

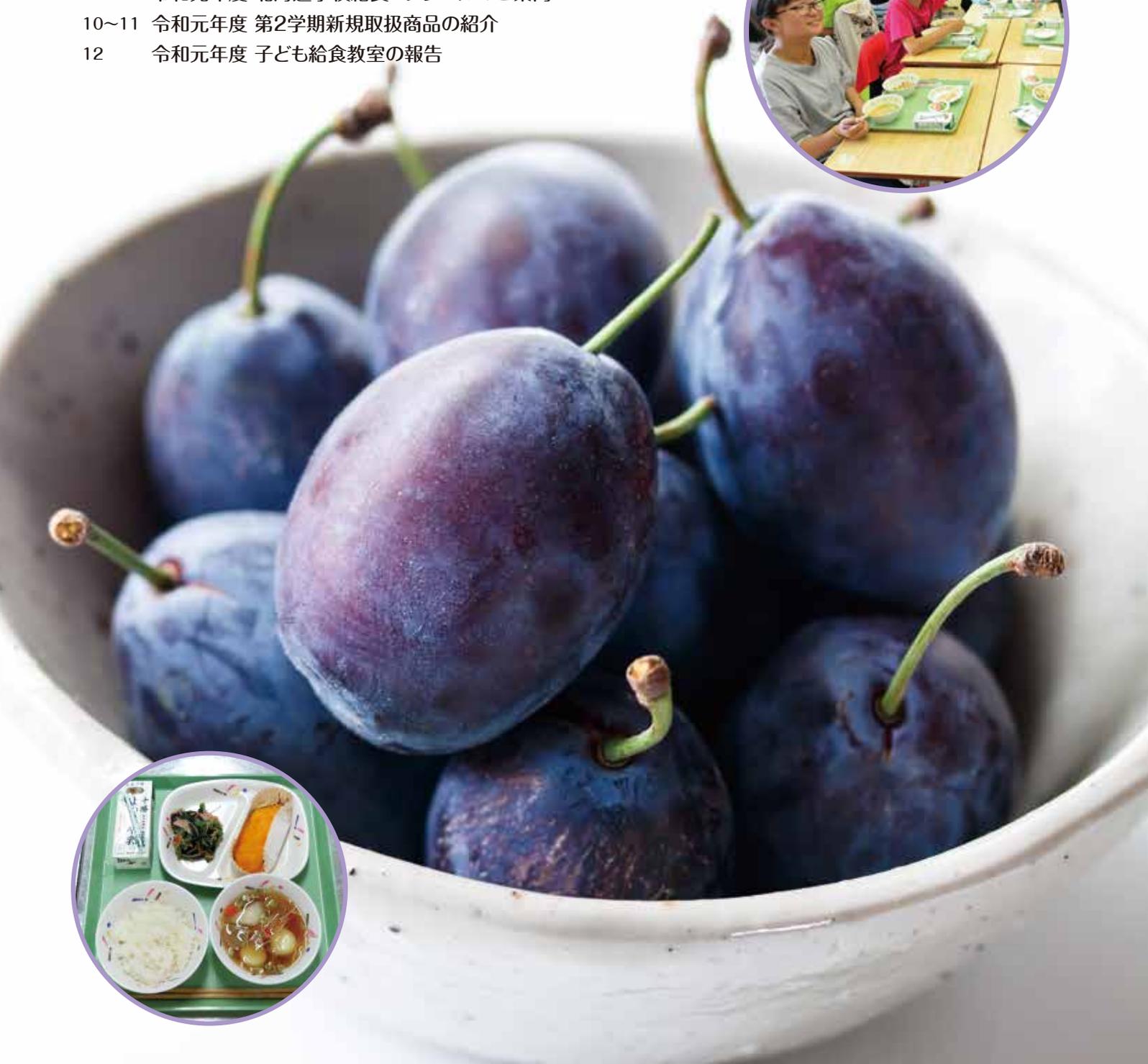
# いけなきます



第210号  
令和元年9月30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** 浜中町学校給食センター
- 4 **食育ひろば** 「普段の給食時間を大切に」 浜頓別町立浜頓別小学校 栄養教諭
- 5 **私の提言** 「学校給食に求められること」 浜頓別町立浜頓別小学校 校長
- 6～8 新規採用栄養教諭・学校栄養職員の紹介
- 9 令和元年度 学校給食共同調理場管理運営者研修会の報告  
令和元年度 北海道学校給食コンクールのご案内
- 10～11 令和元年度 第2学期新規取扱商品の紹介
- 12 令和元年度 子ども給食教室の報告





