

給食で  
未来を育む



公益財団法人 北海道学校給食会

北海道学校給食会は  
昭和24年から  
北海道の子どもたちの  
成長を支えるために  
安全・安心な  
学校給食用物資の  
安定供給を  
支援しています

# 未来を担う 子どもたちのために

## 食育推進支援

- ・学校における食育の充実のための事業や研究活動への支援
- ・食育に関する活動を実施している団体等との連携
- ・貸出食育教材等の充実
- ・食育など学校給食に関する情報提供

## 安全・安心な 学校給食用物資の安定供給

- ・学校給食用物資の必要量の確保
- ・学校給食用物資の品質の確保
- ・学校給食用物資の価格の安定
- ・学校給食用物資の安全・衛生検査の実施

# HISTORY



2025（令和7年）

管理棟・倉庫棟 竣工

札幌市北区新琴似町に移転し、  
新管理棟・倉庫棟を竣工。

## 学校給食会沿革

1949（昭和24年）

北海道学校給食会（任意団体）

文部省から北海道教育委員会に割り当てられる学校給食用物資の供給業務代行機関として指定を受け、各学校に給食用物資を供給する。昭和29年6月に学校給食法の施行。

1957（昭和32年）

財団法人北海道給食会

財団法人として法人化され、学校給食用物資の供給及び学校給食の普及充実事業等を推進する体制を整える。

1976（昭和51年）

北海道学校給食総合センター竣工

昭和50年12月に用地を買収し、昭和51年10月札幌市西区八軒に北海道学校給食総合センターを竣工。

1999（平成11年）

学校給食用米穀を政府米で供給

学校給食用米穀を政府米で供給し、JA中央会（北海道米販売拡大委員会）の助成金と北海道学校給食会の価格調整金積立金を繰り出し、政府米買入価格より値引きをした。また、同年、北海道産小麦粉使用パンを十勝管内14市町村5道立学校に供給を開始する。

2001（平成13年）

直接政府米を購入

「特殊法人日本体育・学校健康センター」の学校給食用米穀取扱い廃止により、直接政府米を購入することとなる。また、北海道産小麦粉使用パンを全道で51市町村10道立学校に供給する。なお、平成19年に北海道産小麦粉100%使用したパンを供給開始する。

2013（平成25年）

公益財団法人北海道学校給食会

平成20年「公益法人制度改革三法」が施行されたことに伴い、知事から認定を受け、平成25年4月から公益財団法人に移行。



### 01) 子ども給食教室

地場産物食材を生かした給食メニューを児童が実際に調理します。また、食に関する講義やゲームで給食に対する理解と感謝の心を育みます。



子ども給食教室

### 02) 学校給食関係者を対象とした研修会

学校給食関係職員の専門性を高め、望ましい学校給食を提供するために専門家を講師に招き、研修会を実施しています。



学校給食共同調理場管理運営者研修会

### 03) 施設・設備などの貸出

食育支援室には4人用ミーティングテーブルが2セットあります。また、研修室1・2は、通して使うことができ、最大60人程度の利用が可能です。



食育支援室



スクリーン・モニターを  
設置しています。

研修室1・2

### 04) 器材や教材などの貸出

食育指導教材やバイキング給食用食器、検査器具などを無償で貸出しています。

器材・教材の貸出申込書を  
ダウンロードできます。



#### 食品レプリカ



朝食指導フードモデル



DVD等



#### バイキング給食用食器



#### 検査器具



# 食育の推進を 支援します

学校等で実施される食育推進事業を支援するという観点に立って、各種事業に取り組んでいます。





## 安全・安心な 学校給食用物資を 安定的に供給します

常に良質で安全な物資を安定的に供給するとともに、  
価格の安定に努めるという観点に立って、各種事業  
に取り組んでいます。



## 学校給食用物資の安定供給 必要量の確保・品質の確保

### 基本物資

- ・米穀
- ・小麦粉

精米・米飯の原料となる玄米はホクレン農業協同組合連合会と、また、パンなどの主原料となる小麦粉は製粉会社とそれぞれ年間契約により、必要数を確保しています。また、異常気象による不作などの事態においても、関係者の協力を得ながら必要量の確保に努めています。地産地消の観点から北海道産100%の玄米および小麦粉を使用することとし、当会の品質規格等に基づきその品質を確保しています。

