学校給食広報誌

いただきます

第235号
令和7年11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　釧路市学校給食センター
4　食育ひろば「地域と世界をつなぐ学校給食 ～Globeを通して～」
東川町立東川小学校 栄養教諭　佐藤由美子
5　私の提言「食育指導の充実を目指して」～日々の給食時間を基盤に 凡事徹底～
旭川市立旭川中学校 校長　岩瀬 一弘
6～9　食育・給食の取組紹介 ～世界の料理や食文化に目を向けて～
令和7年度北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会開催案内
10　第66回北海道学校給食研究大会 江差大会
11　令和7年度北海道学校給食功績者表彰
12　令和7年度第1回全道学校給食用パン品質審査会報告

写真提供：「mirusiru.jp」

【ながいもの花】
収穫時期は春と秋の2度ありますが、秋に収穫されたものは特においしいとされます。夏にひっそりと小さな花を咲かせます。

紹介 給食センター
道内各地の給食センターをシリーズで紹介します

児童生徒の心身の健やかな成長を目指して
～安心安全な学校給食の提供

釧路市学校給食センター

1.はじめに

釧路市は、北海道の東部、太平洋岸に位置し、「釧路湿原国立公園」、「阿寒摩周国立公園」の二つの国立公園を有し、国の特別天然記念物である「タンチョウ」や「阿寒湖のマリモ」など世界的にも貴重な動植物が生息する雄大な自然に囲まれ、自然と都市の調和が取れた魅力的な東北海道の中心的都市です。

釧路といえば、新鮮な海産物が有名です。令和6年には2年連続で水揚げ量日本一を記録し、イワシやスケトウダラ、マダラ、カレイ類、サンマ、イカなど釧路沖の豊かな漁場で獲れた美味しい魚介類が一年を通して店頭に並び、飲食店や家庭の食卓を彩ります。

令和6年に高速道路が札幌までつながる道東自動車道が完成し、物流機能の向上が図られ、移動時間の短縮は観光振興にもつながり、地域間交流が促進、令和6年度の観光入込客数は約455 万7千人を数えました。

釧路湿原サテライト展望台

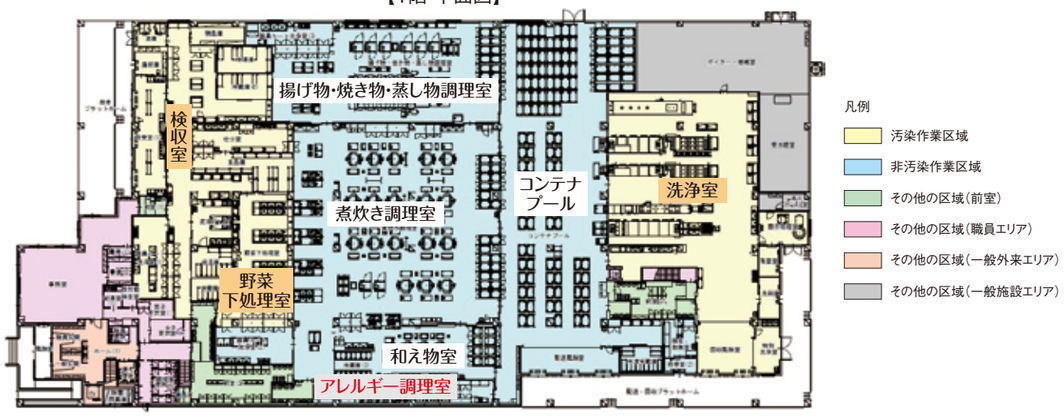
冷涼な気候が特徴で、夏でも涼しく快適で過ごしやすいまち、春先には花粉ゼロのまちとして、移住・長期滞在に適した地域の魅力を全国にPRしており、北海道が取りまとめる『北海道体験移住「ちょっと暮らし」』実績において、令和5年度には13年連続の全道一位を獲得しています。

2.給食センターの概要

名　　称	釧路市学校給食センター
所 在 地	釧路市貝塚3丁目7番22号
敷地面積	18,515.90㎡
建築面積	4,320.97㎡
延床面積	5,356.94㎡
構　　造	〈給食センター〉 鉄筋コンクリート造地上2階建+PH 〈廃水処理施設〉 鉄筋コンクリート造平屋建

