

# いただきます



第213号

令和2年5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 給食センター紹介 上川町立給食センター
- 4～5 おすすめ学校給食レシピ ～北海道学校給食会の取扱商品を使った料理レシピ～
- 6 食育ひろば 「地域で収穫される野菜を使った食育」 前 札幌市立清田南小学校 栄養教諭
- 7 私の提言 「学校給食のあり方について」 札幌市立真栄小学校 校長
- 8～9 調理レシピの紹介
- 10 (公財)北海道学校給食会 令和2年度事業計画及び収支予算
- 11 (公財)北海道学校給食会 令和2年度年間行事
- 12 レプリカの貸出について







## 児童・生徒の給食費を無償化 上川町立給食センター



### 1. はじめに

上川町は、1,049.47km<sup>2</sup>の広大な面積を有する人口3,500人ほどの小さなまちです。

日本最大の山岳公園「大雪山国立公園」の玄関口として古くから親しまれ、国内外から年間200万人のお客様が訪れる層雲峡温泉をはじめ、愛山溪温泉、高原温泉など3つの温泉郷を有します。

大雪山を間近に望む「大雪高原・旭ヶ丘」や日本の滝百選にも選ばれた「銀河・流星の滝」、秋には日本で一番早く見られ、最も美しいとも言われる「大雪山の紅葉」など観光名所が豊富な自然環境に恵まれた国際観光のまち



大雪高原温泉の秋の紅葉

です。

また、平成30年5月には、上川町を含む2市10町で申請していたストーリー「カムイと共に生きる上川アイヌ～大雪山のふところに伝承される神々の世界～」が日本遺産に認定されました。

### 2. 給食センターの概要

|      |                |
|------|----------------|
| 施設名  | 上川町立給食センター     |
| 所在地  | 上川郡上川町北町114番地1 |
| 運営開始 | 平成30年8月～       |
| 建築面積 | 550.79㎡        |



層雲峡温泉氷瀑まつり



下処理室



アレルギー調理室

|      |                     |
|------|---------------------|
| 構造   | S造(鉄骨造)・平屋建て        |
| 施設仕様 | ドライシステム方式           |
| 厨房能力 | 350食/日              |
| 受配校  | 小学校1校、中学校1校、私立幼稚園2園 |
| 主食形態 | 米飯3回、麺1回、パン1回/週     |

### 3. 施設の特徴と取組

本施設は、学校給食衛生管理基準、大量調理施設衛生管理マニュアルに適合し、HACCPの概念に基づき諸室の配置及び機器選定、ドライ方式を基本とし、各作業区域が明確となる配置・ゾーニングにより、食材の交差汚染を防止する動線、空調設備による温度管理が可能な施設となっています。

### 4. 食物アレルギーの対応

アレルギー専用室が設置されたことから、食物アレルギーについては、学校を通じて提出される「学校生活管理指導表」を基に個別面談を実施した上で、除去食・代替食の提供を行っています。

