

いけなだきます



第232号
令和7年3月14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

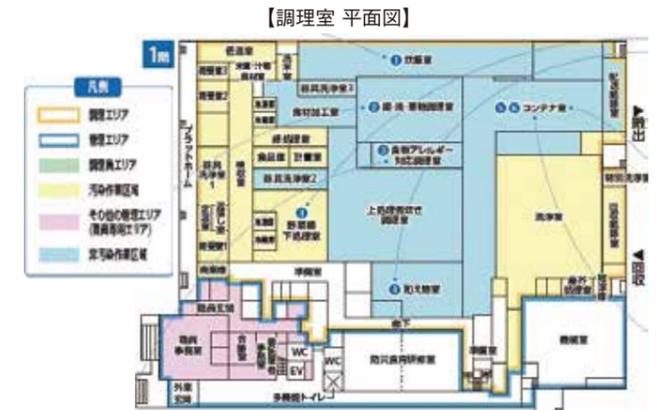
- 2～3 **給食センター紹介** 北広島市学校給食センター
- 4 **食育ひろば** 「アイデアを活かした心躍る食育 ～学校給食を生きた教材へ～」
音更町立音更小学校 栄養教諭 向井絵里
- 5 **私の提言** 「地域資源を活用する魅力的な給食 ～食育の充実と広がり深まる学習～」
鹿追町立瓜幕小学校 校長 増田 覚
- 6～7 令和6年度北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会報告
- 8～9 新規・リニューアル等取扱物資のご案内
- 10 令和6年度北海道学校給食研究協議会支部長・センター長等会議
- 11 令和6年度北海道学校給食研究協議会 普及充実事業報告
- 12 令和6年度北海道学校給食コンクール



【ふきの花】
ふきは、2～3月頃にふきのとう(花)、4～6月に
ふき(葉柄)が、別々のところから出てきます。



造成面積 17,930㎡
 延床面積 3,798㎡(1階3,171㎡ 2階627㎡)
 構造 鉄骨造 地上2階 耐震構造
 供用開始 令和6年8月
 食給 約3,000食/日 小学校8校、特別支援学校1校
 (災害時の炊き出し約8,000人分を3食実施)
 調理方式 ドライシステム



3. 北広島市の学校給食の概要

防災食育センターと広葉中学校給食調理場、西の里中学校給食調理場の3つの施設で市内の8小学校及び特別支援学校、6中学校へ計約4,500食を提供しています。令和6年に完成した防災食育センターは、災害時の炊き出しや、備蓄食料の提供、ヘリポートを活用し空輸による支援食料の受入れを行うとともに、調理作業を見学できるよう2階には見学ホールや見学席などを整備しました。



自衛隊との連携を図った防災訓練



昨年12月に開催した防災食育センター探検ツアー



防災給食に向けた事前訓練の様子
(1時間あたり約4,800個のおにぎりの製造が可能)

4. 防災教育の推進

9月の「防災月間」に合わせて、児童生徒の防災意識の向上や災害への備えを図るため、市内小中学校の給食献立として、避難所での生活を想定した「防災給食」を実施しています。

令和6年度は小学校ではおにぎり成形機で成形・包装されたおにぎりや、備蓄用の乾燥味噌や乾燥野菜などを活用した、防災みそ汁などを提供しました。

中学校では地震によって断水となり、手洗いや食器の洗浄が困難となる状況を想定し、ビニール袋を使って自分でおにぎりを握る「セルフおにぎり」を実施しました。

なお、防災給食に合わせ小中学校では避難訓練や防災講話の実施、防災食育センターでは炊き出しの実施や支援物資の受入れなどの防災訓練を実施しました。



災害時の食料供給と安全安心な学校給食の提供を目指して 北広島市学校給食センター

1. はじめに

北広島市は、札幌市と新千歳空港の間に広がるなだらかな丘陵地帯にあり、豊かに息づく緑の環境、ゆとりの土地空間、整備された交通網など自然と都市機能が調和した街で、平成8年9月に市制を施行しました。

また、クラーク博士が「ポーズ・ビー・アンビシャス」の名言を残したゆかりの地でもあります。

令和5年3月には、新球場エスコンフィールドHOKKAIDOを核とした北海道ボールパークFビレッジが開業、令和6年には北海道日本ハムファイターズが6年ぶりにクライマックスシリーズに出場し、一昨年を上回る来場者数を

