

いただきます

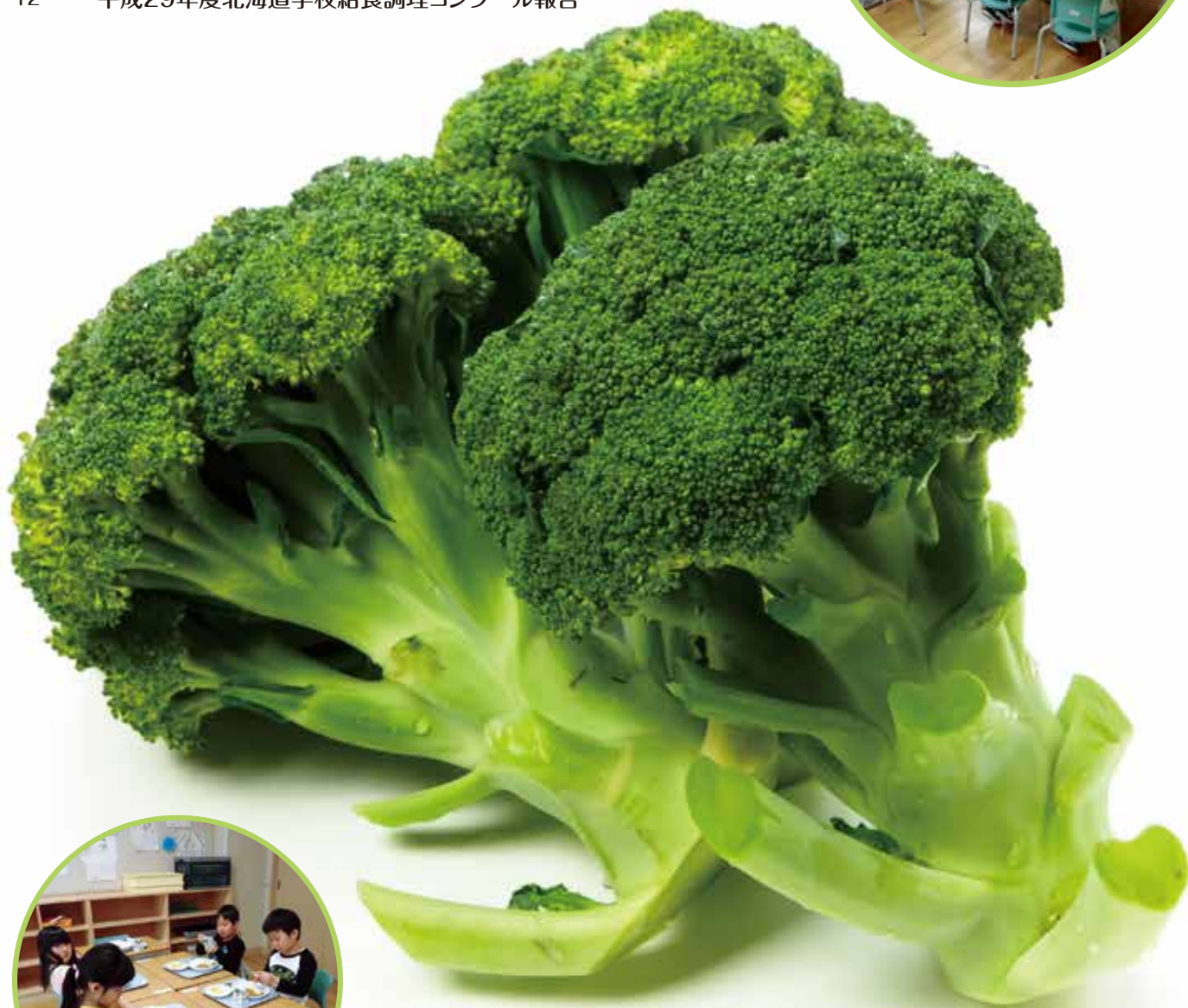


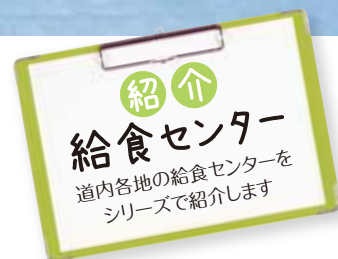
第204号

平成30年3月12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(稚内市学校給食センター)
- 4 ひろば「地場産物を活用し、地域に支えられた給食」置戸町立置戸小学校
- 5 「『食に関する指導』の充実を目指して」置戸町立置戸小学校
- 6～7 平成29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29年度北海道学校給食研究協議会 普及充実事業報告
- 11 平成29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29年度北海道学校給食調理コンクール報告





