

# いちごいただきます



第236号  
令和8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 遠別町学校給食センター
- 4 食育ひろば 「地場産物を活用した食育」 鶴居村立鶴居小学校 栄養教諭 井上香樹
- 5 私の提言 「地域とつながる学校給食(釧路市)の献立」 釧路市立中央小学校 校長 小川一法
- 6～8 令和7年度北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会報告
- 9 新規・リニューアル等取扱物資のご案内
- 10 令和7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7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
- 12 令和7年度北海道学校給食コンクール



## 【いちごの花】

いちごは1年を通して流通していますが、出荷量が最も多くなるのは2月から4月にかけてです。本来の自然な旬は初夏(5月～6月)ですが、現在はハウス栽培技術の向上により、春先が最も美味しい「いちごの季節」として定着しています。



## 子どもたちに地元の味を! 季節ごとの新鮮な農水産物を使用した給食の提供 遠別町学校給食センター

### 1. はじめに

遠別町は、北海道の「ひだりうえ(北西部)」に位置し、広大な大地と豊かな自然に囲まれた、人口約2,200人の一次産業が盛んな町です。

農業では日本の水稲北限の地であり、町内全域でもち米を生産しています。酪農業では乳牛を飼育し、美味しい牛乳を出荷しています。また、日本海に面しているため漁業も盛んで、ホタテ、タコ、ホッキ貝など新鮮な海の幸も楽しめます。

観光施設では、富士見ヶ丘公園、河川公園、旭温泉、道の駅「えんべつ富士見」などがあり、シーズンには多くの観光客が訪れます。町の風景は四季折々に変化し、春には桜が咲き誇り、夏には緑豊かな田園風景が広がり、秋には木々が色づき、冬には一面の銀世界が訪れます。

こうした背景を持つ遠別町では、四季折々の食材が豊富にあります。中でも「ホタテ」「タコ」「じゃがいも」を使

用した「遠別コロッケ」は町のB級グルメとして認定されており、町内外のイベントで販売し大変好評を得ています。また、地域の特産品として学校給食にも提供しており、子どもたちは地元の味を楽しんでいます。

### 2. 学校給食センターの概要

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 名称   | 遠別町学校給食センター                         |
| 所在地  | 天塩郡遠別町字本町5丁目15-1                    |
| 敷地面積 | 519.03㎡                             |
| 建物面積 | 519.03㎡(本体棟)                        |
| 構造   | 鉄骨造 平屋建                             |
| 供用開始 | 平成15年4月                             |
| 食数   | 350食/日(小学校1校、中学校1校、遠別町<br>幼児センター1園) |
| 調理方式 | ドライシステム                             |



富士見ヶ丘公園から見た眺め



中央を流れる遠別川と田園風景



調理室



### 3. 地場産品の活用

遠別町では主に5月から11月にかけて地元農産物販売グループ「花菜夢」さんで作られている野菜を納品してもらい、給食に使用しています。特に9月・10月は使用する野菜のほぼすべてが「花菜夢」さんの野菜です。7月・8月にはスイカ、8月にはメロンといった旬の果物が登場するほか、年に数回、遠別産のタコ頭を使用した「タコカレー」を提供しています。

さらに、遠別商工会女性部さんからは年に3回、町のB級グルメ「えんべつコロッケ」を幼・小・中学校へ無償で提供していただいています。ホタテとたこ足が入った手作りコロッケは子どもたちにも人気のメニューです。



遠別メロン給食



遠別コロッケ給食

### 4. 食に関する指導の取組

小学校では、玄関に給食のメニューとその日に使用している食材を3つの食品グループに色分けをして掲示する場所を設けています。子どもたちは学校に来ると毎朝今日の給食を確認して給食の時間を楽しみにしてくれている様子が見受けられます。



献立ボード

その他、年に1回、各学年で「食に関する指導」を行っています。6年生には給食についてのお話をした後に、給食の献立を考えてもらいメニュー化し、献立は2月の給食で登場しました。

