包み 房州ひじきのピーナツ ツサラダ ふるさとかおり汁 米粉ブラマンジェ 貴味メロンソース
	栃木県	宇都宮市立田原中学校	塚原 治子	栃木がNo. 1ごはん 牛乳 モロの松風 田原アスパラとエリンギのソテー まめまめ呉汁 とちおとめヨーグルト
	茨城県	阿見町立学校給食センター	潮崎 純子	古代米ごはん 牛乳 ローズポークのあみねぎソース コンちゃんサラダ あみっぺ汁 りんご
○	群馬県	沼田市沼田給食センター	遠藤 まみ	梅五目ごはん 牛乳 とり肉のきな粉からあげ こんにやくと野菜のポン酢 あえ だんご汁 ぶどう
	静岡県	伊東市立門野中学校	城之内 純代	するが湾ピラフ 牛乳 いかと葱の米粉フリッター 静岡野菜のピーナツ あえ 豚肉と青梗菜のスープ さわやか牛乳ゼリー

○=ブロック代表施設

☆=決勝大会出場施設

□=牛乳・乳製品部門賞施設

甲信越・北陸ブロック

	県	施設名	氏名	献立
	山梨県	小菅村学校給食センター	若尾 日香里	わかめごはん 牛乳 やまめのから揚げ かみかみサラダ なめこ汁
	長野県	飯田市南信濃給食センター	小林 ちや子	ごはん 牛乳 遠山ジギスの野菜炒め 下栗芋のシャキシャキポテトサラダ 下栗豆腐のかみなり汁 給食センターの梅漬け
○	長野県	箕輪町立箕輪中学校	坂井 ひとみ	もちきびごはん 牛乳 信州っ子のかみかみ揚げ 小大豆もやしのピリカラ あえいなか汁 特産黒ゴマのミルクゼリー
	新潟県	糸魚川市立能生学校給食センター	大竹 瞳	ごはん 牛乳 宗ハカレイのねぎソースがけ 小松菜のアーモンドあえ 彩りこくしょ 徳合(愛)メロン
	新潟県	佐渡市畑野学校給食センター	計良 美希	昆布ごはん 牛乳 揚げ出し豆腐の梅かつおがけ アスパラガスのねりごまあえ とびうおのすりみ汁 佐渡産みかん
	新潟県	新潟市立女池小学校	金永 雅美	ごはん 牛乳 ニギスのチーズフライ かきあえなます 大根と打ち豆の味噌汁 ひじきふりかけ ぶどう
☆	富山県	高岡市学校給食石瀬共同調理場	荒木 志帆	高岡昆布めし 牛乳 けんか山焼き 切干大根のアーモンドあえ 雨晴汁 ところてん風デザート
○	石川県	金沢市学校給食小立野共同調理場	石倉 知代	金時草寿司 牛乳 ふくらぎの蓮蒸し 水菜とひじきのくるみあえ じわもんめった汁 ゆずかぼちゃようかん
☆	福井県	福井市大東中学校	田中 範子	ごはん 牛乳 高野豆腐の鉄&カル揚げ 越のルビーの霞あえ 夏バテ知らずのおみそ汁 お米のムース入り羽二重餅
	福井県	福井大学教育地域科学部附属小学校	尾崎 由美	ごはん 牛乳 焼トマトのせ和風ハンバーグ 小松菜の煮浸し かみかみ根菜汁 おちらしかん

