

いけなきます



第234号
令和7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** 帯広市学校給食センター
- 4 **食育ひろば** 『地元の恵み、いただきます!』～子どもたちの笑顔を作る食育の力～
小平町立小平小学校 栄養教諭 三浦明子
- 5 **私の提言** 「安全・安心で、新たな気付きや楽しみのある給食」 天塩町立天塩小学校 校長 建山和則
- 6～8 令和7年度新規採用栄養教諭の紹介
- 9 「子ども給食教室」が開催されました
- 10～11 新規・リニューアル等取扱物資のご案内 事務所移転のお知らせ
- 12 第13回 北海道学校給食コンクールのご案内



「かぼちゃの花」

北海道のカボチャは収穫量・作付面積ともに日本で、全国の約半分を占める一大産地です。特に甘味とホクホク感が増す9月～10月が収穫の最盛期です。



道内最大級 1日13,000食を提供 帯広市学校給食センター



マスコットキャラクター「オピリー」

1. はじめに

帯広市は、北海道東部の豊かな自然に囲まれた十勝平野の中央に位置し、産業・経済、教育・文化、医療・福祉、行政などの広域的な都市機能が集積する、国内有数の食料基地・十勝の中核都市です。面積は619.34平方キロメートル(東京23区とほぼ同じ)で、南西部は日高山脈が占め、令和6年に市域の一部が「日高山脈襟裳十勝国立公園」に指定されました。市域の約6割を占める中央部・北東部の平地は、その約半分が農地であり、全国でも有数の大規模経営の畑作・酪農地帯です。

十勝は、長い日照時間、きれいな水と空気など、食料生産に恵まれた自然環境を持ち、カロリーベースでの食料自給率は1,200%を超え、食品加工施設や、農業系の大学・試験研究機関が集積しているほか、十勝産原料を使用した商品は国内外で高い評価を受け、日本の食卓を支える地域となっています。

また、十勝の開拓は民間の開拓移民により「ばん馬(ば

んば)」と呼ばれる農耕馬と共に進められました。開拓時代の「ばん馬」は世界で唯一の「ばんえい競馬」として、現代に受け継がれ北海道遺産として、人々に感動を与えています。

2. 給食センターの概要

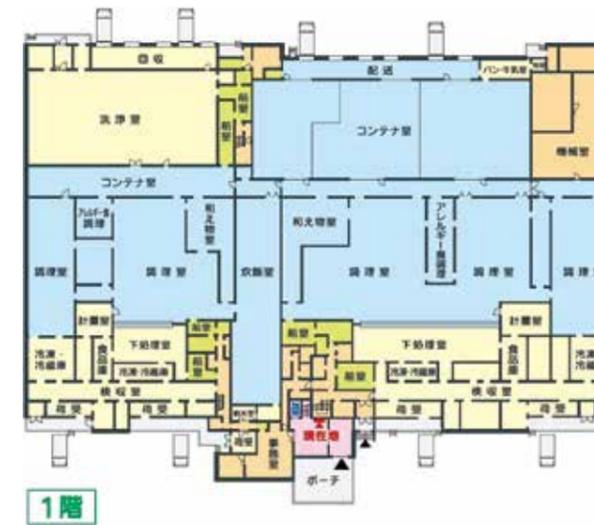
名称	帯広市学校給食センター
所在地	帯広市南町南8線42番地3
敷地面積	24,026㎡
建物面積	本体棟 9,192.26㎡ 附属棟 41.58㎡ 計 9,233.84㎡
構造	鉄骨造(一部鉄筋コンクリート造) 2階建
供用開始	平成27年4月
食数	13,000食/日(小学校26校、中学校14校 義務教育学校前期・後期含む)
調理方式	ドライシステム



広大な農地と日高山脈



世界で唯一の「ばんえい競馬」



1階

平面図



2階

3. 地場産品の活用

しょう油や味噌、豆腐などは十勝産大豆100%、パンと袋麺は帯広産小麦100%のものを使用する等、出来るだけ地元産の食材を活用しています。

また、「おいしい給食プロジェクト」として「ふるさと給食」のリニューアルや、食の専門家等と協働し地元産食材を活用した加工品を開発する等、子どもたちに地場産物をより身近に感じてもらえるよう取り組んでいます。

そのほか、令和6年度北海道学校給食コンクールでは、地元産食材をふんだんに使用した献立や食育の取り組みが評価され、優秀賞を受賞しました。



北海道学校給食コンクール優秀賞の献立



ふるさと給食「十勝野菜のオペリベリ煮込」

試作の様子



開発した加工品



(大豆と長芋のミートボール、南瓜と小豆のムース、南瓜と金時豆のカレーコロッケ)

