

いただきます



第228号
令和6年3月15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** 苫前町学校給食共同調理場

4 **食育ひろば** 「こども園から高校生までのこどもたちのために」 標津町立標津小学校 栄養教諭 柳澤要予

5 **私の提言** 「『つながる』『つなげる』豊かな給食」 標津町立川北小学校 校長 丹野 聡

6～7 令和5年度北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会報告

8～9 新規取扱物資ご案内(令和5年8月～12月更新分)

10 令和5年度北海道学校給食研究協議会普及充実事業報告

11 令和5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
YouTube動画の紹介

12 令和5年度北海道学校給食コンクール報告



【ニラの花】

8月～10月にかけて花が咲きます。多年草で、一度
植えると数年収穫することができる野菜です。



地場産品を活用し、地域に愛着をもてる給食の提供を 苫前町学校給食共同調理場

1.はじめに

苫前町は北海道の北西部、留萌管内の中央部に位置する農業・漁業が盛んなまちです。

特に農業では米、大豆、かぼちゃ、メロンの栽培が盛んであり、農業や化学肥料の使用を低減した「Yes!clean」の認証を受けたクリーンな農産物は高い評価を受けています。

大正4年には日本最大の獣害事件と呼ばれる「三毛別熊事件」が発生しており、その凄惨な記録は苫前町郷土資料館に展示され、毎年道内外より多くの方が観覧に訪れています。



町のシンボル 町営風車「風来望」

風のまちとしても知られ、日本海沿岸の強風を活かし、再生可能エネルギーである風力発電をいち早く取り入れるなど、環境に配慮したクリーンなまちづくりを進めてきました。

また、その強い風を逆手に取った冬のイベント「苫前町凧あげ大会」は苫前の冬の風物詩として子どもたちをはじめとした多くの方でにぎわいを見せています。

今後も政府が進めるGXの実現に向け、より一層の取組を推進し、「いつまでも暮らしていける苫前」を目指します。



冬の名物「苫前町凧あげ大会」より連凧の部

2.給食センターの概要

名 称 苫前町学校給食共同調理場
所 在 地 苫前郡苫前町字古丹別430番地の3
敷地面積 863.35㎡
建物面積 249㎡
構 造 鉄骨造
供用開始 平成7年1月
調理規模 220食/日(小学校2校、中学校1校)
調理方式 ドライシステム



調理室の様子(汚染作業区域)

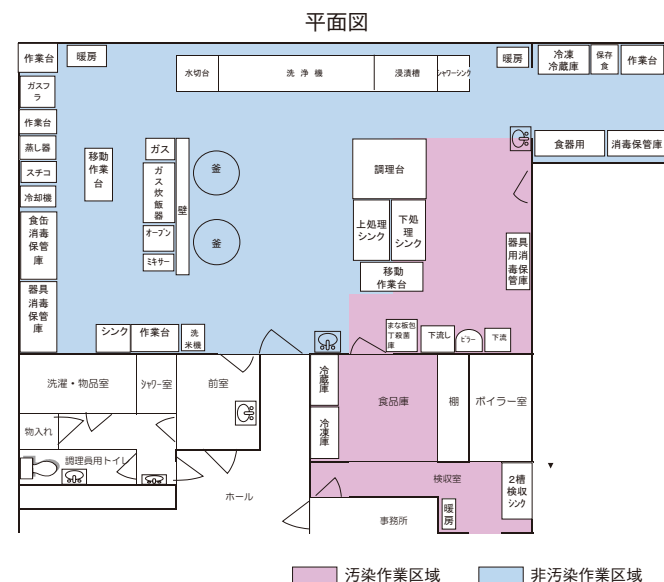


調理の様子(今日はカレーです!)

3.給食費について

苫前町では、安心安全な学校給食の安定的な提供と学校の事務負担軽減のため、公会計により給食提供を行っています。

令和5年度からは子育て世帯の負担軽減策として児童生徒の給食費の完全無償化を実施しています。



4.地場産品の活用

地元食材を積極的に活用し、お米はすべて苫前産ななつぼしを使用しています。また、まちの特産品であるかぼちゃ、ミニトマト、メロンをはじめとした農産物、近海で漁獲されたカスベや道内でも珍しい八角を使用した加工品などを給食で提供しています。また、苫前町の小麦を原材料としている「潮風うどん」を活用したメニューも子どもたちから人気となっています。