## まごころを『給食』にして届けます! 浜中町学校給食センター

### 1. はじめに

浜中町は、釧路管内東端に位置しており、東は根室市、北は別海町、西に厚岸町と接し、人口約5,800人、世帯数約2,500世帯で、農林水産業に就労する産業別就業人口が50.4%と典型的な第一次産業の町です。

特に水産業では、日本トップクラスの天然昆布の生産量を誇り、酪農業では、有名高級アイスクリームの原料乳を出荷しています。また、花の湿原といわれる霧多布湿原は、国内有数の面積を有し、季節ごとに様々な野花在咲く湿原として平成6年にラムサール条約登録湿地に認定されました。湿原の中央部は貴重な植物が生息するため、大正11年という早期に国の天然記念物に指定されています。海岸線は砂浜のほか霧多布岬やアゼチ岬など奇



霧多布岬

岩絶壁を有し、自然豊かな環境があることから、町全体で自然環境を保護する取組も行っています。

漫画家「モンキーパンチ」さんの出身地でもあることから、平成20年度よりモンキーパンチさんによる小学生対象の漫画教室や中学校・高等学校での講演会など児童生徒との交流を深めてきました。平成24年度からはモンキーパンチさんのほかアニメ声優も参加したルパン三世フェスティバルを9月に開催するなど、ルパン三世があらゆる場所にいる町でもあります。

### 2. 施設の概要

施設名	浜中町学校給食センター
所在地	厚岸郡浜中町浜中桜東32番地
運営開始	平成30年4月～
敷地面積	4,935.90㎡
延床面積	975.00㎡
建築面積	1,082.10㎡
建築構造	鉄筋コンクリート造 平屋建
調理能力	750食/日(最大)
調理方法	ドライシステム
主食形態	米飯3回・麺食1回・パン食1回/週
受配校	小学校4校・中学校4校・高等学校1校
職員体制	センター所長1名 総務係長 1名

栄養教諭 1名 臨時事務職 1名  
調理員 9名(臨時職員)  
配送は、民間委託(3ルート)

### 3. 食物アレルギーへの対応

浜中町教育委員会作成の「学校給食におけるアレルギー対応指針」に基づきレベル4までの対応を行っており、安心・安全な給食の提供を実施しています。

### 4. 地場産食材の活用

浜中町を紹介したとおり第一次産業の町として、地場産の食材を活用した給食を提供しています。町内の浜中漁協と散布漁協の2つの漁協から昆布や鮭などが寄贈されています。ほかにもさんま、ホッキ貝、花咲ガニ、アサリを使用したメニューを提供するほか、地元の生乳で作られた「タカナシ4.0牛乳」を月1回、ビンに入った「小松牛乳」をふるさと給食やリクエスト給食に、さらに地元のホエイ豚や牛肉などをふるさと給食で提供し、児童生徒はもとより教職員にも好評となっています。

### 5. 食育の取組

浜中町の食育の取組では、給食センターの食育ホールにおいて見学窓から調理室や下処理室を見学しながら、



地場産の焼き魚さんまと昆布のヒリ辛炒め

どのように給食が作られ、配送され、自分たちの口に入るまでの説明とDVDを観賞しながら学んでいます。

また、栄養教諭が全ての小中学校に出向き、食育指導・給食指導を児童生徒に行うほか、町学校保健協議会や養護教諭部会で食育についての研修を行っているなど、食に関する正しい理解を通して健康面と体力面の改善に向けた取組を進めています。



児童に好評なビン入りの「小松牛乳」



## 普段の給食時間を大切に

浜頓別町立浜頓別小学校 栄養教諭 淡路 則子



### はじめに

浜頓別町は宗谷管内の南部に位置しオホーツク海に面した自然豊かな町です。町内の学校給食は、センター方式で昭和47年より完全給食を開始し、平成24年に調理場が改築されました。現在は小学校2校、中学校1校の他に認定こども園の4~5歳児、地元高校生(希望者)の給食400食を提供しています。