楽しかった給食の思い出づくりのきっかけに… 稚内市学校給食センター

1. はじめに

日本最北端に位置する稚内市は、人口約35,000人の宗谷地方の行政・経済の中心地です。

宗谷岬は、日の出や夕暮れの名所として知られ、晴れた日にはサハリンが望めます。

日本海・オホーツク海が隣接し、かに・ほたて・昆布漁などが盛んです。

また、利尻島・礼文島への玄関口でもあります。



氷雪の門

2. 給食センターの概要

名 称	稚内市学校給食センター
所 在 地	稚内市潮見5丁目1番1号
建物構造	鉄筋造一部2階建
床 面 積	1,114㎡
調理方式	ドライ運用
調理能力	10,000食/日
受 配 校	保育園5園 幼稚園6園 小学校9校 中学校5校
主食形態	米飯3回・パン1回・麺1回/週



調理室



調理室

職員体制 センター長1名・栄養教諭2名
事務職員4名(うち非常勤2名)
調理員30名(うち非常勤25名)
配送4名(民間委託)

蒸気式全自動煮炊釜	400ℓ2台 600ℓ2台
蒸気式回転釜	3台
氷蓄熱式真空冷却機	1台
ガススチームコンベクションオープン	2台
自動フライヤー	1台
マイコンスライサー	2台
食缶洗浄機	1台
システム食器洗浄機	1台
食器類洗浄機	1台



3. 施設の特徴及び取組

●バイキング給食

稚内市では、学校給食の充実として、食育や思い出作りの観点から小学6年生を対象にバイキング給食を実施しています。多様化する食生活において、「必要な物を必要な分だけ選択する」という食育の一環として始めました。

また、自分達が子どもの頃に楽しかった給食の思い出づくりのきっかけやお手伝いを子ども達に提供できたらと



大人気の「姫ほっけの一夜干し」(写真・右)



低温殺菌により消費期限が短く稚内でしか飲むことができない「稚内牛乳」



バイキング給食の様子

いう思いもあり続けている取組です。

基本献立とバイキング献立を2～3種類ずつ提供し、子ども達に選択してもらいます。食することへの楽しさや思いやり、マナーを友達と楽しみながら学ぶ機会としています。

私達も子ども達と直接触れ合い、生の声が聞ける良い機会として欠かせない取組のひとつとなっています。

今後子ども達が給食だけでなく、日頃から食べ物を残さず大切にすることを願っています。

●地場産物の提供

稚内市は、漁業や酪農が盛んで、年間を通して涼しい気候が特徴です。



宗谷岬牧場で年間1000頭しか生産されないブランド牛「宗谷黒牛」

そのため、地場産物の種類としてはあまり多くはありませんが、地元の味を子ども達に味わってもらえるよう、給食での提供を行っています。



ミネラル分を多く含んだ「宗谷の塩」と宗谷の塩を使った「ソフトフランスパン」



稚内市公式ホームページより

地場産物を活用し、地域に支えられた給食

置戸町立置戸小学校 栄養教諭 梶原 成美



置戸町には、小学校・中学校・道立高校が一校ずつあり全体で約300食の給食を置戸町学校給食センターより提供しています。

1. 地場産物を活用した献立

置戸町の主な農産物は、じゃがいも、玉ねぎ、しいたけ、かぼちゃ、とうもろこし、トマト、小麦、メロン、白花豆などがあり旬の時期に給食に使われています。特にじゃがいも、玉ねぎは地元の業者さんからの寄贈や年間を通して安定した価格で仕入れさせていただき、ありがたく活用しています。



ヤーコンのかき揚げ丼(写真・左)



