

いただきます



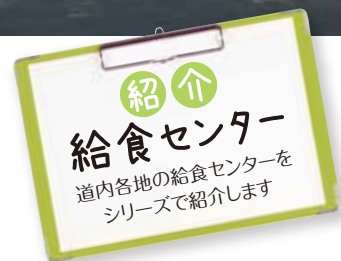
第208号

平成31年3月11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 七飯町学校給食センター
- 4 食育ひろば 「みんなで楽しく学び、考える食育」 根室市立北斗小学校 栄養教諭
- 5 私の提言 「給食に期待すること」 根室市立北斗小学校 校長
- 6～7 平成30年度北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会
- 8～9 第3学期新規取扱物資のご案内
- 10 平成30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30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
器材・教材の貸出について
- 12 平成30年度北海道学校給食コンクール報告





天然だしのうま味で味覚を育てたい… 七飯町学校給食センター



1. はじめに

七飯町は道南、渡島半島の南部に位置し、北側の
大沼地区には秀峰駒ヶ岳を擁する大沼国定公園があり、南
側は函館市と接しベッドタウンとして開発が進んでいる人
口約28,000人の町です。

基幹産業は農業と観光となっており、農業については、
西洋式農業発祥の地として長ネギや人参をはじめとする
野菜類、カーネーションなどの花卉の生産が盛んであり、
これ以外にも果樹、酪農、畜産など多岐にわたっています。
また、観光については、日本新三景の一つである大沼



秀峰駒ヶ岳

国定公園に加え、平成30年3月には道の駅「なないろ・な
なえ」がオープンするなど、様々な特産品など観光資源を
アピールすることで、特色を活かしたまちづくりを進めてい
ます。

2. 学校給食センターの概要

名 称 七飯町学校給食センター
所 在 地 亀田郡七飯町本町7丁目657番地77
運営開始 平成27年4月
敷地面積 4,999.96㎡



回転釜



コンテナブール

延床面積 1,374.24㎡
構造規模 鉄骨造 地上2階建
調理能力 最大2,500食/日
受 配 校 小学校7校 中学校3校

3. 施設の特徴と取組

●「プレミアムなえデー」地産地消の推進

七飯町学校給食センターは、スチームコンベクション
オープンや真空冷却機、マイコンフライヤー等、最新の調
理機器が備えられています。施設の良さを生かし地場産
物を活用した手作りの献立が好評を得ており、平成29年
度から、町内の農家、生産者など多方面のご協力を得て
新たな地場産物を活用できるようになりました。足を使っ
て生産者を訪ね、直接思いを伝えたことで理解が得られ、
大沼のジュンサイ、ワカサギ、牛乳、モッツァレラチーズ、
王様しいたけ、りんごの「ななみつき」などを給食に取り入
れています。「プレミアムなえデー」は、この2年間で子
どもたちが心待ちにする、七飯産食材の魅力を伝える給
食として定着しています。「プレミアムなえデー」には、
教室掲示用の資料を作成して全学級に配布し、学級担
任の給食指導に役立ててもらっています。



「プレミアムなえデー」の教室掲示用資料

●和食給食の推進

七飯町では、一昨年から和食給食の推進をはじめ、1ヶ
月の3分の1から半分は和食を提供しています。また、“だ
し”にこだわり、みそ汁は煮干し、すまし汁や醤油汁は昆
布とかつお節、王様干しいたけを使ってしっかり“だし”
を取っています。化学調味料に頼らず天然だしのうま味を
子どもたちに味わわせ味覚を育てたいと考え、工夫を重ね
ています。

●食に関する指導の充実

七飯町の「栄養教諭と連携した食に関する指導計画」
を作成し、平成29年度より町内の全小中学校の全学級
で、栄養教諭と学級担任による計画的なTTの授業を行っ
ています。学校給食とも関連させ、発達の段階に応じた
食に関する指導を行うこと、授業の内容や子どもたちの自
己決定について、学級だよりやワークシートを活用して保
護者に伝えることで、子どもたちの行動の変容、さらには
家庭の食生活改善につながっています。

