



— 春を呼ぶ福寿草(提供：天龍中学校) —



目次

- 巻頭言.....1面
- 学校給食用小麦粉製品・米飯加工賃・・2面
- 教育雑感.....3面
- 栄養職員地区研修会.....4面
- 児童・生徒の声.....5面
- 栄養士さんの声.....6面
- 給食会ホームページ開設.....7面
- 学校給食用パン品質審査会.....7面
- 開発商品の紹介.....8面
- 給食会日誌抄.....8面

第150号



食育支援に力点を

財団法人長野県学校給食会  
理事長 山田 恭三

日本人初の宇宙飛行士秋山さんが「いとおいしい命の故郷」としてしみじみと見つめた緑の地球。今、この星で生かされている私たちが、自らの在り方を根本から問い直すことなくはないほどの異変が起きていと言われます。

一方、人の心にも異常が起こり、利益のためなら何でもやったり、ITを悪用した犯罪が増えたり、親の子殺し、子の親殺しが毎日のように報道されるなど、攻撃的でいららした社会が広がっているように思います。

子供を取り巻く環境の悪化に加えて家庭における食生活の乱れや肥満傾向の増大など、未来を担う子供たちの健康への影響が問題となっており、学校における食育の重要性が今までに無く大きく取り上げられています。国は「食育基本法」を制定し、「栄養教諭制度」を法制化して、学校教育における食に関する指導の充実を図り、更に広く国民運動としてこれを展開しようとしています。

本会は常に軸足を「子供」に置き、その時代の変化に応じた課題を真摯に受け止め、学校給食の普及充実に努めてきた五十年の実績を踏まえ、これら今日的課題に積極的に取り組み、県教育委員会との連携を図りつつ進めて参りたいと思います。政府的に取組み、県教育委員会との連携を図りつつ進めて参りたいと思います。政府の法人制度改革を受けて本会のあり方も今春を境に大きく変わることとなり、私たちがとつても節目の年となります。官業と民業の隙間を埋め、相互に自立と協働の関係を維持しつつそれらが十分に対応できない領域を担う公益事業の展開がより求められます。これを機会に教育現場が進める「食育」を支援していく方法をあらゆる角度から検討し深化させ、具体的に提案して参りたいと考えています。栄養価や物資の価格を考慮した献立の作成から発注、物資受け入れ、調理、安全への配慮等々多忙な職務の上に更に教材研究や資料の作成をして子供の前に立ち授業を行う栄養教諭の負担を思うとき、さまざまな情報や教材をいち早く提供し支援して行けるようなシステムを構築して参りたいと考えています。

長野県学校給食会は、今まで関係の皆様と共に児童生徒の食育の一翼を担ってきたものと自負しております。新制度の中にあってもいささかも変わることなくその役割を果たして参りたいと思いますのでどうぞよろしくお願い申し上げます。

# 「平成18年度学校給食用小麦粉製品・米飯加工賃」決まる!

## 1 学校給食用小麦粉製品加工賃

### (1) パン加工賃

規格別の1食当たりの加工賃及び副資材料費

(単位：円)

規格 区分	30g	35g	40g	45g	50g	55g	60g	65g	70g	75g	80g	85g	90g
加工賃	20.06	20.06	22.54	22.54	26.28	26.28	27.42	27.42	27.42	27.42	27.42	27.42	27.75
副材料費	0.68	0.79	0.90	1.02	1.13	1.24	1.36	1.47	1.58	1.70	1.81	1.92	2.03
計	20.74	20.85	23.44	23.56	27.41	27.52	28.78	28.89	29	29.12	29.23	29.34	29.78

(注) 1 30gから50gまでについては、2個で1食を構成する場合に上記単価を用いる。

1個を1食とする場合における50g未満の加工賃は、一律24.99円とする。

2 副資材料は砂糖(200円/1kg)及びショートニング(210円/1kg)である。

3 副資材料費は、砂糖5%、ショートニング6%の配合比率の場合である。

### (2) ソフトスパゲッティ式めん加工賃

規格別の1食当たりの加工賃

(単位：円)

規格 区分	55g	60g	65g	70g	75g	80g	85g	90g	95g	100g	105g	110g
加工賃	22.12	22.12	26.30	26.30	26.30	26.30	26.30	28.15	28.15	28.15	30.03	30.03