ヤーコンは11月から12月にかけて給食に登場し、きんぴらやサラダ、かき揚げにして提供しています。シャキシャキとした食感

でほのかに甘みもあり子ども達にも人気の食材です。

地域の旬を給食で伝えるために、200日の給食は毎日違う献立で提供しています。加工品を使うこともあまりないので調理手順や味付け等で調理員さん達はとても大変ですが、給食を楽しみにしている子ども達のために、長年の調理でつちかったチームワークで毎日おいしい給食を

作ってくれています。



2. 家庭、地域とのつながり

置戸小学校ではPTA行事の一つに給食試食会があります。参観日に合わせて日程が組まれ、各学年1回ずつ行い、保護者の出席率はほぼ100%です。中学校や高校でも地域公開参観日や高齢者との交流会の場で給食試食会が行われ、地域全体で給食を食べていただく機会が多くあります。少しの時間ではありますが、子ども達の家庭の様子を聞けることや、普段の給食中の様子を保護者のみなさんに伝えることで、給食への理解、関心を深めてもらえる大切な時間だと実感しています。



給食試食会の様子
児童が給食準備を行い家庭科室で給食を食べます。

3. おわりに

地域との関わりが深い置戸町で、たくさんの方々に支えられて給食が提供できることに日々感謝しています。これからも地域の特色を活かして子ども達の未来の健康を守る安心・安全でおいしい給食を提供していけるよう、努力していきたいと思います。

「食に関する指導」の充実を目指して ～栄養教諭を中核とした食育推進事業の取組を通して～

置戸町立置戸小学校 校長 河岸 英樹



1. はじめに

置戸町は、北海道の東部、オホーツク総合振興局(旧網走支庁)管内の南西端に位置し、南と西は十勝総合振興局(旧十勝支庁)との境界で、陸別町、足寄町、上士幌町と隣接している人口約3,000人の町です。気候は、夏冬、昼夜の寒暖の差が大きく、積雪降雨が少ない典型的な大陸性の気候です。基幹産業は面積の8割以上を森林が占め、林業と農業の盛んな町です。農業生産はビート、小麦、馬鈴薯、玉ねぎ、豆類(白花など)、ヤーコン、乳用牛飼育、肉用牛飼育などがあり、林業は造林、製材、木工芸「オケクラフト」が知られています。

本校では、平成24年度に栄養教諭を中核とした食育推進事業に取り組み、栄養教諭が食育を推進する体制の確立を図りました。近年は栄養教諭の工夫によって、ふるさとの食に対する子ども達の関心を高めるとともに、「食に関する指導」の充実に努めているところです。



2. 具体的な取組について

(1) 全体計画・年間指導計画の作成と改善

食に関する年間指導計画を作成し、学校の全体計画を踏まえるとともに、児童や地域の実態に対応したものとなるよう、学年ごとの目標を設定し、指導内容を明確にすることで、学級担任・養護教諭と栄養教諭が連携して指導することができています。

(2) 栄養教諭としての専門性と指導力の向上

給食時訪問で児童の実態を直接把握することで、栄養に関するアドバイスや給食便りを通して食に関する知識の普及・啓発活動を推進しています。また、調理実習など

の授業に栄養教諭がTTとして携わり、担任と連携して児童に食事の役割や栄養のバランスなどについての関心・意欲を高めています。

(3) 学校給食の管理について

調理員との連携を強め、衛生管理基準の理解を深めることで、安心で安全な調理場の運営を進めています。また、学校給食の献立や配食を工夫することで、職務を円滑にし、食に関する指導の充実を図っています。

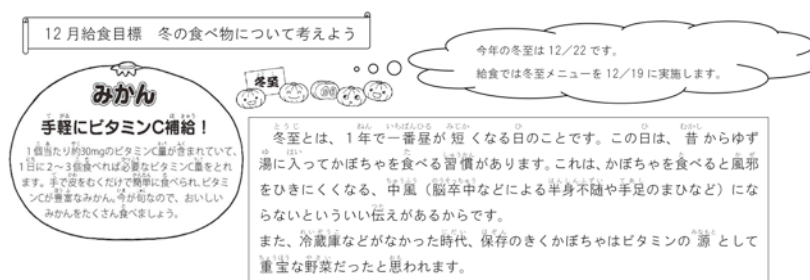
3. 成果と課題

給食の時間と学級活動における「食に関する指導」を継続して実施することにより、栄養教諭が児童の実態を把握し、その実態に応じた指導を行うことができました。今後さらに、学級担任と栄養教諭の連携を強めていき、教科との関連や、効果的な食に関する指導を一層進めていく必要があります。また、常に安心して安全な給食の提供のために調理場環境の見直し・改善を図っていく必要もあります。