4. 施設見学の実施

給食センターでの大量調理の様子や、地元産食材の活用、衛生面への配慮等、安心・安全な給食を提供するための取り組みを、児童・生徒や市民の皆様へ理解いただくために、施設見学と給食試食を実施しています。



100名以上で“おいしい給食”を調理

『地元の恵み、いただきます!』～子どもたちの笑顔を作る食育の力～



小平町立小平小学校 栄養教諭 三浦 明子



1. はじめに

小平町は留萌管内南部に位置し、人口約2,800人の町です。地場産物として、お米、小麦、牛肉、ほたてやタコ、じゃがいもなど質の高い農水産物が豊富に揃っています。

町内の学校給食は、共同調理場方式を採用しており、小学校2校、中学校1校、幼稚園2園の計5校に約250食を提供しています。平成27年度から始まった地場産物奨励費として今年度は250万円の助成を受け、さらに物価高騰への保護者負担軽減のため128万円の補助をいただくなど、町ぐるみで子どもの成長を支えています。

2. 幼小中で連携した食育指導

本町では幼稚園から給食が提供されており、食育指導も行っています。食品名と栄養、お箸の使い方、食事のマナーなどを中心に指導を進め、最後には、食べ物に関する絵本の読み聞かせを行います。

幼稚園児たちが苦手な食べ物にも挑戦する姿から、日頃の先生方の指導に感謝するばかりです。その成果として、小学校入学時も給食に対する抵抗が少なく、スムーズな移行が見られます。

昨年度から猛暑対策で夏休みが長くなったため、「食育だより特別号」を配付し、火を使用しない簡単なおやつや、人気給食レシピを紹介し、夏休み明けに、家庭で作ったメニューにシールを貼れるように掲示をしました。中でもラッシーが全学年で1番人気となり、長期休業中に摂取が難しい乳を飲む良い機会を創出することができました。



栄養教諭による指導と食育便利特別号



3. 地場産物活用の更なる取組

町からの補助金に加え、JAや農家、地元飲食店の協力の下、地場産物を活用しています。中でも管内限定栽培の小麦「ルルロツソ」を使ったスバゲティは、もちもちした食感で人気を博しています。また、おびら牛を使用したハンバーグやカレー、牛丼、青椒肉絲など多様なメニューも提供しています。

さらに、ほたて貝柱は、北海汁や、シチューなどに使用。地元農家からは、旬のかぼちゃや大根、白菜、キャベツなど、野菜類が高騰している中でも、安価で食材を提供していただきました。

このように、給食は多くの地場産物の魅力を子どもたちに知ってもらう機会となり、農家や、漁業部見学などの校外学習と合わせて、地域の基幹産業への理解を深め、郷土愛を育てています。

秋には、おびら牛を使ったコロッケやメンチカツなどを加工業者と試作し、給食メニューに追加する予定です。



地場産物を使用した献立と地元農家の見学

4. おわりに ～やさいを食べて(や)さし(い)子～

昨年度、校内ミニ研修で栄養教諭の業務内容をプレゼンする機会を得ました。献立作成や発注、作業工程表や作業動線図作成、アレルギー対応、調理業務、食育授業など目が回る忙しさの中、コミュニケーション力やマネジメント力の重要性を実感しました。子どもたちからの『今日も美味しかったです』という一言が励みとなり、より良い給食づくりへの力になります。大切なことは、私たち栄養教諭がお手本となれるように、バランスの摂れた食事を心掛け、健康で活力あふれる元気な姿を見せることです。

今後も、わくわくするメニューを提供し、栄養・食の専門職として、誇りをもって業務に取り組んでいきたいと思えます。

私の提言

「安全・安心で、新たな気付きや楽しみのある給食」

天塩町立天塩小学校 校長 建山 和則



1. はじめに

留萌管内は日本海に面し、2つの離島を含む8市町村から成り、自然豊かで食の宝庫でもあります。給食費補助制度も充実しており、全額補助の自治体が3つ、一部(2～7割)補助が5つ、第2子または第3子以降は無料となる自治体が2つ存在します。

天塩町立天塩小学校は管内の最北に位置し、酪農と漁業が盛んであり、本校の給食には地元の食材として鮭、デザートとして地元産のアイスクリームやバナナコッタが提供されています。

