

# いけなきます

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



第200号  
記念号

平成29年3月10日



- 2~3 学校給食センター紹介(しらおい食育防災センター)
- 4 ひろば「釧路市の給食と食に関する指導について」釧路市立清明小学校
- 5 「学校給食に期待すること」釧路市立鳥取小学校
- 6~7 平成28年度北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会
- 8~9 第3学期新規取扱物資等の紹介
- 10 平成28年度普及事業・各地区研修会レポート
- 11 平成28年度北海道学校給食研究協議会支部長・センター長等会議
- 12 平成28年度北海道学校給食調理コンクール報告

皆様のおかげをもちまして学校給食広報誌は昭和34年9月第1号発行以来、今回で200号を数えます。これからも北海道の学校給食にかかわる活動の報告や新しい情報をわかりやすくお届けできるよう努力して参ります。今後とも皆様のご支援をどうぞよろしくお願い申し上げます。



## 学校給食を活用した健全な心身の育成を目指して

# しらおい食育防災センター 『パクパクしらおい』



世界に向けて、アイヌ文化と地域・人・文化を「つなぐ」プロジェクト。「ルイカ」とはアイヌ語で「橋」の意味

### 1. はじめに

白老町は、胆振振興局のほぼ中央に位置し、登別市・社警町・千歳市・伊達市・苫小牧市と接し、人口約17,000人の町です。太平洋に面しており海の幸にも恵まれ、また白老牛や虎杖浜たらこなどは全国的にも有名になっています。2020年には民族共生の象徴空間として、北海道では初となる国立博物館「アイヌ民族博物館」がオープンとなります。



ポロト湖

### 2. 食育防災センター開設までの経緯

昭和46年に開設した学校給食センターは、施設の老朽化により建て替えが急がれておりました。非常時（災害時等）にも防災機能をもつ施設として、



煮炊き調理室

防衛省の補助金を受け建設が進められ、平成27年4月に供用開始となりました。平時には学校給食の提供、非常時には避難所へ非難された方々への食料を配給する役割を担っており、児童生徒に募集した「パクパクしらおい」という愛称で親しまれています。

### 3. 施設の特徴

連続炊飯器、フライヤーや電解次亜水生装置、和え物室などの設置により、従前の施設ではできなかった、和え物やサラダなども加え多様な献立に対応出来るようになりました。さらにドライシステム、荷受室の細分化やオゾン殺菌装置を設けるなど衛生管理の徹底を図って



洗浄室

います。

また、2階より野菜下処理室・煮炊き調理室・洗浄室の見学ができ、一般町民の方も見学に訪れています。自家発電装置や受水槽を設置し、停電など非常時の際にも調理が行えるよう対応を図っています。

### 4. 食育

施設見学後、会議室を利用した栄養教諭の食育授業を行い、授業後の給食時には保護者も加わり、調理員も交えて会食を行っています。給食を摂りながらの調理員との交流や保護者にも食育の重要性についてお話をしています。また中学生によるキャリア教育の一環として職業体験を実施。実際に調理に携わることを通して働くということ、そして食育について学んでいます。

夏休みには「パクパク探検ツアー」と題して実際に場内へ入り、衛生管理のことを学んだり調理機器などの見学や児童と保護者による調理体験を行い、自分たちが実際に調理した給食を喫食するという事業を行っています。また、広く学校給食の重要性を知ってもらうため、施設見学、試食会を随時受け付けています。



パクパク探検ツアー



職業体験

### 5. アレルギー対応給食

平成28年8月より、アレルギー調理室を活用したアレルギー対応食の提供を行っています。現在「たまご・乳・山芋

(長芋)・果物」について、除去及び代替食を提供しています。調理時の安全確保や学校との連携を図るため、アレルギー担当の栄養士を採用し事故防止の徹底を図っています。



### 6. 郷土給食・地域食材の活用

白老牛・虎杖浜たらこの寄贈を受け、昨年度には「白老牛井」と「たらこ丼」を郷土の味として提供しました。当日は寄贈会社の方も学校を訪れ、子ども達と一緒に会食をしました。また、全国有数の生産量を誇る椎茸、地場産のたまご、ほうれん草など地域の食材を積極的に使用し、学校給食を活用したふるさと教育に取り組んでいます。