### 5. 地場産食材の活用

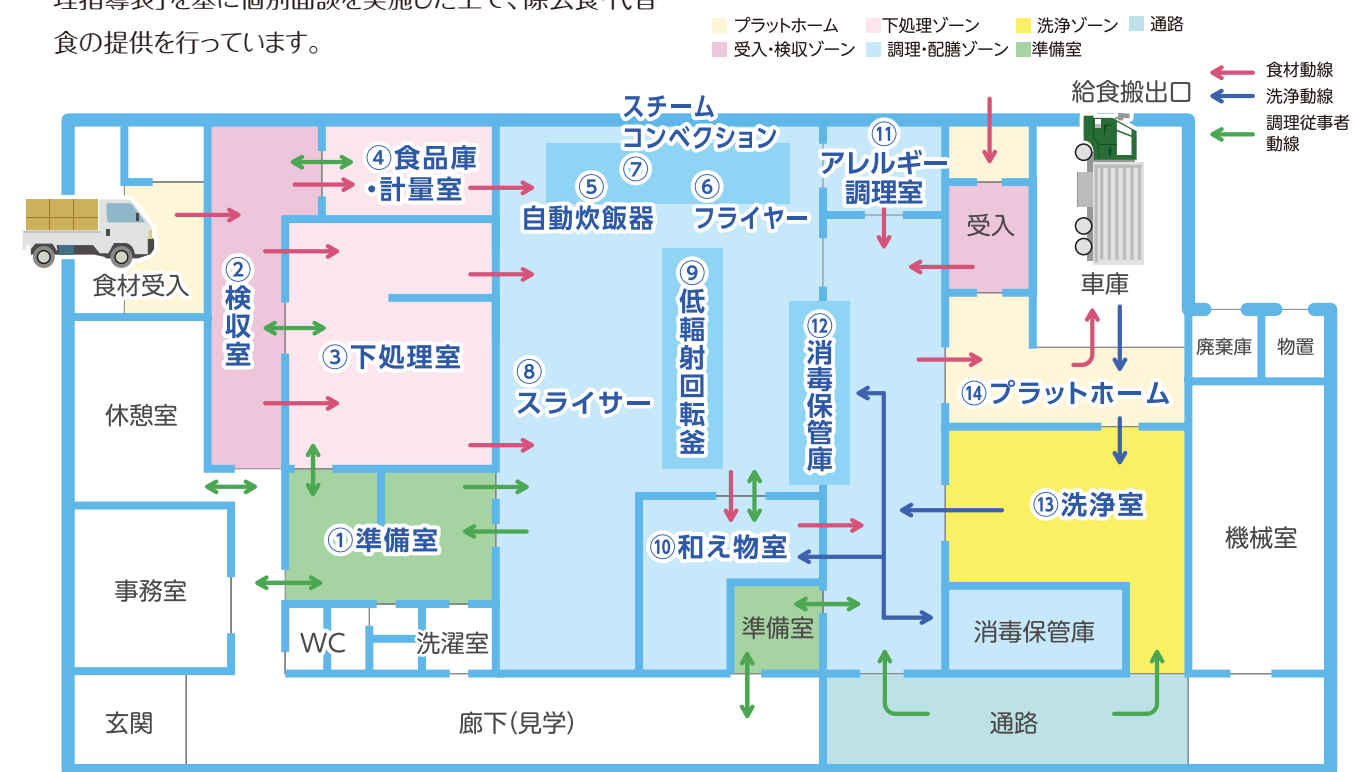
上川町では、味豚(豚肉)・大雪高原牛・もち米・大根・じゃがいもなどを生産しており、地場産食材のメニューを取り入れた給食を提供し、児童・生徒より好評となっています。



地元産の大雪高原牛を使用したメニュー「上川丼」

### 6. 給食費無償化について

町では、保護者の負担の軽減を図り、子育て環境を向上させ、地域社会全体で子育てを支えていく方策として、平成29年4月より児童・生徒の給食費を無償化しました。





# おすすめ学校給食レシピ

## ～北海道学校給食会の取扱商品を使った料理レシピ～

物資開発委員会で選定され、当会が取扱っている商品を使った、美味しく、栄養豊かな学校給食献立をご紹介します。献立のレパートリーに加えてみませんか。

### うちまめじる 打豆汁 ～福井県の郷土料理

福井県には曹洞宗(そうとうしゅう)の大本山である永平寺(えいへいじ)があり、宗教とのかかわりがくらしの中に強くあります。大きな仏教の行事である報恩講(ほうおんこう)の時期は大豆の収穫期と重なることもあり、大豆をつぶして作る「打豆汁」は、人が大勢集まる報恩講の席で、精進(しょうじん)料理として、親しまれてきました。

