

信州にも春の訪れ(飯田市)



第153号

目次

○巻頭言……………	1面	○児童・生徒の声……………	5面
○平成19年度加工賃、米価……………	2面	○栄養士さんの窓……………	6面
○給食雑感……………	3面	○学校栄養士となってこの一年……………	7面
○平成18年度文部科学大臣表彰……………	4面	○平成18年度開発商品紹介……………	8面
○学校給食甲子園優勝校……………	4面	○給食会日誌抄……………	8面

ようやく母乳を離れて三ヶ月。一歳七ヶ月の孫が、泣いたり笑ったりと精一杯の活動をした後、お腹を空かせ目を輝かせて食事に向かうとき、いとおいしい命を感じる。同時に、その原点は食であることを実感します。介助の手を振り切って自分でやることを主張し、いつのまにか受け入れがたい食物がいくつか出てきました。「食」を通して、人との繋がりが、人としての成長を大事に考えていこうと思わされる瞬間です。

成長と共に多くの他人と出会い、近隣社会や地域と触れ合い育てられ、発達段階に応じて地域概念を上げ、よその地域、よその県、よその地方、よその国と繋がりが合い助け合うことによって生かされている自分に気付くような、無理のない自然な理解を進めていって欲しいなと願わずにはいられません。

家庭における食生活の乱れや健康問題等について問われる度に学校給食の重要性が再認識され、食育に対する学校教育の役割に大きな期待が寄せられます。本会も長い間、学校や共同調理場のご支援を得ながら、子供を中心に据えた学校給食の良きパートナーとして現場の夢や願いに寄り添った運営を心がけて参りました。平成十九年度は食の安全衛生管理に関してさまざまな検査や分析による安全性の確認を強化し、異物混入等を多発する委託加工業者対象に、より踏み込んだ指導ができるような事業を計画しています。

また、食育支援対策事業としては、多様な現場の願いに即応できる柔軟な支援ができる体制を整えたいと考えています。実際に食育を進める上で困ったり、新たな願いを持ったとき遠慮なくご相談ください。夢の実現に向けて支援できることがたくさんあると信じています。幸い県教育委員会の努力によって新年度から学校栄養教諭五名が配置されることになりました。五名の先生方にとっては職務の多様さと責任の重さは今までに増してのしかかってくると思いますが、安心して食育推進ができますよう資料提供や教材作りをできるだけサポートして参りたいと考えております。未来を担う子供たちが食を通じて多くの人と関わり、心身共に健やかに成長できますよう微力を尽くして参りたいと思いますので、今後ともよろしくお願い申し上げます。



(財)長野県学校給食会

理事長 山田 恭三

引き続き食育をサポートして行きます

「平成19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

ア. 規格別の1食当たりの加工賃及び副資材料費

(単位：円)

区分	規格	30g	35g	40g	45g	50g	55g	60g	65g	70g	75g	80g	85g	90g	95g	100g	105g	110g
加工賃		20.22	20.22	22.72	22.72	26.49	26.49	27.64	27.64	27.64	27.64	27.64	27.64	27.97	27.97	27.97	27.97	27.97
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	2.15	2.26	2.37	2.49
計		20.90	21.01	23.62	23.74	27.62	27.73	29.00	29.11	29.22	29.34	29.45	29.56	30.00	30.12	30.23	30.34	30.46

- (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25.19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

ア. 規格別の1食当たりの加工賃

(単位：円)

区分	規格	55g	60g	65g	70g	75g	80g	85g	90g	95g	100g	105g	110g
加工賃		22.33	22.33	26.55	26.55	26.55	26.55	26.55	28.42	28.42	28.42	30.32	30.32

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90銭	27円39銭

イ. 1食方程式による1食当たりの加工賃 36円42銭

3. 特別輸送費

委託加工工場から学校までの距離が片道4kmを超える場合の運搬費は、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って決定するものとする。

〈基準額〉パン及びソフトスパゲッティ式めん

… 運搬車1台につき、配送距離が片道1km増すごとに196円加算する。

米 飯… 運搬車1台につき、配送距離が片道1km増すごとに288円加算する。

※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〉

県小学校校長会長	高地 崇佑
県中学校校長会長	小市 正輝
県市町村教委連絡協議会長	久保 健
県PTA連合会長	加藤二佐雄
県給食センター連絡協議会会長	向山紀美子
県学校栄養職員部会長	柳澤 幸子
(財)県学校給食会理事長	山田 恭三
県パン商工組合	
県麺業協同組合	
オブザーバー	県教委保健厚生課
事務局	(財)県学校給食会



