

# いけなきます



第237号  
令和8年5月29日

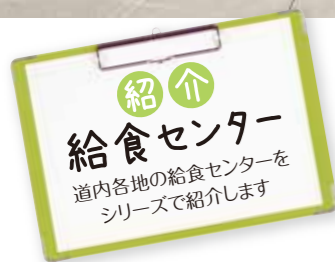
編集発行／(公財)北海道学校給食会 北海道学校給食研究協議会

- 2～3 **給食センター紹介** 美幌町学校給食センター
- 4 **食育ひろば** 「卒業の日の給食から考えること」 札幌市立栄西小学校 栄養教諭 岡本美千子
- 5 **私の提言** 「学校給食のあり方について」 札幌市立札幌北小学校 校長 菅原隆司
- 6～7 学校給食レシピの紹介
- 8～9 新規・リニューアル等取扱物資のご案内
- 10 (公財)北海道学校給食会 令和8年度事業計画及び令和8年度収支予算
- 11 令和8年度 道内の学校給食関連行事
- 12 令和8年度 子ども給食教室の案内



【オリーブ】

紀元前の昔からオリーブの枝は平和の象徴とされてきました。実はピクルスに、また抽出した油は香りもよく不飽和脂肪酸などの栄養分が豊富です。北海道でも寒冷地に強い品種の栽培が一部の地域で進められています。



## 美しい時を描くまち ～地域一体で届ける給食～ 美幌町学校給食センター



### 1.はじめに

美幌町は、北海道の東部、オホーツク海から約30km内陸に位置し、広大な大地と豊かな自然に囲まれた、人口約17,000人の農業を基幹産業とする町です。

町のシンボルである美幌峠からは、日本最大のカルデラ湖である屈斜路湖を一望でき、四季折々の壮大な景色が広がります。また、2024年10月には全長約25kmのトレイルコース「屈斜路カルデラトレイル(KCT)」が全線開通し、雄大な自然を体感できる新スポットとして注目を集めています。

町の農業は、豊かな水資源と冷涼な気候、そして良好な日照条件に恵まれ、玉ねぎ、人参、じゃがいも、アスパラ、甜菜、小麦など、多様な作物が育てられています。

また、夏には40回以上の歴史を誇る「美幌観光和牛まつり」が開催され、地域に根ざした一大イベントとして多くの人で賑わっています。



美幌峠から一望できる屈斜路湖

2. 学校給食センターの概要

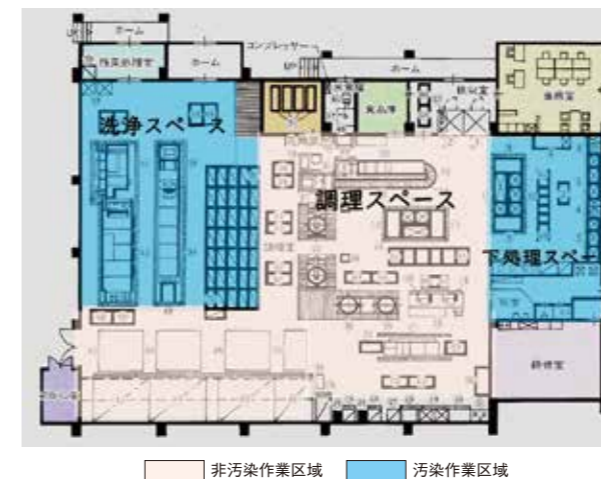
### 2. 学校給食センターの概要

名称	美幌町学校給食センター
所在地	美幌町字稲美56番地3
敷地面積	6,206㎡
延床面積	1,217㎡(本体棟1,047㎡、附属棟170㎡)
構造	鉄筋コンクリート造り 平屋建
供用開始	平成9年4月
食数	1,200食/日(小学校3校、中学校2校)
調理方式	ドライシステム
運営業務	直営(調理業務)



美幌観光和牛まつり

【平面図】



非汚染作業区域 汚染作業区域



調理スペース



暑さ対策と異物混入防止のため調理着をトリコットシャツへリニューアル

### 3. 地場産物の活用

町では、JAびほろの協力のもと、町特産のじゃがいも「サッシー」やアスパラ、人参、玉ねぎ、キャベツなど旬の野菜を学校給食に取り入れているほか、地元農家が育てる減農薬栽培の赤玉ねぎなどを積極的に活用しています。