べ  
い  
こ  
く

### 米穀



精米・米飯の原料となる玄米は北海道産100%の玄米を使用し、品質を確保しています。

●主に提供している米穀関連商品

#### 精米・米飯

- ・精米
- ・YES！ clean 米

●お米の産地・品種や減農薬米などについては、事前の協議により希望に沿うよう努めています

パンなどの主原料となる小麦粉は道内の複数の主要な製粉会社と年間契約により、必要数を確保しています。

●主に提供している小麦粉関連商品

#### 小麦粉

- ・強力粉（主にパン・ラーメンなど）
- ・普通粉（主にうどんなど）

#### 小麦粉製品

- ・パン
- ・麺



### 小麦粉

こ  
む  
ぎ  
い  
こ

## 一般物資

- 缶詰
- レトルト
- 調味料
- 冷凍食品
- 乾物類

近年、異常気象の影響などによる農水産物の収量減少や品質低下が懸念されていますが、道内産、国内産を主原料とした物資の取扱いの充実に努めるとともに、配送体制を確保して安全で良質な物資を安定的に供給しています。

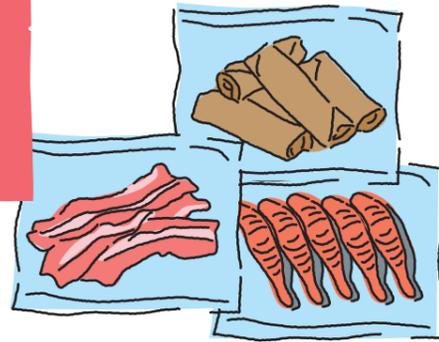
全取扱品目数 520品目（令和7年3月現在）

### 缶詰・レトルト



缶詰は果物（二つ割・スライス・ダイス状等）類やスイートコーン等の取扱いをしております。レトルト品は道産原料の大豆類・国産原料のたけのこ・きのこ類、また、賞味期限の長い非常食等の取扱いをしています。

### 冷凍食品



豚・鶏・牛・ラム・鹿肉から個付けのコロッケ等、また、各種冷凍野菜や大袋品まで取扱いをしております。個付けの商品については、栄養強化した商品や塩分を抑えた商品なども用意しています。

### 調味料



道産原料を使用した味噌・醤油やトマト加工品、有機食材を使用したトマトケチャップや醤油などの取扱いをしています。

### 乾物類



道産の昆布類をはじめ、国産の削り節・のり・煮干・乾燥野菜等の取扱いをしております。また、商品によっては、複数の産地の品を用意しています。

## 価格の安定

年間需要見込みに基づく年間契約による物資量を確保することによって、適正価格で、より廉価な物資供給に努めています。基本物資（主食）については、年度途中の仕入れ価格の上昇に際しても、年度内の価格維持に努めています。



## PICK UP 物資開発委員会

当会に設置された物資開発委員会では、既存品のリニューアルも含め、道産食材を最優先とし、安全で栄養素の多く含まれる食材による品質の優れた物資の開発・選定を行っています。



## 学校給食用物資の安全性と品質の確保

### 01) 学校給食用物資の衛生検査

取扱物資の自主細菌検査を行うとともに、必要に応じて厚生労働省登録検査機関による検査を実施しています。また、学校や共同調理場からの依頼による食品検査も受け付けています。



### 02) 全道学校給食用パン品質審査会

学校給食用パンの品質向上を図るため、北海道教育委員会と共催し、当会指定加工委託工場を対象として焼き上がりや味、香り等の品質審査を年2回行っています。



### 03) 学校給食に関わる研修会などへの講師の派遣

全道各地で開催される学校給食関係者を対象とした講習会等へ、主催者の要請により、当会の専門的知識を有する職員を講師として派遣しています。



### 04) 学校給食加工委託工場衛生管理講習会

学校給食用のパン・米飯・麺加工委託工場などの代表者、製造従事者、および学校給食関係者を対象とし、衛生管理の意識向上を図り、安全・安心な製品の提供を目的に開催しています。（隔年開催）



