学校給食広報誌

いただきます

第217号
令和3年5月28日

編集発行／(公財)北海道学校給食会　北海道学校給食研究協議会

2~3　給食センター紹介　ニセコ町学校給食センター
4　食育ひろば「地産地消を意識した給食づくり」 前 札幌市立西野第二小学校 栄養教諭　相沢由衣
5　私の提言「学校給食のあり方について」 前 札幌市立西野第二小学校 校長　岸　泰弘
6~7　調理レシピの紹介
8~9　(公財)北海道学校給食会取扱物資(減塩・鉄分強化品)の紹介
10　(公財)北海道学校給食会 令和3年度事業計画及び令和3年度収支予算
11　(公財)北海道学校給食会 令和3年度年間行事予定
12　第72回全国学校給食研究協議大会のご案内

紹介
給食センター
道内各地の給食センターをシリーズで紹介します

安全・安心で子どもたちに喜ばれる給食を目指して

二セコ町学校給食センター

1.はじめに

二セコ町は、後志管内中央部の羊蹄山(えぞ富士)西麓に位置しています。地形は周囲を山岳に囲まれた波状傾斜の丘陵盆地を形成しており、面積197.13㎢で東西に20㎞、南北に19㎞の広がりをもっています。

気象条件は内陸性気候を呈し温暖でありますが、東に羊蹄山(1,898m)北にニセコアンヌプリ(1,308m)がそびえ、冬期には積雪が多く平年で160㎝、多い年には230㎝にも達する豪雪地帯であります。

基幹となる産業は農業で、馬鈴薯を主体とする畑作物、水稲、野菜など栽培作物は多岐にわたり、酪農、養鶏などの畜産及び複合の経営も多くなっています。

羊蹄山

また、自然条件に恵まれており、支笏洞爺国立公園、ニセコ積丹小樽海岸国定公園の一角をなし、ニセコ連峰を中心に四季を通じて観光客が訪れています。特に冬は、地形的条件と相まってスキーのメッカとして広く知られています。

2.給食センターの概要

名　　称　ニセコ町学校給食センター
所 在 地　ニセコ町字富士見143番地
構　　造　鉄筋コンクリート造一部鉄骨造　平屋建て
延床面積　528㎡
調理能力　560食／日

尻別川ラフティング

下処理室

調理室

平面図

洗浄室

調理場方式　ドライシステム方式
　　(厨房機器: 電化　給湯・暖房: A重油)
運用開始　平成21年8月18日
主食形態　米飯3回・麺食1回・パン食1回／週
受 配 校　小学校2校　中学校1校　高等学校1校

3.地産地消の取組

二セコ町は、昼夜の寒暖差があり、羊蹄山を始めとする山々から湧き出るきれいでおいしい水が豊富で、おいしいじゃがいもや玉葱等を作ることができる条件がそろった地域です。古くからじゃがいもの生産地として知られていますが、近年は、品質の高い、米、メロン、アスパラ、トマトなどが注目されています。また、安全安心な農作物づくりに力を入れており、減農薬や有機物の循環システムづくりなど持続可能な農業を目指した取組も盛んです。こうした安全安心でおいしい農作物を給食に使用し、子どもたちに味わってもらえるように、二セコ町学校給食センターでは、地産地消を積極的に取り組んでいます。地元の生産者や、地域の商店の協力の下、二セコ産・羊蹄山麓産・後志産・北海道産の順で食材を使用する等、可能な限り地場産物を使用した給食を提供しています。地場産物を使用することで、生産者や自然の恵み、動植物の命をいただくことへの感謝の心を育むことへと繋がります。また、食や農業への理解が深まり、地域の食文化の継承にも繋がります。

二セコ産食材の使用時期
通年使用: 米(ななつぼし)、もち米、じゃがいも、木綿豆腐(二セコ大豆使用)、油揚げ(二セコ大豆使用)、鶏卵
収穫期使用: 玉葱、人参、キャベツ、大根、白菜、ほうれん草、小松菜、かぼちゃ、にんにく、アスパラ、メロン

