

いけなきます



第206号
平成30年9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** 岩見沢市立学校給食共同調理所
- 4 **食育ひろば** 「黒松内町の地場産物の活用と食に関する指導について」黒松内町立黒松内小学校 栄養教諭
- 5 **私の提言** 「『食に関する指導』の推進」黒松内町立黒松内小学校 校長
- 6～7 新規採用栄養教諭・学校栄養職員の紹介
- 8 物資開発委員会を開催しました／北海道学校給食コンクールのご案内
- 9 平成30年度学校給食共同調理場管理運営者研修会の報告
- 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





安全で子ども達に喜ばれる給食を提供 岩見沢市立学校給食共同調理所 (平成30年1月から稼動)

1. はじめに

岩見沢市では、平成23年2月の食中毒事故を教訓に、「日本一安全で子ども達に喜ばれる学校給食」を目標に掲げ、子ども達や保護者の意見を参考に、多様なメニューや適温による給食を継続的かつ安定的に提供できるよう、学校給食共同調理所を新設いたしました。

新たな調理所の整備に当たっては、平成27年8月に基本計画を策定し、一日当たり7千食の調理能力、HACCPの概念を取り入れた徹底した衛生管理、人や物が交差しない調理ライン、保温性能に優れた食缶を用いた温度管

理などにもとづく施設計画及び配送計画をまとめ、建設場所を定めました。

これにもない、市内3か所から各学校に提供していた給食を、新調理所からまとめて配送することになりました。また、学校と連携した食育の推進に取り組み、あわせて災害時の役割にも応えることができるようになりました。

2. 共同調理所の設備と特徴

子ども達にとって楽しく思い出に残る学校給食。新しい調理所では、最新の調理・炊飯設備の導入により、多彩



釜調理



切さい室



見学風景



展示コーナー



パススルー



回転釜

で幅の広い献立が出来るようになりました。また、ドライシステムを採用した室内や食材のパススルー方式により徹底した衛生管理を行い、安全で子ども達に喜ばれる給食を提供していきます。

●清潔で効率的なパススルー方式の実施

食材の入荷、検収、下処理は食材別に区分します。各作業担当の調理員が他の作業エリアに立ち入ることなく食材を受け渡し、各ラインが交差しないよう、一方向で清潔に効率よく調理します。また、アレルギー対応食については、他の作業工程から独立した専用調理室で調理します。

●多彩な献立に対応する最新の調理設備

スチームコンベクションオープンや真空冷却機など最新の調理設備を導入し、献立の幅を広げます。また、保温性能に優れた食缶を使用し、メニューごとに適温を保ちます。

●食育の推進

2階の見学スペースや研修室から調理作業を見学することができます。また、映像メディアや教材を使って、栄養バランスなどについて楽しく学び、食に対する興味と関心を高めます。地元食材を使ったメニュー開発にも取り組みます。

3. 共同調理所の概要

名称	岩見沢市立学校給食共同調理所
所在地	岩見沢市緑が丘5丁目102番地4
敷地面積	20,000㎡
延床面積	5,085㎡
構造規模	鉄筋コンクリート造 地上2階建
調理能力	最大7,000食/日
受配校	小学校 15校、中学校 10校



真空冷却機



米飯反転

黒松内町の地場産物の活用と食に関する指導について

黒松内町立黒松内小学校 栄養教諭 近藤 美来



はじめに

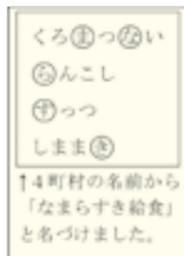
食を通じてふるさとの温かさや食文化を子ども達に伝えたいと考え、学校給食では地産地消を推進しています。地場産物は新鮮でおいしく、何より子ども達にとって一番身近な食材です。本来の旬の味を楽しみながら、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けられるように努力しています。

1. 地場産物の選定

黒松内町では、もち米、じゃが芋、牛乳などたくさんの食材が生産されていますので、子ども達により多くの種類の地場産物をおいしく食べてもらうための工夫をしています。

食材は農家等の地元業者から購入し、「今年のきゃべつは硬めなので炒め物に向いていますよ。」といったようにその特徴を教えてください。また、役場からは町内の農作物の収穫状況や今まで取引のなかった農家を紹介していただいています。これらの取組により、昨年度は、前年度よりも3種類多い21種類の黒松内産の食材を学校給食で使用することができました。