様々な取組を通して、家庭や地域とのつながりができ、
学校給食への理解が深まっています。子どもたちの笑顔
のために、これからも力を合わせて給食や食育を提供し
ていきたいと考えています。



肉魚類下処理室



フライヤー

みんなで楽しく学び、考える食育

根室市立北斗小学校 栄養教諭 浦崎 志信



1. はじめに

北斗学校給食共同調理場は、創立116年の北斗小学校内にあります。昭和34年に北斗小学校で完全給食を開始、後に共同調理場となり現在は小学校3校、中学校2校、保育所1校の610人分の給食を提供しています。

2. 食に関する指導の取組

食に関する指導の全体計画に基づき、指導目標を作成。各学年の発達段階に応じた、基本的な考え方や指導方法を示し、学級担任と連携し給食時間・教科等で食育指導を行っています。



〈特別活動〉

- 1年生 ・給食ができるまでを知り、好き嫌いしないで食べよう
・いろいろな食べ物を知ろう
- 2年生 ・野菜ってすごい
・おはしの正しい持ち方を知ろう
- 3年生 ・朝ごはんをしっかり取ろう
・マナーをチェックしてみよう
- 4年生 ・おやつのとおり方について考えよう



・大豆のパワーを知ろう

5年生 ・栄養素の働きと食品のグループを知ろう

・すごい牛乳パワー・牛乳をもう!

6年生 ・バランスのよい食事って何だろう?

・食生活と生活習慣病について

〈給食委員会〉

●前期活動

目標 「行儀よく笑顔で食べよう給食を!」

活動内容…給食ビンゴ、食器片付けキャンペーン

●後期活動

目標 「マナー良く何でも食べる 北斗小!」

活動内容…給食〇×クイズ、片付けキャンペーン

*4、5、6年生の給食委員が自分たちの力で全校に呼びかける活動を行っています。具体的な活動としては、ポスター作り、カード配り、放送の原稿作成など、みんな一所懸命頑張っています。

〈その他〉

●地場産物の活用など

- ・昨年度から根室市の補助金により、ふるさと給食を年3回～4回実施しています。花咲がに、さんま、たら、ほたて、ほっき貝、昆布、根室牛などたくさんの地場産物を取り入れ、子どもたちにとても好評です。
- ・水産加工食品の研究開発事業との協力により給食献立を試作し、年1回子どもたちに給食を提供しています。今年度は3月にカレー味に仕上げたマイワシミンチフライを予定しています。



3. おわりに

子どもたちの心身ともに元気で丈夫な体づくりのために、給食を通じて基本的な食習慣や食事の大切さが伝わり、それが食育の成果として表れるようこれからも活動していきます。

私の
提言

「給食に期待すること」

根室市立北斗小学校 校長 永谷 隆夫



1. はじめに

根室市は漁業が基幹産業で、学校給食にも魚介類など、地場産物を積極的に取り入れた「ふるさと給食」を実施しています。

当市では児童生徒数の減少の影響で昨年3月に花咲センターが閉鎖されました。現在残り3施設となった給食センターで約2000食の給食を提供しており、本校の北斗センターでは3校分約600食の提供を行っています。

校内では低学年による給食センターの見学を含め、栄養教諭が中心となった「食に関する指導」を展開しています。

2. 給食の献立に期待すること

(1)教科等と連携した献立

食に関する正しい知識の習得や実践力・望ましい食習慣の形成のためには教科等と給食時間における指導を密接に関連づけ、繰り返し指導を行うことが重要です。



例えば、総合的な学習の時間における栽培学習や調べ学習と家庭科「ごはんとみそ汁」の学習、「大豆パワー」の食育指導に合わせて、それとリンクした献立や、学級での「好き嫌いをしない」「栄養素」「バランスのよい食事」等の食育指導や道徳とつながった献立を立てたりすることも考えられます。

