

いただきます



第226号

令和5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 江差町・上ノ国町学校給食センター
- 4 食育ひろば 「地場産物を生かした食育～エンリッチミニトマト」 長万部町立長万部小学校 栄養教諭 犬塚香雅里
- 5 私の提言 「学校給食に求められること」 鹿部町立鹿部小学校 校長 佐藤君博
- 6～8 令和5年度新規採用栄養教諭・学校栄養職員の紹介
- 9 令和5年度学校給食共同調理場管理運営者研修会の報告
- 10 子ども給食教室が行われました
- 11 おすすめ給食レシピの紹介
- 12 北海道学校給食コンクールのご案内



・「そばの花」

夏に可憐な花が咲く「そば」。香り豊かな新そばの収穫は9～10月より始まります。



最新の設備と衛生管理により
安全・安心な学校給食を提供しています

江差町・上ノ国町学校給食センター

1.はじめに

江差町と上ノ国町は、北海道の道南地域の日本海に面した風光明媚な地域です。江差町は、北前船交易の拠点として栄えた歴史のある地域で、民謡の「江差追分」は江差町で全国大会が開催されており、民謡の王様とも言われています。上ノ国町は北海道で最も早い時期に和人が定住した土地とされており。

産業基盤としては、一次産業の農業、水産業、林業と商業がある構造になっています。農業では、「稲作」と「ジャガイモ(メイクイーン)」の栽培が中心ですが、「アスパラガス」や「さやえんどう」などの高収益作物の栽培も



かもめ島の群来の状況(令和5.3月撮影)

盛んです。漁業では、近年は前浜に「ニシンの群来」が見られるようになり、以前の活気が戻ることが期待されています。また、季節風が強い地域であるため、風力発電用の風車が数多く設置されています。給食センターは、檜山道立自然公園の「かもめ島」が望める高台にあり、眺望が良い場所に建設されました。

給食センター平面図



汚染作業区域 非汚染作業区域 (高度)非汚染作業区域

2.給食センターの概要

名 称	江差町・上ノ国町学校給食センター
所 在 地	江差町字砂川7番地7
敷地面積	4,601.66㎡
延床面積	1,077.97㎡
構 造	鉄骨造平屋建て
供用開始	令和4年8月19日
食 数	800食/日(小学校5校、中学校3校)
調理方式	ドライシステム
総事業費	774,037千円

3.施設の整備手法と特徴

移転前の施設は、昭和46年に整備された給食センターであり、50年以上が経過し、老朽化が著しく、改築に向けて整備手法を検討していました。検討の結果、設計、施工、調理業務、配送業務、維持管理業務を一括してグループ企業に発注するDBO方式で実施することに決定され、民間企業の施設整備や運営・管理のノウハウを活かし、効率的な施設建設と給食センター運営を図ることを目的とし整備されたものです。

●施設の特徴

この地域では「たば風」といわれる季節風が、冬になると吹き付けてきます。施設が、海岸線に近い高台に立地しているため、海からの風や風雪を防ぐことを目的に海側に防風対策の壁を設置し、その壁の内側を多目的会議室への入場通路として活用しています。

●多目的会議室

児童生徒の見学対応や食育授業、各種会議等が実施できるスペースとして整備され、外部から直接会議室に出入りできる入場通路が設置されています。30人程度収容でき、会議室から加熱調理室内の調理員の作業中の様子も見学できるようにガラス張りにしています。



多目的会議室

《新たに導入された調理設備等》

●炊飯室

旧センターには、炊飯設備がなく、米飯については、児童生徒が米飯弁当を週3回持参する方式をとっていましたが、新センターに移転してからは、炊飯室が設置され、温かいご飯を提供できるようになり、混ぜご飯や炊き込みごはんなども調理できるようになりました。児童生徒にも大変好評です。米については、道南産の「ふっくりんこ」を使用しています。

●アレルギー対応室

食物アレルギー対応が必要な児童生徒への代替食等を提供するため、アレルギー対応室を独立して設置し、アレルギー対応の専任の調理員を配置することにより、安全の確保を図っています。



炊飯室

アレルギー調理室

●献立等の工夫

新センターに移転後は、新たな調理器具等が導入され、旧センターでは提供できなかった焼き魚やチキンソテーなど、コンベクションオーブンを使って提供できるようになりました。また、真空冷却器が導入され、夏場は、冷やすことができずに提供できなかった和え物やサラダなどの提供が可能となり、献立のバリエーションが増えました。ご飯関係では、温かいご飯にかけて食べるカレーライスが子どもたちには、大変人気があります。