記録するなど、多くの方々が北広島市に訪れています。

また、本年3月には、JR北広島駅西口に商業施設「トナリエ北広島」と「エスコンフィールドHOKKAIDOホテル北広島駅前」がオープンしました。

今後もクラーク博士のフロンティア精神を受け継ぎ、活力ある持続可能なまちづくりを目指し取組を進めていきます。

2. 学校給食センターの概要

名称 北広島市防災食育センター

所在地 北広島市大曲2番地1



北海道ボールパークFビレッジ



トナリエ北広島市 エスコンフィールドHOKKAIDOホテル北広島駅前

小学校で提供した防災給食

個包装されたおにぎりを開ける様子

献立

- ・おにぎり
- ・防災みそ汁
- ・肉じゃが
- ・冷凍みかん
- ・クラッカー
- ・牛乳

「アイデアを活かした心躍る食育 ～学校給食を生きた教材へ～」

音更町立音更小学校 栄養教諭 向井 絵理



1. はじめに ～自慢の自校式給食～

音更町は、十勝管内で唯一の自校式給食です。小中16校、約3800人分の給食を提供しています。給食時間が近づくと校内においそうな匂いが広がり、子どもたちの豊かな五感を刺激しています。「おいしかったです」「今日も残さず食べました!」などの感想が、子どもたちから直接調理員さんに伝えられ、出来立ての味を食べられるのが町の自慢となっています。

2. 地場産物をどうアピールする?

本町では3人の栄養教諭で献立を考えています。今年度は地域の方々の協力を得ながら、それぞれのアイデアを活かした食育に取り組みました。

[1] おとぶけ給食

地元JAさんの協力のもと、旬の地場産物を使った「おとぶけ給食」を実施しています。毎月校内放送と家庭向けの資料を全校に配布し食材を紹介しています。「おとぶけ給食たのしみ」「これも音更町で作っているんだ!」など、当日はおとぶけ給食の話題が飛び交います。中でも新メニューの「音更町産ブロッコリーのからあげ」や、「ケンボロー揚げじゃが」は好評でした。



「ケンボロー揚げじゃが(左)とブロッコリーのからあげ(右)」
「音更町の新鮮なブロッコリー」

[2] 名付け親になるチャンス! 「○○コロッケ」

地元農家さんや業者さんと共同でコロッケを開発し、献立名を募集しました。応募フォーム(QRコード)を給食だよりに掲載し、約200件もの応募がありました。最優秀賞に輝いたのは『メロコロ』。音更町の音からメロディーを連想し、みんなをメロメロにさせるコロッケ♡というキュート

なネーミングです。他にも、ほっこり賞の「ココロッケ(心)」、ユニークで賞の「犯人はコロッケ(みんなのおいしいを盗むから)」など、たくさんの地元愛・給食愛にあふれたアイデアをいただきました。受賞者には給食リクエスト券をプレゼントし、随時給食に取り入れているところです。バラエティ豊かな献立に子どもたちもわくわくです!

[3] かみかみ給食de luxe(町教委命名!)

“いい歯の日(11/8)”に合わせて、地域の食育食文化プロデューサーとタッグを組み、かみかみ給食を提供しました。献立のポイントは3つあります。①まごわやさしい食材②かみごたえのある食材・形状③季節感や郷土料理、地場産物を取り入れたこと。

当日はわかめ栗ごはん、石狩汁、ごぼうのからあげになりました。スティック状にカットしたごぼうのからあげは特に好評でした。校内放送資料を全校に配布し、健康的な食べ方や歯育への学びを深めました。



「かみかみ給食」
○わかめ栗ごはん ○石狩汁 ○ごぼうのからあげ

3. おわりに ～せせとコツコツ食育～

勝負の給食時には各教室を回り、時々校内放送をかけ、調理風景の動画をアップしています。できるだけ当日の給食時間に間に合うように動画を編集・アップしています。調理の過程を見たり聞いたりすると残食が減って効果が目に見えるので、今後も変化する時代や環境に適応しながらコツコツと食育に励みたいです。地場産物を使って食育ができる環境に感謝し、地域の方々と知恵を出し合っって子どもたちをサポートしていきたいです。