この他に、近隣の4町村の栄養教諭と連携をして「なまらすき給食」を実施しています。「なまらすき給食」は、共通のテーマに基づいて給食を提供する給食への興味・関心を高める取り組みです。昨年度は、「地場産物」をテーマとしメニューを開発、共通献立を提供しました。



2. 地場産物を活かす献立の工夫

黒松内町では、地場産物を活かすために、以下の取組を行っています。

(1) 毎日の献立の工夫

身近な食材から季節感を味わってもらえるように、給食時間の年間指導計画に地場産物の使用計画を組み込み、計画的に旬の食材を取り入れています。一番のこだわりは、身近な食材、身近な味付けにより季節感を感じてもらうため、毎月みそ汁の具材に地場産物を取り入れることです。みそ汁は、具材とともに栄養素が溶け出した煮汁を飲むため、栄養価の高い旬の食材を余すことなく摂取できるというメリットがあります。

(2) 食育の日の取組

毎月19日の“食育の日”に合わせ、黒松内町の地場産物をたくさん使用



した給食を提供しています。特に季節感を感じながら食を楽しんでもらえるような献立(6月=ゆであスパラ、8月=ゆであもろこし、10月=もち米の新米を使用した鶏おこわ、3月=乾燥黒豆を使用した黒豆ごはん)になるよう心がけています。子ども達は旬の時期にしか食べることのできない1年に1回の献立を心待ちにしてくれます。

(3) バイキング給食

2学年ずつ組み合わせて、毎年1回バイキング形式の給食を行います。ウインナーやベーコン、チーズ、ミネラルウォーターなど、メニューの中にたくさんの地場産物を取り入れています。普段は作業工程が複雑でなかなか手作りすることのできないグラタンなども、食数が少ないバイキングでは手作りするようになっています。目や鼻、舌など五感のすべてを使ってふるさとの味を楽しんでもらえるようにホットプレートを使って温めながら提供をするなどの工夫をしています。



この取組は、給食だよりや給食メモ、お昼の校内放送、校内掲示板を活用して、児童だけではなく家庭へも周知しています。

3. 教科と関連した食に関する指導

食に関する正しい知識と望ましい食習慣を子ども達に身に付けさせるため、今年度は新たな取組として、5年生の家庭科のごはんのみそ汁を調理する際、栄養教諭が入り、学級担任とのTT形式で授業を行います。和食の調理の基本である「米」と「だし」について特に重点を置いた授業を組み立て、食材にも隣町蘭越産の新米と黒松内産の大豆を使ったみそを使用します。普段の食事と比較をしながら、調理がより身近なものとして感じてもらうように授業づくりを進めたいものです。

おわりに

将来、子ども達に温かい気持ちでふるさとを思い出してもらえよう、これからも積極的に黒松内町の地場産物を取り入れ、ふるさとの味や良さ、温かさを伝えていけるような学校給食を目指して、食に関する指導を充実させていきたいと考えています。栄養教諭だけのはたらきかけでは限りがあるため、教職員や調理員とともに、関係各位の協力を得て食育の推進に心がけていきます。

私の提言

「食に関する指導」の推進 ～栄養教諭と学級担任指導～

黒松内町立黒松内小学校 校長 澤本 昌宏



1. はじめに

黒松内町給食センターには、栄養教諭が1名配置され、町内の小学校2校・中学校2校・養護学校の分校に合わせて340食を提供しています。

本町は、基幹産業が農業・酪農業であるので、学校給食には、農産物や酪製品など地場産物を積極的に取り入れています。本校は、学校給食での指導場面を活かしつつ、栄養教諭を中心として全教職員が連携できる体制づくりをこころがけ、「食に関する指導」を展開しています。

2. 「食に関する指導」の全体計画

“食に関する指導の全体計画”に指導の目標を①食事の重要性、②心身の健康、③食の選択、④感謝の心、⑤人間関係形成力、⑥食文化の尊重(地場産物を含む)の6点とし、重点目標を「衛生的に給食の準備や食事、後片付けをする」(正しい手洗い、給食ナプキンの使用、食器等の取り扱い、給食台の清潔)としました。

全体計画では、学校としての取組を学校給食の指導について方向付けるとともに、児童の発達段階に応じた到達目標を示しています。各教科並びに特別の教科道徳、特別活動等との関連も図り、1年間を見通して指導にあたるができるよう明示しています。

3. 年間指導計画による給食指導の具体化

重点目標「衛生的に給食の準備や食事、後片付けをする。」の実現に向け、「給食時間の年間指導計画」を作成し、給食に関わる月ごとの指導目標や指導内容、栄養教諭の学級訪問(チームティーチング)による指導のポイント、地場産物を取り入れた献立例などをまとめており、1年間の流れを簡単に把握することができます。