苫前産かぼちゃを使用した野菜カレー



地元水産加工場より提供された数の子を使用したメニュー

「こども園から高校生までのこどもたちのために」

標津町立標津小学校 栄養教諭 柳澤 要予



1. はじめに

標津町は、根室管内にある漁業と酪農がさかんな町です。学校給食では、鮭や鮭節、ほたて、乳製品が地場産物として活用されています。標津町学校給食センターでは、こども園2園、小学校2校、中学校2校、高校1校の計7校、約640人分の給食を提供しています。

2. 園小中校連携の取り組みに携わって

標津町では、一貫教育推進協議会という、こども園、小学校、中学校がともに研究を進める組織を作り、標津地区では学習指導部会、生活指導部会、特別支援部会の3部会に分かれ、研究を行っています。

栄養教諭は、生活指導部会に所属し、生活習慣の改善や心身の健全な育成について研究しています。

今年度は、こども園で食育活動を実施しました。こども園の先生と協議を重ねて指導案を検討することで、園児への理解が深まり、実態に応じた活動を行うことができました。活動の様子は録画し、チャットツールで共有することで、授業を参観できなかった先生にも見ていただき、いろんな視点からの意見や感想を頂くことができ、大変勉強になりました。



「子ども園での授業」

この取組やICTの活用の成果として、部会や校種を超えた先生たちの交流が活発になっています。栄養教諭としても、入学前の園児や、卒業後の生徒の様子を見取ることができ、長いスパンでの食に関する指導の見通しがもてるようになりました。また、様々な先生たちの指導の様子や考え方にふれることができ、学びの多い機会となっています。

3. フードデザイン授業で学校給食の献立開発

標津高校の3年生の選択科目「フードデザイン」の授業で、標津町の地場産物を活用した学校給食の「献立開発」を行いました。24人の生徒が5班に分かれ、テーマを決め、小学生や中学生に嗜好調査を行ったり、地元食材について調べたりして、オリジナルの献立を作成しました。12月の1週分を「標津高校生給食WEEK」と題して高校生が考えた献立を実施します。

高校生自身が地元食材に理解を深めるだけでなく、給食を通じてこども園から中学生のこどもたちが、縦のつながりや地元食材の新たな活用法にふれ、興味関心が高まることを願っています。



「標津高校での授業」

4. おわりに

標津町では、次年度からこども園から高校まで給食費が無償化になり、引き続き、多くのこどもたちが長い期間、学校給食と関わることになります。

この環境を活かし、学校給食と食に関する指導を通じて、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を育み、こどもたちが生涯にわたって健やかな日々を過ごせるよう努めてまいります。



「つながる」「つなげる」豊かな給食

標津町立川北小学校 校長 丹野 聡



1. はじめに

本校の所在地である標津町は、漁業と酪農を基幹産業とする人口約5,000人のコンパクトな道東の町です。

教育委員会をはじめとする行政や地域の方々の学校教育への協力は大きく、町の自然や産業等を生かした体験活動が充実し、豊かな学びの場となっています。

そうした中で、子ども達が毎日食べている学校給食においても、学校給食センターと学校・地域が「つながる」ことによって、豊かな体験と学びの場となっています。

2. 思いが「つながる」給食

日常の学校給食において、地場産物がふんだんに活用されると共に、「リクエスト給食」や「リザーブ給食」など、子ども達の思いが反映され、興味・関心が高まる工夫が栄養教諭によってなされています。

こうした中でも次の2つは、子ども達にとって「ふるさと標津」を感じる自慢の献立となっています。

●「まるごと標津ふるさと給食」

イクラや鮭のつみれ、大根など地元の関係者の皆様より提供して頂いた食材が、関係者の方々の思いを記したメッセージと共に子ども達に届けられます。



「まるごと標津ふるさと給食」



「日本遺産給食」を説明する動画

●「日本遺産給食」

日本遺産に登録された「鮭の聖地の物語」をテーマとした献立となっており、鮭を中心に発展した地域の歴史や文化について説明した映像と共に子ども達に届けられます。

このように給食の献立と栄養教諭や地域の方々の思いが「つながる」ことによって、子ども達の食や自分たちが暮らす地域への興味・関心が高まっています。

3. 思いを「つなげる」取組

本校の給食担当教諭は、その日の給食の献立が子ども達にとってどうだったのかについて、学級担任や子ども達から情報収集し、栄養教諭へ届けています。食の安全のみではなく、味付けや分量、食材の大きさなど、食べている子どもたちと栄養教諭とを「つなげる」取組により、献立の質の向上に結び付いています。