## 2 学校給食用米飯加工賃

### (1) 米飯加工賃

ア クラス別(食缶)方式による1食当たりの加工賃

規 格	精米100g以下のもの	精米101g以上のもの
加工賃	26円69銭	27円17銭

イ 1食方式による1食当たりの加工賃 36円13銭



## 3 特別輸送費

委託加工工場から学校までの距離が4kmを超える場合は次の基準により、委託加工工場と市町村教育委員会又は学校長等の協議により決定する。

<基準額> パン・ソフトスパゲッティ…運搬車1台につき配送距離が1km増す毎に195円を加算する。

米飯…運搬車1台につき、配送距離が1km増す毎に286円を加算する。

※加工賃等の価格は、消費税を含まないものである。

## 〈加工賃協議委員〉

- 県小学校長会(会長) ……西沢 安彦
- 県中学校長会(会長) ……坂口 昌夫
- 県市町村教委連絡協議会(会長) ……久保 健
- 県PTA連合会(会長) ……赤羽 総一郎
- 県給食センター連絡協議会(会長) ……宮原 安
- 県工業技術総合センター(主任研究員) ……大日方 洋
- 県学校保健会学校栄養職員部会(会長) ……柳澤 幸子
- 県パン商工組合(3名)
- 県麺業協同組合(3名)
- (財)県学校給食会(理事長) ……山田 恭三
- オブザーバー ……県教委保健厚生課
- 事務局 ……(財)県学校給食会

二月一日の加工賃協議会



搗精工場玄米張込み

平成十八年度学校給食用  
精米供給にあたり

本給食会では、平成十八年度も佐久・上小・千曲・長野・安曇・中信・伊那地区より集荷した玄米「コシヒカリ」を主にあきたこまちの二銘柄を三箇所の工場(能力五十馬力以上・色彩選別機・異物除去装置・金属探知機等を備え付けた)で搗精し安全・安心な精米の供給を致します。

更に、搗精後は穀物検定協会の厳格な検査を受けてからお届け致しますので、安心してご使用いただけます。尚、検定結果は毎月学校、給食センターへ物資便りにてお知らせしています。

本会では、なるべく消費地域からの玄米の在庫をJ・A全農にお願いしています。

十八年もこのようなお米の供給と委託炊飯業者に炊飯技術の向上に向け指導を考えております。

教育雑感

今、学校給食に期待すること



本会評議員  
佐久市教育委員長  
竹岡 佳子

日本は敗戦から力強く立ち上がり、世界に類を見ない復興を遂げました。その勤勉さと技術力で「追いつき追い越せ」を合い言葉に「うさぎ小屋の企業戦士」「エコノミックアニマル」と言われながらも世界の先進国に肩を並べるまでになりました。しかし生活が豊かになり余裕が出始めた頃から、家庭はともするとゆっくりとした精神活動の醸成をなおざりに、こぞって経済優先に走るようになりました。その頃から時間が早く回るようになり家庭に会話が少なくなつたように感じられます。店頭にはファーストフードが並び、忙しい生活とマッチして売上げを伸ばして行くようになりました。家庭では、うさぎ小屋の戦士たちは夕食を外でとるようになり、母親もスーパーで手軽な食材を求めるようになって、心づくしの卓を囲んでの一家団樂の食習慣は次第に変わって行き

ました。一緒に食事する機会が減って、一人で食事したり朝食をとらないで登校する子供たちも増えていくとの報告もあります。戦後食糧難の頃、学校給食は子供の成長への栄養補給、健康増進等果たして来た役割には大きなものがあり、子供たちは給食の時間が待ち遠しく、出されたものは残さず食べました。飽食の時代、今子供たちの中には、蕎麦・卵アレルギー等食に対して過敏な反応を示す者も出現しており、春先には花粉アレルギーが猛威を奮っており、日本人の体質は少しずつ変化してきているのでしょうか。これらが食習慣の変化によるものであるとは申しませんが、微妙に関係があるような気がしてなりません。生活の基盤は「食べる・寝る」ですが、「食べる」ことの意味をもう一度しっかりと見直してみたいものです。食育の重要性は、昨春秋、文科

省の「情動の科学的解明云々」検討会が開かれた折にもその報告の中で指摘されました。子供たちを取り巻く状況は、団樂や会話が少なくなり、ゆっくりに楽しく食事する機会も減りつつあります。栄養面、安全面また地産地消も考慮して心を込めて提供される学校給食は、更にこれらの環境を少しでも補填できるような使命をも課される時期に来たのかと思います。学校給食の担う役割に大きな期待を寄せるものです。