2. 安全・安心な給食を

子どもたちや保護者にとって、学校給食が安全・安心であることが最優先事項だと考えます。本町では児童・生徒の給食費が全額補助されています。そのため、年間を通して給食費予算の見通しが立ち、計画的に執行されていますが、ここ最近では食材の高騰により給食費にも大きな影響を及ぼしています。本校は自校給食方式であるため、栄養教諭がその時の食材の価格などを考慮しながら栄養価・量・味が十分に確保された献立を立て、時には月の予定から変更を加えて実施することで、年間予算内で提供することができました。子どもたちや保護者からも、給食の内容について喜ばれているところです。

また、校内で調理を行うため、調理から配膳までの導線が短く、異物混入時のルートの特定制も容易です。さらに、アレルギーに対し個々の保護者に対応表を提示したり、アレルギー対応食を個別に用意したりするなど、食に対し不安を抱えている家庭へ丁寧な対応を行っています。

3. 食を考えるきっかけに

本校では、栄養教諭が調理室前に海外の食文化や食事のマナー等の給食に関わる手作りの掲示物を貼り、子どもたちが食を考えるきっかけを提供しています。多くの子どもたちが掲示物に足を止めている姿が見られます。特に、この掲示がきっかけとなり実施された「シンガポール料理の日」では、シンガポールヌードルやヨントアフーなどの異国の料理が並び、子どもたちにとっては新たな食文化に触れる機会となりました。



「シンガポールメニュー」

28日(火) <シンガポール料理>
★シンガポール風ライス◇
★シンガポールヌードル◇
◇こんがり焼きチキン
★ヨントアフー◇
684
豚肉、チャーシュー、豆腐、なるとさつまいも、油揚げ、牛蒡、こんがり焼きチキン
玉ねぎ、キャベツ、人参、にんじん、から、オリーブ油、大根、たけのこ、きくらげ、しいたけ
※ 菓 子 無 味



自校給食の良さは、栄養教諭や調理員が子どもたちの姿を直接見てその声を感じられることです。この積み重ねが、給食を調理する側、食べる側のお互いの意思疎通となり、より豊かな給食の提供につながるものと考えています。

4. おわりに

給食は自治体によって様々な実態がありますが、どの自治体でも給食に関する会議が開催され、学校の代表も積極的に出席しています。管内全体の視点を持ちながら、給食費補助制度やアレルギー対応、食育などについての発言をしていきたいと考えます。そして、各市町村が連携を取り合いながら留萌管内の特色を生かした給食の在り方を提供することで、子どもにとって安全・安心で、新たな気付きや楽しみのある給食となるように努めていきたいです。



「校内給食掲示板」

令和7年度
新規採用栄養教諭
の紹介



①有働 薫 (うどう かおる)

- ②北海道雨竜高等養護学校
- ③幌加内町
- ④紅茶とコーヒーを飲むこと
- ⑤カレーライス、ミートボールスパゲティ、にしんのみりん干し
- ⑥チリコンカンライス
- ⑦今年度の目標は、栄養教諭としての仕事を覚えることです。安心して安全なおいしい給食を提供できるように頑張りたいと思います。



①尾方 野乃佳 (おがた ののか)

- ②北海道南幌養護学校
- ③標茶町
- ④ペーパークラフト
- ⑤さばのみそ煮、揚げパン、チリコンカン
- ⑥たまご茸のみそ汁
- ⑦子どもたちが学校に来ることが楽しみになるような給食を作り続けるために、経験や学びをたくさん重ねていきます。



①中村 千紘 (なかむら ちひろ)

- ②登別市立幌別西小学校 (登別市学校給食センター)
- ③小平町
- ④ディズニーの実写映画を見ること、編み物
- ⑤小平町のタコやホタテが入ったカレー、ルルロツソパスタ、金平ごぼう
- ⑥えんまラーメン
- ⑦子どもたちが学校に来る楽しみのひとつとなるような献立づくりに努め、給食が楽しい時間だと思えるような声かけや食の指導が出来るように頑張りたいです。



①道見 愛佳 (どうみ あいか)

- ②北海道美唄養護学校
- ③札幌市
- ④スープカレー巡り
- ⑤ししゃもフライ、揚げパン、パリパリの細長いポテトが入ったサラダ
- ⑥手作りのハンバーグ
- ⑦楽しい給食の時間となるように教職員や調理員さんと協力して安全な給食作りをしていきたいです。



①小林 芽依 (こばやし めい)

- ②北海道札幌稲穂高等支援学校
- ③札幌市
- ④ドライブ、植物を育てる
- ⑤チリコンカン、みそラーメン、きなことポテト
- ⑥ポトフ
- ⑦様々な事に積極的にチャレンジしながら、生徒たちが献立を見て学校に登校したくなるような給食作りが出来るように頑張っていきたいと思っています。よろしくお願いします。



①河村 和奈 (かわむら かずな)