中部・近畿ブロック

	府県	施設名	氏名	献立
	愛知県	西尾市立平坂中学校	谷 麻美	てん茶ごはん 牛乳 愛知の野菜入りカリカリがんも 赤味噌あえ 白しょうゆのすまし汁 蒲郡みかん
☆	岐阜県	高山市学校給食本郷センター	高澤 和代	麦ごはん 牛乳 とも豆腐の朴葉みそ焼き ひだ赤カブサラダ 寒干しすくな汁 ひだりんご
	三重県	松阪市飯南学校給食センター	奥田 加奈	麦入りごはん 牛乳 松阪肉のすき煮 三重なばなのあえ物 飯南茶のカップケーキ
☆	大阪府	泉大津市立上條小学校	田場 佳奈	麦ごはん 牛乳 泉だこカレー 小松菜の煮浸し シンプルサラダ 泉州みかん
□	兵庫県	朝来市和田山学校給食センター	須田 絢子	れんこんピラフ 牛乳 竹田城石垣グラタン 花野菜のサラダ オニオンスープ みかん
	京都府	京丹後市立網野学校給食センター	中西 恵	京丹後市産新米ごはん 牛乳 揚げ鱈のみぞれかけ 小松菜のごまあえ けんちん汁 新興なし
○	滋賀県	米原市立西部給食センター	佐治 幸子	信長ごはん 牛乳 わかさぎの黄金がらめ 赤かぶのミックス漬け 滋賀の恵みたっぷり煮 みかん
	奈良県	奈良県立二階堂養護学校	久家 みどり	洋風あじごはん 牛乳 大和地鶏の塩焼き・柿ソース 小松菜のソテー チーズポテト コンソメスープ いちご
○	和歌山県	印南町立切目中学校	西 歩美	豆ごはん 牛乳 さばの梅みそ焼き いんげんのごまあえ ひじき団子のすまし汁 ミントマト

○=ブロック代表施設

☆=決勝大会出場施設

□=牛乳・乳製品部門賞施設

中国・四国ブロック

	県	施設名	氏名	献立
☆	鳥取県	三朝町調理センター	山下 恵	枝豆じゃこごはん 牛乳 長芋豆乳グラタン らっきょうサラダ 椎茸茶のすまし汁 メロン
	島根県	江津市立桜江学校給食センター	山田 菜穂子	元気もりもり古代米ごはん 牛乳 さばのゆずみそ煮 ふるさと白あえ 豚豚うまい汁 桑茶ようかん
	岡山県	新見市立神郷学校給食共同調理場	西村 香苗	哲西栗と黒大豆のごはん 牛乳 チョウザメのパセリ入り米粉揚げ岡山桃太郎トマトソース添え 小松菜と水菜の磯香あえ 千屋牛肉と花切り大根のうま煮 ニューピオーネ
☆	広島県	呉市立白岳小学校	檜垣 直美	がんすバーガー(ハンズパン) 牛乳 がんす レタス 小松菜じゃこレモン 広かんらんのスープ 豊島みかん
	山口県	岩国市岩国学校給食センター	山田 智子	ふくめし 牛乳 ふくの唐揚げ 岩国伝統野菜のアーモンドあえ 冬野菜の味噌汁 山口県産みかんゼリー
	徳島県	阿波市学校給食センター	中西 貞美	大根菜ごはん 牛乳 鶏肉とブロッコリーのすだち風味 白菜のゴママヨネーズあえ 阿波の恵汁 ミントマト
○	香川県	高松市立国分寺南部小学校	宮武 千津子	金時豆のばらずし 牛乳 国分寺町産オリーブの千草焼き 食べて菜と切り干し大根のしゃっきりあえ 里いものみそ汁 季節のくだものをセレクトで
	香川県	丸亀市中央学校給食センター	村井 栄子	讃州大黒豆ごはん 牛乳 オリーブハマチの照り焼き 食べて菜のおひたし 冬の月菜汁 讃岐和三盆糖
	愛媛県	西条市立神拝小学校	武方 美由紀	鯛めし 牛乳 伊予美人の包み揚げ～青のり風味～ 緋のかぶあえ 石鎚雪見汁 紅まどんな
○	愛媛県	西条市立西条小学校	神谷 智寿子	麦茶で麦ピラフ 牛乳 じゃこすりみとえびのアスパラ巻き 磯香あえ なすのみそポターージュ なつみ(カラマンダリン)
	高知県	室戸市中部学校給食センター	長江 知佳	きんめごはん 牛乳 おからのたいたん するめいかのすみそあえ すりみ汁 室戸深層水なすゼリー