各学年の食に関する指導の目標		
低学年	中学年	高学年
○食べ物の興味・関心もち 食品の名前が分かる。 ○みんなと楽しく食べることができる。	○食べ物の働きによって3つのグループに分けられることが分かる。 ○好き嫌いなく食べるようにする。	○日常の食事に関心を持ちバランスのとれた食事の大切さが分かる。 ○食事を通して豊かな心と好ましい人間関係を育てるようになる。

4. 今後の展望

今後も安全で食材本来の味を生かした給食の提供を心がけ、地場産物を活用した献立の充実を図るとともに、食に関する情報発信に努め、地域に育ち、地域で活躍する子ども達の健やかな成長に向け、「食育」への取組を推進していかなければならないと考えています。



平成29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30年1月10日・11日 ホテルライフオーポート札幌
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「伝えるのはいのち 繋ぐのはいのち」(要旨)

講師：旭川市旭山動物園園長

ボルネオ保全トラストジャパン理事 坂東 元氏

北海道星置養護学校ほしみ高等学園

栄養教諭 三條 琴美

坂東氏は酪農学園大学獣医学部を卒業後、日本最北の動物園である「旭山動物園」で動物本来の生態や行動を引き出す「行動展示」を考案し、人気の動物園に作り上げられた方です。

◎大学6年間の牛と豚との生活から

牛と豚の世話をすることが多かったが、寄生虫の研究のため牛や豚から寄生虫をもらいに行った時、死を間近にした牛が目を真っ赤にして悲鳴を上げている姿を見て、生きたいと思う動物の命を奪って食べているを感じた。牛や豚は人間が品種改良した動物で、豚はイノシシより背骨が多く肉をたくさん取ることができるが、本来10年間ほど生きられるところ半分しか生きることができない。死に対して鈍感になることが怖くなり、食べ物をもずいからと捨てることはできなくなった。

◎すごいアザラシを見せよう

かつての旭山動物園は来園者が減少し、全国的にブームになっていたコアラやラッコなどもいなく「つまらない動物園」として数年で無くなると言われていた。今いる動物を大切にすることは命に対する価値観に繋がるという考えのもと、動物の本来の姿を見せる「行動展示」という方法を考案した。その代表的なものが平成16年の「あざらし館」で、円柱水槽の中をアザラシが愛嬌良く通り抜ける姿が話題を呼んだ。動物はそれぞれに人間が思っている以上の可能性がある。つまらないと言われた動物たちのすばらしさを楽しんで欲しい。

◎日本の食材が使えない

2020年東京オリンピック・パラリンピックでは国際的な安全基準を示した認証制度を取得した農家の産品しか使用できないため、日本の食材はほとんど使えないと言われている。また「快適性に配慮した家畜の飼育管理」が必要

とされるアニマルウェルフェアにおいても、狭いゲージで身動きも取ることができない採卵養鶏などの現状は、国際的にも遅れをとっている。これからは、自分が口にするものにつ



いていろいろな視点を持ちどのように供給されているかなどを消費者が考えなければならない。次世代の未来のために選択できる最後のチャンスかもしれない。

◎ボルネオへの恩返しプロジェクト

日本人も毎日恩恵に与っている「パーム油」は、驚くほどいろいろな食品に使われている。調理用油、即席麺、パン、マーガリン、ポテトチップス、チョコレート菓子、洗剤、バイオディーゼル燃料など、私たちの生活に幅広く使われている。使い勝手の良さからパーム油の需要が急激に伸び、その原料となるアブラヤシを栽培する農園が広がり、東南アジアの熱帯雨林を破壊している。その結果豊かな森が削減され野生のオランウータンやボルネオゾウは絶滅の危機に直面している。そのため旭山動物園が中心となり、寄付型自動販売機などによって集めた資金をもとに、ボルネオゾウを救助する檻を届けるプロジェクトを行った。遠い国のボルネオが私たち日本人の生活と深く関わっていて、自分たちの生き方やライフスタイルにも影響する。