### 7. 残食調査

日々の残食計量の他、学期に一度当該週分の全食品の調査を学校・クラス別に実施しています。配缶時の計量数と残食として戻ってきた各食品を計量しデータを集積しています。このデータを基に学校と協議を行い対策を進めることとして



白老牛井

### 8. 施設の概要

所在地	白老郡白老町字石山68番地31
敷地面積	6,132.76㎡
建物構造	RC造2階建て 1,715.50㎡
調理能力	1,300食/日
主食形態	米飯3回、パン1回、麺1回/週



## 釧路市の給食と食に関する指導について

釧路市立清明小学校 栄養教諭 竹本めぐみ



### 1. 釧路市の学校給食

釧路市は平成17年に阿寒町・音別町と合併しましたが、施設の規模が異なるため給食は現在も釧路市小学校給食センター、中学校給食センター、阿寒町給食センター、音別小学校とそれぞれの施設・別献立で実施しています。

旧釧路市についての説明になりますが、小学校給食センター24校8250人分、中学校給食センター12校4350人分の給食を提供しています。

どちらも築28年・35年にもなる古い施設ですので、調理作業や献立作成に苦労する点が多いですが、児童生徒に喜んでもらえるよう努力しているところです。



### 2. 特色ある給食

釧路市では、秋に釧路の味の素晴らしさを認識してもらうために「ふるさと給食」を実施しています。

ふるさと釧路でとれたさんま・鮭・子持ちししゃもをメインに、昆布や阿寒ポークなどを使用して、釧路の味を知ってもらいます。

他にも釧路港が調査捕鯨の基地としてミンククジラの調査捕鯨が実施されたことから「くじら献立」、阿寒にエゾシカ解体処理場(食肉加工センター)があることから、「エゾシカ肉献立」を実施しています。

もちろんふるさと給食以外でも、さんま・鮭・いか・ほっけなどの魚介や、使用できる時期は限られますが釧路で生産されている白菜・キャベツ・人参などの野菜を使用しています。



釧路産のししゃもをスチームコンベクションで焼いています

### 3. 食に関する指導の実践(小学校)

小学校の栄養教諭3名でセンター対象校21校とそれぞれ本務校の授業を実施しています。

年度当初に各学校に依頼をして、前月に日程の調整をし、実施日近くに担任の先生と打ち合わせを行います。

釧路市では早くから、食に関する指導を実施しており、当初は隔年だった授業も現在はほぼ全ての学級で実施し、こちらで用意している各学年に応じた指導内容を教えることができています。

年1回の授業ではありますが、子どもたちは昨年指導した内容を覚えていて声をかけてくれたり、授業後のワークシートに書かれた「バランスを考えて食べる」「来年の食育も楽しみ」等、自分が教えたいことが伝わったりした時はとても嬉しく思います。



自分の学校で勤務するより給食センターでの勤務の方が多く、毎日終日勤務できない状況ですが、本務校では年2回の授業を実施し、給食時間や掲示資料・食育だより等を通して食の指導をしています。



### 4. おわりに

特別なことはできていませんが、今後も児童が楽しみにして、喜んでもらえるような給食をめざし、将来に向けて、食の大切さを理解し興味を持てるよう、また、食に関する指導に取り組んでいけるよう、努力していきたいと思えます。

## 学校給食に期待すること

～楽しい会食を通して感謝する気持ちを育成する～

釧路市立鳥取小学校 校長 森 敏隆



### 1. はじめに

学校給食のねらいは、健康の増進、体位の向上を図ること、正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身につけ、好ましい人間関係を育てることなど多様で豊かな教育的ねらいを持っていると言われています。本校でも、楽しい会食機会を通して、食事環境の整備を行っております。