私の 提言

「地域資源を活用する魅力的な給食 ～食育の充実と広がり深まる学習～」

鹿追町立瓜幕小学校 校長 増田 寛



1. はじめに

鹿追町は、北海道の南部、十勝地方に位置する街です。大雪山の麓にあり、美瑛川と十勝川に挟まれた自然豊かな地域です。畑作、酪農を基幹産業としており、大豆と小麦の生産が盛んです。寒冷な気候と昼夜の温度差が大きく、甘さが引き出したジャガイモ、ニンジン、カボチャ、玉ねぎなどが有名な作物となり、食卓を賑やかにしています。また、鹿追町の酪農では、乳牛が飼育されており、鹿追町の乳製品は地元だけでなく観光客にも人気があります。

2. 地元産食材の活用

(1) 各関係団体との連携

鹿追町では、豊富な農作物や乳製品の加工が行われており、地域資源を活用した給食が提供されています。生産量や価格が季節や天候によって変動するため、一定の確保が難しいことがありますが、鹿追バイオプラントの水耕栽培による小松菜や、鹿追産牛肉、鹿追産豚肉の無償提供を受けるなど、町の農業振興課やJA鹿追畜産課、地元農家の協力など多方面から支援を受けて、おいしい給食が提供されています。地元の新鮮な食材が積極的に学校給食に取り入れられ、子どもたちは毎日献立表を眺めながら給食を楽しみにしています。

(2) 食育の充実

学校給食を通じて、地元農家生産者、行政が連携して、地域全体で給食の質の向上に取り組んでいます。地元産品を使うことで農業や食文化に親しむ機会ができ、子どもたちが自分たちの食べ物について理解を深めることができます。給食の献立表を見て、「ゆきあかりの黒豚!」と興味をもつ子どもたちが放牧による生産を知り、生産者の苦勞や鹿追町の環境について考えるきっかけにもなりました。また、栄養教諭による食育の学習や様々な関係団体との交流が、子どもたちには、とても新鮮な経験となり、将来農家を継いでいこうとする意識や地元を支えていこうという意識を育むことにも繋がっています。



異学年交流のようす

3. おわりに

このように地元資源を活用した給食が提供されることは学校にとって大きな強みであり、様々な学習機会を作ることができます。農業体験や給食メニューに関連する学びを組み合わせることで、食への理解が深まるとともに持続可能な食生活への意識を育むことができます。

今後も地元の食材を積極的に活用し、四季折々の季節感たっぷりの献立が子どもたちの情操を育てていくことを願っています。

5月 こんでひょう		2024年 5月	
月	火	水	木
1	2	3	4
5	6	7	8
9	10	11	12
13	14	15	16
17	18	19	20
21	22	23	24
27	28	29	30
31			

5月の給食だより

令和6年度
北海道栄養教諭・学校栄養職員
冬季研修会報告

令和7年1月9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

今年度から1日日程の開催となりました。全道の栄養教諭・学校栄養職員約200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

「子どもたちの体型に寄り添う個別指導～ボディイメージの理解と食育への対応～」

講師：大阪公立大学大学院生活科学研究科

准教授 管理栄養士 早見 直美氏

早見先生からは、子どもたちの体型に寄り添う個別指導には、ボディイメージの理解が必要であることを学びました。ボディイメージとは、心で感じる自身の体型や身体に関する感情や考え方です。思春期のボディイメージと健康行動は、関連しています。

ボディイメージへ影響を与える要因で一番なのは、社会的要因であり家族や友人、メディアが大きく関わります。特に女子に多い理由が「かわいくなりたい」ですが、男女共通の理由が、痩せ＝健康的と間違ったイメージを持ちがちです。それが、無理なダイエットに繋がり摂食障害の原因になります。学校における対応としては、子どもたちの身体状況の観察を行うこと。子どもの変化を見逃さないようにすることが大切です。そして、専門家への相談と各部署での連携体制の構築が必要となります。

肥満についても同様です。食べ過ぎる行動の背景・要因を丁寧に探ることが大切です。保護者に対しても、否定せずに受け止めながら、できることを共に模索することが大事です。そして寄り添っていくことが大切であることが分かりました。