献立には、地元業者製造の「和牛コロッケ」や「びほろ豚ジンギスカン」のほか、味の決め手に「豚醤油」や「とまポン酢」を使用。町産のてん菜糖と豚醤油をアクセントにした「びほろあんぱん」など、地域食材を活かした特色あるメニューを提供しています。

また、ラーメンやうどんの麺は、全て町産小麦を使用し、さらに、地元の高校生が授業で育てた小麦の麺を、小・中・高校で一斉に提供する年一度の給食メニューは、地域のつながりを感じながら味わう大切な機会となっています。



減農薬栽培の赤玉ねぎ



地元の恵みが奏でるハーモニー「なかよしパスタ」



食育絵本



北海道学校給食コンクール優良賞の献立



小学校の食育掲示



びほろ豚ジンギスカン・豚醤油・とまポン酢

# 「卒業の日の給食から考えること」

札幌市立栄西小学校 栄養教諭 岡本美千子



## 1. はじめに

札幌市立栄西小学校は、札幌市東区の住宅街にあります。令和元年に建て替えられた比較的新しい校舎の給食室で、子学校の美香保小学校分と合わせて約1000食の給食を、8名の調理員で調理しています。

## 2. 給食の献立について

本稿を書いている今日は卒業式の前日、お祝い献立として赤飯を提供します。本校で提供している赤飯は、ピンク色で甘納豆を合わせた、北海道ならではのものです。この日ばかりは食紅で色をつけますが、濃すぎないか、薄すぎないかとドキドキしながら、少しずつ美しい桜色に調整していきます。他にも子どもたちが大好きな「ザンギ」と「すだちゼリー」を組み合わせ、おめでどうの気持ちをいっぱい込めて作っています。



お祝い献立  
(赤飯、けんちん汁、ザンギ、すだちゼリー、牛乳)



うるち米を混ぜ、蒸気釜で炊飯

赤飯は決して全員に人気のある献立ではありません。給食でしか食べたことがないという子もいます。それでも、卒業を迎える6年生は、そこに込められた意味を受け取り、「ありがとうございます!」と笑顔で返してくれて、成長したなあ嬉しくなります。

給食は、時に「けなげ」な存在です。子どもたちが苦手な献立も、残されるとわかっていても、繰り返し提供されます。目にして、においをかぐだけでもいい。一口食べてくれたら素晴らしい。いつか「あれ? おいしいかも…」となれば最高です。

近年、SNSや報道などで「給食をお腹いっぱい食べさせてほしい」「嫌な思いをさせないでほしい」といった声を目にするが増えました。どれももっともな意見です。一方で、ごはんや和風献立の残菜が多い現状をどう捉えるのか、考えさせられます。子どもたちが好む献立だけを並べることは簡単です。しかし、学校給食ではそうしない理由があることを、児童や保護者、そして教職員に伝えていくことも、栄養教諭が担う食育の一つだと思っています。

## 3. 個別的な相談指導と給食指導

ここ数年、健康課題のある児童への個別的な相談指導に取り組んでいます。身体計測後、対象となる児童の保護者に声をかけ、希望に応じて相談指導を行っています。例えば、高度肥満の児童には、食事や運動、生活面について一緒に考え、具体的な改善方法を提案しています。継続して取り組んだ結果、体重の増加を抑えつつ身長が伸びたことで肥満度が改善し、膝の痛みの軽減や体力の向上といった良い変化が見られたケースもありました。

こうした個別指導を通して、給食指導のあり方についても深く考えるようになりました。いつも残菜がほとんどない学級を見に行くと、一部の肥満傾向にある児童が大盛りで食べている様子が見られることもあります。本人は満足し、食品ロスがなくなるため、周りも良いことと捉えがちですが、児童の健康という視点から見ると課題が残ります。思えば、自分自身もかつてはそのように捉えていた、と反省するところでした。



適切な量を知るためにデジタル秤を配置

## 4. おわりに

時代や人の立場によって「一番大事に思うこと」は違い、変わっていくのだと実感しています。それぞれの多様な考え方も理解しつつ、栄養教諭の視点を大切にしながら、日々の仕事に取り組んでいきたいと思っています。