さらに年に数回セレクト給食を実施しています。子どもたちはとても楽しみにしているようです。小学6年生、中学3年生については3月で卒業なので「好きなメニューアンケート」を実施し、人気のあったメニューが3月の献立に登場します。このように、食への関心を高める取り組みは今後も大切にしていきたいと考えています。



献立アンケート

## 「地場産物を活用した食育」

鶴居村立鶴居小学校 栄養教諭 井上 香樹



## 1. はじめに

鶴居村は北海道東部に位置し、釧路湿原国立公園に抱かれた小さな村です。酪農が盛んで新鮮な生乳を使った加工品が多数あります。

鶴居村には小学校が2校、中学校が1校あり、各小学校に併設された調理場でそれぞれ(180食/40食)の給食を作っています。また、鶴居村では各調理場で生地から調理員が愛情込めて作った、できたてのパンを提供しており、児童生徒からも人気があるメニューのひとつになっています。

## 2. 給食の献立について

## ◎地場産物

給食の献立には、鹿肉や地域でつくられた牛乳からできているアイスクリームを使用しています。

鹿肉は、鹿肉ハンバーグや鹿肉カレーなどで提供しています。



「鹿肉カレー、アイスクリーム、牛乳」

## ◎給食時間

給食時間の放送を活用し、その日に使用する食材の豆知識や食事のマナーの情報をクイズなどで、児童に情報発信しています。食器についた米粒を綺麗にとったり、苦手なものも自分なりの一口をチャレンジしたりできるように担任と連携しながら声かけを行っています。

## 3. 食に関する指導の取組

鶴居村では、令和2年度より、小・中学校9年間を見通

した村内統一の全体計画を作成し、食育を進めています。学校給食を通じて食育を推進し、地場産物の活用による地産地消に力を入れています。

## (小学校)

鶴居村は酪農が盛んなため、村内にある農畜産物加工施設を訪問させていただき、地場産物の牛乳を使ったアイスクリーム作りを行っています。また、地域の農場へ訪問させていただき、酪農体験を行っています。

児童は体験を通して、地域の産業に対する理解を深め、生産者や食べ物に対する感謝の念を育んでいます。

## (中学校)

2年生を対象に地産地消についての授業を実施しています。地産地消の良さや、鶴居村の地場産物について理解を深めた後、鶴居村の地場産物であるエゾ鹿に関わる方から実際にお話を聞き、

理解を深めました。これらを通じて、生徒からは、「もっとジビエや地域のことを消費したいと思った。」「これからも鶴居産の食べ物を感謝して食べたい。」「地産地消は、環境に優しいことがわかった。」という感想がありました。



酪農体験の様子



アイスクリーム作り体験の様子

## 4. おわりに

給食や食に関する指導を通じて、児童生徒が生涯心身ともに健康に過ごせるように努めてまいります。また、今後はより地場産物を活用し給食指導や食に関する指導に取り組んでいきたいと思っています。

私の  
提言「地域とつながる学校給食  
(釧路市)の献立」

釧路市立中央小学校 校長 小川 一法



## 1. はじめに

学校給食は、子どもたちが毎日の学校生活の中で特に楽しみとしているものの一つであり、生活の営みの一部です。その役割はとても大きく、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、成長期にある子どもたちに必要な栄養を補うことはもとより、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材にもなります。釧路市では、毎日の献立や特色あるメニューを通じて、「地域を知る」「地域を大切に」食育にも力を入れており、地域の自然・文化・産業とつながる「生きた学び」の場となっています。

(釧路管内は8市町村で構成されていますが、今回は釧路市の給食献立の特色について、ご紹介します。)