(2)児童生徒が選択できる献立

「生徒指導の3機能」のひとつ、「子どもに自己決定の場を与える」機会として、修学旅行時の「バイキング食」や「セレクト給食」を実施している学校や自治体があります。家庭科の「栄養素の種類と働き」や「一食に必要な食品の種類や概量」の事前指導を踏まえ、このような取組を展開することで自分に適した食事量やバランスのよい食べ方を学んでいき、それが自己指導能力に結び付いていくのではないかと考えます。

(3)郷土に誇りをもてる献立

地場産物を取り入れた給食は、生産等に関わる方々の

努力や苦勞を理解し、自然の恵みや食への感謝の念を育む上で大変重要です。「郷土に対する関心」を深めるだけではなく「郷土の良さ」を再認識し、郷土に誇りがもてるような献



ご飯、鮭フレーク、鉄砲汁、たらすみフライ、ハスカップゼリー、牛乳(根室産の花咲がに、北海道産の鮭及びたらを使用)

立が理想です。「酪農地帯だから乳製品を」「漁業が基幹産業だから海産物を」は当然として、児童生徒が嬉しくなるような魅力ある給食の提供を願っています。

3. 給食費について期待すること

各地で課題となっている給食費の未納については本市においても同様の傾向であり、その解決に向けて努力を重ねているところです。この問題は児童生徒の心身の成長に大きく影響するため、看過する訳にはいかなないと考えています。

先日、文部科学省より平成29年の学校給食費無償化の調査結果が発表され、全国1740自治体のうち4.4%に当たる76自治体が無償化を実施し「食育の推進」「保護者の負担軽減」「給食費の徴収や滞納者への督促業務の解消」等の成果が報告されています。また、当管内のある町では、過去に給食費の納入状況が著しく低調で、議会を含めて様々な議論を経て、平成22年度より「給食費の前納制」に踏み切りそれ以来100%の納入が続いているそうです。

学校給食制度の見直しや改善は大きな問題です。教育委員会単独ではなく近隣自治体が連携し合いながら学校給食の在り方について真剣に考え、より良い形を模索していく必要があります。

4. おわりに

勿論「願うばかり」「評論するばかり」ではなく、今後も校長として、センター長として、より良い食育指導や学校給食の改善に役立てるよう関係機関と密に連携・協力していく決意です。

平成30年度
北海道栄養教諭・学校栄養職員
冬季研修会報告

北海道札幌伏見支援学校もなみ学園分校 大橋 望

平成31年1月9日・10日 ホテルライフオー・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

全道の栄養教諭・学校栄養職員約260名が参加し、講演や実践発表、情報交換などを通し大変有意義な研修の機会となりました。

講演①

「人を育てるコミュニケーション」

講師：元北海道日本ハムファイターズコーチ

白井 一幸氏

白井氏からは人との関わり方について学びました。選手に対するコーチングは、日常の私たちの児童生徒に対する指導や、家族への接し方にも共通するもので、「教える」ということはどういうことか考えさせられました。

日本ハムファイターズ時代では、自ら選手とコーチの両方を経験し、勝てなかったファイターズがどのように勝てるチームになったのか具体的な例を挙げながら実感をこめて話されました。

指導者が陥りやすい間違いは、

①失敗を怒る（怒ると脅すはセット）

②ミスの原因を教えてしまう

③目的もわからず猛練習をさせる

の3つである。これでは選手のやる気も起きず、自ら考える力が育たない。

日本ハムファイターズは、北海道に来て自然と強いチームになったのではない。現状を分析し、これまでの選手の育成計画や指導を根本から改革し、結果が出ないときでも明るく粘り強く努力を続けたことで現在の常勝チームに成長したと言える。そして北海道のファンは失敗した選手に野次を飛ばさず、温かく応援してくれることも大きな励みとなった。