# 私の 提言

## 「学校給食のあり方について」

札幌市立札幌北小学校 校長 菅原 隆司



## 1. はじめに

札幌市立札幌北小学校は、札幌一のマンモス校で、令和7年度は、児童数が1065名、教職員数が60名にもなる大規模校であります。そのため、栄養教諭をはじめ多くの調理員さんたちが、毎日子どもたちに美味しく安心・安全な給食を提供するために、日々ご尽力くださっています。

学校給食は、子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、子どもたちの「生きる力」を育む教育活動の一翼を担っており、その役割は大変重要なものであります。ですから、ただ単に栄養バランスを整えるだけではなく、小学校から楽しい給食の経験や食事のマナー、食文化への理解や他者への感謝の心を育てていく場として、大切な役割も担っています。そのために、私たち教職員は、子どもたちの食生活をより豊かにするために、みんなで一緒に美味しく食べる給食の時間を大切にしていかなければならないと考えています。今回は、本校で実践されている「食育」の実践を3点紹介させていただきたいと考えています。

## 2. 年度当初から給食指導の徹底を!

本校では、各学年が5学級6学級の学年が多いこと、さらに新卒5年目までの教員が約半数を占めているために、学級指導を徹底させることは、学級・学年経営を円滑に進めていくためには、最重要課題であると言えます。特に、給食指導や清掃指導に関しては、どの学級・学年になっても、同じ指導を子どもたちに伝えていかなければ、学校運営上様々な部分で支障をきたします。ですから、子どもたちには給食の約束として、給食指導要領を新学期が始まる前に、栄養教諭から提案され、それをもとに学年打ち合わせの時に学年主任がリーダーシップを発揮して、若手の教諭への声掛けや指導、ベテラン教諭への再確認を十分に行っています。



## 3. 地産地消メニューから地域への愛着を!

本校では、10月に「玉ねぎを食べよう週間」を設定し、子どもたちに地域で大切に栽培されている「札幌黄」の美味しさを実感する機会を設けています。世界遺産の食材版であるといわれているスローフード協会国際本部の「味の箱舟活動」に、認定品目として登録されている「札幌黄」を給食メニューとして食することで、自分たちが住んでいる札幌市東区への郷土愛や食べ物を大切にする心を育てています。



## 4. 給食の美味しさを保護者にも〜給食試食会〜

本校では、給食試食会を保護者向けに毎年行っていますが、コロナの影響でしばらくの間は実施できていませんでしたが、昨年からは復活させて給食試食会を行っています。R7年度は規模をさらに広げて、どの学年の保護者にも参加可能ですとお知らせしたところ、今年は60名近くの方に参加していただき、保護者からも大変好評でした。参加した保護者には、実際に子どもたちに提供されている給食メニューのレシピも紙で用意され、何種類ものレシピを持って帰る保護者が多数いました。次年度以降もこの給食試食会は続けていく予定です。



## 5. おわりに

以上のとおり、どこの小学校でも行われている実践だとは思いますが、本校で実践している様々な食育活動は、1000人を超える子どもたちの心と体を育む大きな力となっていることは言うまでもありません。今後も「子どもたちのために」を合言葉に、地道に食育活動を進めて参りたいと考えています。

全学栄製品・全学栄すいせん製品を使った

## おいしく節約! 学校給食レシピ

食材費の高騰が続き、食材選びや調理方法にも苦慮される状況が続いていることと存じます。そこで今回は安価な食材や、おすすめの食材を使って食材費を抑えながら、栄養も摂れるおいしい節約レシピを2品と鉄分強化のレシピを1品ご紹介いたします。これらは、全学栄製品・全学栄すいせん製品を使った料理です。紹介したレシピを参考に、アレンジを加えるなどして、是非お試しください。※全学栄製品・全学栄すいせん製品は、北海道学校給食会で取り扱いしています。

### もやしと豆苗の塩昆布和え

安価で価格変動が少ない、もやし、豆苗を使用した和え物です。豆苗は、少し独特な風味のある野菜ですが、ちくわ、塩昆布、花かつお、ごまと一緒に和えることで食べやすい味に仕上げました。