### 1. 食に関する指導について

本校は開校111年の歴史をもち、現在は通常学級6クラス、特別支援学級1クラスからなり、明るく元気な子どもたちが多いです。

平成30年度より栄養教諭が配置となり、食に関する指導もまだ手探り状態ですが、廊下ですれ違う児童からは、「今日の給食おいしかった」、「いつもおいしい給食を作ってくれてありがとう」などと言葉をかけられ、とても励みになります。栄養教諭の配置により、子どもたちにとって給食がより身近な存在になったと感じております。



給食の様子

### 〈給食時間〉

給食時間は子どもたちの様々な反応や、ユニークな発想、楽しい会話ありでたくさんの刺激を受けています。その反面、基本の食事のマナーが身につけていないと感じる場面も多々あり、見かけたときにはその場で指導するように心がけています。食事のマナーはすぐに身に付くものではないため、根気よく継続して指導を行う必要があると考え、普段の給食時間を食の指導の重要な場面として活用することを心がけています。

### 〈食の指導〉

年間指導計画を基に、食事のマナーや成長期の栄養



食の指導の様子

について食の指導を実践しており、今年度は保護者参観日に実施するクラスがあります。家庭と連携して子どもの健康を支える充実した指導になるよう努力しています。

### 〈地場産物〉

海に面した町なので、ほたて、鮭などの海産物があり、この海産物を地元漁業組合さんより寄付していただいております。ほたてを使った献立は、炊きこみご飯の他にグラタン、シチュー、フライなどで、鮭はマヨネーズ焼きなどにします。この内容をおたよりで知らせ、感謝の気持ちをもっていただきたいという思いも伝えています。



ほたてご飯、千草あえ、どさんこ汁、ピーチゼリー

### 2. おわりに

子どもたちに、食べることの大切さと楽しさを伝えられるように、今後も丁寧な給食作りを基本とし、様々な取組をしていきたいと思っております。



## 私の 提言

## 学校給食に求められること

浜頓別町立浜頓別小学校 校長 小島 康秀



### 1. 「食」は生活の基本

食事は言うまでもなく生活の基本です。それは生きるために必要な栄養を摂取することだけではなく、食事の場で様々な学びがあると考えからです。日本で最初の学校給食は明治22年山形県の私立小学校で出されたものだそうです。最近では地域の特徴的なメニューがテレビ番組で取り上げられるなど、学校給食に対する関心は高まっているようです。しかし、食材やメニューに比べ、食べる行為についてはあまり関心がないように感じます。



### 2. 食卓は家庭の躰の場

子どもの頃、我が家には食卓テーブルや椅子というものではなく、家族が揃って座卓に向かい正座して食事をしていました。父は食事のマナーには厳しく、音を立てて食べたりすると厳しく叱られました。箸の使い方などはできて当たり前のこととして教えられました。

私に限らず、昔はどの家庭でも姿勢や箸の持ち方などのマナーは厳しく躰けられたと思います。子ども同士の中でも箸の持ち方や食べる姿勢が悪いと変な目で見られ、外食のときに子どもがマナーを守らないと親の躰がなっていないという見られ方をされ、親が恥ずかしそうにしていました。

しかし、最近の子どもの様子を見ると、箸の持ち方が正しくない子や食器を持たずに食べる子が多くて驚きます。椅子に座る食卓テーブルだと、口までの距離が近いので、食器を持たずに食べることもできるのですが、生活様式が変わったことだけでなく、家庭ではあまり厳しく言われていないようです。食事のマナーの重要度は格下げされたように思います。



### 3. 身に付けさせるべき知識・技能として

そんな子どもたちの様子を見て、食事のマナーを「身に付けさせるべき知識・技能」のひとつとして捉え、学校給食の場で意図的・計画的に指導することが必要だと考えます。相手に不快感を抱かせないだけでなく、その人を美しく見せる食事のマナーを身に付けさせるのです。

どんなに外見を美しく飾っても、食事のマナーがよくなければ、人によっては不快な気持ちになります。逆に姿勢や所作が美しい人となら、食事は一層楽しい時間となるでしょう。食事のマナーは食べ方以上にその人の人柄をも表すものになると思います。