献立

主食：ご飯はYES！clean米の「ななつぼし」を使用
汁物：ニセコ平飼い自然卵「しあわせたまご」とニセコ産大豆から作られた木綿豆腐を使用した『かきたま汁』
主菜：ニセコ産のじゃがいも(きたかむい)とミートソースにチーズをかけて焼いた『ニセコいもの重ね焼き』
副菜：ニセコ産のキャベツと道産のとうもろこしを使用した『キャベツのサラダ』
デザート：ニセコにあるミルク工房のカスタードプリンを給食用サイズにした『ニセコプリン』
※ニセコ町では、毎食牛乳と一緒に煮干しを出すことにより、成長期に必要なカルシウム摂取に取り組んでいます。

食育ひろば

「地産地消を意識した給食づくり」

前 札幌市立西野第二小学校　栄養教諭　相沢　由衣

1. はじめに

札幌市立西野第二小学校は、西区の中でも自然が豊かな西野地区にあります。給食は単独調理校で、児童数663名、教職員35名の約700食を調理員6名で調理しています。

2. 地産地消を意識した給食づくり

札幌市西区では、福井・小別沢地区で小松菜が特に多く生産されています。JAさっぽろと生産者の方々に協力いただき、西区の小中学校では年に7～8回西区産小松菜を給食に使用しています。当日は西区栄養教諭・栄養士ブロックで作成した小松菜の資料を子どもたちに配付したり、生産地の様子や畑で工夫していることなどをまとめたDVDを校内で放送したりしています。

5年ほど前からは、校区内にある農園からミニトマト・きゅうりを西区の小・中学校に提供いただけるようになり、小松菜とともに毎年使用しています。校区内の農園から野菜をいただける機会はめったにありませんので、本校では「西区・西野産」と特に強調してお知らせし、子どもたちも給食に登場するのをとても楽しみにしています。他の産地のミニトマトが出たときも、「今回は（校区内の）○○農園の?」と聞かれることがあり、西区・西野産野菜が給食で使われることが定着してきています。

また、札幌市全体としての取組で「フードリサイクル」（調理くずや残食などで作った堆肥を利用して作物を栽培する事業）を行っており、本校でもフードリサイクル堆肥を使って栽培された札幌産レタス・玉ねぎ・とうもろこしを使用しています。

札幌でもたくさんの農産物が生産されていることを知ってもらえるように、使用できるタイミングを逃さないように気をつけて献立作成をしています。

「西区産小松菜を使った小松菜ピラフ」
小松菜ピラフ、カレーコロッケ、フルーツミックス、牛乳

3. 本校の食育

本校では、月に一度《やさいたべチャオ! デー》があります。今年度はコロナ禍で実践できなかった活動もありましたが、この取組は継続することができました。

子どもたちがもっと野菜を好きになり、食べる意欲を高める目的で、「たべチャオ! ニュース」を毎月発行しました。当日の給食に出る野菜を一つピックアップし、特別活動の10分間の割当時数で紹介しています。1回の時間は短いですが、年間に換算すると2コマあり、野菜に親しむことができるので、大切な食育の時間だと考えています。ふりかえりシートには、自分がどのくらい食べることができたか○をつけるようにしていて、私は全員分に目を通して、一言コメントを書いて返却しています。余白に給食の感想を書いてくれる子どももいて、給食室も給食づくりの励みになっています。また、ミニトマト・きゅうりを使用したときの「たべチャオ! ニュース」には生産者の方へのメッセージ欄を設け、メッセージ集をお渡ししました。生産者の方と子どもをつなぐ取組にもなり、お互いの絆が太くなっているように感じています。

たべチャオ! ニュース

ふりかえりシート

4. おわりに

令和2年度はコロナ禍により、今まで行っていた活動ができない1年間でした。早く今までの学校生活に戻ることを願うとともに、今子どもたちにできることをもっと考えていかなければならないと思っています。