九州・沖縄ブロック

	県	施設名	氏名	献立
○	福岡県	うきは市立江南小学校	瀧内 明子	ごはん 牛乳 鯉の和風マリネ 厚揚げとうきは野菜の含め煮 もずくの味噌汁 梨とブルーベリーの牛乳寒
	佐賀県	嬉野市嬉野学校給食センター	森田 愛子	麦ごはん 牛乳 揚げだし豆腐 れんこんとアスパラガスのアーモンド味噌あえ 海苔のスープ カリカリ緑茶佃煮 梨
○	佐賀県	神埼市学校給食共同調理場	阿部 香理	脊振の高菜ごはん 牛乳 大豆松風焼き バリッとそうめんのりサラダ たまねぎのみそ汁 いちご
	長崎県	長崎県立大村特別支援学校	下久保 ゆりか	ひじきとごぼうの混ぜ込みピラフ 牛乳 さくさくアジさい揚げ 大村野菜とゆでピーのサラダ じゃがいもの米粉ポールスープ 黒田五寸にんじんゼリーバナナヨーグルト添え
	長崎県	平戸市立中南部学校給食共同調理場	石田 美穂	ほたる米入りごはん 牛乳 平戸ロマンしいたけのすりみ揚げ ほうれん草の磯香あえ 鱈汁 ごま塩 夏香ゼリー
	熊本県	人吉市学校給食センター	瓜生 由美子	人吉きくらげの混ぜめし 牛乳 若鮎の南蛮漬け ごまあえ 朝霧スープ ぶどう
	大分県	佐伯市立佐伯東小学校	古田 章子	神玉きくらげの中華風ごはん 牛乳 レンコンのはさみ揚げ 因尾つ茶衣 糸こんのごまあえ 米粉団子のごまだしミルクスープ みかん
☆	宮崎県	延岡市立上南方小学校	中川 みゆき	ごはん 牛乳 すり身揚げの日向夏みそソースがけ ばんば漬あえ 延岡茶のせせらぎ汁 日向夏のいっぺこっぺ寒天
	宮崎県	宮崎市高岡学校給食センター	大久保 安代	麦ごはん 牛乳 シイラのカレーじょうゆ焼き 千切大根のごまマヨネーズあえ 洋風臭汁 みかん
	鹿児島県	奄美市立小宿小学校	平 裕子	麦ごはん 牛乳 きびなごの南蛮たんかん風味 つばしやの佃煮 かねんだんご汁 みかん
	鹿児島県	枕崎市立学校給食センター	市来 千幸	雑穀ごはん 牛乳 かつお腹皮のホイル焼き ひじきのおかかあえ 芋の子汁 みかん
☆	沖縄県	竹富町立波照間小中学校	首藤 由佳	もちきび黒紫米ごはん 牛乳 イラブチャーのホイル蒸し クービーリチー中身汁 波照間黒蜜とろ～りヨーグルトゼリー

○=ブロック代表施設

☆=決勝大会出場施設

□=牛乳・乳製品部門賞施設

別紙2 第9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	北海道・東北ブロック	秋田県	藤里町学校給食センター	津谷 早苗	桂田 尚子
準優勝 サラヤ賞	関東ブロック	東京都	文京区立青柳小学校	松丸 奨	石川 絢華

特別賞

女子栄養大学特別賞	甲信越・北陸ブロック	富山県	高岡市学校給食石瀬共同調理場	荒木 志帆	二山 陽介
NPO法人21世紀構想研究会特別賞	甲信越・北陸ブロック	福井県	福井市大東中学校	田中 範子	中嶋 恵子

牛乳・乳製品部門賞

本部門賞は決勝大会出場施設に限らず、全応募施設を対象に審査を実施しました。

牛乳・乳製品部門賞	北海道・東北ブロック	青森県	青森市小学校給食センター	長沼 裕美子
牛乳・乳製品部門賞	中国・四国ブロック	兵庫県	朝来市和田山学校給食センター	須田 絢子

優秀賞

タニコー賞	中国・四国ブロック	鳥取県	三朝町調理センター	山下 恵	小椋 陽子
東京ガス賞	九州・沖縄ブロック	宮崎県	延岡市立上南方小学校	中川 みゆき	鶴羽 京子
藤江賞	関東ブロック	神奈川県	横浜市立上寺尾小学校	松本 清江	清水 由美子
ヤクルト賞	中国・四国ブロック	広島県	呉市立白岳小学校	檜垣 直美	原 幸恵