児童による献立紹介

また、児童会による放送プロジェクトの子ども達は、毎日行っている昼放送の中で、その日の献立に加え、食材の栄養やミニ情報などを伝える企画に取り組んでいます。子ども達が主体的に食と自分たちとを「つなげる」取組となっています。

4. おわりに

今年度から、標津高校において町の地場産物を活用した学校給食の献立開発を行っています。

学校給食の献立が、ただ提供されるものではなく、給食センター、児童・生徒、教職員、地域が参画し「つながる」ことによって、学校でしか味わえない豊かで楽しい学びの場となっています。

令和5年度
北海道栄養教諭・学校栄養職員
冬季研修会報告

令和6年1月11日・12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

4年ぶりの集合開催となった令和5年度の冬季研修会は、久々に全道の栄養教諭・学校栄養職員約210名が参加し、講演や実践発表、情報交換などを通して大変有意義な研修の場となりました。

講演①
「たのしい料理はおいしい!」

講師：家庭料理研究家 こぐれ あいこ 氏

法学部をご卒業され法律事務所に勤務されていたこぐれ氏は、当時通われていた料理教室がきっかけで、こんな仕事に就きたい!と異分野の職種から料理の道へ転職されました。料理学校のスタッフとして日々勉強され、アシスタントやコーディネーターとしてのお仕事を続けられてきました。こぐれ氏は、そんな下積み生活も、「スポンジが水を吸うようにいろいろなことを吸収できて、大変だったが、嬉しくて楽しかった。」とお話されていました。その後、料理教室「まめまめキッチン」を主宰され、2013年には東京都から小樽市に移住されました。現在は、ご自宅で料理教室を開きながら、コープさっぽろ広報誌「Cho-co-tto」(ちょこっと)にて、伝統食のコラムを担当されています。ほぼ50回全ての掲載の企画、取材はご自分で行ったものです。伝統食を訪ねて歩くことはとても心が躍ることであり、引き継がれていく料理に心惹かれるとお話されていました。開拓地である北海道は、全国の郷土料理が集まっている魅力的な土地であること、最高に優れた食材が溢れている素晴らしい土地であることを、子ども達に伝えていかなくてはならないとお話されていました。そして、笑顔で料理することがおいしい料理へと繋がることも大切であるとお話されていました。

今回のこぐれ氏の講演は、大変パワフルで笑顔の溢れたものでした。私たちも、笑顔でおいしい給食を!そして、給食を通して、北海道の食を維持しながら、北海道の郷土文化を子ども達に、伝えていかなくてはならないと改めて思いました。

(北海道星置養護学校ほしみ高等学園 奥河紀子)



講演②
「これからの学校における
食育の推進」

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 山上 望 氏

山上氏からは、組織として食育を推進していくためには何が 필요한かを学びました。

食育基本法では、「『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる人間を育てる食育を推進」することが明記されています。学校教育活動を通して、食は大切であることを理解させ、食は楽しいものであるという経験をさせることが重要となり、それらを通して食の自己管理能力を育てることが求められています。



食育の推進にあたり、食に関する指導の全体計画について全教職員の共通理解を図ることが必要です。計画立案の際には、実態から整理した課題と、評価や成果の指標がリンクしているか、科学的な根拠に基づいて評価を行えるように数値化できる指標であるかの確認が欠かせません。

食に関する指導については、教科等横断的な食育、給食時間、個別的相談指導の3つが大きな柱となっています。その中で特に印象的だったのが、個別的な相談指導についての実際でした。対象者の抽出、選定は養護教諭との連携や成長曲線の積極的活用をもとに行い、保護者からの依頼で行うのではなく、専門家の視点で見極める必要があることがわかりました。

最後に、学校での食育を組織として行っていくためには、共通認識をもってあたるのが欠かせません。共通認識につなげるためには、栄養教諭、教職員及び管理職、教育委員会等行政、それぞれの立場ですべきことがあります。

その中には、栄養教諭に何が求められているのかを知ること、栄養教諭の職務を知ることも含まれています。栄養教諭一人で推進していくのではなく、学校として推進していけるよう、日々実践や評価を繰り返しながら取り組んでいきたいと思います。

(札幌市立西岡南小学校 生出夏海)