いろいろな食べ物をおいしく食べることができる大人になれるよう、今後も給食を通して、食育に取り組んでいきたいです。

私の提言

「学校給食のあり方について」

前 札幌市立西野第二小学校　校長　岸　泰弘

1. はじめに

このテーマで原稿を書くにあたり、改めて給食について深く考える機会をいただいた。

学校給食は明治22年、山形県の忠愛小学校で、経済的に恵まれない児童に、栄養の摂取と差別をなくすために昼食を提供したことから始まったとされる。

昭和21年に戦後初の学校給食が、平等と栄養の摂取による体力の向上のため、東京都、神奈川県、千葉県で作られた。

昭和29年、学校給食法が制定され、学校給食は児童生徒の心身の健全な発達と国民の食生活の改善に寄与するものとして、主に栄養摂取を目的として実施された。平成17年に食育基本法が制定され、平成20年の学校給食法改正により、学校給食は児童生徒の心身の健全な発達と、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものとされ、現在学校における食育推進の取組が行われている。

盛り付けの様子

2. 札幌市の食育

札幌市では、2014年より10カ年計画で、健康づくり基本計画「健康さっぽろ21」を推進している。健康増進法に基づく市町村健康増進計画で自立した生活期間とされる「健康寿命」を延ばすことを目的としている。健康づくりのアクションは8つあるが、一番初めに食生活の取組がうたわれている。

食育基本法では、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進基本計画を作成するものとされている。札幌市では2006年から開始し、5年ごとに区切って推進され、現在は第3次計画が始まっている。

2006年から2015年の約10年間での社会環境の変化の中で明らかになった新たな状況などを踏まえ、特に取り組むべき5つの重点課題は、

A 若い世代を中心とした食育の推進
B 多様な暮らしに対応した食育の推進

給食試食会の様子

C 健康寿命の延伸につながる食育の推進
D 食の循環や環境を意識した食育の推進
E 食文化の継承に向けた食育の推進

である。

3. 西野第二小の食育

本校では、札幌市の食育推進計画の課題から、次のような具体的な取組をしている。

・児童数が650人を超える本校には、アレルギー疾患のある児童が多く、アレルゲンも多岐にわたっている。栄養教諭は札幌市教育委員会の「学校給食における食物アレルギーの対応の手引き」にそって対応している。

・児童に健康と食生活に関するアンケートを行い、その結果を児童と保護者にお知らせし、児童自身と家庭での食生活の見直しを促す。私がアンケート項目で特に重視しているのは、朝食や夕食を決まった時間に摂っているかである。

・地産地消の野菜や食材を紹介して、給食として提供している。また保護者に対し給食試食会を行って、本校の給食と食育を紹介している。

4. おわりに

学校給食が、児童生徒の自立に与える影響は大きい。

・決まった時間に食すること。

・食材・栄養のバランスを考えられる大人になること。

学校給食はこれらを教えることができる大切な場である。

私は「自分自身の生活習慣を身に付け、健康寿命を考え、実践できる大人になるため」に学校給食は重要な役割を果たしていると考えている。

全学栄製品・全学栄
すいせん製品を使った

学校給食レシピ

鶏ささみのさっぱりサラダ

食感のよい梅風味のさっぱりとしたサラダで、暑い季節にもぴったりです。減塩レシピとしてご活用ください。

◉材料（小学校1人分正味重量）

☆ソフトササミフレーク	20g
きゅうり（せん切り）	20g
にんじん（せん切り）	8g
ねり梅	1g
ポン酢しょうゆ	2g
砂糖	1g
白いりゴマ	0.5g
かつお節	0.3g

☆…全学栄製品・全学栄すいせん製品

◉献立栄養価（小学校1人分）

エネルギー（Kcal）	61	亜鉛（mg）	0.2
たんぱく質（g）	6.0	ビタミンA（μg）	63
脂質（g）	3.0	ビタミンB1（mg）	0.02
ナトリウム（mg）	150	ビタミンB2（mg）	0.03
カルシウム（mg）	15	ビタミンC（mg）	4
マグネシウム（mg）	12	食物繊維（g）	0.6
鉄（mg）	0.3	食塩相当量（g）	0.3