#### ●材料(1人分)

- ★スクールちくわ …… 8g
- 白いりごま …… 0.5g
- 緑豆もやし …… 40g
- 豆苗 …… 17g
- 塩昆布 …… 2g
- みりん …… 0.5g
- 花かつお …… 0.4g

★…全学栄製品・全学栄すいせん製品

#### <下準備>

- ・豆苗を3cm長さに切る。
- ・スクールちくわを5mm幅の半月切りにする。

#### ●作り方

- ①食材を茹で、冷まして水気を切る。
- ②すべての材料を混ぜ合わせ、味をなじませる。



#### ●献立栄養価(1人分)

エネルギー(Kcal)	17	ビタミンA(μg)	58
たんぱく質(g)	2.0	ビタミンB1(mg)	0.06
脂質(g)	0.1	ビタミンB2(mg)	0.07
カルシウム(mg)	16	ビタミンC(mg)	17
マグネシウム(mg)	11	食物繊維(g)	1.3
鉄(mg)	0.4	食塩相当量(g)	0.4
亜鉛(mg)	0.2		

#### 《学校給食用物資取扱商品》

##### スクールちくわ

たらすり身の素朴な旨みとソフトな食感が特徴のカルシウム強化食品です。



### 野菜とがんものきんぴら風

煮物にすることが多いがんもどきを、甘辛い味付けのきんぴら風の炒め煮にしました。廃棄してしまいがちな大根の葉、大根、人参の皮と比較的安価な大豆製品を使用しています。

#### ●材料(1人分)

- ★スクールがんもどき …… 30g
- 大根(皮・葉付き) …… 30g
- 人参(皮付き) …… 15g
- にら …… 8g
- 濃口醤油 …… 5g
- 砂糖 …… 3g
- みりん …… 3g
- ごま油 …… 1g
- 水 …… 40g

★…全学栄製品・全学栄すいせん製品

#### <下準備>

- ・大根の葉、にらは食べやすい大きさに切る。
- ・大根、人参は皮のまま細切りにする。

#### ●作り方

- ①フライパンにごま油をひき、大根と大根の葉、人参を炒めしんなりしてきたら、にらを加え炒める。
- ②調味料を入れ、沸騰したらがんもどきを入れ混ぜる。
- ③汁気がなくなったら火を止める。

#### ●献立栄養価(1人分)

エネルギー(Kcal)	108	マグネシウム(mg)	40	ビタミンB2(mg)	0.10
たんぱく質(g)	4.3	鉄(mg)	1.6	ビタミンC(mg)	18
脂質(g)	6.2	亜鉛(mg)	0.5	食物繊維(g)	2.1
カルシウム(mg)	123	ビタミンA(μg)	227	食塩相当量(g)	0.8
		ビタミンB1(mg)	0.08		



#### 《学校給食用物資取扱商品》

##### スクールがんもどき

にんじん、ごぼう、ひきを配合し、素朴な味に仕上げられています。



全学栄製品・全学栄すいせん製品を使った

## 鉄分強化のレシピ

### ガパオ(タイ料理)

ガパオとはハーブの名前で、クセのない味わいと爽やかな香りが人気のキッチンハーブです。挽肉に豚レバーチップを混ぜることでレバー特有の臭みが抑えられ、食べやすくなります。豚レバーは約5mmの大きさにカットしてあるため他の具材ともよくなじみます。100gあたり13.8mgの鉄分を含んでおり、使用する量を増やすと鉄分をより多く摂取することができます。

#### ●材料(1人分)

- ★全学栄豚レバーチップ …… 6g
- 豚挽肉 …… 19g
- 鶏挽肉 …… 19g
- 玉ねぎ …… 24g
- ピーマン …… 2g
- 赤ピーマン …… 6g
- 黄ピーマン …… 6g
- 人参 …… 8g
- エリンギ …… 8g
- ごま油 …… 0.8g
- おろしにんにく …… 0.4g
- おろし生姜 …… 0.4g
- オイスターソース …… 1.6g
- 鶏ガラスープの素 …… 0.8g
- 濃口醤油 …… 0.6g
- 三温糖 …… 0.8g
- 豆板醤 …… 0.2g
- 白コショウ …… 0.05g
- ナンプラー …… 1.6g
- バジルソース …… 0.8g