「ビーンズカレー、メンチカツ、フルーツ杏仁」

「地場産物を生かした食育～エンリッチミニトマト～」

長万部町立長万部小学校 栄養教諭 犬塚香雅里

1. はじめに

長万部町は、内浦湾に面した漁業が盛んな町です。長万部町学校給食センターでは、小学校1校・中学校1校・高校1校の計3校に約360食を提供しています。

2. 給食での地場産物の活用

長万部町では、毎月地元の農家と連絡をとり、その時期にとれる農作物を積極的に給食に取り入れています。

また、昨年度まで不定期に給食で提供していた長万部町の特産品「エンリッチミニトマト」を、今年度から毎月1回提供することになりました。エンリッチミニトマトは、土を使わずに、珊瑚や長万部産のホタテ貝殻を砕いて混ぜた培地で栽培されています。普通のミニトマトより甘く味が濃いのが特徴です。



給食に提供されたエンリッチミニトマト

3. 食に関する指導への地場産物の活用

長万部小学校5年生の総合的な学習の時間では、「おいしい長万部」と題して、地域で生産している食材を調べたり、それらを使ったメニューを考えたりする活動を行います。地域の産業と自分たちの生活の関わりを知り、地域の一員としてより良い町づくりに関わろうとすることを目標としています。その学習の一環で、今年度は給食で提供されているエンリッチミニトマト農場での職業体験学習を行いました。

職業体験学習では、収穫作業やマルチの回収、出荷梱包作業を行いました。作業の説明を受け、しっかり赤くなったトマトを選んで収穫したり、1つ1つのパックが同じ重さになるようトマトを詰めて梱包したりと、真剣に取り組



職業体験の様子

む子どもたちの姿が見られました。学習の終わりには「将来ここで働きたい!」という声も聞かれました。体験学習後には、体験したことをそれぞれがスライドにまとめました。



スライド

4. おわりに

地場産物について学ぶことは、地域への関心をもち、地域とのつながりを感じる機会となります。地域の資源を活用した食育は、子どもたちの食の意識を高めるだけでなく、地域の持続可能な発展にも寄与する重要な取組です。栄養教諭として、これからもその取組に貢献していきたいと思います。

私の 提言

「学校給食に求められること」

鹿部町立鹿部小学校 校長 佐藤 君博



1. はじめに

本校の所在地である鹿部町は、昭和40年に学校給食センターが開設し、給食が開始されました。以降半世紀を経てもなお、町民の学校給食に対する関心は高く、「今日の献立は〇〇だね」とか、保護者以外の方々から声をかけられることがよくあります。

さて、学校給食の目標に健康の保持増進を図ることや望ましい食習慣を養うこと、伝統的な食文化についての理解を深めることなどが挙げられます。社会の変化が激しく、人々の価値観や生活様式が大きく変わる中、目標実現のため、学校給食に求められていることについて、記述させていただきます。

2. 安心・安全な学校給食の提供

児童にとって学校は安心・安全な場所でなければなりません。学校給食には「学校給食衛生管理基準」が定められており、それを遵守することによって、安心・安全な学校給食の提供がなされています。一方、食物アレルギーの児童数の割合が、本校では年々増加しています。そのため、学校では、医師から提供された「学校生活管理指導表」をもとに、栄養教諭、養護教諭、保護者が個々の状況についてきめ細かく把握し、情報共有しています。また、事故が起きないように除去食等の確認も、献立表を用いながら、学校と保護者との連携を密にして取り組んでいます。

3. 地産地消を通して

鹿部町の特産として「たらこ」や「ほたて」が挙げられます。それらを食材にした給食の提供はもちろんのこと、鮭の週上学習の日には鮭を使った給食が、写生会でお世話になっている近隣の町の牧場から牛肉をいただいた時は、牛丼やカレーライスの給食が提供されています。また、地元の食材が使われている場合、栄養教諭から給食時にその都度全校放送で児童へお知らせしています。

これらの取組は、給食をおいしくいただくだけでなく、食生活が様々な人々の活動で支えられていることや自然の恩恵の上で成り立っていること、ふるさととのよさの発見や愛着心の醸成など、ふるさと学習のねらいに迫っているものです。