教育雑感

楽しい食卓



本会理事  
長野県PTA連合会会長  
赤羽 総一郎

PTAの全国組織である日本PTA全国協議会は、毎年「楽しい子育てキャンペーン」を実施し、その一環として三行詩を募集しています。そこで十六年度に文科大臣賞をとった親の作品に次の詩がありました。

「楽しい食卓」

あかね 今日ね  
学校でね

家族揃っての夕食で会話の弾む様子が目に浮かんできます。楽しい

い会話や雰囲気は、何を食べるかと並んで食事の重要な要素です。しかし、現実にはなかなか理想通りにはいきません。家族が揃って食卓を囲む機会は限られ、テレビを見ながらの食事が多いのが実状です。「ノーテレビデー」を設け、なるべく食事中はテレビを消そうとの呼びかけもありますが、普段やり付けないことを急に実行しても却ってシーンとして落ち着かない雰囲気になってしまいう場合もあります。食事の内容についても、望ましい姿と現実とは乖離があり

ます。ほとんどの親は、基本的に「食」の大切さを理解しています。朝食はきちんと食べさせるべきだし、ファーストフードや市販の総菜・冷凍食品より手作りのおかずを用意したいと思っっていますが、しかし分かっていても、徹底できない部分があるのは、前述の家族揃っての食事や「ノーテレビデー」と同様です。一日二十四時間、その時間の使い方は、社会の価値観やライフスタイルの変化を反映して、大きく変わってきています。その中で、子育ての時期にある私たち親は、何を優先すべきなのか。「食」をどう位置付けてそれにどれだけの時間を割り振るのか。自分たちがそれぞれに考えねばならない問題です。現在言われている家庭の食の問題を「親の手抜き・怠慢」と一括して捉えるのではなく、価値観に基づく時間配分の問題として考えた方が前向きな対応に繋がるとは思いません。冒頭に紹介した「楽しい食卓」は、食に限らず、親の価値観や家庭のあり方そのものを問うているのではないのでしょうか。

# 課題が見えた研修会

喬木村学校給食共同調理場

栄養士 原 悦子

秋も深まってきた十月十八日、

飯田下伊那学校栄養職員研修会が行われました。今年度は栄養職員一人一人が食育に関する資質を高め、学習を深める目的で三つの内容での研修会でした。

一つ目として「地域の実情にあった食育をすすめるために」というテーマで保健所からの講話をお聞きしました。この地域での食に関する重点課題の共通理解を図るうえで大変有意義な内容でした。

二つ目は八月に行われた栄養教諭認定講習「栄養教諭論」を受



講した木下先生からの伝達講習です。学校給食の意義と役割を確認し、給食に「生きた教材」としての意味を持たせるためになくしてはならない「食に関する指導の年間計画」の作成について学びました。説明の後、グループに分かれ実際に自分の学校の食育年間計画を作成してみました。「どう作成していったらよいかポイントが分かり、今後の方向性がかかめてよかった。」との感想が多数聞かれ、来年度の実践へとつながる内容となりました。

## 平成17年度栄養職員地区研修会

の先生方に見ていただき、宮下先生から全体の講評もいただきました。文字単位での丁寧な添削を受け、指導案作成のコツがつかめた気がしました。

保健所、教育事務所の先生方、あらゆる方面の方を巻き込みご

### 地区学習会について

中野市南部学校給食センター

栄養士 興 津 佐知子

中高等学校栄養士部会では今年度の活動の柱として、学校栄養士のOBで全国学校栄養士協議会副会長として活躍の市場祥子先生をお招きし、「栄養教諭に求められているもの」〜市場先生の実践を通して〜という内容

協力いただいで、内容の濃いものとなりました。栄養職員の置かれている状況を知っていただく良い機会にもなったと思います。参加した二七名の栄養職員には課題が見えた研修会となったと思います。

「生きる力を育てる」ための食に関する指導を進めるにはどうしたらよいかとてもわかりやすく話していただき、なぜ学校栄養職員でなく栄養教諭でなければならぬのか理解できました。また真田中でのすばらしい実践には、とても感銘しました。学校教育計画や職員組織の中でも健康教育の位置づけがきちんとされており、食の指導の土台となる献立の教材化のための取り組みについても具体的に聞くことができました。また、生徒会の活動や家庭、地域との連携への積極的な活動



