

学校給食広報誌

いけたどきます



第202号

平成29年9月29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 学校給食センター紹介(池田町学校給食センター)
- 4 ひろば「体験活動を通して食を育む」千歳市立千歳小学校
- 5 「学校給食に求められること」千歳市立千歳小学校
- 6～8 新規採用栄養教諭・学校栄養職員の紹介
- 9 平成29年度学校給食加工委託工場衛生管理講習会の報告
- 10～11 第2学期新規取扱商品の紹介
- 12 「子ども給食教室」が行われました





災害時の安心拠点としての機能を持つ 池田町学校給食センター



池田中学校美術部がデザインした給食センターのシンボルマーク

1. はじめに

池田町は十勝平野の中央やや東寄りに位置する人口約7,000人の町です。

ワインの町として有名で、池田町ブドウ・ブドウ酒研究所は、中世ヨーロッパの古城に似ていることから「ワイン城」と呼ばれ、北海道・十勝を代表する観光地として多くの観光客に親しまれています。

毎年10月には、ワイン城横のイベント広場で「秋のワイン祭り」が開催され、会場では十勝ワイン「トカップ」の飲み放題、道産牛炭火焼きの食べ放題のほか、池田町産

牛丸焼きが提供され、約5,000人の皆さんが祭りを楽しんでいます。

カナダ・ブリティッシュコロンビア州バンティントン市と姉妹都市で、今年5月には親善訪問団が池田町を訪れました。また、沖縄県読谷村とも交流しており、町内の小学5・6年生が夏休みに沖縄を訪問し沖縄県の歴史や文化などを学習しています。

音楽グループ「ドリームズ・カム・トゥルー」の吉田美和さんの出身地でもあります。



ワイン城(池田町ブドウ・ブドウ酒研究所)



秋のワイン祭り(牛の丸焼き)



見学通路から調理室の様子を見る池田小学校2年生



調理室

2. 池田町学校給食センター建設の経緯

昭和42年に池田小学校校地内にブロック造の初代池田町学校給食センターが完成し、池田町で初めて提供した給食は、池田の牛肉と十勝ワインをたっぷり使ったビーフシチューだったといわれています。

昭和57年に、計画提供食数2,500食/日で鉄骨造の2代目学校給食センターが建設されましたが、経年による施設の老朽化が進み、高い衛生管理水準を確保するため、平成27年度に新たな場所での給食センターの建設が始まりました。

平成28年4月から供用を開始した現在の給食センターでは、3小学校、1中学校、1高校、1保育所、1幼稚園に、約730食/日を提供しています。

3. 給食センターの概要

名称	池田町学校給食センター
所在地	中川郡池田町字西2条11丁目1番地18
敷地面積	3,912.00㎡
建物構造	鉄筋コンクリート造 平屋建て 919.21㎡
調理能力	770食/日(最大)
主食形態	米飯3回/週 パン1回/週 麺1回/週

4. 食育の取り組み

給食センターでは、食育推進のための見学通路を整備し、平成28年度は町民施設見学会を含めて約270の方が見学に訪れ、児童の食育授業としても活用されています。

また、献立では、姉妹都市交流の観点などから、外国や日本の食文化を理解するため、カナダ給食や沖縄給食を実施しています。食材では、地場産のじゃがいも、玉ねぎ、豆類、ごぼう等地域の食材を取り入れたり、町内業者が製造している食肉加工品やアイスクリーム等を積極的に取り入れ郷土愛を育む給食に取り組んでいます。

5. 災害時の安心拠点としての活用

自然災害発生時において、避難された方に食事を提供する支援拠点施設としての整備も図り、常時7,800食分の米を備蓄しています。災害時には複数エネルギーを利用できるよう回転釜について1台は電気、2台はガスとし、断水対策として受水槽を設置し、停電対策として自家用発電機を設置しています。



シンボルマーク入りの給食配送用車両



入学・進学・新学校給食センター完成まるごと祝い給食(昭和42年に初めて提供した学校給食を再現した「いけだ牛」のビーフシチュー)