鹿部産たらこを使った給食「たらこスパゲティ」

4. おわりに

コロナ禍における3年間の給食は「黙食」でした。今年5月、5類感染症への移行に伴い、黙食の必要なしとの通知が出され、児童の笑顔がより増したような気がします。一方、この3年間の給食を経て、改めて食事のマナーについて教職員一同、考えることができました。また、食材費の高騰や鶏卵の入手困難等などの問題にもかかわらず、毎日安心・安全でおいしい給食を提供してくださる町教委や給食センターの皆様への感謝を忘れずに、学校給食の目標実現に迫りたいと考えております。



こんだてめい		鹿部町学校給食センター	
品名	分量	品名	分量
1. じゃがいも、牛乳	100g	2. じゃがいも、牛乳	100g
3. じゃがいも、牛乳	100g	4. じゃがいも、牛乳	100g
5. じゃがいも、牛乳	100g	6. じゃがいも、牛乳	100g
7. じゃがいも、牛乳	100g	8. じゃがいも、牛乳	100g
9. じゃがいも、牛乳	100g	10. じゃがいも、牛乳	100g
11. じゃがいも、牛乳	100g	12. じゃがいも、牛乳	100g
13. じゃがいも、牛乳	100g	14. じゃがいも、牛乳	100g
15. じゃがいも、牛乳	100g	16. じゃがいも、牛乳	100g
17. じゃがいも、牛乳	100g	18. じゃがいも、牛乳	100g
19. じゃがいも、牛乳	100g	20. じゃがいも、牛乳	100g
21. じゃがいも、牛乳	100g	22. じゃがいも、牛乳	100g
23. じゃがいも、牛乳	100g	24. じゃがいも、牛乳	100g
25. じゃがいも、牛乳	100g	26. じゃがいも、牛乳	100g
27. じゃがいも、牛乳	100g	28. じゃがいも、牛乳	100g
29. じゃがいも、牛乳	100g	30. じゃがいも、牛乳	100g
31. じゃがいも、牛乳	100g	32. じゃがいも、牛乳	100g
33. じゃがいも、牛乳	100g	34. じゃがいも、牛乳	100g
35. じゃがいも、牛乳	100g	36. じゃがいも、牛乳	100g
37. じゃがいも、牛乳	100g	38. じゃがいも、牛乳	100g
39. じゃがいも、牛乳	100g	40. じゃがいも、牛乳	100g
41. じゃがいも、牛乳	100g	42. じゃがいも、牛乳	100g
43. じゃがいも、牛乳	100g	44. じゃがいも、牛乳	100g
45. じゃがいも、牛乳	100g	46. じゃがいも、牛乳	100g
47. じゃがいも、牛乳	100g	48. じゃがいも、牛乳	100g
49. じゃがいも、牛乳	100g	50. じゃがいも、牛乳	100g
51. じゃがいも、牛乳	100g	52. じゃがいも、牛乳	100g
53. じゃがいも、牛乳	100g	54. じゃがいも、牛乳	100g
55. じゃがいも、牛乳	100g	56. じゃがいも、牛乳	100g
57. じゃがいも、牛乳	100g	58. じゃがいも、牛乳	100g
59. じゃがいも、牛乳	100g	60. じゃがいも、牛乳	100g
61. じゃがいも、牛乳	100g	62. じゃがいも、牛乳	100g
63. じゃがいも、牛乳	100g	64. じゃがいも、牛乳	100g
65. じゃがいも、牛乳	100g	66. じゃがいも、牛乳	100g
67. じゃがいも、牛乳	100g	68. じゃがいも、牛乳	100g
69. じゃがいも、牛乳	100g	70. じゃがいも、牛乳	100g
71. じゃがいも、牛乳	100g	72. じゃがいも、牛乳	100g
73. じゃがいも、牛乳	100g	74. じゃがいも、牛乳	100g
75. じゃがいも、牛乳	100g	76. じゃがいも、牛乳	100g
77. じゃがいも、牛乳	100g	78. じゃがいも、牛乳	100g
79. じゃがいも、牛乳	100g	80. じゃがいも、牛乳	100g
81. じゃがいも、牛乳	100g	82. じゃがいも、牛乳	100g
83. じゃがいも、牛乳	100g	84. じゃがいも、牛乳	100g
85. じゃがいも、牛乳	100g	86. じゃがいも、牛乳	100g
87. じゃがいも、牛乳	100g	88. じゃがいも、牛乳	100g
89. じゃがいも、牛乳	100g	90. じゃがいも、牛乳	100g
91. じゃがいも、牛乳	100g	92. じゃがいも、牛乳	100g
93. じゃがいも、牛乳	100g	94. じゃがいも、牛乳	100g
95. じゃがいも、牛乳	100g	96. じゃがいも、牛乳	100g
97. じゃがいも、牛乳	100g	98. じゃがいも、牛乳	100g
99. じゃがいも、牛乳	100g	100. じゃがいも、牛乳	100g