幣舞橋と釧路フィッシャーマンズワーフMOO

【1階 平面図】



煮炊き調理室

揚げ物・焼き物・蒸し物調理室

供用開始	令和7年4月
調理能力	11,000食/日 （アレルギー対応食100食/日を含む）
受 配 校	小学校25校、中学校14校、 義務教育学校1校

3.ふるさと給食

釧路市の学校給食においては、出来るだけ地場産食材を使うよう心がけており、釧路産の食材の素晴らしさ、地域の食文化の豊かさを児童生徒に実感してもらうため、「ふるさと給食」を実施しています。

これまで、「ふるさと給食」として、釧路沖で獲れた『タラ』や『クジラ』を使ったタラフライ、クジラの中華そぼろ、クジラ味噌ちゃんこ汁、クジラ団子キムチ汁、また阿寒産の『豚肉』や『わかさぎ』を使った阿寒ポークの照り煮、阿寒ポークのジンギスカン風、阿寒ポークの生姜煮、わかさぎの佃煮、音別産の『蕗』を使った蕗と昆布の佃煮などを提供するほか、釧路産の『パプリカ』『昆布』『いわし』なども積極的に取り入れています。

ふるさと給食
〈白飯、阿寒ポークのスタミナ豚汁、タラフライ、昆布の佃煮、牛乳〉

4.アレルギー対応食の提供開始

令和7年4月に供用開始した釧路市学校給食センターにおいては、アレルギー対応食専用調理室を整備し、令和7年度3学期からの対応食提供を目指し、準備を進めています。

アレルゲンとして該当者の多い「卵」、「乳」を対象とし、除去及び代替食を提供します。何よりも安全性を最優先として、事故防止を徹底し、アレルギーのある児童生徒においても、給食時間を安全に楽しく過ごすことが出来るよう取り組んでいきます。

アレルギー対応食専用調理室

食育ひろば

「地域と世界をつなぐ学校給食 ～Globeを通して～」

東川町立東川小学校　栄養教諭　佐藤由美子

1.はじめに

北海道のほぼ中央にある東川町は、自校方式給食で小学校4校、中学校1校、約900食の給食を提供しています。米の町、水の町、写真の町、国際交流の町など数々の特徴を活かし、町内幼、小、中、高の6校で「Globe」の学習をしています。

「Globe」は、地域・日本の文化を理解するローカル要素、世界の文化を学ぶグローバル要素、英語をツールとしたコミュニケーション要素の3つの要素を学びます。学校給食も「Globe」と関連し実施されています。

2.学校給食と「Globe」の3つの要素

①給食とローカル要素～地産地消で地域の農業・産業を学ぶ～

◉JAひがしかわとの連携

年3回、地元で収穫される野菜と栽培の様子や含まれる栄養素、おすすめの調理などをまとめた資料の提供を受け給食に活用し「JA食育の日」を実施しています。

【JA食育の日】

「鶏肉の軟白長ねぎ塩ソースかけ」

軟白長ねぎ

◉体験農園、学校田の作物を利用

7月から11月には隣接する体験農園から、ニンニク、じゃがいも、大根、とうもろこし、すいか、かぼちゃ、さつまいもなどが届き給食に活用されています。

学校田では、「田んぼの学校」の先生（地域の方々）より稲作の指導を受け小学5年生と中学1年生が田植え、草取り、刈り取りをし、収穫された米を給食で活用しています。

◉地元の加工食品の利用

地元の食品加工業者から豆腐、厚揚げ、こんにゃく、みそ、麺類などを購入しています。

②給食とグローバル要素～給食で世界を旅しよう～

栄養教諭がALT（外国語指導助手）、CIR（国際交流員）から出身国の料理や文化を習い、献立を作成し、アメリカ、中国、カナダ、韓国、ノルウェー、ロシア、フィンランド、フィリピン、アイルランド、インドネシア、ミャンマーの料理を献立に取り入れています。

【給食で世界を旅しよう　インドネシア料理】

「ナシゴレン、バッソ（肉団子のスープ）、アチャール（ピクルス）、マンゴー、ススサビ（牛乳）」

「配付資料：インドネシア料理について」

③給食でコミュニケーション要素

4年生は、東川町の学校給食を学習し、良さや特徴を生かした給食の献立をグループで立て、外国人ゲストにプレゼンをする授業があります。その中からGlobe給食として児童の献立を実施しています。