★…全学栄製品・全学栄すいせん製品

#### <下準備>

- ・玉ねぎはみじん切り、ピーマン類、人参、エリンギは粗みじん切りにしておく。

#### ●作り方

- ①ピーマン類をさっと湯がいて冷却し、水きりしておく。
- ②熱したごま油におろしにんにく、おろし生姜を入れ、豚レバーチップ、豚挽肉、鶏挽肉を炒める。
- ③肉に火が通ったら玉ねぎ、人参、エリンギを順に炒める。
- ④白コショウ、三温糖を入れ炒めてから一旦火を止め、少し休ませ味をなじませる。
- ⑤中火にし、鶏がらスープの素、ナンプラー、濃口醤油、豆板醤を順に入れ水分をとばしながら炒め合わせる。
- ⑥ピーマン類を入れ、最後にオイスターソース、バジルソースを入れてさっと炒める。



#### 《学校給食用物資取扱商品》

##### 全学栄豚レバーチップ

カットサイズが小さいのでひき肉とよくなじみ、レバー特有の臭みも気になりません。



#### ●献立栄養価(1人分)

エネルギー(Kcal)	105	ビタミンA(μg)	854
たんぱく質(g)	8.4	ビタミンB1(mg)	0.2
脂質(g)	6.3	ビタミンB2(mg)	0.33
カルシウム(mg)	13	ビタミンC(mg)	25
マグネシウム(mg)	18	食物繊維(g)	1.1
鉄(mg)	1.4	食塩相当量(g)	0.7
亜鉛(mg)	1.3		

# 新規・リニューアル等取扱物資のご案内

## どさんコーンまんじゅうFeCa



新規  
取扱

銘柄: 隆峯 規格: 25g×30個入り  
北海道産のコーンじゃがいもに加え、北海道産大豆から作られた味噌、醤油を使用しています。不足しがちな鉄分やカルシウムを強化しつつ塩分を抑えた商品です。さらに食物繊維も豊富に摂取できます。「焼く、揚げる、蒸す」と、献立に合わせて幅広い調理方法でお召し上がりいただけます。

## 北海道産玉ねぎコロッケ(札幌黄)



新規  
取扱 数量  
限定

銘柄: サンマルコ 規格: 40g、60g  
札幌黄の玉ねぎを使用したコロッケです。シンプルな味付けで、素材の風味が感じられます。

## 日本産きくらげスライス



銘柄  
変更

銘柄: 藤和乾物 規格: 100g  
国産きくらげのスライス品で、カットせずにそのまま使えます。独特の歯ごたえが特徴で、黒色のきくらげをプラスすると彩りの良い料理に仕上がります。「TOWAトレーサビリティシステム」により、1袋ずつ生産履歴が管理されています。

## 国産小麦のホットケーキミックス



新規  
取扱

銘柄: 奥本製粉 規格: 1kg  
国産小麦を使用したホットケーキミックスです。乳成分、卵不使用で膨脹剤にアルミニウムを使用した原材料は使用しておりません。

## ソニオン 70%(炒め玉葱)



規格  
追加

銘柄: アオキ 規格: 1kg  
オートメーションによる均一な加熱工程で、北海道産玉ねぎの甘みを最大限に引き出した商品です。併売品「ソニオン30%(炒め玉葱)」と比較し、本品は70%に濃縮。より水分を保持し、色づきを抑えた仕上がりになっています。

## 冷凍みかん



新規  
取扱 数量  
限定

銘柄: 株式会社エフエム企画 規格: Sサイズ(約80~90g)  
国産のみかんを急速冷凍して美味しさを閉じ込め、さらに冷水にくぐらせることで、表面を氷の膜で保護した商品です。

## 三色寒天(約1.5cmダイス)



新規  
取扱

銘柄: 天狗缶詰 規格: 1号缶(固形量2kg)  
白寒天、緑寒天、赤寒天の三色混合シロップ漬けです。寒天は15mm角のサイの目切りです。白寒天・緑寒天・赤寒天の割合は、8:1:1です。