### 4. 日本文化の継承として

「給食の時間にマナー指導を」という提言に対しては、担任の先生方の業務負担になるという考え方もあると思われ。しかし、グローバル社会を迎え、海外の人と食事をともにする機会も増えてくるこれからの時代を見据え、日本文化として美しい食事のマナーを身に付けさせることはとても重要であると考えます。

学習指導要領においては、「学級活動」に「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」という項目がありますので、「日本文化の継承」という点で学校給食におけるマナー指導の場面を考えてみるのはいかがでしょうか。



令和元年度  
新規採用栄養教諭  
学校栄養職員の紹介



「おいしい」という一言が励みに

上砂川町立中央小学校 川村 萌梨

分からないことや戸惑うことがあり、反省を繰り返しながらですが、調理員さんや教職員の皆さんに支えられて、多忙ながらも大変充実した毎日を送っています。教室で給食と一緒に食べるときに見られる子どもたちの笑顔や「おいしい」という一言が何よりも嬉しく励みになっています。

今後も安全でおいしい給食の提供に努めるとともに、子どもたちに食の大切さや楽しさを伝えられるように、日々の食指導に積極的に取り組んでいきたいです。

様々な人に助けられ、支えられ…

黒松内町立黒松内小学校 玉川 瑞穂

黒松内小学校に赴任してあつという間に1学期が終わりました。失敗と反省ばかりの毎日でしたが、頼りになる調理員さん、優しい先生方、町の方々や様々な人に助けられ、支えられ、乗り越えてきました。

まだまだ未熟な面もありますが、「おいしい」と言ってくれる子どもたちの笑顔を大切に、献立や掲示物の工夫、食育にも力を入れ、今後の栄養教諭生活を充実したものにしていきたいと思ひます。

嬉しさとやりがいを感じています

伊達市立伊達小学校 齋丸 愛

長年の思いが成就し、栄養教諭となった1年目、あつという間に1学期が終了しました。先生方や栄養教諭の先輩方、そして食育センターの方々に多くのご指導、ご助言をいただきながら、充実した日々を送っています。また、子どもたちから「今日の給食楽しみ!」「今日の給食おいしかったよ!」「また食べたいな!」という声や笑顔に嬉しさとやりがいを感じています。

子どもたちに安全・安心でおいしい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と思ひます。

子どもたちに貢献していきたい

函館市立巴中学校 石井咲也子

勤務している学校には、私ともう一人先輩の栄養教諭がいます。知識も経験もなく、右も左もわからない私に、先輩は一から丁寧に教えてくださいました。また、自分が中学生の時に教科を担当して下さっていた先生方も何人かいらっしゃるの、とても恵まれた環境で仕事ができているとつくづく思ひます。

今後は、教えていただきながら様々なことにチャレンジし、早く一人前になり、子どもたちに貢献していきたいです。

望ましい食習慣の形成に努めていきたい

七飯町立七飯中学校 藤井 愛夏

栄養教諭として働きはじめ、あつという間に半年が過ぎました。この半年間多くの方々に支えられ、楽しく充実した日々を過ごしています。特に、「今日の給食おいしかったよ!」という声や、生徒が苦手な食べ物を一口でも食べてくれた時にやりがいを感ひます。

失敗や課題はまだたくさんありますが、採用された時の気持ちを忘れず安全・安心な学校給食の提供と、児童生徒の望ましい食習慣の形成に努めていきたいです。

子どもたちとの時間を多くもってきたい

福島町立福島小学校 西川 泰弘

新採用として勤務し始めて5か月が過ぎようとしています。これまで期限付きで特別支援学校での勤務経験はありましたが、初めてセンター方式の小学校配属となりました。分からないことや慣れないことも数多く、ひとつずつ時間をかけながら業務をこなしていくとあつという間に1日が過ぎていきます。どちらかという、まだセンターにいる時間の方が割合としては多いので、今後はもっと学校にいる時間を増やして、子どもたちと関わる時間を多くもってきたいと思ひます。