## 2. 釧路の味を知る

釧路市では、できるだけ地元や北海道産の食材を給食に使用しています。お米や牛乳、小麦粉、野菜など、子どもたちにとって身近な食材の多くが道内産です。

また、定期的に提供している「ふるさと給食」では、釧路で育まれた食材を使ったメニューが登場します。タラや昆布、豚肉などは、釧路を代表する食材の一つであり、子どもたちからも大変人気があります。以下は今年度提供された「ふるさと給食」の一例です。

- ・「阿寒ポークの照り煮」
- ・「阿寒ポークのスタミナ豚丼」
- ・「音別産のふきと昆布の佃煮」
- ・「タラフライ(釧路産)」



「ふるさと給食」(阿寒ポークの照り煮、蕨と昆布の佃煮)

## 3. 自然の恵みを伝える「特色ある給食」

また、釧路市ならではの「特色ある給食」もあります。例えば、地域で伝統的に食されてきた海産資源を生かして、鯨肉を使った給食メニュー(くじら給食)を提供したり、地域産のエゾシカ肉を使ったメニューが組み込まれたりしたこともあります。

鯨肉やエゾシカ肉は、普段の家庭ではなかなか登場しない食材ですが、こうしたメニューを通じて、子どもたちに「食文化として受け継がれてきた歴史を知るきっかけ」や「自然の豊かさや自然とのつながり」を感じてもらおう貴重な機会になっています。



「栄養教諭による食育指導」

## 4. おわりに

このように、釧路市の給食は単なる「栄養補給」の場ばかりではなく、子どもたちに「地域の海・山の恵みを伝え」「ふるさとを感じ」「地域を知ってもらう」という多くの役割を担っています。

学校給食は、子どもたちにとって一日に一度訪れる「地域と出会う時間」です。給食を通じて、子どもたちが「自分たちが暮らす地域の魅力」や「この街で育ったという誇り」、地域の自然や産業、生産者の方々への感謝の気持ちを育むことが釧路市の給食に込められた大きな願いではないかと考えています。

これからも、安全でおいしく、そして「地域とつながる給食」を通して、子どもたちの心と体の成長を支えていきたいと思ひます。

令和7年度  
北海道栄養教諭・学校栄養職員  
冬季研修会報告

令和8年1月8日(木) 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

全道の栄養教諭・学校栄養職員約190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  
「発達障害等の子どもの食の困難と課題—『食べられない』を傾聴と対話で支援する—」

講師：日本大学文理学部教育学科  
准教授 田部 絢子氏



田部先生からは、栄養管理や調理の工夫によるのではなく、傾聴と対話を通じて子どもたちの困難を理解し支援することの重要性について学びました。食の支援において最も重要な基盤となるのは、子どもの脳や心が「ここでは食べて大丈夫だ」と感じられるような心理的な「安心」と「安全」の確保です。この安全とは衛生管理のことではなく、教育的な見地から、子どもの成長に寄り添い、共に歩む伴走支援の姿勢を指しています。こうした土台が崩れたまま、無理に食べさせようとしたり、形式的な指導を行ったりすることで、子どもに深い傷を残すことも起こりえます。

子どもたちが「食べられない」背景には、単なるわがままではなく、特性に由来する切実な理由が存在します。自閉スペクトラム症(ASD)などの子どもたちは、とんかつの



衣などのサクサクとした食べ物を「剣山を口に入れられたような痛み」として感じる感覚過敏や、いちごの表面が集合体のように見えて不気味に感じる視覚的な特性を持っていることがあります。また、認知の特性により、ジャガイモが皮付きの状態からマッシュポテトに形を変えると、同じ食材だと認識できず、常に新しい未知の食べ物に出会うような恐怖を感じることもあります。さらに、舌や顎を動かす身体的な不器用さが咀嚼や嚥下を妨げている場合も少なくありません。このような子どもたちにとって、初めて見る食材は毒かもしれない異物としての恐怖を伴うものであり、周囲が「おいしいから食べなさい」と説得しても、その不安は解消されないのです。