3.おわりに

地域から世界まで広く学び体験することで、学校給食が多くの人々の関わりによって成り立っていることに気づくことができました。

今後も児童の興味や気づきを深められるように、たくさんの要素を含んだ献立作成に取り組み、給食を届けたいと思います。

私の提言

「食育指導の充実を目指して」～日々の給食時間を基盤に 凡事徹底～

旭川市立旭川中学校　校長　岩瀬　一弘

1. はじめに

学校給食は、児童生徒の健やかな成長を支えると同時に、「生きる力」を育む教育活動の一翼を担っており、その果たす役割は大変大きなものである。栄養のバランスを整えるだけでなく、食文化への理解や他者への感謝の心を育てる場でもあり、学校における食育の中心的な役割を担っている。だからこそ、日々の給食の時間を大切に、楽しく、そしておいしく食事をいただく場を作り出したい。

本校は小中連携・一貫教育の推進校としての役割を担い、小中の教育活動を有機的に結びつけることで教育の効果を高めることに取り組んでおり、校舎も旭川小学校と一体となっている。また、旭川小学校には栄養教諭も配置されていることから、日常的な取組の中にも食育が位置づけられており、両校において工夫した実践が行われている。その一端を3つの柱に沿って紹介したい。

2. 給食だよりの活用と掲示板の設置

給食センターから毎月発行される給食だよりでは、その月の栄養テーマや食育目標が明記されている。例えば「夏の食生活について知ろう」「1年間の食生活を振り返ろう」といった身近なテーマが掲げられており、中学校では、それらの目標を踏まえ保健体育科や家庭科、総合的な学習の時間の学習内容と連動させている。また、小学校では食育に関する掲示板が常設されており、時期にあった適切な資料の提示で児童の給食等への意識付けにも繋がっている。個人的にも各月の給食だよりや掲示板で示される目標と献立表の内容は、毎日の生活に張りと潤いを与えてくれている。

中学校　食育授業

小学校　食育掲示板

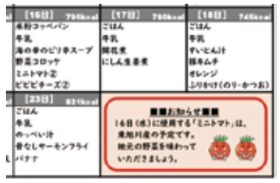
3. 日常の中の食育実践

配膳や片付け、あいさつの習慣など、日々の給食時間そのものが食育の大切な機会である。何気なく積み重ねられている教職員によるちょっとした声掛けや級友とのコミュニケーションも、個々の生徒にとっての「気付き」を促す契機となり、それが「成長の源」にもなっている。特別なプログラムでなくとも、日常の凡事を徹底することが、確かな教育効果につながっていく。特に旭川小・旭川中の残食率の低さはその賜物であると感じる。また同時に、健全な当たり前が給食時間に浸透することで生徒・教職員にとっての心理的安全性が高まり、ウェルビーイングの向上にも寄与することになる。毎日聞こえてくる給食時間特有の楽しそうな声、音、空気をこれからも大切にしたい。

4. 地産地消メニューの活用

本市でも、他の地域同様に地元産の食材を使った献立を定期的に導入している。例えば旭川産の米やほうれん草、ミニトマトなどを使用し、その紹介を給食だよりや校内放送でも取り上げている。とりわけ本校の立地する東旭川地区は農業を身近に感じられる地域ということもあり、生徒たちが「自分のまちの食」に関心をもつことで、地域理解を一層深めるとともに、ふるさと意識の醸成にもつながっている。

東川町産食材を使った給食



給食だよりの一部

5. おわりに

以上のとおり本校での実践は、派手さはないが、日々の丁寧な積み重ねが生徒の心と体を育てる力になっている。改めて感じることは、食育は決して特別なことではなく、日常にこそ本質があるということである。当たり前であることに感謝し、食べ物を大切に扱う。粗末にしない。そのような「凡事徹底」を合言葉に、今後も地道に取り組んでいきたい。