*資料 給食時間の年間指導計画(抜粋)



児童の発達段階に即した内容となるよう栄養教諭と学級担任の打合せ内容を基本として、保体部を中心に検討し、指導内容の充実を図っています。特に、月ごとに季節に応じる内容も盛り込んでいますので、予防的に声かけや支援ができます。さらに、地場産物を取り入れた献立例も掲載していますので、児童の関心を喚起するときにも活用されています。

4. 給食共通指導事項の設定

栄養教諭が学校給食における約束事を“給食共通指導事項”としてまとめ、全教職員が給食の進め方について共通した認識を持っています。また、栄養教諭が毎日教室で給食指導を行うことにより、担任教諭と栄養教諭のチームティーチングによる指導が可能となり、どの学年にも確実に定着させることができます。特に、栄養バランスのとれた食事の大切さを理解したり、自己の食生活に活かそうとする姿勢を養うなど、全教職員が同じ方向を向いて指導しています。

5. おわりに

学校給食のねらいは、食に関する正しい理解と望ましい習慣を身につけることにより健康に対する自己管理能力を育てること、そして、好ましい人間関係や豊かな心の育成に努めることと考えております。

本校でも、楽しい会食の機会を通して、食事環境の整備を行い、さらに「食に関する指導」を充実させていきたいと考えております。

*食育の日(毎月19日)の紹介

黒松内町の食材を多く活用(馬鈴薯、人参、玉葱、長葱、ブロッコリー、さつまいも、黒豆、白菜、キャベツ、スイートコーン、かぼちゃ、アスパラガス、トマト、ごぼう、ふき、たけのこ)して給食を提供する日のこと。



栽培した餅米の餅つき



餅米の収穫

平成30年度
新規採用栄養教諭
学校栄養職員の紹介



佐藤 実花
石狩市立厚田中学校

課題に重点を置いた食育を

優しい先生方や頼もしい調理員さん、何より素直で可愛い生徒たちに囲まれて、毎日楽しく過ごしています。最近嬉しかったことは、児童に「野菜嫌いだけど食べてみたらおいしかった」と言ってもらったこと。しかし、味付けで食べてもらうだけでなく、素材の味に親しんでもらえるような味覚の発達を重視した食育や、将来人前で食べることが恥ずかしくない大人になるための食育等も行っていきたいと思います。



柴田 郁
島牧村立島牧中学校

子ども達の声を取り入れて

わからないことが多く、失敗や反省の毎日でしたが、その度、支えてくださった職場のみなさん、前任の先生に感謝の気持ちでいっぱいです。子ども達が給食の感想や要望を話してくれたら、掲示物を見ている姿を見ると、食に興味を持っていてと感じ、嬉しく思います。まだまだ未熟ですが、子ども達の声を取り入れた安全で美味しい給食を届けることを目標に、食指導にも力を入れていきたいと思います。



近藤 優
苫小牧市立美園小学校

子ども達の笑顔が力の源

給食センターと学校の兼務で大変なことはありますが、多くの人たちと関われる分、多くのことを学べる環境があり、充実した毎日過ごしています。私にとって、子ども達が毎日の献立や給食指導で話した内容に興味を持ってくれることはとても嬉しく、喜びとやりがいを感じる瞬間です。子ども達のためにという思いを常に持ち、栄養教諭として必要とされる存在になれるようこれからも努力していきます。



小杉知嘉子
新ひだか町立高静小学校

家庭・地域が一体となれる食育を目指して

給食センターの方々、調理員さん、そして教職員のみなさんに支えていただきながら、あっという間に1学期が終わりました。周りの方々との関わり合いの中で、新たに学ぶことも多く、また、自分自身の課題を発見する毎日です。今後は、子ども達が食に関心を持ち、望ましい食生活を送れるよう給食をおして伝えると共に、家庭・地域が一体となれる食育を目指して、今の自分に何ができるのか考え一歩ずつ進めていきたいと思います。



中畑亜弥香
浦河町立荻伏小学校

充実した毎日過ごしています

毎日忙しく1学期を過ごしていましたが、体感では1年が経過したように感じています。センター勤務が忙しく、学校には週に一度行けるか行けないかという状況ですが、早く仕事に慣れて勤務校や受配校などでの食育に取り組んでいけたらと思っています。調理員の方はとても良い方が多く、毎日何かしら助けていただき感謝しています。そんな調理員さんと安心安全なおいしい給食を作れるように、協力して頑張りたいです。