- ②日高町立日高小学校 (日高地区学校給食共同調理場)
- ③帯広市
- ④焼き菓子を作る
- ⑤肉じゃが、フルーツ白玉、チョコチップパン
- ⑥混ぜ込みピビンバ
- ⑦食育と給食を通して、子どもたちが毎日元気に過ごして、楽しみにする給食を提供できるよう頑張ります。



- 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 私の(自校の)一押し給食メニュー
- ⑦ 今後の抱負

①南部 菜里 (なんぶ なり)

- ②知内町立知内中学校 (知内町学校給食センター)
- ③当別町
- ④スーパー巡り、旅先でその土地のおいしいものを食べる
- ⑤ゆとりっち芋団子汁、夏野菜カレー、ピビンバ
- ⑥いら鶏井
- ⑦安心安全でおいしい給食を提供し、食育を通じて児童生徒の毎日の給食時間がより良いものとなるように頑張ります! よろしくお祈りします。



①山本 真由 (やまもと まゆ)

- ②稚内市立稚内東小学校 (稚内市学校給食センター)
- ③新十津川町
- ④野球観戦、ラジオを聴くこと
- ⑤うの花の炒め物、こぎつねごはん、ハンバーグ
- ⑥姫ほっけの一夜干し
- ⑦安心安全でおいしい給食を提供できるよう多職種の方と連携して参ります。また、子どもたちが大人になったときにも役立つような子どもたちに寄り添った食育に励んで参ります。



①庵崎 彩花 (あんざき あやか)

- ②北海道紋別高等養護学校
- ③奈良県
- ④お菓子作り
- ⑤揚げパン、クリームスパゲティ、奈良県のお雑煮
- ⑥みそラーメン
- ⑦子どもたちが、給食がおいしいから学校に行きたいと思ってもらえるような給食作りを行いたいです。また、給食時間が楽しいと思えるような食育も実施していきたいです。



①宮腰 万里衣 (みやこしまりい)

- ②根室市立成央小学校 (成央学校給食共同調理場)
- ③札幌市
- ④根室でおいしいものを探すこと
- ⑤あさりのかりっとサラダ、とりめし、ししゃもの唐揚げ
- ⑥ひじき入り焼きそば
- ⑦安心安全でおいしい給食を提供し、周りからも求められるような栄養教諭になれるよう、日々精進していきます。



- 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 私の(自校の)一押し給食メニュー ⑦ 今後の抱負

①能登 謙太 (のと けんた)

- ②北海道教育大学付属旭川
小学校・中学校
③旭川市
④御朱印集め
⑤ピビンバ、五目うどん、冷凍みかん
⑥マリネ



暑い夏に提供するメニューでレモン果汁を使用することで、食欲増進を目指して取り入れました。

- ⑦まだ分からないことだらけですが、調理員さんやいろいろな先生と協力して、少しずつ自分色の給食を提供できるように!!

①山田 真子 (やまだ まこ)

- ②札幌市立月寒東小学校
③小樽市
④パン作り、snowman
⑤アップルパイ、マーボー豆腐、枝豆
⑥カレーライス、チョコクリーム、みそラーメン
⑦先生方や調理員さんと協力しながら、おいしい給食、楽しい食育ができるよう頑張ります!



①和田 千明 (わだ ちあき)

- ②札幌市立札幌苗小学校
③札幌市
④クッキング、好きなキャラクターのグッズを集めること
⑤ピビンバ、厚揚げサラダ、みそワタンスープ
⑥カレーライス
⑦調理員さん方と力を合わせ、食べているとどこかほっとできる、そんな給食提供に努めて参りたいと思います。



①栗栖 莉奈 (くり すりな)

- ②札幌市立三角山小学校
③帯広市
④YouTubeで宅トレ(仕事、家事育児でなかなか出来ないのが現状です)
⑤肉じゃが(帯広バージョン)、スパゲティーミートソース、そうめん汁
⑥ブラウンルーから手作りするカレーライス
⑦縁あって、札幌市で栄養教諭として働くことになりました。今は、日々の業務に追われる毎日ですが、早く仕事を覚えて、自分のカラーを出していきたいと思っています。



令和7年度
「子ども給食教室」
が開催されました



日時/8月19日(火)
場所/光塩学園短期大学
調理実習室・給食実習食堂
主催/公益財団法人 北海道学校給食会

- 13回目になる「子ども給食教室」が開催されました。
11名の児童が参加し、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は当会のホームページで紹介しています。