世界の料理 ～世界の料理や食文化に目を向けて～

昨年のパリオリンピック・パラリンピック開催に続き、今年は、大阪万博が開催され盛会に終わりました。
今号では、北海道の給食で実施された世界の料理をご紹介します。

フランス 「ロールパン、ポトフ、チキンピカタ、ラタトゥイユ、シュークリーム、煮干し、牛乳」

ニセコ町立 ニセコ小学校

2024年の夏季オリンピックがフランスのパリで開催されたため、それにちなんだ料理を提供しました。学校給食を通して諸外国の理解を深めたり、また、オリンピックを通して学校給食に興味・関心を持ってもらったりすることをねらいとしています。子どもたちに給食を楽しみにしてもらえるように彩りを意識しました。また、旬の地場の夏野菜もたっぷり使用しています。（栄養教諭　大元　美来）

◉材料　※**ラタトゥイユ**のみ（1人分）

なす	12g
ズッキーニ	12g
玉ねぎ	15g
ピーマン	5g
黄ピーマン	5g
ベーコン	5g
トマト	25g
にんにく（生）	0.3g
コンソメ	0.3g
塩	0.05g
こしょう	0.01g
オリーブオイル	0.5g

〈作り方〉

①なすとズッキーニは厚めの銀杏切り、玉ねぎ、ピーマン、黄ピーマンは角切り、ベーコンは細切りにし、ニンニクはすり下ろす。
②なすとピーマンは、素揚げにする。
③回転釜にオリーブオイルとにんにくを入れ、香りが出るまで熱したら、ベーコンを入れて炒める。
④玉ねぎを入れて炒め、軽く火が通ったらトマトを入れて、トマトの汁気で煮る。
⑤ズッキーニを入れて煮る。
⑥コンソメ、塩、こしょうで味付けをし、黄ピーマンを入れる。
⑦素揚げにしたなすとピーマンを入れて、中心温度を確認する。

スウェーデン 「みそラーメン、シナモンロール、牛乳」

礼文町立 礼文小学校

スウェーデン発祥のシナモンロールは、食べやすいようにシナモン控えめで作りました。見た目のかわいらしさと食缶を開けたときの甘い香りに「おいしそう～」という言葉がきこえてきました。シナモンロールを初めて食べる子どもたちも、「はじめて食べたけどおいしかった」と喜んでいました。当日の給食メモでは、シナモンロールがスウェーデンでよく食べられていることを伝えました。（栄養教諭　石田紗理奈）

◉材料

※シナモンロールのみ（1人分）

	強力粉	20g
	牛乳	10g
	有塩バター	2.5g
	ドライイースト	0.5g
A	溶かしバター	1.6g
A	三温糖	10g
A	シナモン	1g

〈作り方〉

①バターを溶かし、牛乳、バター、ドライイースト、三温糖を混ぜ合わせる。
②ひとまとまりになった生地を正方形に広げる。
③広げた生地にAを合わせたものを塗る。
④生地を丸めて6等分に切る。
⑤スチコンに並べて加熱する。

タイ 「カオ・ラートナー・ガイ、チンゲンサイのスープ、バナナ、牛乳」

札幌市立 西岡南小学校

カオ・ラートナー・ガイは、タイの屋台で食べられている定番料理で、あんかけにしたとり肉や野菜をごはんにかけていただきます。「カオ」はごはん、「ラートナー」はあんかけ、「ガイ」はとり肉という意味です。味つけにナンプラーを使用していますが、あまりくせは強くないので、子どもたちもよく食べるメニューです。札幌の市立学校では定番の世界の料理です。（栄養教諭　生出　夏海）

◉材料

※カオ・ラートナー・ガイのみ（1人分）

白飯	180g
鶏もも肉（1.5㎝角）	50g
しょう油	0.5g
酒	1.5g
こしょう	0.01g
小麦粉	2g
片栗粉	2g
揚げ油	1g
玉ねぎ（1.5㎝角）	30g
ピーマン（1.5㎝角）	5g
赤ピーマン（1.5㎝角）	5g
小ねぎ（小口切り）	3g
サラダ油	0.2g
ナンプラー	1g
しょう油	1.3g
オイスターソース	2g
きび砂糖	2g
酒	1g
みりん風調味料	1g
一味唐辛子	0.01g
コーンスターチ	0.7g
鶏ガラスープ／水	2g／25g