沖縄給食(沖縄県読谷村学校給食センターのレシピで作ったタコライス)

ひろば

体験活動を通して食を育む

千歳市立千歳小学校 栄養教諭 山内 好江



1. はじめに

千歳市では、1つの給食センターで、千歳市内の小学校17校、約6,000食、中学校9校、約3,000食を提供しています。

2. 食に関する指導

栄養教諭3名で、千歳市内の小学校17校の3または4年生を対象に「食べ物の3つの働き」の授業を実施しています。年度当初に各学校に実施希望の有無を確認し、日程調整をした上で学級担任とのT・Tによる授業を実施しています。この授業では、食品は働きによって3つのグループに分かれること、食べ物の働きは自分たちの健康に関係していることを知ることを目標としています。子どもたちは、給食に使われている食材を主な働きによって3つのグループに分けるという活動を通して、普段何気なく食べている給食に興味を持つようになります。さらに、食べないと健康を損ねることがあるという話を聞いて、好き嫌いせず食べよう、給食を残さず食べようという意欲を持つようになります。

食に関する授業後、子どもたちからの感想には「好き嫌いをしないで食べよう」、「病気に負けない体をつくりたい」などが多くあります。給食の献立が生きた教材であることを実感し、さらに給食内容の充実を図らなければならないと思います。



3. バイキング給食

毎年、千歳市内の小学校17校の6年生を対象に実施しています(ただし、対象人数の少ない小規模の学校は全学年を対象にしています)。事前に、バイキングメニューを知らせ、各メニューが食べ物の3つの働き(赤・黄・緑のグ

ループ)の主にとの働きのグループになるかを知らせておきます。当日は、料理の配置を工夫し、それぞれのグループの料理を同じ場所に置き、普段不足している緑のグループを始めにとるようにするなど工夫しています。いつもの給食とは違う食事を体験し、お腹いっぱい食べながらも、食育が学べるようになっていきます。また、バイキング給食の調理を担当した調理員が学校での配膳等を行い、「今日の野菜は新鮮だから、野菜をたくさん食べてね」などの声掛けもしてもらい、作る側の顔が見えるようにしています。



4. 地産地消に関する取組

主食の米は千歳・恵庭産、パンの小麦は千歳近郊産を主に使用しています。野菜等の農産物は、時期は限定されますが、大根、玉葱、人参、キャベツなどで千歳産を給食に使用しています。他の食材でもできるだけ道内産を使用しています。9,000食分の食材に千歳産を揃えるのは難しいことが多いのですが、子どもたちが少しでも食べ物に興味を持つことが出来るようできるだけ地元産の食材を使いたいと考えています。

5. おわりに

今後も、子どもたちが給食や食べものに興味を持ち、自分の健康を考えることが出来るように食育指導を充実していきたいと考えています。



学校給食に求められること

～食育を実践する組織活動と共食の推進～

千歳市立千歳小学校 校長 駒場 義剛



1. はじめに

「食育」は、現行学習指導要領で取り上げられ、体育科・家庭科・特別活動などで行うことが定められました。次期学習指導要領では、これに加えて、各教科・道徳科・外国語活動及び総合的な学習の時間においても、適切に行うよう努めることが求められています。子どもたちが、健康・安全で活力ある生活を送るための基礎として「食育」は大変大きな役割を担っています。

2. 本校における「食育」の推進

本校では、栄養教諭を中心に、給食活動等を通して望ましい食事のあり方を理解し実践できる子どもを育てるため、組織が一体となって取り組んでいます。校務分掌に「食育係」を設け、以下の活動を行っています。