近年、注目されているのが「回避・制限性食物摂取症(ARFID)」という新しい摂食障害のカテゴリーです。これは「痩せたい」という願望からではなく、感覚特性や過去の不快な経験、例えば窒息や嘔吐への恐怖から、極端に食べるものが限定される状態を指します。このARFIDは幼児期からも発症し、発達障害の偏食と非常に似ていますが、日本国内ではまだ研究や認識が十分に進んでおらず、適切な支援が受けにくい現状があります。また、コロナ禍の長期にわたるマスク生活も子どもたちの食に影響を与えました。他者の口の動きを見て学ぶ機会が失われたことで、口腔機能の発達が遅れるなど、社会的な不安感から食の困難を示す子どもが増えている可能性が指摘されています。

学校現場での支援においては、栄養教諭や学校職員が連携し、「最強のチーム」として機能することが求めら

れます。子ども一人ひとりの困りごとは千差万別なため、画一的なマニュアルを作ることはできません。対話を通じて一人ひとりの困りごとに合わせた個別的な支援及び合理的配慮を提供することが重要です。例えば、特定の形式で食べる「三角食べ」などを強要することは、感覚特性を持つ子どもには苦痛やトラウマになりかねません。生涯にわたるウェルビーイング(幸福)を考えたとき、形式よりも「食を嫌いにしないこと」を最優先すべきとお話されていました。人は90歳まで生きるとすれば、生涯で約10万回もの食事を繰り返すこととなりますが、その第一段階である子ども時代の教育が、一生の食との向き合い方を左右するからです。また、身体面で

は、椅子に座る姿勢の保持や足元の安定が、脳へ食べる合図を伝えるために必要不可欠であり、不器用な子どもには道具や椅子の高さの調整といった細かな配慮が大きな助けとなります。

最後に、田部先生は保護者への支援の重要性についても語っています。食べられない子どもを持つ親は、周囲からの「しつけ不足」という視線に晒され、孤独な子育ての中で自信を失っていることが多いのです。支援者は保護者を責めるのではなく、その苦勞に共感し、学校と家庭で情報を共有しながら共に歩む姿勢を持つべきです。また、支援の際には当事者である子どもを置き去りにすることなく、子ども自身を「自分のことについての専門家」として尊重し、その声に耳を傾けながら、一歩ずつ安心できる食の場を広げていくことが重要です。これからも、子どもの心という見えないパズルを、対話というピースで埋めていくような価値のある作業を根気強く進め、食の支援を深めることに尽力していきたいです。

(札幌市立西岡南小学校 生出夏海)

講演②  
「学校における教育活動と著作権」

講師：東京学芸大学学校図書館運営専門委員会  
著作権アドバイザー 原口 直氏

原口氏からは、自身の教員経験や芸能プロダクションでの勤務経験を交えながら、学校現場、特に給食だより

等を作成する栄養教諭が直面しやすい著作権の課題と、その適切な向き合い方について実態に合わせてご講演をいただきました。

講演の冒頭で原口氏は、童謡「赤とんぼ」を例に挙げ、著作権を意識する第一歩は「それを作った人」にスポットを当てることだと説きます。一人の作曲家が曲を生み出し、それを誰かが演奏し、さらに誰かが指導することで、音楽が循環し新たな愛好家が生まれるというサイクルそのものが、著作権を尊重する意義であると強調しています。



学校現場における具体的な課題として、給食だよりや掲示物でのイラスト利用が挙げられます。アハスライドを活用したアンケート結果によれば、多くの教職員がフリー素材サイトを利用していますが、これらのサイトの無料の範囲には厳格なルールがあるため、必ず利用規定等を確認する必要があることをご教示いただきました。これを知らずに利用して後から数十万円単位の請求が来る事例が、北海道内を含め全国の学校で相次いでいます。画像検索機能などにより、無断使用は容易に特定されてしまうため、バレないだろうという安易な考えは通用しません。