講演③
「今の危機をチャンスとして
乗り越えられる栄養教諭をめざして
～エビデンスに基づいた食育～」

講師：神奈川工科大学 健康医療科学部 管理栄養学科
教授 饗場 直美 氏

饗場先生からは、学校での給食を教材とした食育のあり方について学びました。1つ目のテーマ「栄養教諭の直面する危機」では、私たちはまず、やるべき役割を把握する必要があります。食の指導に当たっては、アンケート等で実態把握をすることが大切であり、指導計画に沿って実施し、子どもの行動変容に繋がるのが求められます。

子ども達の発達段階に応じた指導内容を見極めること、複数校を担当している場合でも、積極的なICTの活用を



含め、どのようにしていくかが必要であるとお話いただきました。

2つ目のテーマ「エビデンスに基づいた食育の考え方」では、給食におけるエビデンスとは、学校給食衛生管理基準に沿った安心・安全な食事の提供であるとお話いただきました。令和6年度から12年間施行される健康日本21(第3次)のビジョンは、全ての国民が健やかで心豊かに生活できる持続可能な社会の実現です。そのために、人生の約1/10の義務教育の期間での食育が重要となってきます。「生きた教材」として整ってきた日本型食事の学校給食は、減塩にもなり健康寿命の延伸に繋がっています。

3つ目のテーマ「栄養教諭として活躍するために?食の指導の効果を見せるために?」では、給食時間を最大限有効に活用し食育を行うことが肝要であることを、「給食は、みなさんにとって武器です。」と力説されました。ICT等の活用も含め、毎日、子ども達に顔を見てもらいながら食指導を行うことが必要なのです。

最後に、「宝物は掘り出して磨かなくては、ダイヤモンドにはなりません!」とお言葉をいただきました。今回の講演で学んだことを糧に、もう1歩2歩前に踏み出して、食育を進めてまいりましょう。

(北海道星置養護学校ほしみ高等学園 奥河紀子)



新規取扱物資のご案内(令和5年8月～12月更新分)

道産マダラ切身・骨無し



銘柄: (有)ヤマニシ西家商店 規格: 約46g×5切 30入
 原材料: まだら 産地: 北海道
 ・北海道産の真だらを切身加工しました。
 ・骨取り、ウロコ取り処理をしておりますので、焼き調理(フライパン含む)、汁物等の具材として、幅広くご利用いただけます。

イカ短冊カット(1×3cm)



銘柄: トナミ食品工業株式会社 規格: 1kg
 原材料: あかいか 産地: ペルー
 ・ペルー沖で水揚げされたアメリカオアカイカを使用しています。
 ・柔らかな食感で炒め物等に最適です。

輸入牛もも肉スライス



銘柄: 有限会社古家食品 規格: 1kg
 原材料: 輸入牛肉 産地: アメリカまたはオーストラリア
 部位: もも赤肉
 ※カット指定の際は、必ず発注書にご記載ください。
 例) 2cm×5cm×0.3cm 縦×横×厚さ

輸入牛もも肉ミンチ



銘柄: 有限会社古家食品 規格: 1kg
 原材料: 輸入牛肉 産地: アメリカまたはオーストラリア
 部位: もも赤肉

道内産牛もも肉スライス



銘柄: 有限会社古家食品 規格: 1kg
 原材料: 和牛もも 産地: 北海道(札幌)
 部位: うちもも
 ※カット指定の際は、必ず発注書にご記載ください。
 例) 2cm×5cm×0.3cm 縦×横×厚さ

道内産牛もも肉ミンチ



銘柄: 有限会社古家食品 規格: 1kg
 原材料: 和牛もも 産地: 北海道(札幌)
 部位: うちもも

国産冷凍チンゲン菜



銘柄: マツバラ 規格: 1kg
 原材料: チンゲン菜 産地: 日本(九州)
 4cmにカットした、ほのかに甘みがある野菜です。

りんごソース



銘柄: 株式会社両角ジャム製造所 規格: 1kg
 原材料: りんご 産地: 日本
 ・りんごを裏ごししたペーストタイプです。
 ・りんごのみを使用(無添加)しています。