◉作り方

①きゅうり、にんじんは千切りにして、茹でて冷ましておく。
②ねり梅、ポン酢、砂糖、いりごまを混ぜ合わせてたれを作る。
③ソフトササミフレークと①を混ぜ合わせ、②のたれをかける。
④最後にかつお節を加え、さっと和える。

鉄分たっぷりキーマカレー

約5㎜の大きさにカットされた鉄分豊富な「豚レバーチップ」を使用しました。さらに、「道産ひき割り大豆」を入れることで、食物繊維も摂取できる1品にしました。

◉材料（小学校1人分正味重量）

☆全学栄 豚レバーチップ	20g
道産ひき割り大豆（ドライパック）	10g
カレーフレーク	6g
豚ひき肉	30g
玉ねぎ（みじん切り）	30g
にんじん（みじん切り）	15g
おろしにんにく	0.5g
おろししょうが	0.4g
サラダ油	0.75g
カレー粉	0.25g
コンソメ	0.5g
ウスターソース	0.7g
カットトマト缶	10g
水	50g

☆…全学栄製品・全学栄すいせん製品

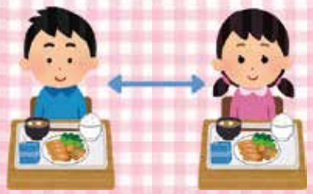
◉献立栄養価（小学校1人分）

エネルギー（Kcal）	172	亜鉛（mg）	2.6
たんぱく質（g）	12.1	ビタミンA（μg）	2711
脂質（g）	9	ビタミンB1（mg）	0.33
ナトリウム（mg）	294	ビタミンB2（mg）	0.81
カルシウム（mg）	29	ビタミンC（mg）	9
マグネシウム（mg）	28	食物繊維（g）	2.0
鉄（mg）	3.5	食塩相当量（g）	0.9

◉作り方

<下準備>
・米を炊飯する。
・玉ねぎ、にんじんはみじん切りにする。
・カレーフレークは少量のお湯で溶かしておく。

①鍋に油を熱し、にんにく、しょうがを入れる。香りがたったら豚ひき肉、豚レバーチップを入れ、炒める。
②豚ひき肉の色が変わったら、カレー粉を加え全体を混ぜ合わせる。
③みじん切りした玉ねぎ、にんじん、ひき割り大豆を加え、炒める。
④全体的に火が通ったら、水、トマト缶を入れて煮る。沸騰したらアクをとり、コンソメを入れる。
⑤コンソメが溶けたら火を止めて、溶いておいたカレーフレークを加える。
⑥カレーフレークが溶けたら、ウスターソース、カットトマトを加えて煮込む。



令和3年2月に学校給食実施基準の一部が改正され、ナトリウムの摂取量等が変更になりました。学校給食では、栄養面とおいしさを両立させるため、食事内容をより一層工夫することが期待されています。

今回は、全学栄製品・全学栄すいせん製品を使用した、「減塩」と「鉄分摂取」をテーマにした献立を2品紹介します。献立作成の参考にしてください。なお、全学栄製品・全学栄すいせん製品は、北海道学校給食会で取り扱いしております。是非、お試しください。

（公財）北海道学校給食会取扱物資（減塩・鉄分強化 品）のご案内

減塩栄養強化味噌

※写真は
1kg規格

銘柄:岩田醸造　規格:1kg×10袋入と10kg箱入
一般的なみそに比べ塩分を50%カットし、カルシウムと鉄分を加えています。現在ご使用の味噌の使用量を減らし当製品を加えることで、普段の風味をあまり損なわず減塩することもできます。
＊鉄　100g当たり13.00mg
＊食塩相当量　100g当たり5.8g

北海道産丸大豆しょうゆ減塩

銘柄:福山醸造　規格:1.8ℓ×6本入
北海道産の大豆と小麦で仕込んだ本醸造こいくち特級しょうゆで、食塩分を一般の醤油の約40%減らしているので、つけ・かけしょうゆを始め、食品の特長を生かした旨味増強に適しています。
＊食塩相当量　100g当たり7.4g