指導者として必要な資質や能力、コミュニケーションなど人を育てる上で大切なことについて多くの示唆をい



ただきました。

・学んだだけでなく、行動することが大事。

・「頑張って」は他人に使う言葉ではなく、自分で自分を鼓舞する言葉である。

・性格は変わらないが、考え方を変えることはできる。
と、私たちに力強いエールを送っていただきました。



講演②

「新学習指導要領における食育推進について」

講師：文部科学省初等中等教育局

健康教育・食育課 食育調査官 清久 利和氏

◆講演の主な内容

1 第3次食育基本計画

2 チーム学校で取り組む食育推進について

3 新学習指導要領における食育の推進

「栄養教諭・学校栄養職員 みなさんに児童生徒へ伝えてほしいことは、食は楽しいということ、そして食は大事ということです。」

始めにご自身が食育に携わるきっかけになった経験談を交え、食育の目的について明確にしてから講演が始まりました。

食育クイズや、要所所で近い席の方々とのディスカッション、調査結果や資料の説明、学習指導要領の重要ポイント等、難しい内容を解りやすく楽しくテンポのよい話術で参加者を引きつけ、90分があっという間



に過ぎました。

新学習指導要領などの内容の解説はもとより、学習指導要領で示された私たちが目指すべき食育の授業について身をもって具体的に示してくださいました。また、食育は学校全体で取り組むべきものであり、栄養教諭がそのコーディネーターとしての役割を果たすことが求められることを再認識しました。

今後、学校と家庭の双方向で現状や課題の情報交換をしたり、学校種を超えた連携や地域との交流を図ったりすることの必要性についても話され、最後に「1人の100歩より、100人の1歩」という言葉で締めくくられました。

新学期や新年度に向けて、自分の所属する学校ではどこから何を実行できるのか、考えるヒントをたくさんいただいた講演でした。



講演③

「道民みんなで共有しよう、アレルギーのキホン」

講師：真駒内キッズクリニック

小児アレルギーエデュケーター・看護師

大竹由香穂氏

関西から家族で移住して来られるほど、北海道を気に入ってくれた大竹先生からは、私たちが必ず知っておきたい食物アレルギーの症状が起きた際のいざという時の対応について教わりました。当事者になることは避けたいとだれもが思うところですが、大多数の学校でエピペンを所持している児童生徒がいる今、誰もがその場



に居合わせる可能性があり、命を守るために短時間で様々なことを決断しなくてはなりません。事故防止をするため、子どもの食物アレルギー有り無しの正しい情報、一部除去ではなく食べられるか除去食かの二択の必要性や判断、全職員の情報共有の大切さを実際の事例から教わりました。また災害時は、少数派になるアレルギー用の救援物資が到着するまでに、本人や家族がアレルギー食等を確保しておくことの必要性にも気づきました。

練習用エピペンをを用いた実技研修では、現場に居合わせた一人が人を呼び、リーダーとなって役割分担し、救急搬送まで繋いでいく臨場感あふれる演習に参加者全員が積極的に参加しました。

講演終了後の参加者の感想では、「食物アレルギーについては何度勉強しても新たな学びがあり、今後も学び続けていく必要性を感じました。」「エピペンを使う状況をリアルに見ることができ、少しイメージがわかりました。自分だけではなく学校全体で共有していきたいと感じました。受講できて良かったです。」など、実践に即した貴重な学びに満足と講師への感謝の言葉がありました。



新規取扱物資のご案内

お茶めな大豆



銘柄:大阪太平商事 規格:6g
カリカリの大豆を香り豊かな抹茶でコーティングしました。口の中いっぱいに広がる抹茶とキビ糖の風味をお楽しみください。大豆は食物繊維と鉄分が豊富で、抹茶にはカテキンが多く含まれます。一食包装ですので、そのまま召し上がれます。

デザートフルーツ パインチビット(外国産)



銘柄:天狗缶詰 規格:1.5kg(固形量1kg)
外国産のパイナップルを1/8にカットし、レトルトパウチにしました。缶詰と比べて、使用後の処分が扱いやすく、環境にも配慮した商品です。フルーツを使ったデザート、サラダなどの料理に供することができます。