献立表

令和5年度
新規採用栄養教諭・
学校栄養職員の紹介



①膳法 竜太 (ぜんぼう りゅうた)

- ②伊達市立伊達小学校
(だて歴史の杜食育センター)
- ③旭川市
- ④サウナ
- ⑤カレーライス、揚げパン、ラーメン
- ⑥安全・安心なおいしい給食を提供し、食の楽しさを伝えていけるよう励んで参りたいと思います。



①愛川 結音 (あいかわ ゆいね)

- ②森町立森小学校
(森町学校給食センター)
- ③函館市
- ④キャラクターのグッズを集めること
- ⑤揚げパン、どさんこ汁、チリコンカン
- ⑥安心・安全な給食を子どもたちに届けるとともに、食に関して正しい知識と興味をもってもらえるような指導をしていきたいです!



①谷川 琴美 (たにがわ ことみ)

- ②福島町立福島小学校
(福島町学校給食センター)
- ③奈良県
- ④観葉植物を育てること
- ⑤わかめご飯、チキンレモンソース、トックスープ
- ⑥福島町の子どもたちに安全でおいしい給食をお届けできるよう頑張ります!



①田中 由香里 (たなか ゆかり)

- ②浦河町立荻伏小学校
(浦河町学校給食センター)
- ③札幌市
- ④甥っ子、姪っ子と遊ぶこと。マラソンに挑戦すること。
- ⑤ビビンバ、ラーメン、あさりのカリッとサラダ
- ⑥児童生徒のために安心安全でおいしい給食を作り、楽しい食育をします!



①岡本 知里 (おかもと ちさと)

- ②鹿部町立鹿部小学校
(鹿部町学校給食センター)
- ③奈良県
- ④作ったことのない料理を作ること
- ⑤揚げパン、ラーメン、カレー
- ⑥子どもたちが大人になっても自分で食を管理できるようになってほしいと考えています。そのため、給食管理や食育がより良くなるよう頑張ります!



①大本 真由 (おおもと まゆ)

- ②厚沢部町立厚沢部小学校
(厚沢部町総合給食センター)
- ③札幌市
- ④自炊、山登り
- ⑤ビビンバ、揚げパン、たたき胡瓜
- ⑥おいしく、毎日が楽しくなるような給食を提供できるように頑張ります。厚沢部町のおいしい食材を使った新しいメニューをたくさん考えていきたいです。



- ① 名 前 ② 所属校(共同調理場) ③ 出身地 ④ マイブーム 今、はまっていること
- ⑤ 子どもの頃好きだった給食メニュー(3つ) ⑥ 今後の抱負

①蓮見 早紀 (はすみ さき)

- ②留萌市立東光小学校
(留萌市学校給食センター)
- ③札幌市
- ④ピアノを弾くことです。ジブリの曲や小・中学生の時に歌っていた合唱曲など、聞きなじみのあるメロディーを弾けたときが楽しいです。
- ⑤揚げパン(きな粉)、ベビーパイン、塩ワタンスープ
- ⑥様々な自治体の給食を参考に、よりおいしく栄養価の高い給食を目指し、献立作りに力を入れ、献立のレパートリーを増やせるように頑張ります!



①大里 洋美 (おおさと ひろみ)

- ②乙部町立乙部中学校
(乙部町学校給食センター)
- ③茨城県
- ④食品サンプルの収集、脱出ゲーム
- ⑤パスタ入りトマトスープ、ココア揚げパン、海藻サラダ
- ⑥給食を楽しみにして学校生活を送れるような、子どもたちの笑顔溢れる給食の提供を目標に日々努力したいです。



①綿谷 亜希 (わたや あき)

- ②浦幌町立浦幌中学校
(浦幌町立学校給食センター)
- ③帯広市
- ④INI、観葉植物
- ⑤肉じゃが、フルーツポンチ、あんかけ焼きそば
- ⑥子どもたちが、わくわくするようなおいしい給食を届けられるように、周りの方々と協力し、日々頑張ります。



①杉野 羽衣子 (すぎの ういこ)

- ②名寄市立風連中央小学校
(名寄市学校給食センター)
- ③富良野市
- ④スパイスカレー作り
- ⑤ミートソースペンネ、わかめご飯、みそおでん
- ⑥児童生徒が食や自身の生活に興味関心をもつきっかけになる授業、安心安全な給食の提供に努めます!