★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りましたら、物資課各担当までご連絡ください。

☆お知らせ☆

当会では賞味期限間近の商品を随時特別価格で提供しております。詳しくは当会ホームページをご覧ください。



令和5年度
北海道学校給食研究協議会 普及充実事業報告

(令和6年2月8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	6月21日	札幌市	講演【現場で役立つ『日本人の摂取基準』読解法:数字に使わないために】	講師／東京大学大学院医学系研究科保健社会行動学分野 客員研究員 佐々木 敏
石狩	7月13日	札幌市星澤キッチン グスタジオ	講演・実演「学校給食の献立づくりに役立つ食材の活用」	講師／(有)星澤フードサービス チーフマネージャー 星澤 雅也
後志	8月24日	留寿都村立 留寿都小学校	公開授業5年生「よりよいおやつのとおり方について考えよう」	授業者／留寿都村立留寿都小学校 栄養教諭 近藤 美来 助言者／北海道教育庁学校教育局健康・体育課 指導主事 伊藤 綾子
上川	12月1日	旭川市ときわ 市民ホール	調理実習 講演「心と身体を満たす食コミュニケーション～適塩で広がる笑顔の環～」	講師／三幸学園 札幌医療秘書福祉専門学校 講師 管理栄養士 植田 唯
宗谷	11月10日	猿払村	衛生講習会	講師／北海道教育庁学校教育局健康・体育課 指導主事 三好 明子
留萌	9月15日	羽幌町立 羽幌小学校	食中毒予防のための一般的衛生管理とHACCPに沿った衛生管理について	講師／北海道留萌保健所生活環境課主査(食品衛生) 管理栄養士 西口 真帆
函館	12月		書籍の購入・配布	
渡島 檜山	10月13日	北斗市 かなで～る	講演(オンライン研修) 『学校現場における偏食傾向のある児童への対応について』	株式会社日本教育資料 代表取締役 山口 健太
空知	12月13日	歌志内市立 歌志内学園	公開授業及び研究討議 『元気になるひみつを見つけよう』	授業者／歌志内市立歌志内学園 栄養教諭 川村 萌梨 助言者①／北海道教育庁学校教育局健康・体育課 指導主事 伊藤 綾子 助言者②／北海道教育庁空知教育局支援課義務教育指導班 主任指導主事 佐々木 明
日高 胆振	11月7日	白老町ウボボイ「民 族共生象徴空間」	アイヌ料理調理実習・アイヌの歴史や食文化についての講話	講師／ウボボイの施設担当スタッフ
十勝	11月9日	芽室町	工場見学 明治なるほどファクトリー十勝	
釧路	10月25日	釧路交流プラザ さいわい	講演「発酵食品について」	講師／「自然の味を取り戻そう会」 代表 小林 良雄
根室	11月16日	別海町	食品加工体験実習 講話「牛乳及び乳製品の学校給食への活用について」	講師／株式会社べっかい乳業興社 製造開発部 高橋 克彦
オホーツク	1回目 7月11日 2回目 11月14日	遠軽町芸術文化 交流プラザ	1回目: 講演「安心でおいしい学校給食を活かして～献立の充実と食育推進のための環境づくり～」、グループ討議 2回目: 講演①『“出張 お豆の学校”～子どもも喜ぶ豆料理を給食へ～」、講演②『エゾシカ出前講座～学校給食への活用に向けて～』 グループ討議	1回目 講師 北海道教育庁学校教育局 健康・体育課 指導主事 三好明子 2回目 講師 ①有限会社へにやビス 代表 長谷川 清美 ②オホーツク総合振興局 保健環境部環境生活課自然環境係 係長 亀崎 学

<本部事業>

●第1回地区委員リーダー研修会 令和5年5月26日

○(道教委説明)～健康教育の充実について～

講師: 北海道教育庁学校教育局健康・体育課 指導主事 三好 明子

○講演『子供たちに改めて伝えたい 食の大切さ・食べ物の大切さ』 講師: 札幌保健医療大学 教授 百々瀬いずみ

●第2回地区委員リーダー研修会 令和6年1月10日

○講演『ノロウイルス対策と手洗い』

講師: 東京サラヤ株式会社 サニテーション事業本部 北海道支店 感染予防・食品衛生サポート部 係長 井上 直人

令和5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

令和6年1月12日(金) ホテルポールスター札幌 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100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 会長 近内 栄一
来賓挨拶 北海道教育庁学校教育局健康・体育課 課長 今村 隆之
公益財団法人北海道学校給食会 理事長 松本 邦由