健康なボディイメージのためには、自己肯定感(セルフエスティーム)とメディアリテラシーが必要となります。子どもたちの心身の健康を保つためには、日々の食に関する指導と心身の健康に関わる指導を連携して共通理解し継続して行くことが大事であることも分かりました。私たち



は、生きた教材である給食を通して、子どもたちの心身の健康を育む成長を前向きにとらえる食育を行わなくてはなりません。否定的な決めつける言い方ではなく、寄り添う気持ちでの言葉かけが大切です。子どもたちが、楽しみながら食を食べること、そして成長を前向きに捉えられる機会を増やし、健康的な食生活実践に繋がるよう日々取り組んで行きたいと思います。

(北海道星置養護学校ほしみ高等学園 奥河紀子)



講演②

「行動デザイン・ナッジ理論」

講師：北海道行動デザインチーム

HoBiT 代表 倉野 健人氏

倉野氏からは、行動科学に基づく「ナッジ」を使うことで行動変容に繋がる理論を学びました。

ナッジとは行動科学の知見を活用し、人々が自分自身や社会にとってより良い選択を自発的に取れるように手助けする政策手法であり、選択の自由を残し経済的インセンティブを大きく変えることなく行動をデザインすることです。

ナッジが目指すものは、人の心理・行動特性(癖＝バイアス)です。人の行動は、バイアスだらけです。これらバイアスを回避するためにナッジを使った活用事例をたくさん伺うことが出来ました。

人間の普遍的なバイアスにアプローチするため、あらゆる分野に应用可能で、目的は同じでもアプローチが異なり選択の自由があります。ナッジは、行動を特定し原因の分析をして、フレームワーク“EAST”を使って設計します。EASTとは、Easy(簡単に) Attractive(印象的に) Social(社会的に) Timely(タイムリーに) 行うことです。ナッジを活用することで、分かりやすく視覚に入るため行動変容にも繋がることになりました。これは、私たちが食の指導をする時や、給食だより等掲示物を作成する上で、とても



活用出来ます。

保護者などへの給食だよりや資料作成の際も、伝えたいことがたくさんあっても、情報をそぎ落とすことも必要です。特に子どもたちへは、違う視点から伝わりやすい方法で丁寧に向き合うことが子どもたちの行動変容にも繋がることが分かりました。行動デザイン・ナッジ理論を学び、理解を深めて学校現場で実践していきたいと思えます。

(北海道星置養護学校ほしみ高等学園 奥河紀子)

授業実践発表

お二人の先生から素晴らしい実践発表がありました。お名前と題材名のみご紹介いたします。

1 留萌地区

〈研究発表者〉

小平町立小平小学校 栄養教諭 三浦 明子氏
題材名「栄養のバランスを確かめよう」

2 日高胆振地区

〈研究発表者〉

新冠町立新冠小学校 栄養教諭 田淵いずみ氏
題材名「おいしいご飯とみそ汁の作り方を知ろう」

(B衣食住の生活(②)「調理の基礎」ア)



新規・リニューアル等取扱物資のご案内

真いわし開き



規格更新

銘柄: ぎょれん 規格: 18g×20枚入り
北海道で水揚げされた、真いわしを開きにした商品です。下ごしらえ済みですので、解凍後すぐに調理できます。

きびなごのカリカリフライ



新規取扱

銘柄: ハートフーズ21 規格: 500g(10g×50個入り)
丸ごと骨まで食べられる国産のきびなごに、じゃがいもを粒状にした衣を付けてフリフライにしました。衣の「カリカリッ」とした食感が特徴で、小魚が苦手な方でも食べやすい、アレルギーフリーのきびなごフライです。約160℃の油で約3分30秒揚げてください。
※本製品に使用しているきびなごには、ウロコがついています。原料事情にもよりますが、きびなごは卵を持っている可能性があります。

北海道産ブロッコリー



新規取扱

銘柄: ジャストフーズ
規格: 1kg
北海道産のブロッコリーです。

道産冷凍ホールコーン(バルク10kg)