### 2. 楽しい会食を通し、食に対する「感謝の気持ちを育成する」実践

本校では、本市栄養教諭が作成した資料を活用し、学級担任が食に対する「感謝の気持ちを育成する」指導をしています。資料には、毎日の給食指導のポイントや献立内容に関するお話が示されています。例えば2016年10月19日を例に見ると、①献立名:ごはん・石狩汁・阿寒ポーク 照り煮・昆布の佃煮・牛乳。②指導のポイント:釧路でとれる食べ物。③指導内容低学年:今日の給食の鮭や豚肉、昆布は釧路でとれたものであること。中・高学年:今日の給食の鮭や豚肉(阿寒ポーク) 昆布(ナガコンブ)は釧路でとれたものであること。④お話内容:～「みなさんはほとんどの人が釧路で生まれ育っているので、みなさんのふるさととは、釧路です。大人になったら釧路を離れる人もいるかも知れませんが、それでも今日の給食で使われている鮭や阿寒ポーク、昆布のことを思い出して、ふるさとをいつまでも大切に思ってくださいね。」等々が書かれており、これらが、毎日献立ごとに示されています。

この資料にある、④のお話を、子どもたちの「いただきます」と同時に読み聞かせる活動を1か月間続けてみました。現時点では「食に関する感謝の気持ち尺度」(2009



赤松・井土)の結果や残量の減少など具体的な成果を数値で見るとは至っていませんが、④のお話によって楽しい会食機会になっていることを十分感じております。

### 3. 釧路らしい給食メニュー

#### (1) ふるさと給食

ふるさとの食材を通じて、ふるさと釧路のすばらしさを再認識してもらうために提供しています。

#### (2) エゾシカ肉を使った給食献立

もみじ味噌ちゃんこ汁・もみじハヤシライス

#### (3) くじら肉を使った給食献立

くじらカレー風味フライ



ふるさと給食献立の例  
焼きししゃも、阿寒ポーク生姜煮、  
釧路産昆布入り味噌汁、ごはん、  
牛乳

### 3. おわりに

給食活動は、食事という生きた教材を基にして、食に関わる内容はもちろんのこと、活動体験を通して様々な問題の解決に自主的・実践的に取り組める場であります。今後も、給食時間を大切に「感謝の気持ち」を育てていけるような取り組みを実践していくためにも、地場産物の食材が増えることを期待しております。



平成28年度  
北海道栄養教諭・学校栄養職員  
冬季研修会報告Ⅰ

平成29年1月11日・12日 ホテルライフオート札幌  
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

講演「栄養教諭・学校栄養職員が行う食育」(要旨)  
～栄養教諭制度創立10年の  
ターニングポイントに立って～

講師：(公社)全国学校栄養士協議会会長 長島美保子氏

札幌市立北陽中学校 栄養教諭 永井 由美

全国学校栄養士協議会会長 長島美保子先生より「栄養教諭・学校栄養職員が行う食育」について、ご講演をいただきました。

●栄養教諭制度創設について

成長期にある児童生徒にとって、健全な食生活は健康な心身を育むために、欠かせないものである。将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼす。また、義務教育の中で指導しなければ定着・習慣化を図ることは難しく、児童生徒、保護者への直接指導を行うため、栄養教諭制度を切望し、平成17年4月1日栄養教諭制度が施行された。

●学校における食育推進のための法的整備

・食育基本法・食育推進基本計画(平成17年)…児童生徒への学校における食育の重要性がうたわれている。

・学校給食法(平成20年6月改正)…「学校における食育の推進」が新たに規定された。第10条では、栄養教諭の役割が明記された。

<栄養教諭の役割>

☆学校給食において摂取する食品と健康の保持増進と関連性についての指導

☆食に関して特別な配慮を必要とする児童生徒に対する個別な指導

☆学校給食を活用した食に関する実践的な指導

・学習指導要領(平成21年)…学校の教育活動全体を通じての食育について、位置づけられた。

●食に関する指導の全体計画作成の必要性



・学校として推進する食に関する指導計画を明らかにする。

・校内で共通理解を得るための資料となる。

・各教科等において食育を位置付けた指導計

画を作成し活用することによって、学校として組織的かつ継続的、体系的な指導が実現される。

食に関する全体計画は、常に評価を行い見直し次年度へつなげる。また、栄養教諭の職務の原点は献立作成である。献立を生きた教材としての機能を最大限に活用し、食に関する指導の展開を行う。