日高昆布醤油（ミニボトル）

銘柄:福山醸造　規格:100㎖×24本入
濃赤橙色の液体で、本醸造こいくちしょうゆの香味と昆布特有の風味を有し、つけ・かけしょうゆ等に適しています。塩分は通常しょうゆの約半分に相当し、非遺伝子組換え大豆を使用しています。
＊食塩相当量　100g当たり8.2g

PREMIUM減塩ソース小袋

銘柄:高橋ソース　規格:5g×40個×20袋入
食品添加物（化学調味料、保存料、着色料、増粘剤）を加えず、国産野菜と希少糖を使用したソース。日本食品標準成分表2015「中濃ソース」と比べ「塩分55%カット」「リン45%カット」。減塩ソースとは思えないコクのあるまろやかな味が特徴です。令和2年度2学期から取り扱いを開始しましたが、当製品へ切り替える方が増えております。
＊食塩相当量　100g当たり2.5g

道産米粉使用のカレーフレーク（CaFe+）

銘柄:日本糧食　規格:1kg×20袋入
各種カレー料理の素や、ベースとしてご使用ください。グルタミン酸Naは添加しておりません。特定原材料等28品目は使用しておりません。北海道（旭川市）産米粉を主原料に製造し、カルシウムと鉄分を強化しています。
＊鉄　100g当たり6.99mg

大豆ミート（ミンチ）鉄強化品

銘柄:藤和乾物　規格:1kg×10袋入
主原料の大豆が北海道産に切り替わりました。お肉のような食感です。鉄分を強化しています。戻り率は重量比で約3倍です。たっぷりの熱湯で5分浸し水気をしっかり切った後、ひき肉と同様に調理してご使用ください。
＊鉄　100g当たり29.30mg

冷凍国産絹厚揚げ（鉄分強化）

銘柄:不二製油　規格:1kg×10袋入
国産大豆を使用し鉄分を配合した、1個約10gの冷凍絹厚揚げ。なめらかでソフトな食感です。冷凍のまま、油抜きの必要もなく大量調理に適しています。
＊鉄　100g当たり9.10mg

★サンプル等の希望がある場合は、物資課各担当までご連絡ください。
※北海道学校給食会のホームページにて賞味期限間近商品の特別価格一覧表を掲載しております。詳しくは、最新のお知らせとご案内のページをご覧下さい。

鉄分豊富 無塩せきチキンウインナー・スライス

（スライス）

銘柄:札幌バルナバフーズ
規格:1kg（約15g×67本入）×10袋入
（約8mmスライスも1kg×10袋入です。）
減塩・アレルギー対応・鉄分強化のため、レバー・ひじき・牛乳入りのものからリニューアルしました。1本約15gのものと約8mmにスライスした商品がございます。特定原材料等28品目のうち、該当する使用原材料は鶏肉と豚肉だけです。リニューアル前と比べ、鉄は3.0mg増、食塩相当量は0.4g減になりました。
＊鉄　100g当たり4.10mg
＊食塩相当量　100g当たり1.3g

公益財団法人 北海道学校給食会
令和3年度事業計画及び収支予算

Ⅰ　事業方針

公益財団法人北海道学校給食会は、学校給食が児童生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たす学校給食法の目的及び食育基本法の理念を踏まえ、北海道教育委員会をはじめ関係機関･団体と緊密な連携を図りながら、食育の推進について支援するとともに、安全･安心な学校給食用物資を安定的に供給するという観点に立って、各種事業を実施する。

1　食育の推進を支援する事業

(1) 各種研究大会の実施等

●第72回全国学校給食研究協議大会
札幌市(10月21日、22日)

●北海道学校給食コンクール
札幌市(当会　期日未定)

●北海道栄養教諭･学校栄養職員冬季研修会
(1月初旬)

(2) 学校給食研究団体等への助成

(3) 施設設備、教材等の貸出

①研修室及び調理室の貸出
②レプリカの貸出
③バイキング用食器具の貸出
④DVD等の貸出
⑤北海道学校給食献立システムの貸出

(4) 情報発信

●公式ホームページによる学校給食に関する各種情報を発信するとともに、北海道学校給食研究協議会と共同で、広報誌「いただきます」を年4回編集･発行し、学校、教育委員会等へ配付する。