食べることを楽しんでもらえるように

江差町立江差小学校 江畑 美穂

給食センターの方々や学校の先生方に助けていただきながらなんとか毎日過ごしています。力不足で失敗することもあります、失敗をそのままにせず原因と解決策を考え次に生かせるように努めています。

「給食いつもありがとう」「〇〇が美味しかったです」という子どもたちの声がとても嬉しいです。この言葉を励みにして子どもたちのために安全・安心な給食を提供し、食べることを楽しんでもらえるよう努力していきます。

児童とともに日々成長

旭川市立新町小学校 近江谷彩香

4月赴任当初は「誰?」という顔をしていた児童も今では「給食の先生」と呼んでくれるようになりました。給食調理員さんは、失敗の多い私に笑って「先生、そんな落ち込むことじゃないよ。大丈夫。」といてくれます。本当に人に恵まれた職場だと感ひしています。

給食の管理や食育の授業など、栄養士としても教諭としてもまだまだ足りない部分が多くありますが、児童とともに日々成長していければいいと思ひています。



素直で笑顔がキラキラな子どもたちのために

旭川市立西神楽中学校 佐々木 彩

長年の夢だった栄養教諭、やってみてかかった地元での自校給食、興味があった部活動。4月に一気に夢が叶って充実した毎日を送っています。素直で笑顔がキラキラな子どもたち、協力的な保護者の方々、温かく迎え入れてくれた先生方、優しい調理員さんと先輩栄養教諭の方々とも恵まれています。

今後は、お世話になっているみなさんに魅力ある給食が届けられるよう日々、努力していきたいと思ひます。

子どもたちの言葉をパワーの源に

旭川市立永山西小学校 大桃 詩穂

4月からこれまで毎日があつという間に過ぎていきました。新しい環境となり、わからないことばかりでしたが、周りの先生方や栄養教諭の先輩方に助けられたたくさんを学ぶことができています。

子どもたちはとても素直で明るく、「今日の給食おいしかった!」と笑顔でお話してくれます。その言葉をパワーの源にしてこれからもいろいろなことを経験し、栄養教諭として成長していきたいと思ひます。

興味・関心をひく食育を進めていきたい

旭川市立陵雲小学校 西村 拓也

先輩の栄養教諭さんや調理員さん、学校の先生方にたくさんのことを教えてもらいながら仕事を進め、あつという間に1学期が終わってしまいました。今回は、初めての自校給食の学校なので毎日が新鮮で、給食を作っている調理員さんが身近だったり、できたての給食を食べられたりする良さを感じています。

これからも安全でおいしい給食の提供に努めるとともに、児童生徒の興味・関心をひく食育を進めていきたいです。

試行錯誤を重ねて自分らしく

士別市立士別南小学校 佐々木くるみ

長年の夢だった栄養教諭として働き始め半年程経ちましたが、毎日が楽しいです。このようにのびのびと仕事をさせていただけているのは、本当に周りの方々のおかげです。

私の栄養教諭としての目標は、食を通して子どもたちの将来の幸せを支えることです。大人になったときに後悔しないよう、選択の幅を広げてあげられたらいいと思ひています。現時点では程遠いですが、日々試行錯誤を重ねて自分らしく邁進していきます。

生の声を聞き改善

下川町立下川小学校 松田 彩花

1学期は反省の日々でしたが、優しい先生方や共同調理場の皆さんに支えられながら業務にあたることができました。自分の不甲斐なさに落ち込むことも多いですが、子どもたちの「おいしい」の一言に助けられています。おいさと栄養の両方を大切にするために、給食の時間は毎日教室に入り児童や教職員の生の声を聞き改善を行っています。

子どもたちに卒業後に「もう一度食べたい」と思ってもらえる給食を目指し頑張っていきたいです。

できることを全力で頑張りたい

名寄市立名寄小学校 岩下結花里

教職員の方々や給食センターの皆さまに支えていただきながら日々の業務にあたり、無事に1学期を乗り切ることができました。子どもたちの「給食おいしかった」「頑張って完食したよ」という声や、「授業分かりやすかった」「これからこんなこと頑張ろうと思ったよ」などの一つ一つの声が非常に嬉しく、やりがいを感ひするとともに「この子たちのために自分ができることを全力で頑張りたい」という思いが日々増えています。