食に関する指導で、学校教育活動全体での取組として重要なのは、毎日積み上げていくことができる給食時間であり、栄養教諭の専門性を十分に生かすことができる。また、どんな教科においても関連させることができるのが食育である。

●第3次食育推進基本計画について(H28～H32)  
<重点課題>

●第3次食育推進基本計画について(H28～H32)

<重点課題>

- ①若い世代を中心とした食育の推進
- ②多様な暮らしに対応した食育の推進
- ③健康寿命の延伸につながる食育の推進
- ④食の循環や環境を意識した食育の推進
- ⑤食文化の継承に向けた食育の推進

<学校における目標>

	H27年	H32年
・朝食を欠食する子供の割合	4.4%	0%
・学校給食における地場産物の活用割合	26.9%	30%以上
・学校給食における国産食材の活用割合	77.3%	80%以上
・中学校における学校給食実施率	87.5%	90%以上

第3次食育推進基本計画では、目標値が設けられている。H32年に向けて成果につながるような働きかけや取組が大切になる。

●学校における食育推進

・学校・家庭・地域連携…地域(生産者等)と連携した体験活動、家庭へのアプローチ(保護者へ・子どもを通して保護者へ)

・学校における食育に関する情報発信…食に関する指導全体計画、校内全体で取り組む体制づくり、教科のねらいと食育の一体化

・地域の特性を生かした学校給食…給食内容の充実、給食時間の実践指導

●まとめにかえて

食育を推進する上で、いろいろな方々との連携が大切だということを再認識しました。また栄養教諭制度創設12年を迎え、今後の取組がますます重要であることも感じました。今後、ご講演いただいたことを生かし、健全な食生活を送るための意志決定や行動を選択できる子どもたちを育成できるような食育を推進していきたいと思います。



平成28年度  
北海道栄養教諭・学校栄養職員  
冬季研修会報告Ⅱ

講演「人生にスパイスを」

講師：有限会社スパイス・ゴーゴー

代表取締役 イデゴウ氏

北海道札幌稲穂高等支援学校 栄養教諭 瀬川美代子

●講師プロフィールから

講師はテレビコマーシャルで有名な「スープカレーの匠」でお馴染みのスープカレー専門店「札幌らっきょ」の代表取締役であるイデゴウ氏である。札幌市出身のイデ氏の生家は病院内の青果店を営んでいた。そこでお見舞い等の果物販売だけではなく、総菜販売を行うと、入院していた患者から最後に食べる食事を依頼されたことで、「食べる」ということはただ食べるだけではなく、食事をする意味について考えた経験、また大学生時代にホテルのホール係アルバイトをする中、ホテル内で起こるホール係と厨房係の様々なやりとりを通じ、接客サービスとは何かを考えた経験が原点といえる。

よい接客とは個人に合わせたサービスを行うということで、その中で大切なことはその人に合った「間＝タイミングをつかむ」ことである。これは努力をして早く身に付く人となかなかつかめない人がいるとのこと。この個人に合わせた「間＝タイミング」のとり方は、我々の授業の組み立てについて通じることがあると感じた。授業だけでなく、我々が業務をするにあたり、生徒・教員・調理員・保護者・納品業者など全ての人間関係が大切なことである。できるだけ「間＝タイミング」を見極められるよう努力をしていきたいと思った。