〈作り方〉

①下味をつけた鶏肉に粉をまぶして揚げておく。
②釜にスープ・調味料を入れ、加熱する。
③火を止め、コーンスターチでとろみをつけてあんを作る。作ったあんは取り出して置いておく。
④油を熱し、玉ねぎを炒めて火が通ったら、小ねぎ・①の鶏肉・ピーマン・赤ピーマンを入れる。
⑤③のあんを入れて加熱し、味をととのえて仕上げる。

中国 「チャーハン、わかめスープ、揚げ餃子ロール、牛乳」

苫前町立 古丹別小学校

チャーシューを使用したチャーハンは特に人気があり、食べ残しもほとんどありません。グリンピースもチャーシューと一緒に食べてくれます。（栄養教諭　蟻戸　恵子）

◉材料　※**チャーハン**のみ（1人分）

	苫前町産ななつぼし	60g
A	塩	0.7g
A	こしょう	0.02g
A	しょう油	1.8g
A	酒	1.2g
A	ごま油	1g
	冷）チャーシュー切り落とし	20g
B	長ねぎ	4g
B	冷）グリンピース	4g
B	人参	5.5g
B	おろし生姜	0.3g
B	しょう油	1.3g
B	ごま油・酒	各1g
	冷）ふんわり炒り卵	16g

〈作り方〉

①米を研いだらAの調味料と水を入れて30分以上漬けておく。　②長ねぎ、人参は粗みじん切りにする。
③冷）ふんわり炒り卵、冷）チャーシュー切り落としはスチコンで蒸しておく。
④①の炊きあがりを見計らって、釜でBの具を炒める。　⑤炊きあがりのごはんに②③④を入れて攪拌する。

アメリカ「ロコモコ、チキンスープ、シーザーサラダ、パインゼリー」

北海道小平高等養護学校

ハワイ発祥のロコモコ。寄宿舎の夕食の献立です。生徒に人気の照焼きソースをかけています。

（栄養教諭　杉山　香織）

◉材料　※ロコモコのみ（1人分）

精白米……92g

A
- 豚挽肉……77g
- 木綿豆腐……37g
- 玉ねぎ……29g
- 人参……7g
- パン粉……3g
- 卵……3g
- おろし生姜……1g
- 塩/こしょう……0.5g/0.02g

B
- 玉ねぎ……44g
- エリンギ……22g
- 米油/塩・こしょう……1/ 0.5g/0.01g

とろっとまるオムレツ……50g

C
- 三温糖/酒……5g/10g
- みりん風調味料……10g
- しょう油……7g
- 顆粒和風だし……0.5g
- 水/片栗粉……8g/3g

〈作り方〉

①米を炊く。　②豆腐は、茹でて、水を切り、細かくする。　③玉ねぎ、人参は、みじん切りにする。
④ボウルにAの材料を入れて、粘りが出るまで混ぜ、小判形にかたちを整える。　⑤オーブンで、④を焼く。
⑥Bの玉葱は、1cmの輪切り、エリンギは、短冊切りにする。鍋に、米油をひき、玉ねぎ、エリンギを炒め、塩、こしょうをする。
⑦とろっとまるオムレツを蒸し器で蒸す。⑧鍋に、Cを入れ、加熱し、ソースを作る。
⑨皿に、ごはんを盛り、⑥の玉ねぎ、エリンギをのせ⑤のハンバーグ、⑦のオムレツをのせ、⑧のソースをかける。

イタリア「スパゲティーボロネーゼ、きのこのマリネ、パンナコッタ、牛乳」

北海道星置養護学校ほしみ高等学園

ボロネーゼは、美食の街として有名なイタリア・ボローニャで誕生しました。フランスの煮込み料理「ラグー」をもとにした挽き肉をじっくり煮込んで作る料理です。この日は、挽肉を一度天板で堅焼きした挽肉の塊をゴロゴロ入れデミグラスソースで仕上げ、食べ応えのあるソースになりました。大豆も入れてさらにボリュームアップしました。