法的な枠組みとして、著作権法には教育機関での利用を認める例外規定がありますが、これには注意が必要です。対象が児童生徒なのか、保護者や地域の方々なのかによってこの例外に含まれるかどうかが変わってきます。保護者や地域に配布・公開される給食だよりなどの各種おたよりは、この例外規定の範囲には含まれないと解釈されています。そのため、おたよりに他者の著作物を使用する場合は、「引用」の要件を満たす必要があります。具体的には、自分の文章が「主」であり引用物が「従」であるという主従関係の明確化、引用部分の明確な区分、そ

してその資料を使わなければならない「必然性」などが求められます。

一方で、デジタル化への対応も進んでいます。2021年度から始まった「授業目的公衆送信補償金制度(SARTRAS)」により、自治体が補償金を支払うことで、オンライン授業や学習管理アプリ(Google Classroom等)上での著作物利用が円滑に行えるようになっています。北海道内の多くの小中高校でも、自治体によってこの費用が既に支払われており、教育活動の幅を広げる基盤が整っています。

また、原口氏は「何が著作物にあたり、何があたらないか」という点についても明確な指針を示しています。例えば、料理のレシピそのものはアイデアに分類されるため著作権の対象外ですが、レシピ本に掲載されている写真や文章の表現、レイアウトなどは著作物として保護されます。また、官公庁(農林水産省や文部科学省など)のウェブサイトの資料は、出典を明記すれば利用可能な場合が多く、非常に使い勝手が良いリソースです。さらに、「常識の範囲内で」という条件付きで画像を提供している企業もあり、これらを正しく活用することが推奨されています。

最後に原口氏は、著作権を「厳しく怖いもの」と捉えて遠ざけるのではなく、ルールを確認した上で安全に活用してほしいと訴えています。特に子どもたちが将来、著作権侵害で逮捕されるような事態を防ぐためにも、教育に携わる大人が正しい知識を持ち、自ら手本を示すことが不可欠です。文化庁や著作権情報センター(CRIC)などの専門機関の相談窓口も活用しながら、作る人の権利を守りつつ、豊かな教育活動を継続していくことが、これからの学校現場に求められる姿勢であるとお話されていました。私たちの業務と切り離すことのできない著作権について、正しく理解し、上手に活用していきたいと思えます。

(札幌市立西岡南小学校 生出夏海)



## 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します。

### 1 上川地区

#### 〈研究発表者〉

剣淵町立剣淵小学校 栄養教諭 近江谷彩香 氏

題材名「食べものの3色なかまわけ」

### 2 オホーツク地区

#### 〈研究発表者〉

北見市立北光小学校 栄養教諭 服部 環子 氏

題材名「食事について考えよう」

#### 〈助言者〉

北海道教育庁学校教育局 健康・体育課

指導主事 及川真由子 氏

#### 〈新製品開発報告・研究協報告〉

岩見沢市立第一小学校

栄養教諭 池田 明美 氏

#### 〈道教委説明〉

北海道教育庁学校教育局 健康・体育課

主査 三好 明子 氏



# 新規・リニューアル等取扱物資のご案内

## タイ産たけのこ水煮角切



新規  
取扱

銘柄: 藤和乾物

規格: 1kg(角切1片の大きさ約5~10mm)

タイ産麻竹の使い易いパウチ商品です。軟らかい部分をおいしく茹であげ、カットしてあるので、調理時間も短縮でき食べ易くなっています。

## 冷凍パインチャンク



新規  
取扱

銘柄: エフエム企画

規格: 4個入り(約36g)

高糖度系品種のマヤンゴールド種を厚みのある角柱型にカットし、シラップづけにしたものを食べやすい個包装にしました。ゴロっとした存在感があり、濃厚な甘みと香りが特徴です。