平泉あすか
函館市立鍛神小学校

子ども達に負けない元気で

昨年の期限付きの経験を基に、たくさんの方々に支えていただきながら安全でおいしい給食作りを目指しています。自分がやりたいと思っていることが出来ないギャップに悩まされることもあります。子ども達の給食をたくさん食べる姿や「おいしい!」の声をもらいながら周りの方への感謝の気持ちを忘れず日々過ごしています。今後は「自分の健康のために考えて食べる」子どもに成長できるように食教育を行っていききたいと思います。



柴崎亜也佳
富良野市立富良野小学校

栄養教諭の仕事

栄養教諭の仕事は、給食をとおして子ども達が食について考えられるよう導くことだと捉えています。食事は単に「空腹を満たすためのもの」ではないということ、食文化や社会性や健康など様々な面から考えられるということを伝えて、毎日の食事の時間を大切に過ごしてもらいたいと願っています。それを実現するために、周囲の人との関わりや失敗からの反省を大切にして仕事に励みたいと思います。



亀川 勇
北見市立北光中学校

子ども達のために 調理員さんと共に

子ども達のためにおいしい給食が提供できるように給食センター調理員さん、先輩栄養教諭、教育委員会の方々を支えられながら日々の業務にあたっています。中学校では給食時間や教科との連携で指導を行い、またサッカー部の顧問として子ども達と汗を流しながら関わりを持って過ごしています。期限付きの時に沢山の方々から学んだことを活かして、日々努力していきたいと思います。



豊沢 綾佳
津別町立津別小学校

支えられながら

失敗続きの日々ですが、学校の先生方、給食センターの方々、そして子ども達に支えられながら毎日を過ごしています。給食時間に教室をのぞくと、子ども達が「おいしい!」「全部食べたよ!」と声をかけてくれることが励みになっています。

安全でおいしい給食の提供に努めるとともに、子ども達に食の大切さや、食べる喜びを伝えられるよう励んでいきたいと思います。



桂 愛美
遠軽町立生田原小学校

子ども達の笑顔が仕事の糧に

今はまだ、前任の方の献立を参考に給食作りには励んでいます。生田原小学校では栄養教諭がいなかったため、給食と一緒に食べると子ども達が喜んでくれます。受配校も兼務しているため、毎日一緒に食べることができませんが残菜を見て日々反省を繰り返しています。まずは1年間仕事を覚えるところから始め、次年度以降は、食育など自分にしかできない取組をしていけたらいいなと思います。



小林 優美
北見市立三輪小学校

日々成長していきたい

失敗と反省ばかりの毎日ですが、調理員さんや先生方に支えていただきながら、忙しくも充実した日々を過ごしています。子ども達からの素直な反応が今後のおいしい給食づくりの力となっています。今後はおいしい給食を通して、食べる事への楽しさを伝えていきたいです。そのために自分自身も様々なことに挑戦しながら、日々成長していけるように精進していきます。



佐藤 桃
北海道帯広盲学校

初心を忘れずに

初めての特別支援学校、点字、3食献立作成など戸惑うことばかりで、不安でいっぱいのスタートでしたが、優しい先生方、ベテランの調理員さん、食べることが好きな子ども達に支えられ、あっという間に3か月が経ちました。献立作成や、子ども達との接し方などで悩むことも多いですが、安全で美味しい給食作りと、子ども達の実態に合った食指導を行えるよう、初心を忘れずに勉強を重ね、日々取り組んでいきたいと思います。



山本 菜央
帯広市立栄小学校

給食を通して

小学校の先生方や栄養教諭の先輩方、そして調理員さんから多くのご指導、ご助言をいただきながら、充実した日々を送っています。私は小さい頃、食べることが嫌いでしたが、給食に出会ったことで食べることが好きになりました。今度は私が給食を通して子ども達に食べることの楽しさや素晴らしさを伝えていきたいと考えています。今後は、おいしい給食の提供と子ども達の笑顔のために、精一杯努力してまいります。



中野 彩加
鶴居村立鶴居小学校

一つ一つの経験を大切に

たくさんの方々に支えていただきながらあっという間に半年が過ぎました。子ども達の「完食したよ!」「今日の給食おいしかったよ!」という声と笑顔に元気をもらいながら日々の業務にあたっています。これからも、安全でおいしい給食の提供に励み、一つ一つの経験を大切にしながら子ども達に食べることの大切さや楽しさを伝えられるよう努力していきたいです。