（栄養教諭　奥河　紀子）

◉材料

※スパゲティーボロネーゼのみ（1人分）

- スパゲティー……100g
- オリーブ油……2g
- 合挽肉/塩……50g/0.3g
- 玉ねぎ……70g
- 人参……15g
- 油……1.5g
- おろしにんにく……0.3g
- ゆで大豆……20g
- 大豆ミート……10g
- デミグラスソース……80g
- 赤ワイン……5g
- 砂糖……1g
- しょう油……3g
- 粉チーズ……1g
- バター……2g

〈作り方〉

①合挽肉に塩をふり天板に敷き詰めオーブンで焼き、焼き上がったら油を切り荒くほぐしておく。
②みじん切りにした玉ねぎ、人参、にんにくを油でよく炒め、大豆ミートと大豆、焼いた合挽肉と調味料を加え煮込む。
③仕上げに、粉チーズとバターを加え、茹でたスパゲティーにかける。

ミャンマー「ご飯、豚大根スープ、チェッターヒン、小松菜ときのこのオイスター炒め、冷凍マンゴー、牛乳」

東川町立東川小学校

役場勤務のCIR（文化交流員）から、ミャンマーの文化や料理を習いました。これは、家庭でよく食べる料理です。ミャンマーの人々は、甘い物をあまり好まないそうです。そのため料理にも砂糖が使われることはほとんどありません。味の決め手は、塩、こしょう、そして味の素です！　ミャンマーに味の素の工場があるため、非常に普及しており料理には欠かせないとのことです。

（栄養教諭　佐藤由美子）

◉材料　※チェッターヒンのみ（1人分）

- 鶏もも肉（一口大）……45g
- しょう油……1g
- パプリカパウダー……0.5g
- ターメリック……0.5g
- 玉ねぎ（スライス）……30g
- 生姜（みじん切り）……0.5g
- にんにく（みじん切り）……0.3g
- ダイスカットトマト……10g
- ナンプラー……0.2g
- 鶏ガラスープ（顆粒）……0.3g
- 米油……0.8g
- 塩……0.4g
- うま味調味料（味の素）……0.05g

〈作り方〉

①一口大に切った鶏もも肉に、しょう油、パプリカパウダー、ターメリックで下味をつける。
②にんにく、生姜、玉ねぎを炒める。
③玉ねぎが透き通ったら鶏肉を入れて炒める。
④鶏肉の色が変わったらトマト、鶏ガラスープを入れ、鶏肉がかぶるくらいまで水を入れ煮る。
⑤鶏肉に火が入り、トマトの酸味が飛んだらナンプラー、塩、うま味調味料で味付けをする。

お知らせ

令和7年度　北道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会

- ●目的　栄養教諭・学校栄養職員の資質向上を図り、学校給食の充実、発展を目的とする
- ●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
- ●後援　北海道教育委員会　（公財）北海道学校給食会
- ●日時　令和8年1月8日（木）　1日日程
- ●場所　ホテルライフォート札幌（札幌市中央区南10条西1丁目　TEL 011-521-5211）
- ●内容　◎講演　◎実践発表　◎新製品開発報告　◎北海道教育委員会連絡

第66回 北海道学校給食研究大会 江差大会

「学校給食の充実と心豊かに生きる力を育む食育の推進」
～地域に学び、人を育て、子どもから出発する教育のまち 江差～

開催日／令和7年8月8日（金）　会場／江差町文化会館・江差中学校

主催／第66回北海道学校給食研究大会実行委員会〈北海道教育委員会、江差町教育委員会、北海道学校給食研究協議会、（公財）北海道学校給食会〉

全道各地から教職員・学校給食調理場職員・教育委員会職員・学校給食関係者など学校給食や食育に携わる関係者約130名が参加し、食育の推進や学校給食の充実などについて研鑽を深めました。

◆開会式

主催者あいさつ

・大会長　中島　俊明（北海道教育委員会教育長）

祝　辞

・江差町長　照井誉之介

次期開催地あいさつ

・留萌市教育委員会　教育長　高橋　一浩

◆令和7年度北海道学校給食功績者表彰式

◆基調講演（シンポジウム）

・演題　「地元をもっと好きに！ 地域とのつながりから始まる檜山の学校給食の取組」

・講師（コーディネーター）

武庫川女子大学教育学部教育学科

教　授　　藤本　勇二　氏

講　師（シンポジスト）

江差町立江差小学校	栄養教諭	山本　要	氏
厚沢部町立厚沢部小学校	栄養教諭	大本　真由	氏
乙部町立乙部中学校	栄養教諭	大里　洋美	氏
厚沢部町立館小学校	校　長	大滝　英樹	氏
乙部町PTA連合会	会　長	甲谷　勇介	氏
ハーベストネクスト株式会社 CR推進室	室　長	畠山　由佳	氏