入賞

入賞	北海道・東北ブロック	青森県	青森市小学校給食センター	長沼 裕美子	石谷千鶴
入賞	北海道・東北ブロック	秋田県	藤里町学校給食センター	津谷 早苗	桂田 尚子
入賞	関東ブロック	東京都	文京区立青柳小学校	松丸 奨	石川 絢華
入賞	関東ブロック	神奈川県	横浜市立上寺尾小学校	松本 清江	清水 由美子
入賞	甲信越・北陸ブロック	富山県	高岡市学校給食石瀬共同調理場	荒木 志帆	二山 陽介
入賞	甲信越・北陸ブロック	福井県	福井市大東中学校	田中 範子	中嶋 恵子
入賞	中部・近畿ブロック	岐阜県	高山市学校給食本郷センター	高澤 和代	山村 さつき
入賞	中部・近畿ブロック	大阪府	泉大津市立上條小学校	田場 佳奈	河野 くみ
入賞	中国・四国ブロック	鳥取県	三朝町調理センター	山下 恵	小椋 陽子
入賞	中国・四国ブロック	広島県	呉市立白岳小学校	檜垣 直美	原 幸恵
入賞	九州・沖縄ブロック	宮崎県	延岡市立上南方小学校	中川 みゆき	鶴羽 京子
入賞	九州・沖縄ブロック	沖縄県	竹富町立波照間小中学校	首藤 由佳	大嶺 多枝美

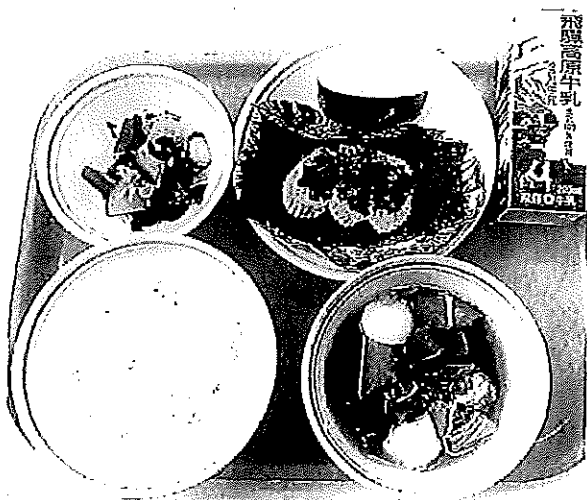
高山の給食 全国大会決勝へ

地元食材ふんだんに

地元食材を使った給食の味を競う「全国学校給食甲子園」の決勝に高山市学校給食本郷センター（上宝町）が進んだ。栄養教諭の高沢和代さん（右）の考えたメニューが全国二千五百七十七施設のうち、十二施設に選ばれた。（清水裕介）

栄養教諭 高沢さん考案

メインディッシュは飛騨の肉みそを使った、さっぱりと味のある肉みそを使った、味の赤カブサラダも添え「こも豆腐」の朴葉みそ、デザートには飛騨産のりんごも付いている。郷土色たっぷりの献立だ。



決勝大会に進んだ献立＝高山市提供

立が、写真やレシピによる書類審査を四回までくぐり抜けた。中部地方の最終予選は十月下旬にあった。

給食甲子園は食育の啓発などを目的にNPO法人二十一世紀構想研究会（東京都中央区）が開き、今回で九回目。高沢さんは「受賞すれば、子どもたちが地元食材に親しむ機会になる」という気持ちでこれまで五度ほど応募。市が運営する五つの給食センターで初めてとなる栄誉をつかんだ。

飛騨市神岡町出身で、今も上宝町に住んでいるという庄稔の飛騨人でもある高沢さんは「地元の伝統的な食材の良さを生かしたつもり。栄養バランスも良いと話す。本郷センターでは本郷小や板尾小などに給食を作っており二十日に今回のメニューが出される。決勝は十二月六、七日に東京都内で開かれる。

から園
すか子
あす食
給食

地元食材で全国挑む

県代表に三朝町センター

「第9回全国学校給食甲子園」(6、7日・東京)の本大会に、三朝町調理センターが出場する。学校給食で提供されている郷土を



全国学校給食甲子園に出場する山下栄養教諭(左)と小椋さん(三朝町)