規格追加

銘柄: クレードル 規格: 10kg
北海道産原料使用。スイートコーン原料は全て契約栽培で、産地直送で自社加工しています。

野菜うの花もちもちフライ



規格更新

銘柄: サンマルコ
規格: 1kg(50g×20枚入り)
国産野菜(ばれいしょ、にんじん、とうもろこし、たまねぎ、いんげん、ごぼう)とおからを使用したフライです。
食塩相当量: 1個当たり0.3g
食物繊維: 1個当たり2.5g

道産冷凍豆腐ダイスカット



新規取扱

銘柄: ライクスタカギ
規格: 1kg(1.5センチ角)
北海道産大豆を使用した豆腐で、ダイスカットにカットしており、解凍後の食感も生豆腐に近く利便性のよい冷凍豆腐です。流水解凍又は、加熱調理してください。味噌汁等には凍ったまま入れて加熱調理してお召し上がり下さい。

北海道産玉ねぎ5mmダイスカット



新規取扱

銘柄: ジャストフーズ
規格: 1kg
北海道産の玉ねぎをダイスカットにしました。IQFで1kg入りの使いやすい仕様です。開封後は使い切りでご使用ください。

IQFカットほうれん草(外国産)



規格更新

銘柄: ユニフーズ
規格: 500g
カットサイズ: 約5cm
ベトナムの契約農場で栽培した新鮮なほうれん草を、協力工場でのまま急速凍結しています。

彩り野菜ミックス1kg



新規取扱

〈配合割合〉
ズッキーニ 50%
黄ピーマン 20%
赤ピーマン 15%
たまねぎ 10%
にんじん 5%

銘柄: カゴメ
地中海性気候で育った彩り鮮やかな5種類のイタリア産野菜を小さめにカットし、弱めにグリル加工したミックス品です。スープや料理のトッピングなど幅広いメニューに使用できます。

菜園風グリル野菜のミックス600g



新規取扱

〈配合割合〉
ズッキーニ 40%
黄ピーマン 25%
赤ピーマン 25%
なす 10%

銘柄: カゴメ
地中海性気候で育った彩り鮮やかな4種類のイタリア産野菜を具材感のある大きめにカットし、グリル加工しました。料理に具材感や野菜の彩りを手軽にプラスできます。

☆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。

★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。

令和6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7年1月10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市町村等の学校給食関係者約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 国安 隆
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6年度の研究協議会事業等について
- 研修**
- (1)食品衛生について
北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課 食品保健係長 倉重 咲恵
 - (2)北海道稲作をめぐる情勢について
北海道農政部生産振興局農産振興課 こめ係長 五十嵐洋介
 - (3)北海道の小麦をめぐる情勢について
北海道農政部生産振興局農産振興課 豆麦類係長 神林 浩之
 - (4)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 牛乳乳製品係技師 星 彩乃
牛乳乳製品係長 石垣 一哉
一般社団法人北海道乳業協会 常務理事 奥田 学
主任 小笠原 倅
 - (5)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 主任指導主事 三好 明子
 - (6)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・指導係長 佐々木優光
 - (7)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