また、古くは、織田信長が戦に「打ち勝つ」というゴロ合わせで、好んで兵士に与えたと伝えられています。日本の「郷土料理」、「行事食」にご活用ください。

#### ●材料(小学校1人分正味重量)

|                |       |
|----------------|-------|
| 打豆(水洗い)        | 5g    |
| 冷凍油揚げ(カット)     | 6g    |
| さといも(冷凍小玉)     | 25g   |
| 乾燥ごぼう(さがき水もどし) | 1.5g  |
| だいこん(イチヨウ切り)   | 13g   |
| にんじん(イチヨウ切り)   | 8g    |
| 長ねぎ(小口切り)      | 7g    |
| 道産無添加味噌(白)     | 10.5g |
| 昆布パック          | 1.3g  |
| カツオ中削り節パック     | 1.5g  |
| 水              | 170cc |

#### ●当会取扱商品

##### うちまめ 「打豆」

福井県産大豆100%(原料事情により石川県・富山県産の大豆を使用する場合もあります。)大豆の栄養を丸ごと摂取出来ます。

他、冷凍油揚げ(カット)、乾燥ごぼう(さがき)、道産無添加味噌(白)、昆布パック、カツオ中削り節パックもご活用ください。

#### ●栄養価(小学校1人分)

|             |     |           |     |
|-------------|-----|-----------|-----|
| エネルギー(Kcal) | 103 | カルシウム(mg) | 59  |
| たんぱく質(g)    | 6.4 | 鉄分(mg)    | 1.4 |
| 脂質(g)       | 3.7 | 食物繊維(g)   | 3.4 |



#### ●作り方

①釜に水を計量し、昆布を浸漬し、加熱する。煮立ってきたら昆布を取り出し、削り節を加えひと煮立ちさせ、削り節を取り出し、だし汁を取る。だし汁の一部で味噌をといておく。

②①のだし汁の中に、さといも、打豆、だいこん、にんじん、ごぼうを入れて加熱する。ひと煮立ちしたら油揚げを加え、灰汁や打豆の皮が浮いてきたら取り除く。材料がやわらかくなってきたら①のだし汁でといた味噌を加え良く混ぜ味を調え、最後に長ねぎを加え仕上げる。

## いわしのエスカベージュ ～彩り豊かな魚料理

「エスカベージュ」はスペイン「地中海料理」です。素揚げした魚を酢、油、砂糖、香辛料、香味野菜を混ぜ合わせたソースに漬けます。真いわしに玄米粉を付けた「いわしのカリカリフライ」を揚げ、酸味まろやかで彩り良いソースと和えた美味しい料理です。

#### ●材料(小学校1人分正味重量)

|             |         |
|-------------|---------|
| いわしのカリカリフライ | 42g(2本) |
| 揚げ油         | 適宜      |

#### ★エスカベージュソース

|            |       |
|------------|-------|
| たまねぎ(薄切り)  | 12g   |
| にんじん(千切り)  | 3g    |
| 青ピーマン(千切り) | 1.5g  |
| 赤パプリカ(千切り) | 1.5g  |
| 黄パプリカ(千切り) | 1.5g  |
| 食酢         | 2.5g  |
| 砂糖(上白糖)    | 0.8g  |
| オリーブ油      | 1.5g  |
| おろしにんにく    | 0.2g  |
| 白こしょう      | 0.01g |



#### ●当会取扱商品

##### 「いわしのカリカリフライ」 (約21g×40入)

玄米粉を使用し、アレルゲンフリーのフライに仕上げました。プリフライ加工しておりますので調理時間短縮、衣剥げによる油汚れも軽減されます。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みをマスキングし、食べやすく仕上げました。

#### ●栄養価(小学校1人分)

|             |     |           |     |
|-------------|-----|-----------|-----|
| エネルギー(Kcal) | 146 | カルシウム(mg) | 96  |
| たんぱく質(g)    | 6.0 | 鉄分(mg)    | 0.8 |
| 脂質(g)       | 8.1 | 食物繊維(g)   | 0.7 |

#### ●作り方

- ①鍋にオリーブ油を熱し、おろしにんにくを加え、香りが出たらたまねぎ、にんじんを加えしんなりしたら、青ピーマン、パプリカ(赤・黄)を加え混ぜ、砂糖、食酢、白こしょうで調味し、★エスカベージュソースを仕上げる。
- ②「いわしのカリカリフライ」は170℃前後の油で4分間程度揚げ中心温度75℃を確認する。
- ③フライパットに②の「いわしカリカリフライ」を1人2本人数分並べ、①の★エスカベージュソースをかけ配食する。