◎命を繋ぐ

動物たちは生まれたら命を繋ぐため繁殖し、命を次に繋いでいく。動物たちは与えられた環境の中で生きていくとするが、人間だけが周りの環境を自分に合わせて生きていくとする。森がなくなれば動物たちは生きていくことができない。生きるとは「次世代に何を託すか」ということではないか。また、誕生の数だけ死がある。動物園では動物たちの死を伝えている。死を大切にすることが命を大切にすることになるからと考える。

◎まとめにかえて

つまらないと言われた動物たちを、切り口の違いで魅力的な動物に見方を変えていき、動物が本来持っている感性や能力を引き出すプロセスは、私たちが仕事をする上でとても参考になりました。また、瞬間瞬間を最大限に生きている動物に対する坂東氏の深い愛情を感じました。そして私たち人間も動物と深く関わっていることや動物から学ぶことがたくさんあることを実感しました。

平成29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「特別活動で進める食に関する指導」
～食育マネジメントシートを活用して～

講師：福岡教育大学大学院教育学研究科

教職実践講座 教授 脇田 哲郎氏

札幌市立手稲東小学校 栄養教諭 千葉 直美

脇田先生のご講演は、冒頭に本研修会が大変有意義であり、授業実践発表と質疑応答と助言のそれぞれが授業への理解を深めるものになっているという賛辞をいただくことから始まった。

◎これからの食に関する授業を考える

人工知能の進展により社会が急速に変化する中、子ども達に必要な指導は主体性を育てることである。子どもが問いかけ調べる授業、「主体的・対話的な深い学び」への転換が求められている。対話的な学びとは、自分の考えを伝え、聞いた子どもが自分の考えを絡め、新たな考えを広げていくこと、互いにより良い物を作り上げていくものである。

◎新学習指導要領に示された食育

食育は、すべての学校で実施しなければならないため、今後各学校においてカリキュラムを編成し、教材研究をしていく必要がある。栄養教諭・学校栄養職員は、年間190回程の給食時間の指導を意図的・計画的に繰り返し行うことや、教科と教科、地域と学校をつなぐマネジメントの役割を担っている。

◎特別活動で進める食に関する指導

新学習指導要領では学級活動(3)が新設されている。特別活動は、年間35時間(小学1年生は34時間)の中で、将来の職場や家庭・地域の構成員(集団や社会の形成



者)を育てるため、発達段階に応じた題材を重ねりのないよう9年間で網羅させるとともに、トピック的にではなく、意図的・計画的に指導することが重要である。食に関する指導は学級活動(2)で行う。キーワードは「共通した問題」であり、解決が求められる共通の生活課題に向け、個々が自分で課題を見つけ意思決定していけるよう、授業構築をしていかなければならない。教科とつなぐことでダイナミックな展開が期待でき、また、小・中学校の栄養教諭・学校栄養職員と一緒に作ることで9年間の指導計画にすることも可能である。

◎演習 学級活動で進める食に関する指導

～食育マネジメントシートを活用した
授業構想力の育成～

食育マネジメントシートは、指導案を作る前に授業をキーワード的に構成してみることができ、また担任教諭との打合せにも活用できるシートである。この演習では、1枚の完成には至らなかったが、手順に沿って進みつつもシート全体を俯瞰できるためか躓きに気が付きやすく、思いの他短時間で進められることを確認することができた。

◎まとめにかえて

福岡県立古賀競成館の野球部員と女子マネージャーさんの強い絆と熱い思いが他校の高校生の心を動かしたお話をされ、高校生に見られる自己肯定感は低くとも、教育の力で希望を持たせ自信をつけさせることは可能であると強調された。子ども達の成長に関わることの責任の重さを再確認するご講演だった。



新規取扱物資のご案内

新食感春雨5cmカット



銘柄:森井食品 規格:1kg

真空脱気製法によって、従来の国産春雨よりも細い麺線となりました。えんどうでん粉を使用することで、緑豆春雨に近い食感を実現しました。また、甘しよでん粉を併せて使用しているので国産春雨のもちっとした食感も楽しめます。