安全な給食管理とそれを活用した食指導に励みます。

受容の心をもつことを目標に

置戸町立置戸小学校 大城 愛梨

4月から初めての土地・業務と不安な毎日を送っていました。5月になり、頼ることを覚え少し気持ち楽になりました。毎日必死でやらなきゃいけないこと・改善したいところに目を向けていると、いつの間にか1人で走り過ぎていました。

これからの抱負として、「まず受容の心をもつこと」、「客観視して自分自身や物事を見極めるようになる」ことを目標に頑張っていきたいと思ひます。未熟者ですがよろしくお願ひいたします。

将来につながる食育を

置戸町立置戸小学校 林崎 愛美

わからないことも多く反省の毎日ですが、調理員さんと児童生徒、先生方に支えていただきながら忙しくも楽しい日々を過ごしています。日々の給食は児童生徒の将来の食事の見本となればと思ひています。給食時間中は好きな食べ物や苦手な食べ物、給食への感想を積極的に話してくれる子が多く、食へ興味をもってくれていることがとても嬉しいです。

安全でおいしい給食を提供するとともに、児童生徒の将来につながる食育をしていきたいです。



## 食の大切さや楽しさを伝えていきたい

北見市立南小学校 永山友香理

子どもたちが安全でおいしい給食を安心して食べられるように、衛生管理等に気をつけながら給食を提供しています。毎日、調理員さんや先生方に支えていただきながらこの4か月を過ごしてきました。子どもたちの「おいしかったよ」「全部食べられた」という言葉にやりがいを感じ、元気をもらっています。

今後も安全でおいしい給食づくりに努めるとともに、給食を通して食の大切さや楽しさを伝えていきたいです。

## 成長を手助けできるように

芽室町立芽室小学校 脇坂 彩加

学校では子どもたちが「おいしい」と給食を残さず全部食べている姿に力をもらっています。給食センターでは献立作成や食材発注、衛生管理など、栄養たっぷりで安全・安心なおいしい給食を提供するための業務を学んでいます。

給食で子どもたちの成長を手助けできるよう、また、芽室の給食はおいしいと言ってもらえるように日々精進していきたいと思っています。

## 学校と家庭の架け橋に

豊頃町立豊頃中学校 河原崎 好

4月から毎日があっという間に過ぎ、自分の未熟さをとても感じています。自信をもって取り組むことや、コミュニケーションをとることの難しさ、施設による動線の制限等、様々な問題があると実感しています。

今後の抱負としては、安全・安心な給食作りはもちろんのこと、給食の時間等の指導を通して調理員さんと子どもたちの架け橋に、また、給食だより等を通して、学校と家庭の架け橋になれたらと思います。

## 地域の実情に合わせた食育活動を

釧路市立光陽小学校 佐藤 南菜

わからないことが多く戸惑いもありましたが、小学校の先生方や栄養教諭の先輩方からご助言をいただき、無事に1学期を終えることができました。食育指導のため、様々な学校を訪問していますが、児童や保護者の方から「おいしい」「いつもありがとう」といった声が聞こえると、何よりも嬉しく励みになっています。

今後は、安全・安心でおいしい給食はもちろんのこと、地域の実情に合わせた食育活動を行えるよう努めていきたいです。

## 周りの方々との関わりを大切に

中標津町立丸山小学校 山田 真子

丸山小学校に赴任して、約5ヶ月が経ちました。給食管理や食に関する指導案、日々いろいろな業務に追われていますが、先輩栄養士、調理員さん、先生方に助けていただきながら、楽しく業務に励んでいます。

これから成長していく子どもたちには、給食の時間を楽しみに、食べることを好きになってもらえるかな、と思っています。まずは周りの方々との関わりを大切に、栄養教諭として自分のできるところから取り組んでいきたいです。

## 食事の楽しさを伝えることにやりがい

札幌市立新琴似南小学校 佐藤 朱音

初めは分からないことばかりの仕事も、周りの教職員や調理員、先輩栄養士の方々に助けられ、ようやく慣れてくることができました。今は、子どもたちとの関わりの中で食の大切さやみんなで食事をする楽しさを伝えることにやりがいを感じています。