◆分科会発表者

◉第1分科会「食育体制及び危機管理体制」

・乙部町教育委員会事務局長兼学校給食センター	所　長	野澤　明司
・江差町立南が丘小学校	校　長	安田　善紀

◉第2分科会「学校給食を活用し教職員が連携した小・中学校における食に関する指導」

・北広島市立広葉中学校	栄養教諭	吉田　絵里
・江差町立江差小学校	栄養教諭	山本　要

◉第3分科会「特別支援学校、特別支援学級における学校給食と食に関する指導」

・北海道帯広養護学校	栄養教諭	伊倉ひとみ
・北海道今金高等養護学校	教　諭	山本　拓郎

◉第4分科会「地場産物を活用した献立・調理の工夫と衛生管理の工夫」

・共和町立東陽小学校	栄養教諭	石﨑　惠子
・七飯町立七重小学校	栄養教諭	山家　惠
・七飯町学校給食センター	調理員	岡田　美恵

展示会場

分科会

当日の昼食

令和7年度 北海道学校給食功績者表彰

令和7年度北海道学校給食功績者として、学校給食の充実及び学校における食育の推進に特に功績のあった学校給食関係者9名が選ばれ、江差町において開催された第66回北海道学校給食研究大会の開会式の席上で表彰されました。心からお祝い申し上げます。（五十音順）

受賞おめでとうございます

内山　志乃　栄養教諭

北海道小樽高等支援学校

25年の永きにわたり、学校栄養職員、専門員及び栄養教諭として学校給食の業務に従事している。児童生徒の障がいの状況や発達の段階等を踏まえながら、体格や生活活動の実態を考慮した栄養量の基準を作成し、食育の観点等を踏まえた献立を作成するとともに、教職員と連携しながら、教材等を工夫し、児童生徒の実態に応じた食育の推進に尽力している。また、北海道特別支援学校栄養教諭研究協議会の副会長として、人材の育成に励むとともに、学校給食の振興に尽力するなど、その功績は顕著である。

太田都志美　調理員

訓子府町認定こども園

27年の永きにわたり、調理員として学校給食の業務に従事している。学校給食調理業務の公務災害を防止するため、職場研修において、ヒヤリハット事例の発表を行うなど、リーダー的存在として指導力を発揮し、調理員の資質向上や職場環境の改善に尽力している。また、町内小学校の給食センターの施設見学における説明者を務めるほか、家庭科の授業の一環として、「給食こんだて作成授業」の審査員を務めるなど、食育の推進に貢献しており、その功績は顕著である。

大橋　望　栄養教諭

北海道札幌伏見支援学校

29年の永きにわたり、学校栄養職員、専門員及び栄養教諭として学校給食の業務に従事している。地元野菜を使用した献立が農林水産省のHPで「ふるさと給食自慢」として紹介されたほか、給食を通じて児童生徒に地元野菜の魅力を伝える授業を行うなど、学校給食の充実や食育の推進に寄与している。また、全国学校給食甲子園の女子栄養大学特別賞及び食育授業部門優秀賞並びに北海道学校給食コンクール優良賞を受賞するなど、その功績は顕著である。

清水美智代　給食調理員

旭川市立高台小学校

47年の永きにわたり、給食調理員として学校給食の業務に従事している。学校給食施設設備の状況を踏まえ、調理業務の衛生管理について指導を行い、後輩の育成に努め、安全・安心でおいしい学校給食の提供や調理技術の向上に尽力している。また、調理業務に係る豊富な知識を生かして職場のリーダーとして活躍し、長年にわたり学校給食の発展充実に尽くしてきたことが評価され、上川管内学校給食功績者表彰を受賞するなど、その功績は顕著である。