●仕事について

イデ氏は幅広い客層の開拓を積極的に行っている。老齢になり、カレーが好きだが一般的なルウカレーは胃にもたれるといった人が多くなった昨今、胃もたれしにくいスープカレーが好まれ出し、様々な年齢層の家族が来店するようになると、三世代で入店しやすいようテーブル席の増加や店内の広さを調節したり、未来の客層開拓のため、子どもの分のスープカレー無料日の設定や、料理教室を開いたりするなど、様々なコンセプトに分けた取り組みを行っている。

そんな中で苦勞していることは、店員の人材育成とのことであった。

調理学校に通う学生の面接で、学生の希望を聞くと、午後5～6時に定時退勤できる職場を希望する、自分のレシピを考案する業務を避けたい(おいしくないと言われたくない)、独立して店舗を持ちたいという気持ちが薄い等、消極的な学生が多いという。ではなぜ調理学校を希望したかという、調

理師免許を取得するためというより家族を喜ばせるために入る人が多いとのことであった。そういった若い人材を教育する場合、調理希望者は最初から厨房に入るのではなく、接客ホールから勤務を始めるとのことであった。

ホテルでのアルバイト中、調理場担当者とホール係の人間関係が難しく、お互いの業務について理解し合うことが必要であることを学んだ経験から、お客さんの顔を見ながら個人に合った「間＝タイミング」をつかみ、調理担当者と接客担当がお互いに共通理解を図ってサービスの向上を目指すことが大切であるとのことであった。

●スープカレーの定義について

スープカレーが流行に乗り始めた頃、イデ氏は三國清三シェフに会い、スープカレーの定義について問われたが答えに窮したことがある。

三國シェフから料理は定義があって形になることを教えられ、考えついた先にスープカレーは「だし文化のカレー」という答えにたどり着いた。

レシピがなく定義がなかったカレーから、今では日本独自のカレーと言える様々な味のスープカレーが作られている。それらはイデ氏のような開拓精神を持ったカレー専門店員が情報交換をする「カレーシェアーズ」という場を作ったことでお互いに発展していったのではないかと推測される。

●まとめにかえて

イデ氏は、丁寧にカレーを作り、丁寧に運ぶ。仕事を丁寧にすることでお客さんは満足する。仕事を通して学んだことを生かして丁寧に人に接していく。これから未来に向かう子どもたちに、様々な体験を通して学ぶところはたくさんあり、選択できる未来はたくさんあることを伝えたいと締めくくられた。

我々も子どもが未来に向けて選択肢を増やせるような食育を行っていきたいと感じる内容であった。

余談だが自宅に残っているカレー粉を利用した万能調味料について伝授していただいた。カレーパウダー1:醤油2:オリーブ油2の割合で混ぜるだけ。ぜひアレンジして活用していきたい。



平成28年度第3学期  
新規取扱物資のご案内

国産黄桃(ダイスカット)



国産の黄桃をダイスカットにし、レトルトパウチにしました。缶詰と比べて、使用後の処分をやすく、環境にも配慮した商品となっています。  
銘柄:岡本食品 規格:1kg(固形)

デザートフルーツ洋梨(ダイスカット)



国産の洋梨をダイスカットにし、レトルトパウチにしました。缶詰と比べて、使用後の処分をやすく、環境にも配慮した商品となっています。  
銘柄:天狗缶詰 規格:1kg(固形)

ゆで干し大根



ゆで干し大根専用品種の長崎県産大栄大蔵大根を一度ポイルし、冬の寒風の下で天日乾燥して作りました。甘味がたくさん乗った大根ですので煮物やサラダなどに最適です。戻り率は約5倍となっています。  
銘柄:藤和乾物 規格:500g

救給根菜汁



学校給食用非常食です。「さつまいも」や「切り干し大根(乾燥大根)」などの具を配合しました。鰹と昆布の風味を効かせ、あっさりした味に仕上げています。スプーンですくって食べられるよう、スープにとろみをつけています。  
銘柄:全学栄 規格:150g