(5) 研修会等への講師派遣

2　安全･安心な学校給食用物資を安定的に供給する事業

(1) 学校給食用物資の安定供給

①必要量の確保･品質の確保
②価格の安定

(2) 学校給食用物資の安全性確保

①衛生検査の実施
②検査器具の貸出
③研修会の実施及び講師派遣
④加工委託工場実地調査及び取扱物資製造工場実地調査
⑤学校給食用パン品質審査会の実施
⑥加工委託工場の衛生管理事業に対する助成措置

Ⅱ　評議員･理事及び職員数

●評議員　9人
●役　員　7人
(理事長1人、常務理事1人、理事4人、監事1人)
●職　員　19人

※詳細につきましては当会のホームページをご覧ください。

令和3年度収支予算書

(単位:千円)

勘定科目	当年度(3年度)	前年度(2年度)	増減
I一般正味財産増減の部			
(1)経常収益			
○基本財産運用益	2	2	0
○特定資産運用益	109	166	-57
○物資供給事業収益	4,757,955	4,812,450	-54,495
○雑収益	85	100	-15
経常収益計	4,758,151	4,812,718	-54,567
(2)経常費用			
◎事業費	4,708,173	4,760,847	-52,674
○物資供給事業費	2,465,595	2,516,296	-50,701
○人件費	75,666	75,266	400
○報償費	170	170	0
○旅費	2,800	3,671	-871
○需用費	19,665	19,307	358
○役務費	3,875	4,409	-534
○委託料	2,123,294	2,119,886	3,408
○使用料及び賃借料	3,065	2,837	228
○備品購入費	300	440	-140
○負担金補助及び交付金	8,023	8,126	-103
○その他事務費	4,097	10,094	-5,997
○雑支出	1,623	345	1,278
◎管理費	48,845	50,349	-1,504
○人件費	38,807	39,059	-252
○報償費	200	201	-1
○旅費	885	844	41
○交際費	100	100	0
○需用費	2,718	2,329	389
○役務費	1,782	1,763	19
○委託料	1,157	1,026	131
○使用料及び賃借料	100	50	50
○備品購入費	100	50	50
○負担金補助及び交付金	1,724	1,724	0
○その他事務費	1,320	3,212	-1,892
経常費用計	4,757,018	4,811,196	-54,178
当期経常増減額	1,133	1,522	549
一般正味財産期首残高	878,665	877,143	1,535
一般正味財産期末残高	879,798	878,665	2,084
II指定正味財産増減の部			
指定正味財産期首残高	1,702	1,702	0
指定正味財産期末残高	1,702	1,702	0
III正味財産期末残高	881,500	880,367	1,133

令和3年度（公財）北海道学校給食会年間行事

(新型コロナウイルスの感染状況によっては中止または延期となることがあります。)

開催日	イベント	開催地	開催区分	備　考
5月14日	学校給食共同調理場管理運営者研修会　<開催中止>	帯広市	主催	主催: 北海道教育委員会 後援: 北海道学校給食研究協議会
6月4日	北海道･東北ブロック学校給食研究協議会	福島県		主催: 実行委員会(福島県教育委員会、福島県学校給食会、全国学校給食会連合会) 後援: 文部科学省
7月21日	学校給食加工委託工場衛生管理講習会	当会	主催	主催: 北海道パン･米飯協同組合、札幌アール･ピー･エム協同組合、札幌市学校給食麺協同組合 後援: 北海道教育委員会、札幌市教育委員会
7月下旬	第53回北海道高等学校給食研究協議会 北海道大会	札幌市	後援	主催: 北海道高等学校給食研究協議会
7月下旬	子ども給食教室　<開催中止>	鶴居村	主催	共催: 北海道教育委員会 後援: 鶴居村教育委員会、北海道学校給食研究協議会
9月	全道学校給食用パン品質審査会	当会	主催	主催: 北海道教育委員会 後援: 北海道パン･米飯協同組合、札幌アール･ピー･エム協同組合、北海道製粉連絡協議会
10月21日、22日	第72回全国学校給食研究協議大会	札幌市	主催	主催: 文部科学省、北海道教育委員会、札幌市教育委員会、北海道学校給食研究協議会、全国学校給食会連合会
10月下旬	第43回学校給食展　<開催中止>	札幌市	後援	主催: 札幌市学校給食栄養士会
12月下旬	北海道学校給食コンクール	札幌市	主催	主催: 北海道教育委員会
1月初旬	北海道栄養教諭･学校栄養職員冬季研修会　〈1日日程〉	札幌市	後援	主催: 北海道学校栄養士協議会、北海道学校給食研究協議会栄養部会 後援: 北海道教育委員会
1月初旬	北海道学校給食研究協議会支部長･センター長等会議	札幌市	後援	主催: 北海道学校給食研究協議会 後援: 北海道教育委員会