## みつ豆用寒天(約1.5cmダイス)



新規  
取扱

銘柄: 天狗缶詰 規格: 1号缶(固形量2kg)  
15mm角にカットした寒天のシロップ漬けです。お好みの甘さで味わえるよう、またカロリーにも配慮してシロップの糖度を低めにしてあります。

## 道産大豆の冷凍揚げカット



リニュー  
アル

銘柄: ライクスタカギ 規格: 500g  
原料大豆に北海道産大豆を100%使用しています。40×5(mm)の標準サイズにカットされているので、調理の手間を省き、衛生的かつ大量使用が可能です。肉厚で白身の部分が多く、味が染み込みやすいのが特徴です。

## ダイスポテト15mm



規格  
追加

銘柄: 北海道フーズ 規格: 15kg  
北海道産ばれいしょ100%使用。用途に合わせて1/4カットやホールタイプのポテトと使い分けてご利用いただけます。  
\*ホールタイプは、1kg規格となっています。

## さかなっつハイ



規格  
変更

銘柄: トンズ 規格: 7g→10gになりました。  
かたくちいわしとピーナッツ、アーモンドをミックスしたデザートです。

★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。

☆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。

# 公益財団法人 北海道学校給食会 令和8年度 事業計画

## I 事業方針

公益財団法人北海道学校給食会は、学校給食が児童生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たす学校給食法の目的及び食育基本法の理念を踏まえ、教育委員会などの関係機関・団体と緊密な連携を図りながら、食育の推進について支援するとともに、安全・安心な学校給食用物資を安定的に供給するという観点に立って、各種事業を実施する。

### 1 食育の推進を支援する事業

#### (1) 各種研究大会の実施等

- 子ども給食教室(7月28日)
  - 第67回北海道学校給食研究協議大会  
留萌市(8月7日)
  - 北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会  
(1月8日)
  - 北海道学校給食コンクール実施  
札幌市(1月上旬)
- #### (2) 学校給食研究団体等への助成
- #### (3) 施設設備、教材等の貸出
- ①研修室等の貸出
  - ②レプリカの貸出
  - ③バイキング給食用食器の貸出
  - ④DVD等の貸出
  - ⑤北海道学校給食献立システムの貸出

#### (4) 情報発信

- 公式ホームページにおいて学校給食に関する各種情報を発信するとともに、北海道学校給食研究協議会と共同で、広報誌「いただきます」を年4回編集・発行し、学校、教育委員会等へ配付する。

#### (5) 研修会等への講師派遣

### 2 安全・安心な学校給食用物資を安定的に供給する事業

#### (1) 学校給食用物資の安定供給

- ①必要量の確保・品質の確保
- ②価格の安定

#### (2) 学校給食用物資の安全性確保

- ①衛生検査の実施

- ②検査器具の貸出
- ③研修会の実施及び講師派遣
- ④加工委託工場実地調査及び取扱物資製造工場実地調査
- ⑤学校給食用パン品質審査会の実施
- ⑥加工委託工場の衛生管理事業に対する助成措置

## II 評議員・役員及び職員数

- 評議員 9人
- 役員 8人  
(理事長1人、常務理事1人、理事4人、監事2人)
- 職員 18人

※詳細につきましては当会のホームページをご覧ください。

### 令和8年度収支予算書

単位:千円

勘定科目	公益目的事業会計 公1	法人会計	合計
<b>I 経常活動区分</b>			
経常収益			
基本財産受取利息	50	0	50
公益充実資金受取利息	53	7	60
物資安定供給事業収益	7,575,767	84,713	7,660,480
雑収益	0	30	30
経常収益計	7,575,870	84,750	7,660,620
経常費用			
事業費	7,557,980	0	7,557,980
食育推進支援・物資安定供給 事業費	4,549,270	0	4,549,270
委託費	2,812,460	0	2,812,460
処分損	3,300	0	3,300
人件費	86,500	0	86,500
報償費	150	0	150
旅費	3,000	0	3,000
需用費	45,000	0	45,000
役員費	7,000	0	7,000
使用料及び賃借料	4,000	0	4,000
備品購入費	2,000	0	2,000
負担金補助及び交付金	8,200	0	8,200
租税公課	100	0	100
減価償却費	37,000	0	37,000
管理費	0	84,750	84,750
人件費	0	41,000	41,000
報償費	0	100	100
旅費	0	1,600	1,600
交際費	0	150	150
需用費	0	8,000	8,000
役員費	0	3,800	3,800
委託料	0	2,800	2,800
使用料及び賃借料	0	1,500	1,500
備品購入費	0	1,000	1,000
負担金補助及び交付金	0	2,500	2,500
租税公課	0	10,000	10,000
減価償却費	0	7,800	7,800
支払利息	0	4,500	4,500
経常費用計	7,557,980	84,750	7,642,730
経常収益費用差額	17,890	0	17,890
<b>II その他活動区分</b>			
法人税、住民税及び事業税	20	0	20
当期収益費用差額	17,870	0	17,870