取扱物資供給再開・リニューアルのご案内

つぼ漬



平成27年度2学期から取扱休止しておりましたが、平成28年度3学期より供給再開しました。大根をしょう油でじっくりと漬けています。  
銘柄:新進 規格:2kg

ポテトビーフコロッケ



平成28年度2学期から取扱休止しておりましたが、平成28年度3学期より供給再開しました。じゃがいもと牛肉、野菜(スイートコーン、たまねぎ、にんじん)を組み合わせて作っています。銘柄:北学給 規格:60g

キヌア(500g)



規格を、120gから500gにリニューアルしました。南米ペルーを中心としたアンデス原産です。マグネシウム、鉄、ビタミンB1、ビタミンB2が他穀類よりも多く含まれています。  
銘柄:はくばく 規格:500g

アマランサス(500g)



規格を、120gから500gにリニューアルしました。南アメリカのアンデス原産です。一粒が1ミリに満たない大きさで、雑穀の中で最も小粒です。カルシウム、マグネシウム、鉄が他穀類よりも多く含まれています。  
銘柄:はくばく 規格:500g

北海道産ブロッコリー



平成28年度1学期から取扱休止しておりましたが、平成29年2月より供給再開しました。北海道産のブロッコリーを軽く湯通しして急速凍結しています。銘柄:ホクレン 規格:500g

★今回ご案内した取扱物資でサンプル等の希望がある際は、各担当、または物資課までご連絡下さい。

# 北海道学校給食研究協議会 普及充実事業報告

## <地区事業>

地区	開催日	開催場所	内容	講師等(敬称略)
札幌	7月15日	札幌市	講演「今さら聞けない 朝ごはんの働きと指導」	川崎医療福祉大学 教授 小野章史
石狩	7月29日	江別市	講演・デモ「日本食を特徴づける食品や調理方法について」	光塩学園調理製菓専門学校 日本料理講師 田安透
後志	10月5日	共和町	講演「北海道の食文化―食育推進の視点から―」	北翔大学名誉教授・北海道食育コーディネーター 小田嶋政子
上川	11月28日	旭川市	「冬の地産地消を進めるための工夫や、情報ネットワークを広げる」	
宗谷	1月27日	稚内市	調理実習「宗谷産の食材を使用した献立の研究」	
留萌	11月17日	小平町	講演「食が育む心と体」	元札幌市立発寒小学校養護教諭 原ゆみ
函館	10月28日	函館市	「地産地消を生かした料理講習会」	フレンチレストラン「ル・クリマ」シェフ 関川裕哉
渡島 檜山	9月3日	北斗市	講演「食物アレルギー」	函館中央病院 小児科医師 岸田真
空知	11月9日	砂川市	公開授業5年生家庭科「食べて元気に」 授業者 栄養教諭 時田幸恵子	指導助言者 空知教育局教育支援課義務教育指導班 指導主事 飯塚俊郎
			講演「学校給食摂取基準について」	名寄市立大学 准教授 黒河あおい
日高 胆振	10月6日	苫小牧市	講演「成長期の運動・スポーツと食生活～この子にプロテインパウダーは有効か?～」	北海道文教大学 教授 佗美靖
十勝	11月17日	音更町	講演「食育と地産地消」	食育アドバイザー 貴田桂一
釧路	11月16日	釧路市	講演「目指そう! こんな栄養教諭」	北海道教育大学岩見沢校 特任教授 田山修三
根室	9月21日	中標津町	講演「だしのうまみについて」	味の素株式会社広報部 学術グループ 稲村多恵子
オホーツク	10月6日	紋別市	講演「身体をつくる運動と食事の仕方～食育事業を行うために～」	ウェルネスプランニング札幌 代表取締役 小松信隆