【活動部・食育係の業務】

(1) 学級活動での食に関する指導

各学級での担任と栄養教諭(TT)による授業

(2) 給食バランスチェックデー

栄養教諭が、月1回、当日の給食食材を「3つの栄養素」に分類した資料を作成し、各学級担任がバランスのよい食事についての指導を行う。

(3) 学習支援・資料提供

各教科・道徳・総合的な学習の時間で、必要に応じて資料提供や支援を行う。

(4) 給食時間の指導

- ① 給食の約束に関する学級掲示物の作成
- ② 給食時間に各学級を訪問し、実地指導
- ③ 保健係・配膳員と連携し、指導の充実

(5) 情報の発信

- ① 学校の食育掲示板、食育だよりでの情報発信
- ② 市の給食便りやHPを活用した情報発信

(6) その他、クラブ活動等の補助

この他「千歳市家庭生活宣言」を活用し、PTAと連携した取組についても力を入れています。



3. 本校の給食(共食)の実践

本校では、給食の時間を「好ましい人間関係」を育てる重要な機会と捉え、クラス全員が和気あいあいと、楽しんで食事することを大切にしています。

各学級には、担任をはじめ栄養教諭・図書館司書・心の相談員・特別教育支援員など多くの教職員が合流し、会話を楽しみながら食事をしています。

空腹だけでなく「共食の楽しさ」も素晴らしいスパイスになることを、子どもたちに実感してほしいと強く願っています。



4. おわりに

日本の食環境の変化が言われて久しくなります。現在も子どもの孤食化や貧困による不安定な食物摂取、食の外部化によるバランスの乱れなど、問題点は枚挙にいとまがありません。これらの改善に向かう力として、学校内外で食育の意義を確認し、日々の活動の中で、子どもたちの健やかな成長を図っていきたくと考えています。

平成29年度
新規採用栄養教諭
学校栄養職員の紹介



梶 紀美恵
積丹町立美国小学校

やりがいを感じています

給食センターの調理員さんや学校の先生方に支えていただきながら日々の業務にあたっています。失敗や反省を繰り返す毎日ですが、子どもたちと給食を食べている中で、楽しそうに食べている姿や給食や食べ物に興味を持ってくれる姿を見て、仕事のやりがいを感じています。日々の積み重ねと子どもたちとのふれあいを大切にしながら、今後もおいしく魅力のある給食づくりと食指導に励んでいきたいと思っています。



古澤 優
苫小牧市立泉野小学校

笑顔が原動力に

念願だった栄養教諭として働くという夢が叶い、毎日子どもたちの笑顔を近くで見ることができると大変な喜びを感じています。苫小牧という新たな地でわからないことばかりですが、優しく助けてくれる先輩方に支えていただきながら、日々の業務にあたっています。今後は、食の大切さや楽しさを伝えられるようなおいしい給食作りに努めると共に、子どもと共に自分自身も成長していきたいと思っています。



飛田 悠華
北海道平取養護学校
静内ベテカリの園分校

今何が必要かを考えて

不安なことばかりでスタートしましたが、たくさんの先生方や調理員さんに助けていただきながらなんとか過ぎていきます。毎日のように子どもたちから「今日の給食おいしかったよ」という声が生で聞こえてくるのでとても嬉しく、やりがいを感じています。ようやく子どもの様子を見られるようになってきたので、子どもたちにとって今何が必要かを考えて子どもたちのためにも自分なりに指導していきたいと思っています。



犬塚香雅里
木古内町立木古内小学校

子どもたちの言葉が励みに

わからないこと、戸惑うことばかりの1学期でしたが、調理員さんをはじめ、教職員の方々、そして子どもたちの笑顔に支えられ、充実した毎日を送っています。小中学校の各教室で給食指導を行う機会も多く、子どもたちの言葉一つ一つが励みにも勉強にもなり、日々の原動力となっています。今後も安心・安全でおいしい給食の提供に努めるとともに、子どもたちが食について関心を持ち、将来にわたって充実した食生活が送れるよう、食育に取り組んでいきたいと思っています。



安田 智代
寿都町立寿都小学校

幅広い年齢層へ提供しています

寿都町食育センター勤務となり、「おいしく安心で安全な給食を提供すること」、「地場産物を活用すること」を基本に調理員の方々とともに、多忙な毎日を送っております。寿都では小学校から高校まで幅広い年齢層へ給食が提供されています。また、給食を通じて寿都の地場産物や食事のマナーについて周りの先生方と協力し、食育指導を実施しています。まだまだ不慣れな点が多く課題もありますが、今後はより児童生徒の実態に即しつつ、給食管理や食に関する指導を今後も心がけていきたいです。