が行われ、健康づくりのための食の大切さへの認識が高まっており、すばらしいと思いました。食の指導をすすめていく上で、先生方や調理員さんと連携しあい、今、目の前にいる子どもたちのために・・・「熱意」「愛情」そして「誠意」しかないという言葉で終わりました。市場先生の相手の目を見つめ熱心に語りかける言葉に引き込まれ、あっという間に時間が過ぎてしまいました。これからの実践に生かしていきたいと思えます。他にも、保健所との衛生管理研修会を行い充実した一年でした。



去る一月十四日、十五日の両日東京国際フォーラムで開催された「ニッポン食育フェア」に本会から六商品を出展しました。

# 楽しい交流給食

松本市立二子小学校

六年 稲垣真里



私の学校では、児童会で給食委員会と言うのがあります。私はその委員長です。

給食委員会では、いろいろな企画がありますが、一番楽しいのが『交流給食』です。それぞれの学年に姉妹学級と言うのがあり、その各クラスと交流をします。

ふつうに遊んでいるだけでは、他の学年とは仲良くなれません。が、この交流給食をすれば、給食センターの人達が作って下さった給食を食べながら、楽しく話が

出来るようになります。ただ、話をするだけではなく、給食がもつとおいしくなります。

それも、給食センターの人達のおかげです。おいしい給食を作って下さるからこの交流給食が出来るのです。

もし、こんなおいしい給食がなかったら、私達の学校二子小は、とても静かな学校になってしまいます。

だから給食はとても大切です。なので私達は毎日、残飯を減らす運動もしています。なるべく残飯を少なくするように、呼びかけをしたり、ポスターを書いたりしています。

まだまだ残飯は、多い方ですが、少しずつ減らしていけるようにがんばります。そして、残飯が少ない学校にしていきたいです。

もう一つ二子小のみんなが楽しみにしているのは、『希望こん

立』です。みんなが、食べたいっ！と思う料理が出て来るからです。全校がその日を待っています。希望こん立も栄養士さんが考えてくれたこん立も、これからも、おいしく作って下さい。二子小のみんなは、給食を残さず食べるようにがんばります。

給食センターの栄養士さん調理師さんこれからも、よろしくお願いします！

# 楽しい給食

## ランチルーム給食の伝統を守るために

上伊那郡宮田中学校

二年 所澤奈々

私の通っている宮田中学校では、全校生徒がランチルームに集まり、一斉に給食を食べ始めます。

全校が一つの部屋で食事をすること、

「早く配膳を済ませなければならぬ」「時間内に給食を食べ終えなければいけない」という意識が自然と芽生えると思います。

早く配膳を済ませるには、給食

# おいしい給食



ですが、入場に時間がかかってしまうため、いつも時間がオーバーしてしまいがちです。でも、「いただきます」のあいさつをする時間も決まっていますので、給食を食べる時間が少なくなってしまうのです。

また、全校生徒が一室に集まって食事をするので、全員

がしゃべり始めたなら、大変なことになってしまいます。「楽しく会話をしながら食べた方がよいのではないか」という考え方もあるかもしれませんが、全校が一斉にしゃべれば、うるさくなってしまいうし、向かい合って座っているのでも、他の人の給食に唾がかかってしまいます。

これらの問題は、生徒一人一人が少し意識すれば、簡単に解決できると思います。しかし、なかなか今の状況は改善されません。給食委員会を中心に、入場が素早くでき、静かに食事できるように呼びかけていきたいと思っています。

給食委員長として、宮田中学校の良い伝統を守っていきけるよう考えていきたいです。

# 楽しい給食をめざして

長野盲学校

管理栄養士 松本幸江

長野盲学校は児童生徒の年齢が幼稚部の三歳から、中途で視覚障害となつて按摩・鍼・灸師の資格を取るために入学した五十歳代の生徒まで幅広く、そのために児童生徒の要望も多岐にわたります。それに応えるため、給食係ではアンケートを行い、日々、希望を盛り込みながら給食を提供しています。

今年、クラスごとの希望献立を「学校祭前日献立」「運動会がんばろう献立」等のテーマを決めて実施しました。全員がそろって食

は和やかで、家庭的な雰囲気になります。

## 栄養士さんから

少ないので、デザートはほとんど手作りです。一口でも是非デザートをつけて欲しいとの要望に応え、ゼリーはもちろん簡単チーズケーキ、アップルケーキ、蒸しパン等を添えています。皆が美味しく食べる姿は本当に嬉しいものです。これからも工夫しながらおいしい、楽しい給食をめざし努力したいと思います。