西川　英子　給食調理員

苫前町学校給食共同調理場

28年の永きにわたり、給食調理員として学校給食の業務に従事している。主任調理員として、栄養教諭と連携しながら給食調理を統括し、調理員の中心的な役割を務めながら、調理技術の研さんに努め、他の模範となるなど、調理員の資質向上や学校給食の質的向上に尽力している。また、栄養教諭と協力して地場産物を献立に取り入れたほか、町内の小学校の稲作体験学習を通して地域と連携した食育を推進するなど、その功績は顕著である。

藤村美登利　給食調理員

北海道夕張高等養護学校

23年の永きにわたり、臨時調理員及び給食調理員として学校給食の業務に従事している。地場産物を活用したメニューを考案し、献立の充実に尽力しているほか、調理業務における作業工程の確認や衛生管理チェックリストの記録を行い、事故の発生の未然防止に貢献している。また、食物アレルギーを有する生徒への給食提供が確実に行われるよう、配膳時の確認を適切に行い、安全・安心な給食提供に努めるなど、その功績は顕著である。

藤原　玲子　調理員

札幌市立光陽小学校

28年の永きにわたり、調理員として学校給食の業務に従事している。札幌市の給食調理業務推進委員会の班長主任や学校給食衛生管理連絡会議の委員を務め、学校給食の充実や衛生管理の向上に尽力している。また、調理主任として、調理員の指導的役割を果たすとともに、新規学校調理員研修における講師として、衛生管理や施設管理の指導を行い、人材育成に努めるほか、札幌市学校給食共通献立の改善に貢献するなど、その功績は顕著である。

松宮　路子　栄養教諭

札幌市立中央小学校

32年の永きにわたり、栄養士及び栄養教諭として学校給食の業務に従事している。札幌市学校給食栄養士会の副会長及び会長を歴任し、栄養士や栄養教諭を対象とした研修会や市民を対象とした学校給食展を開催するなど、職員の資質向上や学校給食の啓発に尽力している。また、栄養士を代表して札幌市学校給食運営委員会の委員を務め、専門的な立場から学校給食の運営についての審議に携わるなど、その功績は顕著である。

山下江美子　調理員

中標津町学校給食センター

31年の永きにわたり、調理員として学校給食の業務に従事している。地産地消給食「中標津丸ごと給食」の献立作成等に積極的に携わるなど、学校給食の充実や食育の推進に尽力している。また、調理員のチーフとして、栄養教諭や事務職員と連携し、調理作業の効率化を図るとともに、豊富な知識や経験を活かし、他の調理員への指導を行うほか、町内小学校の給食センターの施設見学における説明者を務めるなど、その功績は顕著である。

令和7年度

第1回 全道学校給食用パン品質審査会

主催／北海道教育委員会、(公財)北海道学校給食会
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

令和7年度第1回全道学校給食用パン品質審査会が、7月4日(金)、(公財)北海道学校給食会の研修室を会場に行われました。パン品質審査会は、「学校給食用のパンの品質を向上させ、学校給食の充実を図り食育の推進に役立てることと、多くの学校給食関係者に公開して、パンの品質に関する知識を深める」ことを目的として年に2回、夏場と冬場に行われています。

●審査員

(北海道製粉連絡協議会推薦者及び関係製粉会社から派遣者)

・横山製粉株式会社　小野　秀樹（審査員長）
・株式会社ニップン　西野　　計
・日清製粉株式会社　山本　幸弘
・木田製粉株式会社　田中　裕樹
・江別製粉株式会社　松本　　愛

◎上記審査員に加え北海道学校給食研究協議会各部会から4名が参加しました。学校給食用のパンについて、長時間にわたり丁寧かつ慎重な審査が行われました。

審査員の講評

●焼き色が均一で美しく、視覚的にも高評価であった。
●パンの品質が全体的に安定していて、製造技術・設備の向上が感じられた。
●一部、発酵不足や発酵が若い(発酵不足)パンが見られ、改めて発酵工程の見直しが必要と感じた。
●水分量が少なく、食感が固いと感じられたパンもあった。

参加者から

●審査会に参加することで、現場の献立やパン選定に活かせる学びがあった。
●減塩に配慮されたパンの実例が参考になった。
●子どもたちにも審査の様子を伝えるなど、今後の食育に生かしたい。

※審査の詳細は当会HPの【諸会議報告】2025.08.07 をご参照ください。

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。