安田 晶子
苫小牧市立拓男小学校

給食時間を大切にしていきたい

初めての教員生活。入学式や職員会議、運動会…私にとってはすべてが初めての経験。給食センターも兼務していますので、毎日学校と給食センターを行き来しています。学校に居られる時間が限られていますが、その中で毎日の給食時間を大切にしていきたいと感じています。栄養教諭の仕事は、ひとりでは出来る仕事ではありません。学校では担任の先生と、給食センターでは調理員さんと協力しながら一緒に〈懸命〉に働いていきたいと思っています。



藤原結可子
登別市立観別小学校

楽しさや大切さを伝えていきたい

調理員さん、栄養士の先輩方、先生方など多くの方々のご指導やご協力のおかげで、忙しくも充実した日々を過ごしています。失敗や反省することばかりですが、子どもたちが笑顔で給食を食べる姿や、「おいしかったよ」「全部食べたよ」という言葉に、栄養教諭としてのやりがいを感じます。子どもたちが健やかに成長できるよう、給食時間や食に関する指導を通して、食べることの楽しさや大切さを伝えていきたいと思っています。



棒手 優美
函館市立湯川小学校

ふれあいを大切に

子どもたちの笑顔とパワフルな調理員さんに支えられ、毎日充実した日々を過ごしています。「今日の給食おいしい」という子どもたちの生き生きとした声を聞くと、とてもやりがいを感じます。「食べる」ことから、たくさんのことを思いめぐらすことのできる子どもたちに…そんな思いで、今後は、安全でおいしい給食の提供はもちろんのこと、子どもたちとのふれあいを大切にしながら、食の素晴らしさを伝えていきたいと思っています。



佐藤 桃子
長万部町立長万部小学校

望ましい食習慣の定着を目指して

念願だった栄養教諭になることができ、ここからが夢の始まりだと、日々努力しています。調理員さんをはじめ、多くの方々のご協力を頂きながら給食管理と食育を進める中で、子どもたちや地域の実態が見えてきました。課題は山積みですが、子どもたちの「おいしかったよ」という声や笑顔に胸にこれからも励んでいきます。子どもたちをはじめ、長万部町全体への望ましい食習慣の定着を目指して、日々精進していきます。



都鳥 真代
函館市立榎法華中学校

感謝でいっぱいです

榎法華中学校に着任し、驚きの連続でした。生徒が13人、小学校が11校。食数を把握するのに頭を抱えた日もありました。今まで足を踏み入れたこともない道南地域での採用で戸惑いましたが、函館の栄養教諭の先輩方に支えていただき、感謝でいっぱいです。2学期からはたくさんの子に足を運びたいと思っています。子どもたちの声に耳を傾け、おいしい給食を提供できるように頑張ります。



大澤 安美
乙部町立乙部中学校

失敗から学び、次に活かして

周りの方々のお力をお借りしながら充実した毎日を送っています。力不足により失敗もしていますが、失敗から学べることを学び、次に活かしていけるよう努力しています。これからの課題はたくさんありますが、安心・安全な美味しい給食を提供し、食べることの大切さや楽しさを伝えていきたいと思っています。



中村 双葉
東神楽町立東神楽小学校

どんな挑戦にも恐れずに

期限付き栄養教諭から引き続き本校に採用していただき、子どもたちの成長を見守れることに喜びを感じています。教職員の方々や教育委員会の方々、調理員さん、そして地域の方々に支えていただいて今日まで過ごすことができました。これからも安心安全な給食の提供を心がけながら、地域に根付き、東神楽らしさを大切に給食を作りたいです。そのためにも日々どんな挑戦にも恐れず、目標を持ち進んでいきたいと思っています。