星deパスタ(ミックス)



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。プレーン他、トマト・ほうれん草・かぼちゃ・ムラサキ芋粉末を使用し、5色の鮮やかな色に仕上げました。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幅広くご使用頂けます。※沸騰した湯で7～8分茹でてください。

国産高野豆腐(細切)



銘柄:信濃雪 規格:500g

国産大豆を使用した高野豆腐を約15×5×5ミリ(1切れ約0.15g)にカットしました。煮物・汁物・サラダ等にご利用いただけます。※戻り率は約7～8倍です。

いわしフィレーIQF



銘柄:釧路市漁業協同組合 規格:1袋(20g×25切入)
釧路沖で漁獲されたいわしを三枚おろしにし、鮮度の良いまま個別急速冷凍(IQF)しました。中骨、ハラス骨など大きな骨は取り除いております。※尾側に背骨の一部が残っていたり、小骨がある場合がありますので、充分に注意してお召上がりください。

もみのり



銘柄:ときわ乾物 規格:100g

ビタミンA、各種ミネラルなどが豊富です。和・洋・中華料理のアクセントにふりかけてお使いください。味もよりいっそう引き立ちます。
※湿度の低い場所で保管してください。

とろろ昆布(小分け)



銘柄:北海大和 規格:1.3g

北海道産のとろろ昆布を1.3gの小分けにしました。1袋50個入りです。汁物等にご利用ください。※昆布小片が混入している場合がありますが、品質には問題ありません。※昆布の表面に白い粉が出ることがありますが、旨み成分のマニット(糖の一種)ですので、安心してお召し上がりください。※発注は個単位でお受けいたします。

冷凍おろし生姜



銘柄:丸越 規格:200g

国産のしょうがを冷凍にしました。無添加のため、しょうが本来の味・香りをそのまま味わっていただけます。

救給コーンポタージュ



銘柄:全学栄 規格:130g

北海道産のコーンと国産野菜(たまねぎ、にんじん)と国産玄米を使用したコーンポタージュです。スタンディングパウチの容器となっているため、そのまま食器として使用できて、かさばらずに片づけることができます。アレルギー特定原材料等27品目不使用の非常食です。

★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場合は、物資課各担当までご連絡ください。

平成29年度 (平成30年1月10日現在)
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26日	札幌市	講演「効果的に朝食指導を進めるための基礎知識」	川崎医療福祉大学 教授 小野章史
石狩	7月11日	江別市	講演「お米を極める」	株式会社千野米穀店 代表取締役 徳永善也
後志	10月31日	倶知安町	講演①「豆を活用した模擬授業」 講演②「学校と連携した食育を推進するための取組とその課題」	キュービー株式会社 宮崎 誠 岩内町立岩内西小学校 栄養教諭 眞野三奈子
上川	11月22日	東神楽町	講演「温室施設の概要と取り組み 地場産品活用について」	株式会社東神楽温室園芸 代表取締役 河野 和浩
宗谷	9月8日	稚内市	調理実習「勇知いも生産施設の見学および生産者による講話」	
留萌	10月24日	天塩町	講演「学校給食摂取基準量作成方法と活用について」	名寄市立大学 准教授 黒河あおい
函館	7月27日	厚沢部町	「厚沢部町総合給食センター視察」	
渡島 檜山	11月12日	七飯町	講演「早寝・早起き・朝ごはんのすすめ～学校・家庭・地域が連携した食育の推進～」	静岡産業大学 教授 小澤治夫
空知	11月24日	深川市	公開授業5年生「食べて元気に」 授業者 深川市立深川小学校 栄養教諭 竹部知美	指導助言者 空知教育局教育支援 課義務教育指導班 市村慈規
			講演「子どもが『動く』授業のいろは」	滝川市立西小学校 校長 白川清久
日高 胆振	11月6日	苫小牧市	講演「現場でいかそう 日本料理の技術と知恵」	光塩学園調理製菓専門学校 日本料理講師 田安 透
十勝	11月28日	帯広市	講演「食材を引き立たせる“スパイス”の役割について」	株式会社ギャバン 若松公仁宏
釧路	9月8日	釧路市	講演「成長期の運動・スポーツと栄養～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 佐美 靖
根室	10月13日	中標津町	講演「腸と乳酸菌について」	株式会社ヤクルト 管理栄養士 佐藤彩良
オホーツク	10月5日 6日	紋別市	講演①「届いているかな?気持ちと思い～自尊心のコミュニケーション」	MIW工房 姉帯美和子
			講演②「食育につなげよう 生乳から牛乳になるまで」	よつ葉乳業株式会社 技監 元島英雅