①細谷 美樹 (ほそや みき)

- ②北見市立北光中学校
(北見市学校給食センター)
- ③白糠町
- ④ソフトクリーム・ジェラート巡り
- ⑤スカモツァレラチーズサラダ、トマトとほうれん草のサラダ、ブラウンシチュー
- ⑥生徒の健康と成長を安全でおいしい給食で支えるとともに、生徒にとって新たな発見や経験となる食育を目指して頑張ります。



①伊藤 笑利 (いとう えみり)

- ②帯広市立稲田小学校
(帯広市学校給食センター)
- ③神奈川県
- ④サウナ
- ⑤わかめご飯、揚げパン、かき玉汁
- ⑥栄養教諭の存在がもっと身近になるよう、たくさんの視点から食育を扱うことができる栄養教諭を目指して頑張ります。



①阿部 ありみ (あべ ありみ)

- ②根室市立成央小学校
(根室市成央学校給食共同調理場)
- ③北広島市
- ④根室市内でのおいしい食べ物探し
- ⑤カレーライス、ミートスパゲティー、鯖の味噌煮
- ⑥日々勉強し、おいしい安全な給食の提供をすること、そして子どもたちと触れ合う時間を増やし、食べることの楽しさを伝えられるように日々努力していきます。



①蓮尾 彩花 (はすお あやか)

- ②北海道旭川養護学校
- ③大阪府
- ④ライブに行くこと、旅行
- ⑤わかめご飯、米粉パン、八宝菜
- ⑥栄養管理や衛生管理の基本を忘れないよう日々学習し続ける。対象者に合った食育を行えるようになる。手話も習得したい。



①柴田 紗弥 (しばた さや)

- ②札幌市立札幌小学校
- ③札幌市
- ④最近ギターを始めました。疲れた時に弾いて癒やされています。
- ⑤わかめご飯、豆パン、あさりのカリッとサラダ
- ⑥安心・安全かつおいしく食べられる給食の提供を目指します。今もこれからも周りの方々に助けていただきながら日々の業務に当たることと思います。いつまでも誰とでも協力し合えるような関係性の構築に力を入れていきたいです。食指導については、子どもたちが自分の身体と向き合い、「食べる」ことへの意識をもてるようなはたらきかけをしていけたらと思います。どうぞよろしくお願いいたします。



①宮本 梓生 (みやもと あずは)

- ②北海道余市養護学校
- ③岩見沢市
- ④サッカー観戦・コンサドーレ札幌の応援
- ⑤ほうれん草のカニマヨ和え、肉じゃが、大根とわかめのみそ汁
- ⑥これから余市養護学校の給食をおいしくしていきたいです。先輩方にはご迷惑をおかけするかと思います。が、ご指導ご鞭撻宜しくお願い致します。



①根本 優季 (ねもと ゆうき)

- ②音更町立木野東小学校
- ③上士幌町
- ④お笑いを観に行くのが大好きです
- ⑤焼きそば、大根サラダ、焼きプリンタルト
- ⑥毎日「おいしい!」と給食を食べてくれる子どもたちや教職員、調理員の皆さんへの感謝を忘れずに日々の業務に励みたいです。



①臼木 美穂 (うすき みほ)

- ②札幌市立屯田中央中学校
- ③札幌市
- ④ようやく乗り始めた車の運転
- ⑤揚げパン、味噌ラーメン、フルーツ白玉
- ⑥生徒が「わくわく」する給食「そうなんだ」と学べる給食づくりに努めていきたいと思っています。



①河村 歩花 (かわむら ほのか)

- ②札幌市立藤野小学校
- ③札幌市
- ④キャンプ
- ⑤ピビンバ、チーズポテト、ごま団子
- ⑥まずは、おいしく・安全な給食づくりを徹底していくよう頑張ります。そして、給食を通して子どもたちとの関わりを大切にしながら食の大切さを伝えていけるような栄養教諭を目指します!