### 物資開発委員会

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。北海道学校給食会が委員として委嘱した道内各地区の栄養教諭等が、学校給食用物資の開発・選定等について審議をします。

なお、令和2年度の第1回物資開発委員会は、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、中止になりました。



## 地域で収穫される野菜を使った食育

前 札幌市立清田南小学校 栄養教諭 横山 景子



### 1. 札幌市の学校給食

札幌市では、すべての市立小学校・中学校・特別支援学校で完全給食が実施されています。形態は、単独校（自校分のみ調理）、親学校（自校分と子学校分を調理）、子学校（親学校から給食の提供を受ける）となっています。

### 2. 食に関する指導の取組

札幌市立真栄小学校は、札幌市立清田南小学校の子学校で、両校合わせて約1,080食の給食の提供を行っています。

#### ●地域でとれる野菜を使った食育

真栄小学校がある清田区には、有明方面や清田近郊の滝野方面を中心に様々な野菜が栽培されています。これらの野菜をJAさっぽろと生産者の方々に協力していただき、給食の食材として使用しています。給食で味わうことによって、地元でとれる野菜について知り、食材に興味関心をもち、感謝して食べる態度を培うことを目的としています。令和元年度は、7月から12月の間にポラスター（ほうれん草）・ズッキーニ・サッポロミドリ（枝豆）・とうもろこし・札幌白ゴボウ・札幌大球（キャベツ）・滝野メークインを使用しました。



使用期間中は、継続して目に触れられるようシートを子どもたちに配付し、そのシートにその日使用した野菜のキャラクターシールを貼っていく取組を行いました。子どもたちから、もっと知りたいという気持ちを引き出すことをねらいとし、シールと合わせて、発達段階に応じた学級掲示



用資料も配付しました。

#### ●特別活動における食育

令和元年度は、1コマではありますが全クラスで授業を行うことができました。

それまでは資料等のみを提供することがほとんどで、子どもたちの様子をきちんと把握しない中での授業に難しさを感じましたが、素直な子どもたちに大変助けられました。

以下が、学年別のテーマです。

1年生…食べ物の名前とパワーを知ろう

2年生・たんぼぼ学級…野菜のパワーをしよう

3年生…上手にはしを使おう

4年生…めざせ、はし名人

5年生…どんな食べ方がいいのかな

6年生…脳を生き生きさせるには？

～朝食が大切であることを知ろう～

子どもの感想を一部紹介します

2年 色のうすいやさいと、こいやさいのみわけかたがわかったよ。これからすききらいをせずに、やさいをたべようと思います。

6年 脳が発達するために主食・主菜・副菜が簡単にそろえる食事を考えていきたいです。栄養バランスを考えて、今日の朝、主菜がなかったので、例えば目玉焼きをいれるとか簡単なものをいれたいです。

### 3. おわりに

給食室から漂ってくるだしの良い香り、ニンニクを炒める独特の香り、カレーの食欲をそそる香り、それらの調理の香りこそが食育の原点だと考えます。残念ながら子学校の真栄小の子どもたちにその経験はさせてあげられませんが、地域で収穫される野菜等を活用できる特性を生かして、食に関する指導を充実させていきたいと思っています。

## 私の 提言

## 学校給食のあり方について ～災害時等における健康教育と食に関する指導～

札幌市立真栄小学校 校長 野上 克規

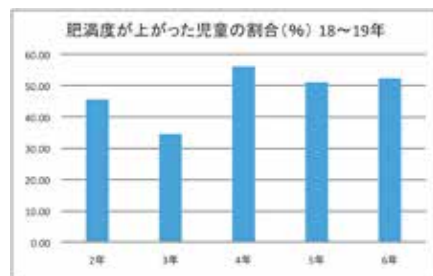


### 1. はじめに

本校は札幌市の清田区に位置し、国道36号線のすぐそばにあります。埋め立てによる宅地造成が進み、昭和63年に清田区10番目の小学校として開校しました。平成30年9月にあった北海道胆振東部地震の際にグラウンドが被災し、現在に至るまでグラウンドが使用できない状況が続いています。このような状況の中だからこそ、子どもたちの日々の生活と健康について深く考えていく取組を進めようと考えました。