献立

- とりめし
- とうふとなめこのみそしる
- さけのチーズ焼き
- たたききゅうり
- すだちゼリー
- 牛乳



新規・リニューアル等取扱物資のご案内

道産にしんフライ



リニュー
アル

銘柄: 丸一土井水産 規格: 40g
 ☆にしんの旨味を感じられるフライです。北海道産のにしんを3枚に下ろし、食べにくい中骨を骨切り加工しました。塩・こしょうで下味をし、サクサクの衣を付けています。

学給用やわらか国産鶏肉のチキンカツ



銘柄: ヤヨイサンフーズ
 規格: 50g、60g
 粗挽きした国産鶏肉に下味をつけて成型し、やわらかく食べやすいチキンカツに仕上げました。アレルギー物質・栄養面にも配慮し、卵・乳成分原材料不使用、不足しがちな鉄・カルシウムを添加しました。

新規
取扱

トッポギ2cm(国産)



リニュー
アル

銘柄: 藤和乾物
 規格: 1kg 約333個 長さ2cm 約3g/1個
 スティック状、乳白色
 ☆韓国風スープ・チゲ鍋・野菜炒め等幅広く使えます。
 うるち米を製粉し、蒸し練りしてスティック状に加工した韓国のお餅のような食品です。日本のお餅と違って煮とけしないので、煮込み・炒め物等色々なお料理にご使用いただけます。国産米粉を使用し、国内で製造したトッポギです。

★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。

トック(国産)



リニュー
アル

銘柄: 藤和乾物
 規格: 1kg 約200個前後 厚さ約4mm~8mm
 重量 約5g/1個
 ☆韓国風スープ・チゲ鍋・野菜炒め・おしるこ等、幅広くご使用できます。
 うるち米を製粉し、蒸し練りして楕円形状に加工した韓国のお餅のような食品です。日本のお餅と違って煮とけしないので、煮込み・炒め物等色々なお料理にご使用いただけます。袋内でくっつきにくいので、加熱する前にほぐす手間が省けます。国産米粉を使用し、国内で製造したトックです。

☆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。

お米の粉(国産)



新規
取扱

銘柄: 株式会社波里 規格: 1kg チャック付ラミネート袋
 ☆国産うるち米100%の米粉です。シフォンケーキなどの菓子作りから天ぷら、シチューなどに幅広くご利用いただけます。

ナタデココ



銘柄: 天狗缶詰
 規格: 固形量 1kg
 内容個数 約300~350個
 ☆ひんやりデザートに。
 15mmダイスにカットしたナタデココのシロップ漬けです。冷凍することができる包材を使用しているので、凍らせて使えば他のフルーツも冷たくなり美味しく召上げられます。シャリシャリとした食感とナタデココのもちもち感が味わえます。

新規
取扱

冷凍おろし生姜



規格
追加

銘柄: 株式会社丸越
 規格: 1kg
 ☆1kgサイズが追加されました。国産・無添加の為、風味が良く、生姜本来の味、香りがあります。

冷凍おろしにんにく



規格
追加

銘柄: 株式会社丸越
 規格: 1kg
 ☆1kgサイズが追加されました。国産・無添加の為、風味が良く、にんにく本来の味、香りがあります。

(公財)北海道学校給食会 事務所移転のお知らせ

●このたび、8月1日から、事務所を移転いたしましたので、ご案内申し上げます。

【新住所】〒001-0915 札幌市北区新琴似町778番地1

【TEL】011-792-5866 【FAX】011-792-5867



★アクセスの詳細はホームページをご覧ください

第13回 北海道学校給食コンクール

食を愛おしむ学校給食

～道産食材で「もったいない」「ありがとう」を大切に～



調理技術審査

令和6年度最優秀賞
新十津川町
学校給食センター

- ・ナストマライス
- ・白菜サラダ
- ・ネットメロン
- ・牛乳



審査委員長の講話
～日本料理 秋水 店主 田安 透 氏



表彰式



食に関する指導審査

応募締切り：令和7年(2025年)10月31日(金)

1次審査：書類審査

2次審査：令和8年(2026年)1月7日(水)

食に関する指導審査及び調理技術審査

表彰：最優秀賞1チーム、優秀賞1チーム、優良賞2チーム

受賞メニュー：レシピはクックパッド等で公開、ホテルとのコラボメニューや食育イベントの試食として提供(予定)

今年度の会場は
北海道札幌北高等学校

主催：北海道教育委員会 公益財団法人北海道学校給食会

お問合せ先：北海道教育庁学校教育局健康・体育課 ☎011-206-6913



公益財団法人 北海道学校給食会

〒001-0915 札幌市北区新琴似町778番地1

TEL 011-792-5866 FAX 011-792-5867

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。