令和6年度 北海道学校給食研究協議会 普及充実事業報告

(令和7年2月6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30日	札幌市医師会館	講演「学齢期の食事・栄養関連職種の人に知っていただきたいEBN(科学的根拠に基づく栄養学)」	講師/東京大学大学院医学系研究科社会予防疫学分野 名誉教授 佐々木 敏 氏
石狩	7月5日	ロイズカカオ&チョコレートタウン	工場見学・実技(調理実習) 講演「食品製造工場における衛生管理」	講師/(株)ロイズコンフェクト ロイズカカオ&チョコレートタウン 職員
後志	7月31日	倶知安町公民館	調理実習 「北海道の郷土料理を給食に取り入れよう」	講師/家庭料理研究家 こくれあいこ 氏
上川	9月2日	東旭川学校給食センター ポプラキッチン	調理実習「野菜をおいしく食べる給食」 講演「たのしい料理はおいしい!」	講師/家庭料理研究家 こくれあいこ 氏
宗谷	8月2日	浜頓別町学校給食センター・浜頓別町役場	メニューの幅を広げる! スチームコンバクション講習会	講師/株式会社コメットカトウ 坂井 氏・井川 氏
留萌	9月20日	苫前町立古丹別小学校	講演「学校給食を活用した食育の推進」	講師/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 伊藤 綾子 氏
函館	11月27日		書籍の購入・配布	1 ICT活用編食育実践集 2 子どもも親もラクになる偏食の教科書
渡島 檜山	10月11日	北斗市総合文化センター かなて〜る	講演「食育計画の企画立案から実践、評価におけるポイントについて」	講師/函館短期大学食物栄養学科 専任講師 清水 陽子 氏
空知	11月1日	岩見沢市生涯学習センター いわなび	講演「子どもの心に響く給食 ～給食と食育の実践～」	講師/東京都文京区立柳町小学校 管理栄養士 松丸 奨 氏
日高 胆振	10月30日	千歳市 北海道キックマン工場	工場見学(しょうゆの歴史・製造工程) 講話「工場の概要について」	講師/北海道キックマン株式会社 社長 小川 善弘 氏
十勝	10月9日	幕別町百年記念ホール 1階 調理室	ワークショップ グループ討議「十勝産の食材とレシピ作りの工夫」[現代の子ども達の嗜好]	講師/下國 伸 シェフ
釧路	9月10日	渡辺体験牧場	牧場見学、乳しぼり体験、乳製品の加工実習 /書籍の購入	
根室	9月9日	中標津町総合文化会館 しるべつと	「小中学生(高校生)に向けた基本的なスポーツ栄養について」	講師/藤女子大学 講師 篠原 翠 氏
オホーツク	10月11日	北見市 端野総合支所	講演「北海道の未来を担う子供たちのために」 「知っておきたい北海道の食と観光とオホーツク 季節の養生～秋と冬の過ごし方～」	講師/北海道学校給食会 物資課課長 番場 貴晶 物資課主事 寺蘭 航平 講師/フリーアナウンサー 北海道フードマイスター・北海道観光大使 安達 祐子 氏

<本部事業>

- 第1回地区委員リーダー研修会 令和6年5月24日
講演1「食育の推進と学校給食に係る事故防止の徹底について」
講師 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 伊藤 綾子 氏
講演2「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 小児アレルギーエドゥケーター 大竹由香穂 氏
- 第2回地区委員リーダー研修会 令和7年1月8日
講演 「北海道の水産物について」
講師 北海道漁業協同組合連合会 販売企画部 主任 西尾 快 氏

令和6年度
北海道学校給食
コンクール

●開催日●
令和7年1月8日(水)

★最優秀賞★

新十津川町学校給食センター

栄養教諭／竹部智美 調理員／伊藤美智子、野呂直子



献立 ●ナストマライス ●白菜サラダ
●ネットメロン ●牛乳



- 審査委員長
田安 透(日本料理 秋水 店主)
- 審査委員
谷渕 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)
小森 康弘(北海道農政部食の安全・みどりの農業推進局食品政策課 主幹)
田澤さと子(公益財団法人北海道学校給食会 専門員)
国安 隆(北海道教育庁学校教育局健康・体育課 課長)

- 会場／(公財)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 たっぷり給食」です。



新十津川町学校給食センターでは地場産の生鮮野菜使用率を50%以上に保つことを目指しています。生きた野菜の会(新十津川町地元農家グループ)や新十津川農業高校、農産物加工センターと連携し、学校給食に向けた新たな野菜の栽培なども行われています。また、総合的な学習の一環として、小学生は農業高校と協力してさつまいもや米、玉ねぎの栽培を体験し、そこで得た農作物は給食にも生かされています。

地場産物の使用については、給食だよりでその都度お知らせすることで地域に根差した教育と食育を推進しています。『ナストマライス』は特に人気があり、新十津川産のなす、トマト、たまねぎを使ったメニューです。この料理は野菜嫌いな子供たちにも好評で、調理法にも工夫が施されています。

参加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。また、食に関する指導の発表動画及び講話の動画が道教委のHPで視聴できます。

【北海道教育委員会から】

◎令和6年3月に「第3次改訂 学校給食衛生管理マニュアル」を一部改正しています。最新のデータをカラー印刷して手元に置き、日々の衛生管理に御活用ください。



参照：北海道教育委員会ホームページ

<https://www.dokyojyoi.pref.hokkaido.lg.jp/hk/ktk/183162.html>



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。