### 2. 児童の状況について

学校での運動機会が激減した子どもたちはどのような状況であるのか、具体的に調べてみる



と、各学年で肥満度が上がっていることがわかりました。特に高学年では学年全体の半数以上に肥満度が上がっている傾向にありました。同様に給食残量も増える傾向にあったのですが、その大きな原因は児童の間食にありました。体を動かさずに室内で遊ぶことが多くなり、ついにお菓手に手を出すことが多くなったのです。スポーツクラブに所属して体を動かすことが日常になっている子どもたちと、ほとんど運動をしないで過ごす子どもたちとの二極化がますます顕著になっている状況でした。

### 3. 教材としての学校給食

子どもたちの運動する場の確保と運動機会の充実が

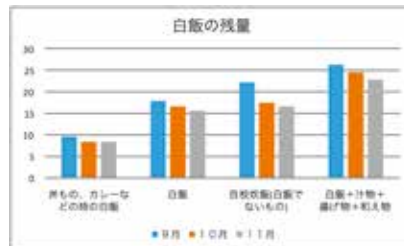


食に関する指導

喫緊の課題となりましたが、同時に生活習慣についての見直しが重要であることが分かってきました。

特に食に関する意識、偏りのない食事をする事、規則正しい食生活が大切であることを子どもたちに継続して指導していく必要がありました。そこで、体育のカリキュラムを再編成し、全学年で同じ時期に同じ内容を取り扱うことにより、用具の設置時間を短縮し、運動に充てる時間を増やしました。また、休み時間の体育館・屋上・ワークスペースを使った遊びを促しました。さらに、全学級で食に関する指導を実施し、高学年を中心に体の成長と食生活の関係について学ばせました。

運動を奨励し、全学級に食に関する指導を実施することにより、給食残量（特に残量の多かった白飯）が減少傾向になったことは成果であると考えています。さらに、取組の中で、成長期にある自分たちがどのような食生活を送るべきなのかを考える時に、給食が大切な手本であることに気づき、自分たちの生活をよりよくしようとする姿が見られました。



### 4. おわりに

食育を含めた大きな健康教育という枠組みの中で学校給食の果たす役割はとても重要です。

また、新型コロナウイルス感染症で休校の中、分散登校日に給食を楽しみにしてきた子どもたちが多くいました。災害時等も含めて、学校給食が子どもたちの健康や心の支えとして大切な役割を担っていることを改めて感じました。



分散登校日の給食の様子



## 調理レシピの紹介

令和元年9月5日(木)、北斗市において行われた、渡島・檜山管内連絡協議会栄養部会の栄養教諭・学校栄養職員14名が参加した調理講習会からレシピを紹介します。講師は公益財団法人学校給食研究改善協会 管理栄養士 小池美恵子氏です。(材料は1人分です)

★印がついているものは、学校給食用優良食品「全学栄養製品・全学栄養せいせん製品」です。

### 白身魚と青大豆のごま味噌焼き

いろいろな料理に合わせやすく、手軽に食べられる万能ごま味噌だれと青大豆ペーストでソースを作り、下味がなくても美味しい味に仕上がる減塩レシピです。青大豆ペーストでまろやかなソースになり、コクが出ます。

#### ●材料

★青大豆ペースト …… 8g  
白身魚(たらなど) …… 50g  
白味噌 …… 3g  
砂糖 …… 2.3g  
酒 …… 3.7g  
すりごま …… 2g

A



#### ●作り方

- ①青大豆ペーストを解凍する。
- ②Aの調味料と青大豆ペーストを混ぜる。
- ③白身魚の上に①をのせてアルミカップに入れ、190℃に温めたオーブンで12分焼く。