<本部事業>

●第1回地区委員リーダー研修会 5月22日 札幌市

講演「安全で安心な学校給食の提供に向けて」

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

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「ノロウィルス対策と手洗い」

東京サラヤ株式会社 食品衛生インストラクター 佐藤元洋

●第2回地区委員リーダー研修会 1月9日 札幌市

講演「食環境の現状と食の未来」

トータルフードコーディネーター 高井瑞枝

平成29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30年1月10日(水) ホテルボールスター札幌

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 理事長 日下 聡

来賓挨拶 北海道教育庁学校教育局健康・体育課 課 長 宮岡 孝博
 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要望の経過等について

研 修 (1)食中毒の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(安全推進) 田邊 寛樹

(2)①食育に関する北海道の取組

北海道農政部食の安全推進局食品政策課 主査(食育) 千葉 貴行

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 主査(牛乳乳製品) 高嶋 聖吾

主事 荒井 摩美

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30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 主幹 佐藤 明広





平成29年度 北海道学校給食 調理コンクール

●日時●
平成30年1月12日(金)

- 会場／(公財)北海道学校給食会 調理室
- 主催／北海道教育委員会 (公財)北海道学校給食会

栄養教諭・学校栄養職員・調理従事者で構成されるチームが、学校での食育の推進と、各地域の地場産物を活用した献立を全道に広めるとともに、調理技術・衛生管理の研鑽を目的として、年に1回行われているコンクールです。

今年度のテーマは、「**地場産物を活用した我が校自慢の学校給食メニュー**」です。

最優秀賞

北斗市第1学校給食共同調理場

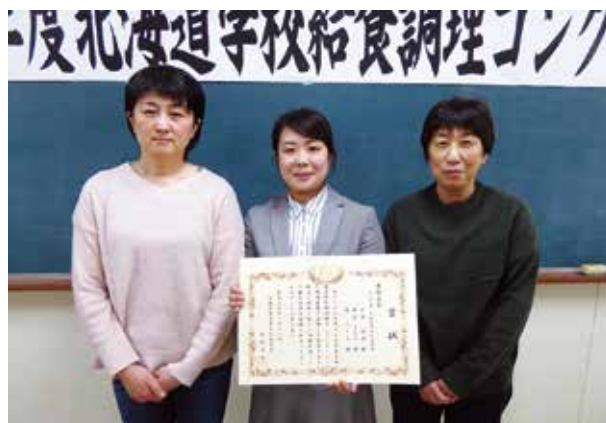
栄養教諭 小島 彰恵
学校給食調理員 藤井まなみ
林 ひとみ

参加4チームの
献立・レシピは道教委
及び当会HPに掲載
されています



献立

- ごはん ●鮭汁 ●昆布の油炒め
- ほっきのじゃが煮 ●牛乳



● 献立紹介 ●

山と海の食べ物に恵まれた北斗市の学校給食は、地産地消に積極的に取り組んでいます。これは生産者である多くの農家さんや漁師さんのおかげです。道南生まれのブランド米「ふっくりんこ」は、ふっくらつやつやで甘みと粘りが強いのが特徴です。鮭や昆布は茂辺地地区、ほっき貝は上磯地区の海でとれたものです。鮭にはビタミンD、ほっき貝には体の疲れをとるタウリン、昆布や野菜には食物繊維が多く含まれています。

●審査委員長

本間 勇司(川基本店 料理長)

●審査委員

辻 麻紀(北海道PTA連合会 副会長)

吉川 紫乃(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)

堀田 貴明(北海道農政部食の安全推進局食品政策課 主幹)

宮岡 孝博(北海道教育庁学校教育局健康・体育課 課長)



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>