代表する料理を競う大会で、4次にわたる厳しい予選を勝ち抜いてきた強豪12校・施設が全国から集つ。出場する栄養教諭は「皆さん

に感謝の気持ちを込めて恥ずかしくないよう、無心で頑張りたい」と決意している。出場するのは三朝と北栄町の2町を担当している栄養教諭、山下恵さんと同センター調理員の小椋陽子さんの2人。メニューは、同町をあげて栽培に取り組んでいる「神倉大豆」と県特産の長芋、ラッキョウ、あじこくわを組み合わせた「鳥取県と三朝町のコラボレーション」献立。同町の学校給食は、地場産物活用率90%と県内でもトップクラスの地産地消。「地域の子どもは地域で育てる」を理念に、学校給食も生きた教材として

本大会出場は2回目になり、ことしは2157校・施設が参加。山下さんは「県代表になるだけでも大変なこと」と話す。本大会は女子栄養大学の駒込キャンパスであり、6人分を1時間の制限時間内に作る。一緒に出場する小椋さんと2人で毎夕練習に励んでおり、小椋さんは「山下さんとは8年の長い付き合いなので、恵はぴったり」。山下さんは「前回は特別賞をいただきプレッシャーを感じている。普段通りにやって、子どもたちに喜んでもらうたい」と気持ちを引き締めている。

共同通信 2014年12月7日

日本が見える

トップ 地域ニュース 共同ニュース トピックス スポーツ 政治 エンタメ カルチャー コラム 医療 マネー 写真
主要 社会 政治 経済 国際 文化・芸能 科学・環境 医療・健康 暮らし・話題 株 為替 新商品 おくやみ ニ

47NEWS > 共同ニュース > 記事詳細

ニュース詳細

ランキング | 共同ニュース | 地域ニュース

g+1 0

ツイート 65

Facebook 224

B

チェック LINE

秋田の給食センターが優勝 「給食甲子園」決勝大会

地域の食材を使った献立でおいしさや栄養価を競う全国学校給食甲子園の決勝大会が7日、東京都豊島区的女子栄養大で開かれ、郷土料理をアレンジしたメニューで臨んだ秋田県藤里町学校給食センターが優勝した。

同センターの献立は、白神あきたこまちを使ったきりたんぽにみそをつけた「みそつけたんぽ」や枝豆のかわりがんもなど。栄養教諭の津谷早苗さんは「秋田の郷土料理や藤里町の食材をふんだんに取り入れた。優勝は夢にも思わなかった」と感極まった様子だった。



全国学校給食甲子園で優勝した秋田県藤里町学校給食センターの給食＝東京都豊島区的女子栄養大

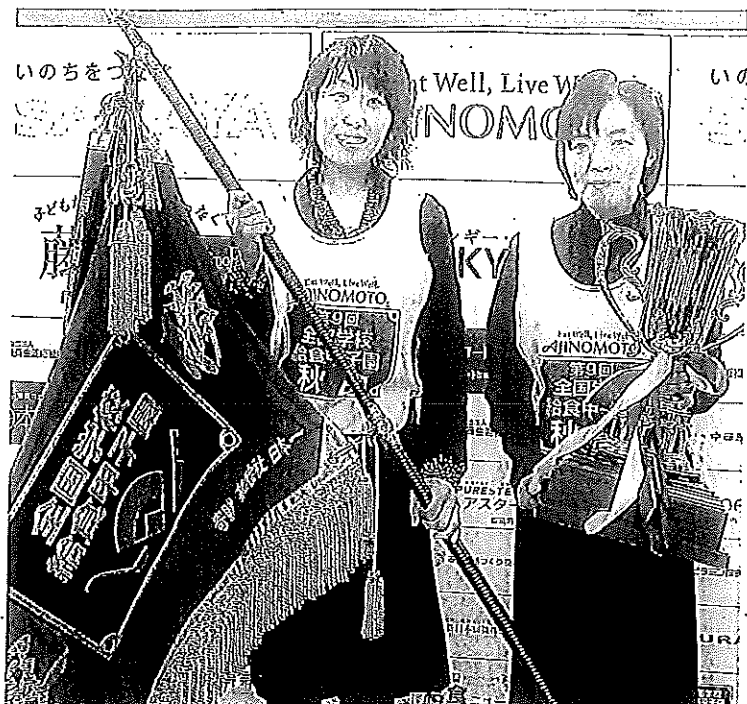
準優勝は東京都文京区立青柳小学校、特別賞は富山県高岡市学校給食石瀬共同調理場と福井市大東中。