今後は、子どもたちが大人になっても食の大切さを考えられるような食育を目指していきたいです。

## 大変なことも楽しい、おもしろい

札幌市立手稲山小学校 藤本 早紀

4月から配属された学校での仕事も、1学期を終え少しペースがつかめてきたように感じます。2年前にも臨時職員でお世話になった本校で、知っている職員や子どもたちに支えられながら、大変なことも楽しい、おもしろいと思える環境で大変充実した毎日です。

ずっと就きたかった学校栄養士の仕事、いつの日か子どもたちが「好きだったなあ」と思い出すような給食・食育ができるよう、日々努めていきたいと思っています。

## 笑顔が給食作りのパワーに

札幌市立緑丘小学校 吉田 未来

4月に着任してからの半年間は日々の仕事で精一杯でしたが、給食時間に各クラスの様子を見ているときに子どもたちの「おいしい!」の一言やおいしそうに食べている笑顔が、給食作りのパワーになっています。

ずっと憧れていた学校栄養士になることができた感動を忘れず、今後は、おいしい給食作りを基盤として、食育にも挑戦していきたいと考えています。大事な成長期である子どもたちを栄養の面からサポートできるよう努めていきたいと思っています。

## 食缶が空になっているのを見たときにやりがい

札幌市立稲穂中学校 工藤 里実

わからないことだらけで、バタバタとした1学期でしたが、周りの沢山の方に助けていただき、なんとか終えることができました。

生徒から「おいしいです!」と言われてきたときや、戻ってきた食缶が空になっているのを見たときに本当に嬉しく、日々やりがいを感じています。

自分自身、食べるのが大好きなので、子どもたちにも、食べることの楽しさ・大切さを感じてもらえる食育ができるようこれから頑張りたいと思っています。



令和元年度

## 学校給食共同調理場管理運営者研修会

令和元年5月17日(金)に上川町「ホテル大雪」を会場に、学校給食センター長など30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 上川町教育委員会、北海道学校給食研究協議会

## 講演 | 「微生物と共に仕事をする酒造り」

講師/川端 慎治氏 上川大雪酒造株式会社取締役副社長・杜氏

### ●要旨

#### 1 酒造工場と酒蔵

酒造工場は機械化しており大量生産で、販売先は大型店や輸出・卸などである。それに対して酒蔵は人間の感覚や経験を生かした手造りで少量生産であり、販売先は地酒専門店や特約店である。

#### 2 麹菌と酵母

麹カビ(菌)は酒造りのほかみそ、しょうゆ、みりんなどの調味料にも使われ、日本の食文化の基礎と言える。酵母は高等な微生物であり、酵母の発酵の良し悪しでおいしさが決まる。



## 説明 | 「生きた教材としての学校給食の充実を目指して」

説明者/佐々木麻由美氏 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

#### 1 学校給食における事故防止について

#### 2 適切な栄養管理について

#### 3 学校給食に求められていること

- ・生命・自然を尊重する精神や環境を保全する態度を養う
- ・勤労を重んずる態度を養う ・食文化の理解
- ・食料の生産・流通・消費の理解 ・適切な栄養摂取による健康の保持増進
- ・食事についての正しい理解と、望ましい食習慣を養う
- ・社交性、協同の精神を養う



※北海道学校給食会から、「主食の価格算定及び加工委託工場指定更新等について」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

令和元年度

## 北海道学校給食コンクール

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30年度 最優秀賞受賞 網走市立潮見小学校

募集期限: 令和元年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: 応募用紙を学校等の所在する管内の教育局へ提出 ※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/令和元年12月26日(木)

・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

令和元年度 第2学期  
新規取扱物資のご案内

タイ産たけのこ水煮乱切



銘柄:藤和乾物 規格:1kg  
タイ産麻竹の使い易いパウチ商品です。軟らかい部分をおいしく茹であげ、乱切りしてあるので、調理時間も短縮でき食べ易いです。集団給食に最適です。  
※(乱切り1片の大きさ)約3~5g

タイ産たけのこ水煮短冊



銘柄:藤和乾物 規格:1kg  
タイ産麻竹の使い易いパウチ商品です。軟らかい部分をおいしく茹であげ、スライスしてあるので、調理時間も短縮でき食べ易いです。集団給食に最適です。  
※(短冊1片の大きさ)約20~30mm×10~15mm×2.8~3.0mm