## 自校給食の良さを生かして

佐久市立佐久城山小学校

栄養士 和田優子



の人たちも、調理員さんも栄養士も、そしてなにより子どもたちが喜んでる姿を感じ取る事ができます。

春先、地元のおふきを提供してくださる方がおり、調理員さん達と私で畑に収穫に行つたこともありましたが、ふきの下処理である皮むきが、非常に大変でしたが、出来上がったごく普通の家庭で食べられている「ふきの煮物」も皮むきの苦労話とともに、自分たちの住んでいる所で採れた食材として、全校みんなで味わうことができました。必要量以上にいただいたふきは、葉っぱをつけたまま一本ずつ教室に配り観賞してもらいました。もしかしたら「畑で見かける葉っぱのついたふき」と「ふきの煮物」の繋がりを知らなかった子どもたちもいたかもしれません。

また、給食で使う食材はどんな形をしているのか？を、前日に材料をそのままの形で食堂で回覧する、という方法で、ヤーコンやマコモタケ等の珍しい食材を見て触って臭いをかいで、児童生徒に体験して貰っています。マコモタケの時は「きのこのことかと思つた。こんな形をしてるんだ。」との声もありました。

そして、楽しい給食に欠かせないのはおいしいデザートです。食数が職員も合せて九十食未満と

もち米シユーマイ、アイガモスープのきつねうどん、鯉の唐揚げ南蛮漬、小鮭の甘露煮、菜の花畑からの贈り物である菜種油のかきあげ、掛け菜の粕汁等々、地域のこだわりの食材を給食に取り入れた、今年の佐久城山小学校の献立の一部です。

本校は、佐久市で唯一の自校給食で、約470食を提供しています。施設はかなり古く、献立や調理の上的制約を感じてしまうことは少なからずありますが、日々「手作りっていいな」「子どもたちのそばにいられて嬉しいな」と思わない日はありません。



# 給食会ホームページ開設

本年度三月より、長野県学校給食会のホームページを開設しました。このホームページをより多くの方々にご覧いただき、本会事業活動についてご理解を賜れば幸いです。

今回、ホームページにアップしました主なコンテンツとして、プロフィール、インフォメーション、ディスクロージャー（情報公開）、事業内容、器材・教材貸出し、栄養士さん向け情報を掲載しております。

プロフィールでは、本会設立の趣旨、現在にいたるまでの経緯の



HPアドレス <http://www.nagk.or.jp/>

ほか、本会の組織図、本部・県内各支部の所在地などを掲載しています。

インフォメーションでは、今年度実施した本会事業の詳細を掲載するほか、学校給食に係わる新しい情報を随時更新し、お知らせしていきたいと考えております。

ディスクロージャー（情報公開）のページでは、本会の財務情報、役員名簿等を、事業内容のページでは本年度本会関連事業・諸会議の日程を掲載しております。

器材・教材貸出しのページでは、フランシス・ルミテスターなどの衛生検査機器、食育指導、衛生管理用視覚教材（ビデオ・CD・DVD等）及び会館の貸出し案内を掲載しており、それぞれの申込書等がホームページよりダウンロードできますので、簡単に申込ができるようになりました。ぜひご利用ください。

栄養士さん向け情報ページでは、基本物資情報として「物資だより」を掲載、また支部情報では、新製品の情報や季節商品の案内等、

献立作成に役立つ情報を随時アップしていく予定です。ご期待ください。

栄養士さん向け情報の商品情報検索というページですが、これは、より安心安全な食材の供給をめざし、本会が取扱うすべての食材について、その情報（栄養成分・内容成分・アレルギー等）をホームページ上で公開し、必要に応じてダウンロードできるようにした検索システムです。本会納品書または請求書に記載のある商品コード、メーカー及び商品名のいずれかを入力していただくとその商品の情報をご覧いただけます。

現在、数千にも及ぶ食材のデータ収集及び入力作業中で、ご利用いただけるのはもう少し先になります。ご了承願います。

今後、このホームページを通して食育支援、地産地消の推進など学校給食のあらゆる情報をより多くの皆様に配信できるようホームページの更新、コンテンツの追加などにあたりたいと考えております。そのためにも皆様には、ぜひ本会ホームページをご覧いただき、本会ホームページの充実のため、ご指導、ご批判賜りますようお願いいたします。