小柴えりか
北見市立端野中学校

経験を積んで成長していきたい

栄養教諭として働き始め、毎日があっという間に過ぎていきました。失敗と反省ばかりの日々ですが、周囲の方々に助けていただきながら業務にあたっています。残食が少ないとき、おいしかったという声が聞けたときにはとても嬉しく、やりがいを感じます。まだまだ未熟ですが、経験を積んで着実に成長していきたいです。今後はおいしく、安全な給食提供に努めるとともに、食指導にも積極的に取り組んでいきたいと思っています。



中山 菜摘
幕別町立忠類小学校

「おいしかったよ」の声が励みに

わからないことばかりの毎日でしたが、給食センターの方々や先生方など多くの方から温かいご指導とご協力を頂きながら、充実した日々を送っています。自分の力不足に悩むこともありますが、子どもたちの笑顔や「おいしかったよ」の声は想像以上に嬉しく、もっと頑張っていこうという励みになっています。今後は、安心・安全でおいしい給食の提供に努めるとともに、食の大切さや楽しさを伝えていけるよう取り組んでいきたいです。



佐藤沙也加
北海道七飯養護学校

給食時間が楽しみになるよう工夫を

分からないことが多く、失敗や反省の毎日でしたが、先生方や調理員さんに支えていただきながら給食管理に努めてきました。子どもたちの「給食おいしかったよ」の言葉に力をもらい、忙しくも充実した日々を送っています。今後も安心・安全でおいしい給食を提供するだけでなく、給食時間が楽しみになるような献立の工夫や、食育を通して自分の健康を考慮することができる子どもが一人でも増えるように、これからも努力していきたいです。



清水麻衣子
今金町立今金小学校

子どもたちの笑顔が力に

今金小学校に赴任して、あっという間に3か月がたちました。慣れない場所や仕事も、周りの先生方や先輩栄養士さん、ベテランの調理員さんに助けていただきながら無事1学期を乗り切ることができました。挫けそうになる事もありますが、給食を美味しいと言ってくれる子どもたちのかわいい笑顔が、今の私にとって一番の力になっています。これから子どもたちの笑顔がたくさん見ることができるよう、おいしく安心安全な給食作りを頑張っていきたいと思っています。



中川ともみ
北海道稚内養護学校

寄宿舎で3食を提供しています

稚内養護学校に赴任し、やっと半年が過ぎました。普通校と異なり、小・中・高等部と寄宿舎があり3食を提供しています。献立や使用食材、味付けなど重複しないように毎月献立と格闘しております。また医療的ケアや摂食嚥下についてなど栄養教諭として課題が山積みですが、教職員、調理員、看護師の方々に支えられながら毎日過ごしております。子どもたちに安心して安全な給食を提供できるように努力していきたいと思っています。



滝田梨紗子
網走市立網走小学校

声と笑顔に元気をもらって

たくさんの方に支えられながら、駆け抜けた前期でした。失敗と反省を繰り返しながら、子どもたちの「おいしい!」の声と笑顔に元気をもらって毎日がんばっています。一日一日を大切に、おいしい給食づくりはもとより、栄養教諭として子どもたちに食べることの楽しさや大切さを伝えていきたいと思っています。



中島谷璃乃
清水町立清水小学校

学び続ける姿勢を忘れずに

安心・安全でおいしい給食を出すことを一番に考え、日々給食の管理に努めています。右も左もわからなかった私ですが、給食センターや学校の先生方など、多くの人に支えられてこの4ヶ月間を過ごしてきました。「給食おいしかったよ」「いつも給食ありがとう」と言ってくれる子どもたちのためにも、学び続ける姿勢を忘れず自身の食に関する知識を深め、指導力を高めるとともに、より良い献立の研究に精進していきたいと思っています。



北西 莉乃
上士幌町立上士幌
中学校

思い出に残る給食づくりを

周りの方々に支えていただきながら、安全でおいしい給食の提供に努めています。自分の力不足を感じることも多くありますが、子どもたちの笑顔が大きなりがいにつながっており、充実した日々を過ごしています。今後は、子どもたちの思い出に残る給食づくりを目指すとともに、栄養教諭として実際に合わせた食に関する指導を行い、子どもたちがより良い食生活を送られるように一生懸命頑張ります。