プルーンピューレ



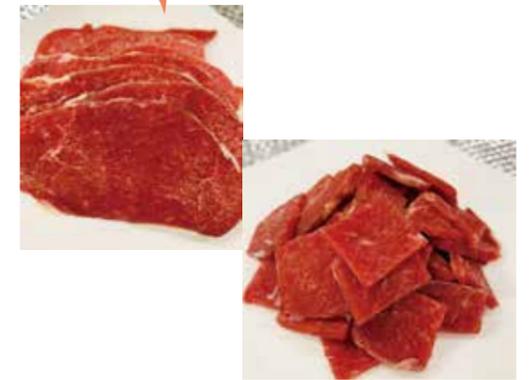
銘柄:正栄食品 規格:1kg  
たれ、ソース、カレー等、調理食品全般にご使用いただけます。自然の甘酸っぱさを生かして、僅かな添加で料理の味が一層引き立ち、まるで長時間煮込んだような「コク出し効果」があります。また、プルーンに含まれる豊富な食物繊維とソルビトールの相乗効果で「優れた整腸作用」や「便秘解消効果」を発揮します。ビタミンKをはじめ、カルシウム、マグネシウムなど「骨の健康」に有用な栄養素が含まれております。

乾燥ごぼう(ささがき)



銘柄:藤和乾物 規格:500g  
九州産ごぼうを熱風乾燥で仕上げた商品です。面倒な前処理(皮むき、水さらし)がいらず、使った残りは保存できます。熱湯で5分以上、水20~30分以上で戻ります。かき揚げ、きんぴら、炊き込みご飯、サラダなど、様々な料理に利用できます。  
※戻し後、85℃~90℃で90秒間以上、加熱調理して下さい

エゾ鹿もも肉スライス



銘柄:札友ミート 規格:1kg  
エゾ鹿肉のももスライスです。鹿肉は高タンパク低脂肪で、鉄分とビタミンB2が多いのが特徴であり、肉類の中でも特に栄養価が高いと言われています。鉄分が多い為、黒ずむ場合がございます。  
※リードタイム2週間及び数量変更不可

減塩栄養強化みそ



銘柄:紅一点 規格:10kg函  
減塩みそにカルシウムと鉄分を加えました。また、一般のみそと比べ塩分が50%カットされています。みそ汁一杯(みそ18g)からカルシウムの必要量の10%、鉄分で21%を補給することができます。

★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31年4月より、当会ホームページにて賞味期限間近商品の特別価格一覧表を掲載しております。詳しくは、当会ホームページをご覧ください。

道産米粉使用のカレーフレーク(CaFe+)



銘柄:日本糧食 規格:1kg  
北海道産米粉を使用し、カルシウム・鉄分を強化した特定原材料等27品目不使用のカレーフレークです。※9月下旬より供給開始

道産にしんフライ(やわらか骨食)



銘柄:日乃食工業 規格:約45g×25切入  
北海道産のにしんをカットし、骨まで丸ごと食べられる加工をした後にパン粉をまぶし、揚げるだけで「骨まで食べられるフライ」に仕上げました。

打豆



銘柄:藤和乾物 規格:500g  
主に北陸や雪深い地域での郷土料理の「打豆汁」に使われる福井県産大豆100%です。大豆は、タンパク質・炭水化物・脂肪・ミネラル等を豊富に含んでおります。戻し率:重量で2.5倍

# 令和元年度 「子ども給食教室」 が行われました



日時／8月6日(火)

場所／伊達市 だて歴史の杜食育センター

主催／公益財団法人 北海道学校給食会

- 今回で第10回目になる「子ども給食教室」が開催されました。
- 小学4～6年生19名の子どもが参加し、楽しく調理したり地元の野菜について学んだりしました。



## 献立

- ごはん(伊達産ななつぼし)
- 大滝名物おろしきのこ汁
- 黄金豚のコーンみそ焼き
- 伊達産ほうれん草の彩り和え
- 有珠メロン
- 牧家飲むヨーグルト



- 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。
- 次年度は札幌市で開催する予定です。



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 <https://hgk.or.jp>