武田 惇実
札幌市立幌北小学校

子ども達の笑顔を励みに

分からないことや、戸惑うこともあります。周りの方々に支えていただきながら、充実した日々を送っています。子ども達からの「給食楽しみ!」「全部食べたよ!」「おいしかった!」という声や、笑顔で給食を食べる姿が何よりも嬉しく、やりがいを感しています。今後は子ども達が笑顔になれるよう、安心安全な給食の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です。



石山 冬香
札幌市立平岸小学校

子ども達との関わりを大切に

調理員さんや教職員の方々、栄養士の先輩方に支えられ、無事1学期を乗り切ることができました。「いつもおいしい給食ありがとう」「これ嫌いだけど頑張って食べたよ!」という子ども達からの声がなにより嬉しく、励みになります。今後は、安心・安全でおいしい給食の提供に努めるのはもちろん、食の重要性・楽しさを伝えられるよう、子ども達との日々のコミュニケーションや食指導の時間を大切にしていきたいです。



小野 彩香
札幌市立あいの里西小学校

食に関する興味をもってもらえるように

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、周囲の方々に支えられながら1学期を終えることができました。児童からようやく栄養士として認識されるようになり、給食の感想を話してくれるようになったことや食べ物に関する質問をされるようになったことが嬉しいです。今後は安全でおいしい給食づくりを行うとともに食に関する興味・関心をもつ児童が増えるよう、食育活動にも取り組んでいきたいと思います。



響田 楓子
札幌市立前田北中学校

生徒の声に励まされています

学校栄養職員として働き始め、あっという間に1学期が終了しました。給食時間に学級を訪問すると、「今日の給食全部おいしいです」「給食の〇〇が苦手だけど、今日一口食べてみたらおいしかったです!」など、給食について様々な声を聞くことができます。おかわりが盛んで、毎日残さず食べてくれる生徒の皆さんのために、これからも安全でおいしい給食を提供できるように、日々勉強し努力していきたいです。



物資開発委員会

主催：公益財団法人 北海道学校給食会

物資開発委員会は、安全・良質な学校給食用物資を開発し、学校給食の食事内容の充実向上を図ることを目的として年に3回開催しています。当会から委員に委嘱された栄養教諭・学校栄養職員が、学校給食用物資の開発・選定等について審議します。

平成30年度の第1回物資開発委員会が7月13日(金)北海道学校給食会で開催されました。



平成30年度 北海道学校給食コンクール

募集テーマ

「道産小麦100%の学校給食用パンを使用した
我が校自慢のメニュー」

募集期間：平成30年9月上旬～10月下旬(予定)

応募資格：道内の国立・公立の小・中学校、特別支援学校及び共同調理場の栄養教諭又は学校栄養職員及び調理従事者
※各チーム栄養教諭又は学校栄養職員1名と調理従事者1～2名(二次審査は2名で調理を実施)

応募方法：応募用紙を所轄の教育局へ提出 ※応募用紙は、教育局を通して配付

審査方法：一次審査(書類審査)

二次審査(調理実技等審査)

- ・日程：平成30年12月26日(水)
- ・場所：公益財団法人北海道学校給食会(札幌市西区八軒9条西11丁目1-55)
- ・交通費は、3名まで支給

表彰：最優秀賞1チーム、優秀賞1チーム、優良賞2チームを決定し、賞状・記念品を授与

お問い合わせ先：北海道教育庁学校教育局健康・体育課 ☎011-204-5754

主催 北海道教育委員会、公益財団法人北海道学校給食会



平成29年度 最優秀賞受賞
北斗市学校給食センターチーム



平成30年度 学校給食共同調理場管理運営者研修会



5月18日(金)に倶知安町「ホテル第一会館」を会場に、学校給食センター長など31名の出席のもと開催されました。

- 主催 (公財)北海道学校給食会
- 共催 北海道教育委員会
- 後援 倶知安町教育委員会
北海道学校給食研究協議会

講演 | 「児童・生徒の笑顔の給食と衛生管理について」

講師 小野 幸子氏
学校給食衛生管理推進指導者

●要旨

栄養教諭時代は、倶知安の雪や氷を使い冷蔵貯蔵施設を活用した授業、手品などを取り入れた栄養指導、箸の持ち方指導などを行ってきた。また、夏休み親子料理教室や、自己管理能力を養うための食指導などの活動を精力的に行ってきた。