## 学校給食用パン

### 品質審査会を実施して

長野県学校給食用パン品質審査会を平成十七年十二月九日に県内委託加工四十二工場からコッパン十七個、食パン六食、多様化パン十九個を抜取り、本給食会会議室に於いて実施致しました。



内相審査風景



並木氏からパン審査について指導

術研究所 研究調査部チーフ並木利文氏を招き、パン品質審査・評価の手法についてご指導を頂きました。

県教育委員会主催で行われてきたパン品質審査は、平成十四年度で取りやめとなり三年余りとなりましたが、今年度より本会主催によるパン品質審査を計画し、県教育委員会をはじめ、農政事務所、県工業技術センター、市町村教育委員会、各学校長、共同調理場連絡協議会、学校栄養職員部会等のご協力を頂き、実施することができました。

審査員が、食べて美味しければよいでは学校給食用パンの審査にならない。学給パンは食べる前に加熱して新鮮な状態に戻すことが少ない為、製造段階で中心部まで十分に加熱が必要。そんな観点から、外観（体積）表皮色・形状均整・表皮質）内相（す立・内部色素・触感）（香）（味）等で評価致しました。その結果は、優れる・普通・やや劣る・劣ると致しまして、優れるが五個・普通が三十一個・やや劣るが六個で劣るはありませんでした。

平成十七年度

# 開発商品の紹介

本年度も県学校栄養職員部会の皆様のご協力をいただき「ご飯にあつたおかずの開発」を推進してきました。七月に第一回委員会を立ち上げ、以後五回の委員会では自作品を持ち寄つての試食から始まり、三つの会社の協力を得て試作品の試食、検討、改良を重ね四品目の新商品を開発することが出来ました。

本年度は、価格が手ごろで気軽に使えるもの、手作り感がありおいしいもの、材料の取り合わせに工夫したものを商品開発の願いとして委員の皆さんの創意を結集して四つの商品をお届けすることができるようになりました。



信州ロールキャベツ 凍り豆腐の肉づめ

高原キャベツと国産豚肉、シメジを使ったロールキャベツです。煮付け用のバラ冷凍とオイル用の味つき真空パックがあります。



豊富なタンパク質と食物繊維が特長の信州特産の「凍り豆腐」を使った手作り感のある煮物です。かつお節と醤油の和風でも白湯スープで煮込んだ中華風でもおいしいです。



なないろ揚げ

県産の小麦粉と大豆を使い七種類の食材を色どりよくまとめた寄せ揚げです。



おからカレーコロッケ

地元産のおからに豆腐を加えてしっとり感を出しました。子ども達にも食べやすいカレー味で仕上げました。

## 〈平成17年度開発委員〉

- 世話係・・・青木 章(松本市立会田中学校)
- 委員長・・・林 静子(飯田市矢高共同調理場)
- 委員・・・長崎 桂子(塩尻市立塩尻中学校)
- 委員・・・西澤 明美(長野市戸隠共同調理場)
- 委員・・・篠原久美子(茅野市立東部中学校)
- 委員・・・八巻 謙治(坂城町学校給食センター)
- 指導・・・小林ゆかり(県教育委員会)

## 給食会日誌抄

- 1・7(土) 給食会内部研修会 於 飯田
- 1・13(金) 第二回常務理事会 於 長野
- 1・14(土)～15(日) ニッポン食育フェア 於 東京
- 1・18(水) 第五回開発委員会 於 本部
- 1・24(火) 加工賃事前協議会 於 長野
- 1・28(土) パン商工組合研修会 於 松本

## 機関紙 No.150

編集・発行  
財団法人  
**長野県学校給食会**  
〒381-0103  
長野市若穂川田3800-5  
TEL 026-282-6080

印刷所  
有限会社 丸山印刷  
TEL 026-226-0886

- 2・1(水) 平成十八年度加工賃協議会 於 長野
- 2・3(金) 県学校給食用牛乳協議会 於 長野
- 2・4(土) めん業組合研修会 於 松本
- 2・17(金) 第二回全給連理事会・総会 於 東京
- 2・21(火) 第三回常務理事会 於 長野
- 2・22(水) 市部会所長連絡会議 於 佐久
- 2・28(火) 全国地産地消推進フォーラム 於 東京
- 3・7(火) 第五回支部長会 於 長野
- 3・9(木) 第二回理事会・評議員会 於 長野