### 挽き割り大豆入り揚げかぼちゃのそぼろ

ほくほくのかぼちゃを素揚げしてそぼろ餡に絡めます。素揚げすることで、カロテンの吸収も上がり、また、蒸し挽き割り大豆を加えることで鉄分を補います。

#### ●材料

西洋かぼちゃ …… 30g  
揚げ油 …… 2g  
豚赤身ひき肉 …… 25g  
にんじん …… 15g  
たまねぎ …… 20g  
厚揚げ …… 10g  
生しょうが …… 0.6g  
グリーンピース …… 5g  
★蒸し挽き割り大豆 …… 7g  
三温糖 …… 3g  
濃口しょうゆ …… 5g  
片栗粉 …… 2g  
食塩 …… 0.1g  
サラダ油 …… 1g  
出汁 …… 40g

#### ●作り方

- ①かぼちゃは2cm×3cmに切り、素揚げする。
- ②にんじんはいちょう切り、たまねぎは1/4にしてスライス、厚揚げは1/2にして5mmにカットし、ゆでる。生しょうがはみじん切りにする。
- ③油をひいたフライパンで生しょうがを炒め、香りが出たら、豚ひき肉・にんじん・玉ねぎを炒める。
- ④③に出汁、蒸し挽き割り大豆を加える。
- ⑤にんじんが煮えたら、三温糖・しょうゆ・塩を加え、ゆでた厚揚げ・グリーンピースを加える。
- ⑥水溶き片栗粉でとろみをつけ、煮立ったら揚げかぼちゃを加え、さっと混ぜる。



### ミルク豚汁

味噌の量が普段の約半分でも、コクがあり、まろやかなおいしさです。白味噌以外でも、お好みの味噌をお使いください。



#### ●材料

豚肉(赤身小間) …… 25g  
長ねぎ …… 10g  
ごぼう …… 10g  
こんにゃく …… 10g  
にんじん …… 10g  
じゃがいも …… 20g  
絹ごし豆腐 …… 15g  
★クラスメイト …… 5g  
削り節 …… 2g  
水 …… 125ml  
白味噌 …… 10g  
牛乳 …… 40ml  
★白花生豆&白いんげん豆ペースト …… 10g  
サラダ油 …… 1g



#### ●作り方

- ①豚肉は3cm幅に切る。
- ②ごぼうは半月薄切り、にんじん・じゃがいもはいちょう切り、長ねぎは斜め切りにする。
- ③こんにゃくは色紙切りにしてゆでる。
- ④白味噌、白花生豆&白いんげん豆ペースト、クラスメイトと一緒に分量の一部の水で溶いておく。
- ⑤鍋に油をひき、豚肉・ごぼう・にんじん・じゃがいも・こんにゃくを炒める。
- ⑥削り節でとっただし汁を⑤に加える。
- ⑦⑤の野菜が煮えたら、長ねぎ・絹ごし豆腐・④の調味料・牛乳を入れる。
- ⑧沸騰したら火を止める。





公益財団法人 北海道学校給食会  
令和2年度事業計画及び収支予算

I 事業方針

公益財団法人北海道学校給食会は、学校給食が児童生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たす学校給食法の目的及び食育基本法の理念を踏まえ、北海道教育委員会をはじめ関係機関・団体と緊密な連携を図りながら、食育の推進について支援するとともに、安全・安心な学校給食用物資を安定的に供給するという観点に立って、各種事業を実施する。

1 食育の推進を支援する事業

(1) 各種研究大会の実施等

- 子ども給食教室  
札幌市(当会 7月下旬)
- 第63回北海道学校給食研究大会  
紋別市(8月4日)
- 食育推進研究協議会  
旭川市
- 北海道学校給食コンクール  
札幌市(当会 期日未定)
- ほか