※当会のホームページで随時更新しています。

第72回全国学校給食研究協議大会

「生きる力」をはぐくむ食育の推進と学校給食の充実
～学校給食の力ではぐくもう　次代を担う子どもたちの心と体～

予報

令和3年10月21日(木)・22(金)

北海道札幌市からオンラインで開催

見逃し配信
あります！

■ 日 程(予定) ■

10:00　11:00　11:30　13:00　13:30　14:00　14:30　14:45　15:15　15:30　16:40

10月21日(木)	受付			開会式	文部科学大臣表彰 表彰式	文部科学省説明	休憩	シンポジウム（キーノートスピーチ）	休憩	シンポジウム
	表彰者写真撮影	都道府県代表者会議	協賛事業者のCM配信							
	各管内の取組プレゼン配信			休憩等：協賛事業者のCM配信						

10:30　11:30

10月22日(金)	受付		分科会（8分科会：実践発表／研究協議）	休憩	分科会（8分科会：研究協議／指導助言／講義）
	分科会打合せ	協賛事業者のCM、各管内取組・弁当紹介プレゼン配信			
	休憩時／協賛事業者のCM配信等				

シンポジウム　テーマ

「日常生活の食事」に生きる学校給食

～教材となる「おいしい」給食の実践と発信～

■ 内 容 ■

分科会名及び研究主題			
1	学校経営に食育を位置付け、栄養教諭を中核に全教職員が連携・協働して取り組む食育推進体制の整備・充実	5	社会的課題に対応する学校給食を活用した食育の充実
2	小学校における学校給食を活用した食育の充実	6	学校給食における食物アレルギーの対応及び個別的な相談指導の充実
3	中学校における学校給食を活用した食育の充実	7	学校給食の調理の工夫と栄養管理の充実
4	特別支援学校における学校給食を活用した食育の充実	8	安全・安心な食品の選定と衛生管理の充実

事前アンケート(7/31まで)で参加意向をお聞かせください。スマホの方はこちらから!!

■ 参加費(予定) ■　3,000円

（※見逃し配信の期間：未定）

■ 対 象 ■

学校給食実施校の校長、副校長、教頭、教諭、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員、学校給食共同調理場の長、学校給食調理員等、保護者、都道府県及び政令指定都市並びに市区町村教育委員会の学校給食・食育関係者、その他学校給食・食育関係者

■ 主 催 ■

文部科学省、北海道教育委員会、札幌市教育委員会、北海道学校給食研究協議会、全国学校給食会連合会、公財）北海道学校給食会

第72回全国学校給食研究協議大会実行委員会
〒０６０－８５４４　北海道札幌市中央区北３条西７丁目　道庁別館８階　北海道教育庁健康・体育課内
TEL　０１１―２０４－５７５４、２０６－６９１３　FAX　０１１－２７２－１２３４

大会に関する事前アンケートにご協力ください　→　https://www.harp.lg.jp/HksQEWSh

公益財団法人 **北海道学校給食会**
〒063-0849　札幌市西区八軒9条西11丁目1-55
TEL 011-641-2261（代表）FAX 011-641-2265
E-mail　hgk@gamma.ocn.ne.jp
URL　https://hgk.or.jp

広報誌「いただきます」の配布数に変更がありましたら、総務課までご連絡ください。