報告 令和5年度の研究協議会事業等について
研修 (1)食品衛生にについて

北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課 食品保健係 獣医師 吉田 瑛佑

(2)食育に関する北海道の取組

北海道農政部食の安全推進局食品政策課調整係 主任 山本 一乃
主任 宮内 絢子

(3)地場産物を活用した学校給食の取組～ふるさとを誇りに思える給食を目指して～

しらおい食育防災センター センター長 小川 智子

(4)学校給食に関わる課題解決に向けて①

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 三好 明子

(5)学校給食に関わる課題解決に向けて②

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 係長 長岡 敬一

(6)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 基本物資係長 伊藤 剛



YouTube 動画の紹介

ホームページトップ画面の
こちらをクリック⇒

給食会 YouTube

北海道学校給食会のYouTubeチャンネルでは、当会取扱い物資の製造工程等を見ることができる動画を公開しています。是非一度ご覧いただき、ご活用ください!

ログイン後
下記リンクから動画へ

北海道学校給食会YouTube動画一覧表

No.	食品名	工場名	動画内容	備考	画像	リンク	尺
1	うずら卵水煮 (レトルト)	天狗缶詰	製造工程	うずら卵の原料情報→製造工程→製品完成まで。		うずら卵	4' 50"
2	切り干し大根 (千切り)	藤和乾物	製造工程	大根収穫→製造工程→製品完成まで		切り干し大根 (千切り)	7' 36"
3	カレー粉	エスピー食品	製造工程	カレー粉ができるまで (小学校低学年向け)		カレー粉ができるまで	9' 27"
4	温州みかんゼリー	日東ベスト (天童工場)	製造工程	温州みかんゼリーの製造工程 (原料投入～製品完成)		温州みかんゼリーの製造工程	7' 15"
5	国産みかん缶詰	岡本食品	製造工程	国産みかん缶詰の原料入荷～製品完成まで		国産みかん缶詰ができるまで	5' 11"
6	たもぎたけ水煮	スリービー	製造工程	きのこ (たもぎたけ) の栽培過程～水煮製造工程		『たもぎたけ』について知ろう	5' 37"

※ご不明な点がございましたら、総務課までお問い合わせください



★最優秀賞★

倶知安町学校給食センター

栄養教諭／伊藤智代 調理員／加藤賢一、増田敏子



献立

- 鶏じゃがの味噌照り丼 ●ごぼうのおかか煮
- 豆乳のみそ汁 ●牛乳



●審査委員長

本間 勇司(さっぽろ川基本店 料理長)

●審査委員

谷 友美(北海道PTA連合会 副会長)

小川 佳恵(北海道学校給食研究協議会 副理事長)

小林 千春(北海道農政部食の安全推進局食品政策課 課長補佐)

田澤さと子(公益財団法人北海道学校給食会 専門員)

西口 昌司(北海道教育庁 教育指導監)

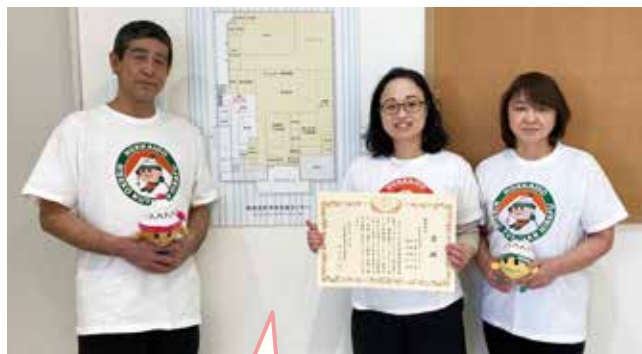
●会場／北海道学校給食会 調理室・研修室

●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・調理従事者等で構成するチームが、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回行われるコンクールです。

今年度のテーマは、

**「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」**です。



「倶知安と言えば？」

「じゃがいも!」と、必ず答えてくれる子どもたちが、地元の魅力や身近な食べ物を活用した献立を知る機会として計画しました。倶知安のじゃがいもを使った「鶏じゃがのみそ照り丼」や、地元加工品の豆腐や油揚げなどを使ったり、煮干しだしを引き出したりした「豆乳の味噌汁」、そして、特に和食を意識した「ごぼうのおかか煮」、これら全て地場産物を積極的に活用した献立です。今回、地元業者さんや多くの方々に支えられてこの給食を届ける事が出来ました。今後も、感謝の気持ちを忘れず、調理員と共に日々研鑽を積み、子ども達にとって安心・安全で且つ生きた教材となる給食作りに努めて参ります。

倶知安町の地場産物



参加4チームの献立とレシピは道教委及び
当会HPに掲載されています。



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>

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。