令和5年度 学校給食共同調理場管理運営者研修会



5月19日(金)浜頓別町クッチャロ湖水鳥観察館を会場に、学校給食センター長など25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
- 後援 北海道教育委員会
浜頓別町教育委員会
北海道学校給食研究協議会

講演「いただきますの言葉のうらに」～酪農体験から伝えてきた食と命の大切さ～



講師 小川 文夫 氏
浜頓別町農業委員会会長

●講演の概要

- ファームインでの消費者交流
- 酪農教育ファーム
- 浜頓別町ゆめ酪農を育てる会
- 「酪農体験」や「牛の一生」が教えてくれる食や命の大切さを伝える

説明1「健康教育の充実について」



説明者 三好 明子 氏
北海道教育庁学校教育局健康・体育課学校給食振興・指導係指導主事

●要旨

- 1 健康教育とは
 - 食育基本法 ○体力・運動能力等の課題 ○健康等の課題
- 2 共同調理場の役割、栄養教諭の職務
 - 学校給食の意義・栄養教諭の職務内容
- 3 学校給食における衛生管理体制と事故の未然防止
 - 調理時における二次汚染の防止対策・衛生管理体制の整備・充実
 - 研修の充実

説明2「安全・安心な学校給食物資の安定供給について」～加工委託工場の実地調査について～



説明者 宮村 寧二 氏
北海道学校給食会 衛生管理室長

●要旨

- 調査内容
- 学校給食会が委託している工場の視察
- HACCPについて

※詳細は当会のホームページをご覧ください

令和5年度 「子ども給食教室」 が開催されました

日時／8月4日(金)

場所／(公財)北海道学校給食会 調理室・研修室

主催／公益財団法人 北海道学校給食会

●4年ぶり11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。

11名の子どもたちが参加し、楽しく調理したり食べ物について学んだりしました。



●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。

献立

- とりめし
- みそしる(じゃがいもとわかめ)
- さけのチーズ焼き
- こまつなとコーンのサラダ
- ハスカップゼリー
- 牛乳



北海道学校給食会の取扱商品を使った

おすすめ学校給食レシピ

～札幌市立二十四軒小学校～

たきこみいかめし

令和元年度北海道学校給食コンクール最優秀賞受賞、函館市立湯川小学校のレシピを参考にアレンジしました。もち米が入って満足感があり、たんぱくいかときりするめとで噛み応え十分のメニューです。

●材料(小学校1人分正味重量)

米(胚芽精米)	52.5g	
もち米	15g	
出し昆布	1g	昆布だし
水	適量	
たんぱくいか	15g	
しょうが	2g	みじん切り
※きりするめ	3g	水で戻す
しょうゆ	10g	
きびさとう	3.8g	
酒	3g	
みりん風調味料	3g	
水	10g	
こねぎ	3g	小口切り

●当会取扱商品

※「きりするめ1mm×3cmカット」

北海道産のするめいかを調理しやすいようにカットしました。コレステロールを下げる効果や、高血圧予防にもなるタウリンが豊富です。また動脈硬化の予防や学習能力・記憶力の向上になるDHA、EPAが豊富です。

●献立栄養価(小学校1人分)

エネルギー(Kcal)	286	カルシウム(mg)	13
たんぱく質(g)	9.8	鉄分(mg)	0.6
脂質(g)	1.5	食物繊維(g)	0.9



●作り方

- ①昆布でだしをとる。
- ②鍋にしょうが・調味料を入れて煮立たせ、いかを加える。
- ③いかに火が通ったら、水で戻したきりするめを加えて火を止める。
- ④③をザルにあけて、具と汁に分ける。
- ⑤煮汁と①の昆布だしを合わせて水分量を調整し炊飯する。
- ⑥炊きあがったご飯に③の具を混ぜ合わせる。
- ⑦茶碗に盛り付け。こねぎを散らす。

●当日の給食について

今日の給食は、「たきこみいかめし、味しみつくねなべ、コーンフライ、いちご」でした。6年生が家庭科の授業で考えた献立です。学校中にいい香りが漂っていました。
(令和5年3月9日 札幌市立二十四軒小学校ホームページより)

第11回

北海道学校給食コンクール

郷土愛を育む 地場産物たっぷり! だしを活かした和食給食
～わが校、わが町の給食をPRするチャンスです～



R4 最優秀賞：七飯町学校給食センター



R4 優秀賞：大空町東藻琴学校給食センター

応募〆切

2023/11/10 (金)

(予定)

審査委員長 **本間 勇司**

さっぽろ川基本店料理長
和食給食応援団和食料理人



「新企画」

老舗料亭のお料理が
食べられます!

2次審査：2024/1/10 (水)

会場：北海道学校給食会

主催：北海道教育委員会 公益財団法人北海道学校給食会

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、賞状・記念品を授与
2次審査へ進出した4チームは札幌で実技審査を行います。(旅費主催者負担)

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



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」の配付数に変更がありましたら、
総務課までご連絡ください。