## 令和8年度 道内の学校給食関連行事

開催日	イベント	開催地	主催者等
5月12日	学校給食共同調理場管理運営者研修会	札幌市	主催: 公益財団法人北海道学校給食会 後援: 北海道教育委員会、恵庭市教育委員会、北海道学校給食研究協議会
7月3日	第1回全道学校給食用パン品質審査会	当会	主催: 北海道教育委員会、公益財団法人北海道学校給食会 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
7月28日	子ども給食教室	札幌市	主催: 公益財団法人北海道学校給食会 後援: 北海道教育委員会、札幌市教育委員会、光塩学園短期大学、北海道学校給食研究協議会
7月下旬～8月上旬	第58回北海道高等学校給食研究協議会北海道大会	札幌市	主催: 北海道高等学校給食研究協議会 後援: 公益財団法人北海道学校給食会
8月7日	第67回北海道学校給食研究大会	留萌市	主催: 実行委員会(北海道教育委員会、留萌市教育委員会、北海道学校給食研究協議会、公益財団法人北海道学校給食会)
9月～11月	令和8年度健康教育推進研究協議会	道内各会場	主催: 北海道教育委員会 後援: 公益財団法人北海道学校給食会
10月10日	第47回学校給食展	札幌市	主催: 札幌市学校給食栄養士会、公益財団法人札幌市学校給食会 後援: 公益財団法人北海道学校給食会
1月	北海道学校給食研究協議会支部長・センター長等会議	札幌市	主催: 北海道学校給食研究協議会 後援: 北海道教育委員会、公益財団法人北海道学校給食会
1月8日	北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会	札幌市	主催: 北海道学校給食研究協議会、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、公益財団法人北海道学校給食会
1月	北海道学校給食コンクール	札幌市	主催: 北海道教育委員会、公益財団法人北海道学校給食会
3月	第2回全道学校給食用パン品質審査会	当会	主催: 北海道教育委員会、公益財団法人北海道学校給食会 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

※当会のホームページで随時更新しています。

参加者募集のご案内

# 子ども給食教室



調理を3つ作ったことが  
なかったのですが、とても楽しかったし、  
うまくなりました。Kさん

給食の人気メニューを  
自分たちでつくろう！  
食の楽しさを体験しよう！  
料理がにがてな人でも  
だいじょうぶです！



いろいろなきゅう食がつくれて  
楽しかったし、鮭についても  
わかっておもしろかった。Sさん



令和8年7月28日(火) 9:30~15:00

会場/光塩学園短期大学  
(札幌市南区真駒内上町3丁目1-1)

- 参加対象/小学校5・6年(15名)
- 参加費用/無料
- 持ち物/筆記用具他
- 集合・解散/現地

★アクセス詳細は専用フォームをご覧ください

- 応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。
- 抽選結果と詳しいお知らせは締め切り後、1週間程度でご連絡いたします。
- 個人情報「子ども給食教室」のみに利用させていただきます。

主催：(公財)北海道学校給食会

後援：北海道教育委員会、札幌市教育委員会

光塩学園短期大学、北海道学校給食研究協議会

「子ども給食教室」のお申し込み・お問い合わせは……

(公財)北海道学校給食会・総務課「子ども給食教室」係  
〒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

はがき・FAX・Emailにて、お申し込みください。

専用フォームはこちら⇒

<https://forms.gle/SXEoWaQFVwKirR2Q9>



★締め切り★ 6月18日(木)

(はがきの場合は消印有効)



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。