山石 唯芽
札幌市立篠路西
小学校

食生活の自立に繋げていけるように

失敗と反省を繰り返す毎日でしたが、調理員さんを始め、たくさんの方々に支えて頂きながら、あっという間に1学期が終わりました。まだまだ不安なことも多いですが、子どもたちの笑顔と「いつもおいしい給食をありがとう!」という言葉に元気をもらいながら、安全な給食を提供できるよう努めています。今後は、給食を生きた教材として、現状に合った食指導を進め、食生活の自立に繋げていけるよう精進していきたい思います。



山田 由優
札幌市立星置東
小学校

素敵な笑顔がやりがい

最初は右も左もわからない状態で学校栄養職員として働き始めましたが、調理員さんや教職員の方々、栄養士の先輩方に支えられながら1学期を終えることが出来ました。毎日子どもたちの「おいしかったよ!」という言葉や素敵な笑顔をもらい、仕事へのやりがいを感じています。今後も安心安全な給食づくりを行うとともに、子どもたちが食事や健康について興味を持っていけるような食育に力を入れていきたいと思ます。



小平なるみ
札幌市立新川中央
小学校

近い存在でありたい

学校栄養士という夢が叶い、とても充実した日々を過ごしています。一番のやりがいは、子どもたちの笑顔とさまざまな声です。「おいしかった」「嫌だったけど今日は食べられたよ」「辛かった」など、毎日多くのことを私に伝えてくれます。これからも多くの声を聞けるように、積極的に子どもたちと関わり、子どもたちにとって近い存在でありたいと思っています。そして、このような声を参考に、給食をよりよいものにしていきたいです。



佐藤 涼可
札幌市立苗穂小学校

食育にも力を入れていきたい

あつという間の1学期でした。周囲の方々に支えられ、充実した毎日を送っています。日々の業務や子どもたちとの関わりで悩むこともありますが、最近では学校の内外問わず、「給食の先生」とよく声をかけてもらえるようになりました。また、「この作り方教えて!」という嬉しい声を聞くこともできました。今後は安心・安全な給食提供はもちろん、食べることが好きな子どもたちが増えるよう、食育にも力を入れていきたいです。



千田 奈々
札幌市立平岡緑
中学校

リクエストや感想が嬉しい

調理員さんをはじめ、教職員の方々、栄養士の先輩方など多くの方々に支えられとても楽しく、充実した毎日を送っています。生徒からもようやく栄養士として認識され、給食へのリクエストや感想を話してくれるようになったことがとても嬉しいです。今後もみんなが笑顔になれるような安全でおいしい給食の提供に努め、食育や生徒との関わりを大切にしながら食べる大切さや楽しさを伝えていけるよう日々努力していきます。



平成29年度

学校給食加工委託工場衛生管理講習会

平成29年7月28日(金) ホテルロイトン札幌



この講習会は、学校給食における衛生管理の意識向上を図り、安全・安心な製品の供給に資するため、学校給食用パン・米飯・麺加工委託工場などの代表者・製造責任者・製造従事者及び学校給食関係者を対象に、隔年で開催されています。今回の講習会には155名が参加しました。

- 主催 公益財団法人北海道学校給食会
北海道パン・米飯協同組合
札幌アールビー・エム協同組合
札幌市学校給食種協同組合
- 後援 北海道教育委員会
札幌市教育委員会

講演 1 | 「HACCPによる衛生管理について」



講師 柴崎 和誠氏
北海道保健福祉部健康安全局 食品衛生課
食品安全グループ 主査(食品保健)

◆講演の主な内容

- HACCPによる衛生管理
 - ・国によるHACCPに関する検討会
 - ・北海道のHACCPによる衛生管理の制度化
 - ・衛生管理計画の作成
 - ・HACCPに基づく評価・認証、評価基準
- ノロウイルスによる食中毒の発生予防