## 大豆ミート(ミンチ)



規格  
追加

※鉄強化をしていない製品です。

これまでは鉄強化品のみでしたが、新たに本品が追加になりました。比較的安価でお求めいただけます。

銘柄: ホクレン 規格: 1kg

原材料に北海道産の大豆を100%使用した、高たんぱくで食物繊維豊富な植物性のお肉です。ひき肉のような食感で、さまざまなお料理に合います。

## ヨーグルトレーズン



規格  
更新



※内容量が「10g」から「9g」へ変更になりました。

銘柄: トンズ 規格: 1袋 9g

「1袋で1日分の鉄(6.5mg)、葉酸(240μg)を摂取できます。1日分の鉄・葉酸の量は、栄養素等表示基準値(18歳以上、基準熱量2,200Kcal)(2025)に基づいています。葉酸と鉄については、年齢によって耐容上限量が異なります。日本人の食事摂取基準をご確認ください。

### ☆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。

★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7年度

(令和8年2月10日現在)

## 北海道学校給食研究協議会 普及充実事業報告

### <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29日  | 札幌市医師会館                   | 講演①「日本人の食事摂取基準(2025年版)について」<br>②「札幌市の児童・生徒の健康と食生活に関する調査について」                | 講師/女子栄養大学栄養学部 教授 石田 裕美氏<br>小樽医科大学保健管理センター 教授 高橋 恭子氏                        |
| 石狩    | 6月24日  | 恵庭市 北海道文教大学               | 講演「小中学生のためのスポーツ栄養学」   | 講師/北海道文教大学 人間科学部 健康栄養学科 教授 小山奈緒美氏  |
| 後志    | 10月31日 | 黒松内町学校給食センター              | 講演「だしの魅力について」   | 講師/有限会社ときわ乾物 松田 健次氏  |
| 上川    | 9月26日  | 東旭川学校給食センター「ポプラキッチン」      | 講演・実技「食や生活の中のハーブの活用」  | 講師/JAMHA認定ハーバルセラピスト 三上 まりえ氏  |
| 宗谷    | 7月28日  | 浜頓別町立浜頓別小学校/よつ葉乳業株式会社宗谷工場 | ・宗谷の地場産物を活用した調理実習<br>・工場見学、講演   | 講師/よつ葉乳業株式会社 課長 清水 明氏  |
| 留萌    | 9月19日  | 天塩町立天塩小学校                 | 講演1「北海道の水産物について」<br>講演2「うずらの卵をよくかんでおいしく食べていただくために」～天狗缶詰の食育出前授業のご紹介～         | 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<br>天狗缶詰株式会社 札幌営業所 所長 赤川 昇氏                  |
| 函館    | 11月28日 | 函館国際ホテル                   | 料理講習会「野菜を美味しく食べる」   | 講師/函館国際ホテル 総料理長 木村 史能氏   |
| 渡島 檜山 | 9月19日  | 北斗市総合文化センター かなで～          | 講演・実習「大切な人を守る、食からできる防災レシビ～“助けられる人”から、“助ける人”への一歩～」                           | 講師/食育料理家・防災士 株式会社フードコミュニケーション 代表 なぎさ なおこ氏                                  |
| 空知    | 10月15日 | 夕張市立夕張中学校                 | 公開授業 1年生 家庭科「肉の特徴と調理」<br>講演「中学生のためのスポーツ栄養～子どもと家庭へのアプローチに活かせる基礎知識～」<br>実践交流会 | 授業者/夕張市立夕張中学校 栄養教諭 佐藤 明子氏<br>講師/天使大学 講師 蜂谷 愛氏                              |
| 胆振 日高 | 10月28日 | 公益財団法人 北海道学校給食会           | 施設見学<br>・新設学校給食会について<br>・衛生管理について   | 講師/北海道学校給食会 総務課主幹 小野 右樹氏<br>衛生管理室専門員 伊東さやか氏                                |
| 十勝    | 11月12日 | 幕別町百年記念ホール                | 調理実習・講演「学校現場で活かせる食育教室～マヨネーズを作ろう～」   | 講師/キュービー株式会社 宮崎 誠氏   |
| 釧路    | 11月6日  | 釧路市交流プラザ さいわい             | 講演「北海道の未来を担う子どもたちのために 北海道学校給食会の概要～事業内容と給食食材の紹介～」                            | 講師/公益財団法人 北海道学校給食会 物資課長 番場 貴晶氏<br>物資課一般物資係 係長 佐藤 匠氏<br>藤和乾物株式会社 営業部 加河優希菜氏 |
| 根室    | 9月26日  | 標津町立標津小学校                 | 講演「学校における教育活動と著作権」  | 講師/元東京学芸大 こども未来研究所 教育支援フェロー 原口 直氏  |
| オホーツク | 10月    |                           | 書籍購入<br>ICTや食育の授業実践に役立つ書籍   |  |