## <本部事業>

### ●第1回地区委員リーダー研修会 5月13日 札幌市

講演「学校栄養士へのメッセージ～食について人生について～」

レストラン「モリエール」 オーナーシェフ 中道博

講演「学校給食における食育の推進」

北海道教育庁学校教育局健康・体育課 学校給食グループ指導主事 山際昌枝

講演「安全な学校給食の提供について」

北海道教育庁学校教育局健康・体育課 学校給食グループ指導主事 丸山明美

### ●第2回地区委員リーダー研修会 1月10日 札幌市

講演「健腸長寿～生活リズムと免疫～」

札幌ヤクルト販売株式会社 教育事業部 樋原妙子

# 平成28年度 北海道学校給食研究協議会支部長・センター長等会議

平成29年1月11日(水) ホテルポールスター札幌

主催/北海道学校給食研究協議会

全道各地の学校給食を支えるリーダー・関係者約140名が参加し、研修を深めました。

**主催者挨拶** 北海道学校給食研究協議会 会長 山崎 猛 (滝川市教育委員会教育長)

**来賓挨拶** 北海道教育庁学校教育局健康・体育課 主幹 齋藤 雅己

公益財団法人北海道学校給食会 理事長 千葉 俊文

**報告** 北海道教育委員会に対する各種要望経過等について

**研修**

(1)食中毒発生状況と学校給食の衛生管理について

北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課 主査(食品保健) 渡辺 健一

(2)①道内の学校給食における地場産物活用の状況について

北海道農政部食の安全推進局食品政策課 主査(食育) 富田 基

②YES! clean農産物等の学校給食への活用について

北海道農政部食の安全推進局食品政策課 主査(クリーン農業) 山田 輝也

(3)北海道の酪農の現状と学校給食用牛乳制度について

北海道農政部生産振興局畜産振興課 主任 加藤 博

技師 九島有梨華

一般社団法人北海道乳業協会 事務局長 今村 衛

(4)①北海道の稲作をめぐる情勢

北海道農政部生産振興局農産振興課 主査(こめ) 黒田 晋司

②北海道の小麦をめぐる情勢

北海道農政部生産振興局農産振興課 主査(豆麦類) 山本 雅彦

(5)学校給食に関わる課題解決に向けて

北海道教育庁学校教育局健康・体育課 指導主事 山際 昌枝

(6)平成29年度学校給食費の算定について

公益財団法人 北海道学校給食会 物資課長 太田 良則





平成28年度  
北海道学校給食  
調理コンクール

●日時●  
平成29年1月6日(金)

- 会場／(公財)北海道学校給食会
- 主催／北海道教育委員会、(公財)北海道学校給食会
- 協力／北海道学校給食研究協議会、北海道学校栄養士協議会

学校給食の献立の充実と、調理技術及び衛生管理の向上を目的として年に一度開かれているコンクールです。

今年度のテーマは、

「エゾシカ肉を使用した学校給食メニュー」です。

最優秀賞

七飯町学校給食センター  
栄養教諭 伊藤 綾子  
調理員 金谷 真美

参加5チームの  
献立写真・レシピは  
道教委HPに掲載  
されています



- ごはん ●鮭のつみれ汁
  - エゾシカ肉の南蛮炒め
  - 焼きりんご
  - 牛乳
- 献立**



「エゾシカ肉」の給食指導について

～受賞者より～

エゾシカ肉を七飯町の新たな特産物と捉え、有効活用するためにおいしいエゾシカ料理を考案しました。狩猟で得た肉は、『ジビエ』と呼ばれヨーロッパでは珍重されています。日本各地でも古くからイノシシやニホンジカを狩猟して食べていた歴史があります。七飯町でのエゾシカの生息や環境問題への理解も深められたらと思います。

また、エゾシカ肉の優れた栄養価についても学習し味を経験させ、子どもたちに鹿肉料理に対するイメージを広げたいと考えます。

●審査委員長

生方 靖史(株式会社ホテルオークラ札幌 取締役総料理長)

●審査委員

山口 敦子(天使大学 教授)

辻 麻紀(北海道PTA連合会 副会長)

反橋那知子(北海道学校給食研究協議会 副理事長)

平野 郁子(公益財団法人北海道学校給食会 専門員)

黒田 尚子(北海道環境生活部エゾシカ対策課 主幹)



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 <http://www.hgk.or.jp>