2014/12/07 18:42 【共同通信】

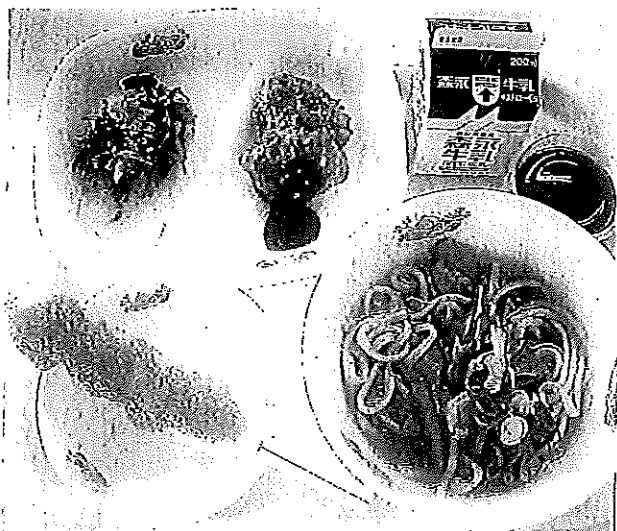
藤里町の給食 日本一

学校給食甲子園 郷土料理 地元食材で

第9回全国学校給食甲子園(主催・NPO法人21世紀構想研究会)の決勝大会が7日、東京の女子栄養大学で行われ、初出場の藤里町学校給食センターが優勝を果たした。県勢として初の栄冠。地元食材を生かした献立の出来栄で競われる大会に「白神あきたこまちのみそつけたんぼ」のメニューで出場し、日本一となった。



出場したのは町立藤里小学校栄養教諭の津谷早苗さん(36)と同センター調理員の桂田尚子さん(50)。「白神あきたこまちのみそつけたんぼ」は、毎年新米の時期に町内の学校給食で登場し、子供たちにも人気の献立。



優勝旗を手にする津谷さんと優勝カップを手にする桂田さん(全国学校給食甲子園事務局提供) 7日、東京・女子栄養大学で「日本一」になった藤里町の給食メニュー

汁物には、肉厚でうま味しっかりの町特産マイタケを使った「白神舞茸のうどん汁」、副菜は「枝豆のかわりがんも」「とんぶりあえ」。デザートは地元産のヤマブドウジュースで作った「山葡萄のゼリー」で、牛乳がつく。

津谷さんは栄養職員16年目、桂田さんは調理員経験20年以上というベテランコンビ。センターでは1日280食を調理するが、決勝

大会では小さい厨房施設を使い、1時間で6人分を調理する。勝手が違うという不安な気持ちを抱きながら練習を重ね、本番の大会に臨んだ。

審査講評では「秋田県の郷土料理、秋田独特の食材を取り入れて大変おいしく作った」と郷土愛たくさん

と食材に恵まれている藤里町の良さとするほらしさを伝えていきたい」と抱負を語った。

同大会は食育の啓発と地産地消の奨励を目的に2006年から毎年開催されている。全国6ブロックで書類審査などの予選が行われる。1ブロックから2施設の計12施設が決勝大会に進出する。今年も全国から2157施設が参加した。県勢の決勝大会進出は2008年の第3回大会の横手市平鹿学校給食センター以来2施設目。

中日新聞

Web

富山

2014年12月10日

荒木さん二山さん「給食甲子園」3位 教育長に受賞報告

高岡昆布めしや雨晴汁…

全国学校給食甲子園で三位の「特別賞」を受賞した高岡市学校給食石瀬共同調理場の学校栄養職員荒木志帆さん（25）と調理員二山陽介さん（31）が九日、高岡市役所で氷見哲正教育長に受賞を報告した。