エリンギ水煮



銘柄:スリービー 規格:1.2kg(固形量1kg)
新潟県産の無農薬原料エリンギを一口大にカットしたレトルト水煮です。開封後水を切ってそのままで使用できます。特に食物繊維が豊富です。和・洋・中華料理に適します。開封後は速やかにご利用ください。

日清片栗粉



銘柄:丸星食品 規格:1kg
北海道産の片栗粉(馬鈴薯澱粉)です。中華料理などのあんかけなどに、素材の旨さを引き出すアイテムとしてご利用ください。

だし袋入り根昆布



銘柄:ときわ乾物 規格:100g
根昆布は濃いだしがでるのが特徴です。パックは強い素材を使用しているので破れる心配がほとんどありません。使用目安は20gあたり水1リットルです。約2ℓ～5ℓの水で調理内容やお好みに合わせてお使いください。

あっという米 (アルファ化白飯)



銘柄:アルファー食品 規格:10kg入
国産うるち米を100%使用したアルファ化米です。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オーブン等の設備で炊飯することができます。洗米とつけ置き不要なので、調理する際の負担も軽減でき、短時間で調理可能な商品です。また、調味液のしみ込みがよいので、炊き込みご飯・炒飯・バエリア等も短時間で調理できます。

減塩栄養強化みそ



銘柄:紅一点 規格:1kg
減塩みそにカルシウムと鉄分を加えました。一般のみそと比べ塩分が約50%カットされています。100g中カルシウムが333mg、鉄が13mg摂取できます。

北海道産 丸大豆しょうゆ減塩



銘柄:トモエ 規格:1.8ℓ
塩分を一般の醤油の約1/2に減らしています。北海道産の大豆、小麦を使用しており、8ヶ月以上の醗酵熟成を経てまろやかな風味に仕上がっています。濃赤色の液体で、本醸造こいくちしょうゆ特有の香味があり、つけ・かけしょうゆを始め素材の特長を活かした旨味増強に適しています。

国産トマトケチャップ特級



銘柄:カゴメ 規格:3kg、1kg
国内産完熟トマトのみを使用した、のびがきく特級グレードのトマトケチャップです。なめらかで明るい赤色が特長です。フィルムパックなので、開封や使用後の廃棄が簡単です。着色料、保存料は使用しておりません。開封後は冷蔵庫に保管の上、なるべく早めにお使いください。※画像は3kgフィルムパックの外箱です。

あっという米 (アルファ化赤飯)



銘柄:アルファー食品 規格:10kg入、7kg入、1kg
国産のもち米・うるち米・小豆を使用し、安全安心な食材で赤飯に仕上げました。卒業・入学のお祝いなど、行事食の献立にお役立てください。洗米とつけ置き不要なので、調理する際の負担も軽減でき、短時間で調理可能な商品です。

白おこわ



銘柄:アルファー食品 規格:10kg入、7kg入
国産のもち米7割、うるち米3割を配合しています。洗米とつけ置き不要なので調理する際の負担も軽減でき短時間で調理可能な商品です。調味液のしみ込みがよいのが特長で、他の具材と合わせることで様々な炊き込みおこわが調理できます。

ごま塩



銘柄:アルファー食品 規格:0.8g
シンプルに、黒ごまと塩をブレンドしました。黒ごまの香ばしさと、程よい塩加減が特長です。小袋で使いやすいく、お好みに合わせて量を調節できます。赤飯やおこわなどにふりかけてご利用ください。

★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
北海道学校給食研究協議会 普及充実事業報告

(平成31年1月10日現在)