諸会議や行事などの開催状況をご覧いただけます。



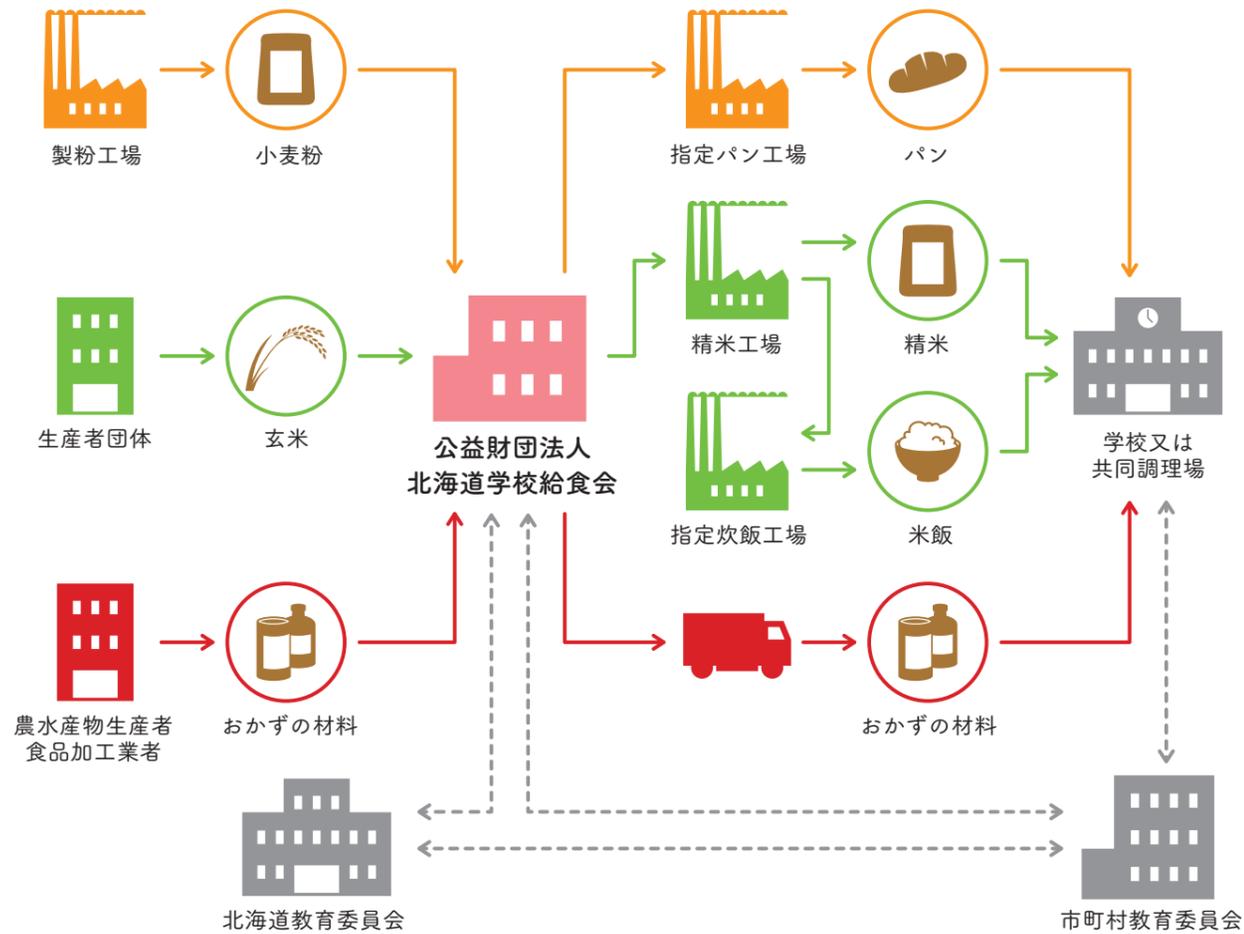
衛生管理室報告、依頼検査の必要書類をダウンロードできます。



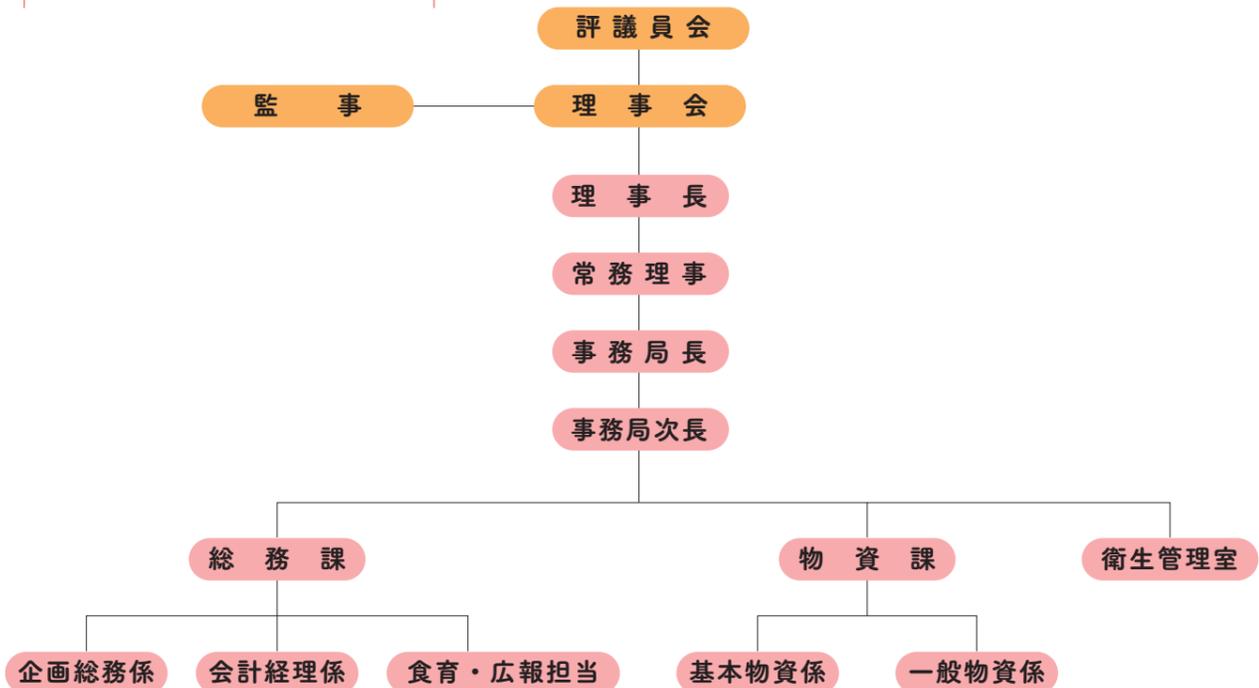


## 主な取扱物資の流れ

→ 取扱物資の流れ  
 ---> 関係機関との連携



## 学校給食会組織機構図



## 学校給食広報誌 いただきます

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回発行しています。

バックナンバーを  
ご覧いただけます。



### 地産野菜を積極的に活用し、 子どもの笑顔があふれる給食を提供 江別市立学校給食センター

1. はじめに  
江別市は、石狩平野の中央に位置し、全体的に平坦な地形で、市内には、日本三大河川の一つである石狩川が流れ、干季用と少雨期の合流点でもあります。名産品は、アイヌ語の「コンオツツ」(ワカメの用)、「イフク」(大事な場所への入口)とされています。市内には、世界有数の芋畑である「青い自然公園」(青い自然公園)をはじめとした豊かな自然環境が広がっています。

2. 給食センターの概要  
名称 江別市立学校給食センター  
所在地 江別市元野幌7丁目番地の2  
敷地面積 9,000㎡  
建物面積 2,151㎡  
構造 鉄筋コンクリート造 平屋建て  
使用開始 平成13年4月  
調理方式 ドライシステム  
食 費 6,500食/日 小学校11校、中学校5校

3. 施設の特徴  
センター調理場と対調理場の2つの調理場で、市内17ヶ中学校・小学校へ約200食を提供しています。センター調理場は、平成13年に移転改築して約23年が経ち、対調理場は、昭和49年に建設し、築50年となります。

4. 地元産食材の活用  
江別市は、ブロッコリー、レタス、白身などが市内でも主要な産地となっているほか、かんさいイーストコンなどの生産も盛んです。

5. リーズン給食(産する産地を季節に予約)  