講演 2 | 「標津町地域HACCPについて」



講師 大塚 健氏
標津町地域HACCP推進委員会 総括事務局
標津町役場 水産課 主幹

◆講演の主な内容

- 標津町HACCP導入に至る経過と経緯
 - ・標津町地域HACCP推進委員会の設置
 - ・標津町地域HACCPシステム
 - ・地域HACCPの啓発
 - ・最近のHACCP推進委員会の活動

※詳細はホームページをご覧ください

平成29年度第2学期
新規取扱物資のご案内

北海道こめ油



銘柄:三和油脂 規格:16.5kg缶
北海道産米糠から製造したこめ油です。油切れが良く、カラッと揚げられます。抗酸化成分が豊富で酸化に強く冷めてもおいしさが長持ちします。
※月100~130缶限定数量

星de Pasta(プレーン)



銘柄:上原製麺所 規格:500g
新潟県産米粉を配合した星型のマカロニです。スープの具材として、七夕やクリスマス等季節のイベントにも幅広くご使用いただけます。
※沸騰した湯で7~8分茹でてください。

給食用山菜おこわ



銘柄:アルファー食品 規格:6.39kg
アルファ化米5kg(もち米7割、うるち米3割)と山菜の具、調味液がセットになった商品です。回転釜、縦型炊飯器、連続式炊飯器、スチームコンベクション等の設備で炊飯することができます。

災害用常備食(白飯)



銘柄:アルファー食品 規格:5kg(50食分)※25人分×2
国産のうるち米を100%使用しています。どんな副菜・汁物にも合うベーシックな白いご飯です。
※お湯で約15分、水(約20℃)で約60分で素早く50人分・25人分の炊き出しができます。

韓国産乾燥ひじき



銘柄:大忠食品 規格:1kg
韓国産のひじきを国内で丁寧に選別・包装しました。煮含みの良さとシャキシャキとした食感が特徴です。
※選別は充分に行っておりますが、砂などが多少混ざることがありますので、水洗いの時によく取り除いてください。

ポイルほたて貝(むき身)(ベビー帆立)



銘柄:久一 米田商店 規格:1kg
身の引きしまった味の良い北海道産のホタテを新鮮なうちにスチームポイルし急速冷凍する独自製法により、ホタテの風味を最大限に生かしています。ホタテ特有の上品な味わいを堪能できます。

ほっけすりみ



銘柄:三丸水産 規格:1kg
北海道産ほっけを使用し、つみれ状に蒸し上げた無添加のすりみです。魚本来の味をそのまま生かすため少量のでん粉と塩のみで味付けし、昔ながらの石臼で搗り上げました。
※工程上取り除けない、ほっけの小さな骨や皮が入る場合があります。

たらすりみ



銘柄:三丸水産 規格:1kg
添加物を最小限におさえ、リン酸塩を使用しない北海道産の無リンたらすりみをつみれ状に蒸し上げた商品です。魚嫌いなお子様のために、魚肉の配合を最大限にしています。

野菜もっチーズフライ



銘柄:サンマルコ 規格:50g
北海道産のばれいしょと国産野菜(にんじん、ごぼう、長ねぎ、たまねぎ)と、チーズを使用したフライです。
※175℃の油で、約5分間加熱してお召し上がりください。
※北海道栄養士協議会開発製品です。

★今回ご案内した新規取扱物資や当会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。

平成29年度 「子ども給食教室」 が行われました



日時／8月4日(金)

場所／中札内村 上札内交流館

主催／公益財団法人 北海道学校給食会

- 今回で第8回目になる「子ども給食教室」が十勝の中札内村で開催されました。
- 19名の子どもたちが参加し、地元でとれた新鮮な野菜や鶏肉をつかって調理をしたり、食についての学習をしたりしました。



献立

- 枝豆ごはん
- 村の野菜のみそ汁
- 鶏肉の照焼き
- 大根サラダ
- アイスクリーム
- 牛乳



- 当日のレシピや詳しい様子は当会のホームページで紹介しています。
- 平成30年度(2018年)は札幌市で開催します。



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>