<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「子どもの肥満、脂質異常、アレルギー、炎症について」	川崎医療福祉大学 教授 小野章史
石狩	7月6日	北広島市	講演「農作物を収穫・調理する体験活動」	くるるの杜 食育体験スタッフ 川尻千尋 西川沙穂
後志	10月30日	留寿都村	「学校給食調理場の課題と改善点」(留寿都村学校給食センターで作業工程見学、研究授業方式で点検・研究の実施)	
上川	11月6日	旭川市	「スープカレーを学ぶ」	札幌らっきょ 井出ゴウ
宗谷	11月12日	猿払村	調理実習「パン作り体験」	ななかまどの会 事務局長 庄崎裕史
留萌	10月31日	増毛町	講演「スチームコンベクションオーブンの活用法」	ホシザキ北海道(株) コンサル室
函館	7月27日	函館市・七飯町	「給食納品業者視察」	株式会社キタジマ(パン製造)と日之出食品株式会社(大豆製品製造)
渡島 檜山	11月26日	七飯町	講演「和食給食の推進」	川甚本店 料理長 本間勇司
空知	11月6日	滝川市	公開授業5年生 授業者 滝川市西小学校 栄養教諭 佐々木貴子	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
日高 胆振	10月24日	苫小牧市	講演「道徳と食育の関わり方」	日高教育局教育支援課義務教育指導班 主査 飯塚俊郎 指導主事 柳沼慶祐
十勝	11月21日	帯広市	料理講習会「地場産品を使った料理講習会」	北海ホテル 洋食料理長 羽山正彦
釧路	11月6日	釧路市	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
根室	8月22日	中標津町	講演「豆をおいしく、楽しく、食べてもらう～学校給食 食育のススメ」	キュービー株式会社 札幌支店 栄養士 加藤恭子
オホーツク	10月11日 12日	北見市	講演①「食品製造施設における異物混入対策」 講演②「道産雑豆 生産者交流研修会」	株式会社イカリ消毒 坂下知里 料理研究家 辻本宣子

<本部事業>

●第1回地区委員リーダー研修会 5月25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 学校給食グループ主査 山際 昌枝

講演「食品安全に関する基礎知識」

内閣府食品安全委員会事務局 結城あけみ

●第2回地区委員リーダー研修会 1月8日 札幌市

講演「和食文化の継承と給食の役割」

川甚本店 料理長 本間 勇司

平成30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31年1月11日(金) 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

北海道の学校給食を支えるリーダー・関係者約130名が参加し、北海道の食をめぐる情勢や学校給食に関わる課題等について研修を深めました。

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 山上 和弘
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)食品衛生に関する最近の話題について



北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課 主査(食品保健) 田邊 寛樹

(2)①YES! 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

②有機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(有機農業) 滝野 元信

③地場産物の活用について～地産地消の取組～

北海道農政部食の安全推進局食品政策課 技師 菅野 有晃

(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 熊田 麻希

一般財団法人北海道乳業協会 事務局長 森元 務

(4)①北海道のお米をめぐる情勢

北海道農政部生産振興局農産振興課 主査(こめ) 菊池 一史

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) 大坂 公一

(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 主査 山際 昌枝

(6)平成31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

◎器材・教材の貸出について◎

(公財)北海道学校給食会では、市町村教育委員会、共同調理場及び学校等に無料で貸し出しています。

レブリカ

フードモデル
(新規)

バイキング用食器、DVD等も貸し出しております。

食育の資料としてご活用ください!
詳細・申し込みは当会のホームページをご覧ください。



- 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、「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」です。

最優秀賞

網走市立潮見小学校

学校栄養職員 剣持 瑞帆
業務主査 三上奈津樹
給食調理員 山本 尚美

参加4チームの
献立レシピーは道教委
及び当会HPに掲載
されています



献立

- ミルクパン ●ほたてのクリームシチュー
- カリカリごぼうチップサラダ
- 手作りキャロットゼリー ●牛乳



「オホーツクでとれる食べ物を知ってたくさん食べよう!」をねらいとした献立です。網走では小麦、甜菜、じゃがいもなど多くの野菜がとれますが、隠れ名物としてごぼうがあります。網走産のごぼうは肉質が軟らかく、食するとごぼうの香りがしっかり残ります。地元の子どもたちは網走でのごぼうが多く生産されていることをあまり知りません。ごぼうの生産者の苦勞を知り、感謝の気持ちをもって食べることの大切さに気付くよう指導しています。



●審査委員長

豊島 琴恵(旭川大学短期大学部 教授)

●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)

山上 和弘(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>