現在、学校給食衛生管理推進指導者として各調理場で指導している。爪ブラシを乾燥させることや、ごみ箱のふたを取り付けること、台秤の高さは床から60cm以上を確保すること、汚染区域と非汚染区域の行き来防止の方策など、常に危機管理意識をもち当たり前のことを継続することが大切である。



説明 | 「食育推進の取組について」



説明者 横野 博子氏
北海道教育庁学校教育局健康・体育課
学校給食グループ 主幹

●要旨

- 北海道の子ども達の食に関する現状
 - ・栄養摂取の偏りや朝食欠食等食習慣の乱れ等に起因する健康問題
 - ・食品の安全性の確保や食品ロス削減等食に関する課題
- 栄養教諭を中心とした食育推進体制
 - ・新学習指導要領で示された食育の推進
- 地場産物活用の取組
- 学校給食における事故防止

北海道学校給食会から、「道産小麦粉を使用した学校給食用パンを提供するまでの経緯等」についての説明も行われました。

※詳細は当会のホームページをご覧ください

新規取扱物資のご案内

国産さば骨取り切身塩焼



銘柄:キタシヨク 規格:約35g×15切
国産のさばの骨を除去した切身を香ばしく焼き上げ
ポイルバックにしました。原料から一貫した国内加工
です。海外加工製品や、海外1次加工原料品と異なり、
結着剤等の添加物は一切使用しておりません。
小型魚につき手作業で骨取りしています。十分に注
意しておりますが抜き残しにご注意ください。

タイ産たけのこ水煮千切り



銘柄:藤和乾物 規格:1.2kg(固形量1kg)
タイ産麻竹を使いやすいパウチにしました。
軟らかい部分をおいしく茹であげ、カットしてあるので
調理時間も短縮され、食べやすいです。

外国産冷凍ほうれん草



銘柄:春雪さぶーる 規格:500g
スペイン産のほうれん草をポーション状にカットしまし
た。冷凍のまま加熱して召し上がりください。なお、
原料由来の夾雑物が混入することがありますのでご
注意ください。※ポーション1つあたり約40gです。必
要な分だけとり出して使えます。

いわしのカリカリフライ



銘柄:ハートフーズ21 規格:約21g×40尾
玄米粉を使用し、アレルギーフリーのフライに仕上げました。
ジャガイモを粒状にした衣を使用し、カリカリ食感にこだわった
一品です。下味と衣のジャガイモ風味でイワシ独特の臭いをマ
スキングし食べやすく仕上げました。プリフライ加工しているの
で、調理時間の短縮、衣剥げによる油污れも軽減されます。頭
と内臓を除去していますので 魚卵が残る事は、ほぼありません。

外国産みかん缶詰

銘柄:外国産(左図:岡本食品、右図:天狗缶詰)
規格:A9缶(固形量1.500g)
スペイン産のみかん缶詰です。そのまま、フルーツや
サラダに供することができます。
シロップが白濁している場合がありますが、みかんに
含まれる「ヘスペリジン」という成分によるものです。
この白濁現象はみかん原料に由来することから、食
べても人体に影響はありません。
なお、国産みかんについては、白濁防止剤として「ヘ
スペリジナーゼ」という酵素を使用していますが、スペ
インでは上述のとおり白濁は品質上問題ないことか
ら白濁防止剤を使用していません。



北海道産ぶりカツ



銘柄:機船連 規格:40g
北海道産の新鮮な天然ぶりを丁寧に切り身にし、こ
しょうでシンプルな味付けをし無着色生パン粉でフライ
に仕上げました。

北海道産ぶりザンギ



銘柄:機船連 規格:40g
北海道産の新鮮な天然ぶりを醤油ベースの味付け
でザンギにしました。天然の北海道産ぶりは養殖より
も脂が少ないため、ザンギにすると鶏ササミのような
食感になります。まれに原料由来の魚の骨が残って
いることがありますので、ご注意ください。

★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30年度 「子ども給食教室」 が行われました



日時／7月27日(金)

場所／(公財)北海道学校給食会 調理室

主催／公益財団法人 北海道学校給食会

●今回で第9回目になる「子ども給食教室」が開催されました。

●今年は札幌市で開催しました。

20名の子どもが参加し、楽しく調理したり食べ物について学んだりしました。



献立

- たきこみいなり寿司
- みそしる
- サケのマヨネーズやき
- 牛乳



●料理のレシピや詳しい様子を当会のホームページで紹介しています。

●次年度は胆振の伊達市にて開催予定です。



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>