(2) 学校給食研究団体等への助成

(3) 施設設備、教材等の貸出

- ①研修室及び調理室の貸出
- ②レプリカの貸出
- ③バイキング用食器の貸出
- ④DVD等の貸出
- ⑤北海道学校給食献立システムの貸出

(4) 情報発信

- 公式ホームページによる学校給食に関する各種情報を発信するとともに、北海道学校給食研究協議会と共同で、広報誌「いただきます」を年4回編集・発行し、学校、教育委員会等へ配布する。

(5) 研修会等への講師派遣

2 安全・安心な学校給食用物資を安定的に供給する事業

(1) 学校給食用物資の安定供給

- ①必要量の確保・品質の確保
- ②価格の安定

(2) 学校給食用物資の安全性確保

- ①衛生検査の実施
- ②検査器具の貸出
- ③研修会の実施及び講師派遣
- ④加工委託工場実地調査及び取扱物資製造工場実地調査
- ⑤学校給食用パン品質審査会の実施
- ⑥加工委託工場の衛生管理事業に対する助成措置

II 評議員・理事及び職員数

- 評議員 9人
- 役員 7人  
(理事長1人、常務理事1人、理事4人、監事1人)
- 職員 19人

※詳細につきましては当会のホームページをご覧ください。

収支予算書 (令和2年4月1日～令和3年3月31日)

(単位:千円)

| 勘定科目         | 当年度<br>(2年度) | 前年度<br>(元年度) | 増 減     |
|--------------|--------------|--------------|---------|
| I 一般正味財産増減の部 |              |              |         |
| 1. 経常増減の部    |              |              |         |
| (1) 経常収益     |              |              |         |
| ○基本財産運用益     | 2            | 2            | 0       |
| ○特定資産運用益     | 166          | 58           | 108     |
| ○物資供給事業収益    | 4,812,450    | 4,690,662    | 121,788 |
| ○雑収益         | 100          | 145          | △ 45    |
| 経常収益計        | 4,812,718    | 4,690,867    | 121,851 |
| (2) 経常費用     |              |              |         |
| ◎事業費         | 4,760,847    | 4,635,478    | 125,369 |
| ○物資供給事業費     | 2,516,296    | 2,458,683    | 57,613  |
| ○人件費         | 75,266       | 73,415       | 1,851   |
| ○報償費         | 170          | 140          | 30      |
| ○旅費          | 3,671        | 3,271        | 400     |
| ○需用費         | 19,307       | 19,797       | △ 490   |
| ○役務費         | 4,409        | 4,538        | △ 129   |
| ○委託料         | 2,119,886    | 2,054,306    | 65,580  |
| ○使用料及び賃借料    | 2,837        | 2,992        | △ 155   |
| ○備品購入費       | 440          | 425          | 15      |
| ○負担金補助及び交付金  | 8,126        | 8,023        | 103     |
| ○その他事務費      | 10,094       | 9,543        | 551     |
| ○雑支出         | 345          | 345          | 0       |
| ◎管理費         | 50,349       | 53,305       | △ 2,956 |
| ○人件費         | 39,059       | 41,212       | △ 2,153 |
| ○報償費         | 200          | 200          | 0       |
| ○旅費          | 844          | 1,074        | △ 230   |
| ○交際費         | 100          | 138          | △ 38    |
| ○需用費         | 2,329        | 2,375        | △ 46    |
| ○役務費         | 1,763        | 1,772        | △ 9     |
| ○委託料         | 1,026        | 1,201        | △ 175   |
| ○使用料及び賃借料    | 42           | 42           | 0       |
| ○備品購入費       | 50           | 50           | 0       |
| ○負担金補助及び交付金  | 1,724        | 1,879        | △ 155   |
| ○その他事務費      | 3,212        | 3,362        | △ 150   |
| 経常費用計        | 4,811,196    | 4,688,783    | 122,413 |