荒木さんは「驚きと悔しさが交ざった気持ち」と話し、二山さんは「審査員に見た目が一番いいと言われた」と報告。氷見教育長は「生徒たちも喜ぶのでは」と話した。

受賞した献立は、高岡昆布めしのほか、伏木曳山（ひきやま）祭の花山車をイメージした具だくさんの卵焼き「けんか山焼き」、ソーメンを波、キュウリを岩場に見立てて雨晴海岸を再現した「雨晴汁」など。受賞を記念し、石瀬共同調理場が担当する四中学校には一月に提供する。

給食甲子園は今月七日、東京都豊島区的女子栄養大駒込キャンパスで開催。全国の二千五百七十七施設が参加し、予備審査を通過した十二施設が本選に出場した。県内では、高岡市野村小が二〇〇九年に特別賞、一〇年には砺波市学校給食センターが準優勝している。（佐久間光紀）



（上）氷見哲正教育長（右）に報告する荒木志帆さん（左）と二山陽介さん（中）＝高岡市役所で
（下）特別賞を受賞した献立＝高岡市教委提供

全国学校給食甲子園

優勝旗手に「日本一」報告

藤里町 センター 出場の2人、町長訪ね

東京都で7日に開かれた第9回全国学校給食甲子園で藤里町学校給食センターとして出場し、優勝した栄養教諭の津谷早苗さん(36)と調理員の桂田尚子さん(50)が11日、町役場を訪れ、佐々木町長に栄光を報告した。

同甲子園には全国から1を含むから応募があり、大会に出場する12校を選り、書類審査を経て決勝に出。同町学校給食センター



全国学校給食甲子園の優勝を町長に報告する桂田さんと津谷さん(右から)

「は普段の給食でも提供している白神あきたこまちのみそつけたんぽ、白神舞茸のうどん汁など地場産の食材を生かした自信のあるメニューで挑んだ。本県から決勝大会に進出したのは今回で2度目で、東北で初の優勝を勝ち取った。

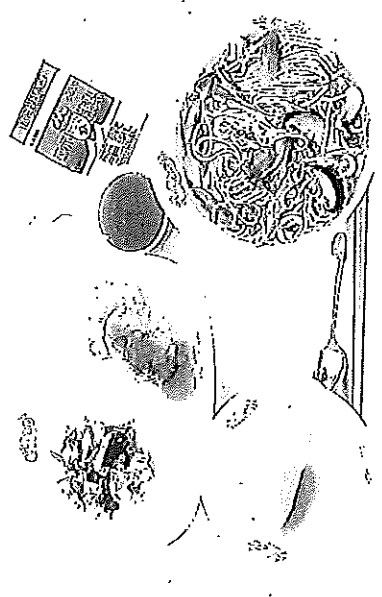
この日は、津谷さんと桂田さんが優勝旗とトロフィーを持って町長室を訪れた。優勝について津谷さんは「驚きが大きく、秋田に帰って来てから周りの人からお祝いの言葉をもらってじんわりと喜びをかみしめている」と語り、桂田さんは「日本一ということでの本来の仕事をしっかりこなすてほしい」という使命感を感じる」と改めて気を引き締めていた。

また、津谷さんは「まずは衛生管理をし、安全な給食を届けるからこそ、地場産の食材を使った食育が生きてくる。今後、畜立研究をして、子どもたちに地元の食材を使った給食を届けたい」と述べた。

佐々木町長は「スタッフ

フの皆さんで勝ち取った優勝。ますます学校給食を盛り上げてもらいたい。地場産の食材のPRにもつながれば」と話していた。

藤里の給食 日本一



「百神」食材で栄養満点 2157校の頂点

地元食材を使って栄養価などを競う全国学校給食選手権が東京の女子栄養大学であり、藤里町学校給食センターが優勝して全国の頂点に立った。町内にある世界自然遺産の百神山越の名を冠した「こまやま」のこまを使い、審査員から高い評価を得た。

教育 2014

優勝の栄冠に輝いたのは、栄養教諭の津谷早苗さん(39)と調理員の桂田尚子さん(50)。「百神あまごま」のみそつけたんぽ、枝豆のかわりがんと、「百神舞草」のこまやま、山菜ごろのせりーなど品を提供した。