### <本部事業>

#### ●第1回地区委員リーダー研修会 令和7年5月23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・指導係主査 三好 明子氏

講演2「北海道学校給食会の事業について」

講師 公益財団法人 北海道学校給食会 物資課長 番場 貴晶氏

「製パンについて」

横山製粉株式会社 開発部調査役 小野 秀樹氏

#### ●第2回地区委員リーダー研修会 令和8年1月7日

講演 「野菜の上手な摂り方」

講師 カゴメ株式会社 北海道支店 営業推進グループ 主任 フードプランナー 井上真規子氏

令和7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8年1月9日(金) ホテルライフオート札幌

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 堀籠 康行

来賓挨拶 北海道教育庁学校教育局 健康・体育課長 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7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 間所 拓也

(3)北海道の食育と食品ロスについて

①北海道における食育及び食品ロスについて

北海道農政部食の安全・みどりの農業推進局 食品政策課調整係主任 宮内 絢子

②学校給食における食育及び食品ロスについて

北海道教育庁学校教育局健康・体育課 学校給食振興・指導係主査 三好 明子

(4)学校給食に関わる課題解決に向けて

北海道教育庁学校教育局健康・体育課 学校給食振興・指導係主査 三好 明子

(5)北海道産牛乳製品の消費拡大について

北海道農政部生産振興局畜産振興課 牛乳製品係長 石垣 一哉

(6)砂糖の種類と特徴

ホクレン道央支店砂糖類販売課 課長 佐藤 正純

(7)令和8年度学校給食に関わる主食の予定価格について

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7年度 北海道学校給食 コンクール

●開催日●  
令和8年1月7日(水)

## ★最優秀賞★

厚沢部町総合給食センター  
栄養教諭/大本 真由 調理員/三上 美緒



献立 ●牛丼 ●厚沢部サラダ  
●キャベツのみそ汁 ●牛乳



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。

- 会場/北海道札幌北高等学校 調理室他
- 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。

令和7年度のテーマ

『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～』



厚沢部町は、メークイン発祥の地であり、多彩な農産物に恵まれています。当センターでは日頃から地場産物を積極的に取り入れるとともに、独自開設の「あっさふ給食サイト」で、野菜を育てた農家さんの顔や想い、調理の様子を毎日発信しています。

今年度は、JA新はこだて南檜山地区青年部と連携した「あっさふまるごと! 地元めぐみにありがとう給食」を実施しました。献立は、町内産食材を約80%使用した「牛丼、厚沢部サラダ、キャベツのみそ汁」です。農家さんを招いた特別授業や交流給食を行い、地元の恵みを生産者と共に味わう時間を大切にしました。あっさふ給食サイトを通じて日常的に農家さんを「知る」ことが、給食での「生きた学び」となり、食材への深い愛着と感謝を育てています。今後もこの豊かな食の環境を活かし、地域一丸となって町全体の食育を推進してまいります。

### ●審査委員長

田安 透(日本料理 秋水 店主)

### ●審査委員

谷淵 友美(北海道PTA連合会 参与)

丸岡 哲也(北海道小学校長会 事務局次長)

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推進局食品政策課 主幹)



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。