自分で採りしや満足感を得るとともに、食べるごへの思いを込め、江別の食文化を継承し、食に思いを注ぐことが出来るよう、産地を対し、リーズン給食を提供しています。  
・3種類のデザートの中から1つを選択  
・江別産「まなわ牛乳」(生牛乳)を提供

6. 地産野菜を積極的に活用することで、主要野菜においては、江別産使用率44%(令和3年度)となっております。地元産野菜と食味を行い、利用量が増えつらくなるような状況です。  
「食の豊かさ」として知られている江別の小麦も、子どもたちに、より美味しくもらうため、江別小麦/中江別小麦/ランシララを栽培しています。

7. 主な内容  
・共同調理場などの紹介  
・各種大会・研修会などの報告  
・学校長・栄養教諭等の取組  
・取扱物資の紹介 他

## 学校給食会 ホームページ

公式ホームページでは、器材や教材などの貸出しに関する詳細をはじめ、皆様に役立つ様々な情報を掲載しています。

北海道学校給食会の  
ホームページに  
アクセスできます。



主な内容

- ・ 広報誌「いただきます」
- ・ 給食ひとくちメモ
- ・ 器材や教材の貸出
- ・ 諸会議や行事などの開催状況
- ・ 食品紹介



交通のご案内

地下鉄麻生駅	中央バス 約12分	A 中央バス 4番第6横線	徒歩：4分 350m
	のりば① 麻13、麻14 のりば② 麻15、麻16 のりば③ 14（花川南団地線）、16（花畔団地線）		
JR札幌駅	徒歩：6分 400m	中央バス 約27分 北5西1	A 中央バス 4番第6横線 徒歩：4分 350m
		のりば① 14（花川南団地線）、16（花畔団地線）	
JR手稲駅	手稲駅北口 中央バス 約30分	B 中央バス 中央バス自動車学校前	徒歩：11分 850m
	のりば② 麻41（手稲麻生線）		
地下鉄宮の沢駅	宮の沢バスターミナル 中央バス 約18分	C 中央バス 新川西3条1丁目	徒歩：17分 1300m
	のりば③ 西44（工業団地線）		

北海道学校給食会



公益財団法人 北海道学校給食会

〒001-0915 札幌市北区新琴似町778番地1

TEL：011-792-5866

FAX：011-792-5867（代表）