大会は今年でも9回目。地域の食材で献立を充実さ

せ、給食の役割を広く知ってもらふことを目的に始まった。今年は47都道府県の2157校(給食センターを含む)が応募、書類選考から4回の予選で本大会に出場する13校が決まった。津谷さんは昨年も県代表になつたが、全国の壁は厚かつた。今年は藤里町の学校給食の定番となっている「みそつけたんぽ」をメインに応募した。世界自然遺産がある自然豊かな藤里をアピールするため「百神」

「あまごま」の「みそ」たんぽ、舞草の「こまやま」山菜ごろせりー

という食材のネーミングにもこだわった。藤里町に赴任してからおいしさを知った地元産のみそを使った。

6日午後、会場で食材を搬入。7日午前に開催した献立を1時間で6人分を調理した。14人の審査員が調理の過程や食味を審査した。給食という観点から、衛生管理もチェックポイントになる。審査は審査員の持ち点による点数制で、藤里町学校給食センターが最高得点となった。

津谷さんはふだん、町内にある幼稚園から小中学校の給食280人の献立を考

える。「安心・安全」を第一に、地元産の食材にこだわり、山菜の煮付けなど季節感や食文化学習にも目配りをする。調理員歴20年以上の桂田さんが支える。

津谷さんは「今回の優勝で、学校給食は地域に支えられていることを知った。感謝の気持ちでいっぱいです」と喜びを語った。

(加筆 谷重人)



①藤里町学校給食センターが作った献立
②学校給食で全国の頂点に立った津谷早苗さん(左)と桂田尚子さん(右)も全国学校給食選手権実行委員会提供

食と曲長

願いは健康長寿 ②

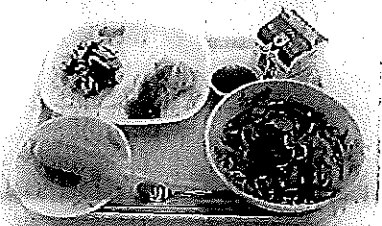
世界遺産・白神山地を背負った人口約3600人の小さな町が日本一に輝いた。2014年12月に開いた「全国学校給食甲子園」。秋田県藤里町立小学校の栄養教諭、津谷早苗(36)らが全国2157校の頂点に立った。

食育から「SHOKUKU」へ

地元産で優勝 この大会は実際に給食で提供する献立を使い、味や栄養、調理技術など地元の農産生産者団体

子供の舌守れ万国共通

「あさひ会」だ。会長の小中学生349人の味荒川和佳子(65)は「安党を調べた。全体の31%定供給は大変だが、孫世が酸味や塩味、苦味、甘代のためとやういがある味のいづれかを認識できる」と話す。3年前と比較は約5割増えた。津谷は「食からの改革を続ける。保育所運営のポピンズ



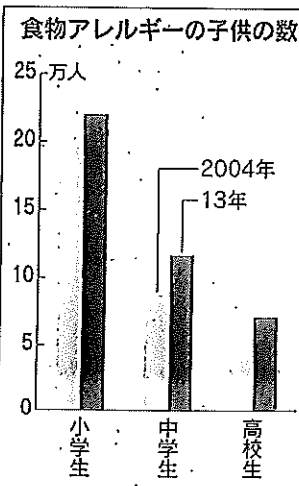
秋田県藤里町立小学校給食センターの出場者(写真上)と、優勝メニ

「お母さん、これ0.8%じゃないよ。もっと薄くして」。高知県香美市の家庭ではこんな会話が聞かれた。0.8%は味噌汁などの汁物で最濃とされる塩分濃度。同市立大宮小学校では「塩分」



(1面参照)

食物アレルギーの子供が増加 自治体・企業が対策に知恵



現場では専用のトレーや容器に入れて提供するなどの対策が必要となっている。13年に移動した最新の給食センター、立川市学校給食共同調理場(東京都)。

「食物アレルギーの子供たちにとって夢の食べ物」と話し、さらなる商品開発に期待を寄せる。(企業報道部 深尾幸生)

3冊