(公財)北海道学校給食会 令和2年度 年間行事

(新型コロナウイルスの感染状況によっては中止または延期となる可能性があります。)

| 開催日    | イベント                          | 開催地 | 開催区分          | 備 考                                                         |
|--------|-------------------------------|-----|---------------|-------------------------------------------------------------|
| 5月22日  | 学校給食共同調理場管理運営者研修会<br>＜開催中止＞   | 登別市 | 主催            | 主催: 北海道教育委員会<br>後援: 登別市教育委員会、北海道学校給食研究協議会                   |
| 6月4日   | 北海道・東北ブロック学校給食研究協議会<br>＜開催中止＞ | 福島県 |               | 主催: 実行委員会(福島県教育委員会、福島県学校給食会、全国学校給食会連合会)<br>後援: 文科省          |
| 7月3日   | 第1回パン品質審査会<br>＜開催延期＞          | 当会  | 主催            | 主催: 北海道教育委員会<br>後援: 北海道パン・米飯協同組合、札幌アール・ビー・エム協同組合、北海道製粉連絡協議会 |
| 7月下旬   | 第52回北海道高等学校給食研究協議会 北海道大会      | 札幌市 | 後援            | 主催: 北海道高等学校給食研究協議会                                          |
| 7月下旬   | 子ども給食教室<br>＜開催中止＞             | 当会  | 主催            | 共催: 北海道教育委員会<br>後援: 札幌市教育委員会、北海道学校給食研究協議会                   |
| 8月4日   | 第63回北海道学校給食研究大会<br>＜開催中止＞     | 紋別市 | 主催<br>(実行委員会) | 主催: 実行委員会(北海道教育委員会、紋別市教育委員会、北海道学校給食研究協議会)                   |
| 10月下旬  | 第43回学校給食展<br>＜開催中止＞           | 札幌市 | 後援            | 主催: 札幌市学校給食栄養士会                                             |
| 12月下旬  | 北海道学校給食コンクール                  | 当会  | 共催            | 主催: 北海道教育委員会                                                |
| 1月6～7日 | 北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会           | 札幌市 | 後援            | 主催: 北海道栄養士協議会、北海道学校給食研究協議会栄養部会<br>後援: 北海道教育委員会              |
| 1月8日   | 北海道学校給食研究協議会<br>支部長・センター長等会議  | 札幌市 | 後援            | 主催: 北海道学校給食研究協議会<br>後援: 北海道教育委員会                            |
| 3月上旬   | 第2回全道学校給食用パン品質審査会             | 当会  | 主催            | 主催: 北海道教育委員会<br>後援: 北海道パン・米飯協同組合、札幌アール・ビー・エム協同組合、北海道製粉連絡協議会 |

※当会のホームページで随時更新しています。

## ◎レプリカの貸出について◎

(公財)北海道学校給食会では、学校給食に携わる方々の研修や食育の支援として、市町村教育委員会、共同調理場及び学校を対象に、レプリカの貸出を無料で行っております。前号第212号では、「マダラ」や「ブリ」などの新規のレプリカをご紹介しましたが、今号では、劣化・破損したために新たに購入した「さけ」をはじめ、比較的貸し出し頻度が高いレプリカをご紹介します。レプリカはほぼ実物大です。



### さけA

一本もの〈オス・メス〉+開きもの  
〈オス・メス〉(各1本)=計4本

### さけB

開きもの〈オス・メス〉  
(各1本)=計2本



### こんぶ

がごめ昆布及び真昆布並びに  
実物大ポスター(1セット)

### 野菜1日350g 指導フードモデル

- 淡色野菜10種(白菜・レタス・なす・ごぼう・もやし・きゅうり・だいこん・白ねぎ・たまねぎ・キャベツ)
- 緑黄色野菜9種(ほうれん草・ブロッコリー・にんじん・さやいんげん・ピーマン・グリーンアスパラ・小松菜・西洋かぼちゃ・ミニトマト)



※使用月の3か月前から申し込むことができます。使用する1か月前までに電話、FAX、E-mailのいずれかにてお申し込みください。貸出申込用紙は当会のホームページからダウンロードしてください。

※レプリカのほかにもバイキング用食器、DVD、検査器具などの貸出も行っております。詳しくは当会のホームページをご覧ください。



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>

広報誌「いただきます」の配布数に変更がありましたら、  
当会総務課までご連絡ください。