— 加工賃協議会 —

平成十九年度学校給食用 精米の品質・価格について

長野県の平成十八年稲作の作況指数は前年より七ポイント下がつて九十八でしたが、毎月穀物検定協会に依頼している精米の歩留・鮮度・水分・被害粒・異種粒及び異物品質検定では、何れも基準を上回る良質なお米でありました。

本会では、より安心・安全なお米の供給をする為に、従来の検定に加えさらに高額な費用になりますが、「残留農薬分析」「カドミウム分析検定」「DNA鑑定」を順次実施します。

又、東信・北信・中信・南信



の各J Aより出庫された玄米を、大型搗精機に色彩選別機・異物除去装置・金属探知機等機器が設置されている県下三箇所の本会委託工場にて搗精、指定の場所へお届けしております。

平成十九年度の精米価格は、全県同一品質でコシヒカリ八十%・あきたこまち二十%の良質玄米をブレンドし据え置き価格の十キログラム三千円(税別)でお届け致します。

尚、植物繊維の多く含まれている白麦の混入米が人気です。ご希望される場合連絡頂くと精米に5%を加えてお届け致します。

給食雑感



ありのままの味

本会理事
駒ヶ根市教育委員長

片桐成登

畑の雪がすっかり溶け、黒い土のなかに濃い鮮やかな緑の野菜菜が姿を見せた。漬けものにした余りのものであるが、かぶも大きく茎も太い。何となく食してみたくなり、煮びたしにして頂いた。ひと冬の寒さを越えてきた故か、実に柔らかで苦味があつてうまい。冬を越えた独特な春の味である。冬菜、ふきのとう、なすな、そしてせりもそうだが、どれも少しの苦味と一寸とした食感、それに独特な風味がある。言い方が変かも知れないが、これらのものにはほんものの自然の味がある。品種改良という人間の手が入っていない野草の味である。

のない、特色の失われた味となつてしまつていのである。ふきのとうは苦みと風味があるから美味しいのである。真っ赤に熟れたりんごの紅玉、あの酸味のきいた甘さは今どこにもない。夏みかんのすっぱい心地よさを楽しむ人は段々少なくなつてきている。ものの個性、自然界の本来もつているうまさ、こういう自然への回帰を求めていくことが、食育なのであろう。ある意味、人は本物の自然を変えつつ墮落してきていると言える。

最近、すっぱさや、苦み、渋みなど、そのものの実体、ものの本質的なものを伝えてくれる味が日常生活のなかからなくなつてきている。舌ざわりの良いもの、より甘いものをと求める人間の欲が、生産過程でそのものもつ味、だじじな刺激を抜き取つてしまい、当たり障り

かつては余る程には物がなかった。足らなかつたと言つた方がいい。子ども心に、もつと食べたいという思いがどこかにあつた。それが大事なのである。食への欲がわいてこないのに無理を強いて食するところには楽しさはない。楽しさはいくら求めていくことよつてのみ得られるのである。食べるものも、着るものも、それぞれに不足し、少し不満であることがいい。ものへの

「恐れ、ありがたさ」の念も、豊かさではなく、この少し不足の土壌のなかでこそ育つていくように思う。私は、食するということ、この足らざることのありがたさにおいて考えていきたいのである。人間の生き方を教えてくれる場としてとらえていきたいのである。

給食雑感

食について思うこと



本会評議員
長野市立昭和小学校校長

小池一秀

私が赴任していた山間地の小学校は全て自校給食でした。楽しい給食を終え、給食室の前では、「ご馳走さま、とても美味しかったです。」「残さずいっぱい食べてくれたわね。」と調理員のおばさんと子どもたちの会話が毎日聞かれた。自校給食の一番良い点は、給食を作ってくれる人々と、給食を見合い、会話が生まれる関係である。また、学級園で育てた野菜を、その日の食材として調理していただいたこともあつた。愛情を込めて作ってくれる人に対し

する感謝の気持ちや食べる物を大切に作る心が日々のなかで育つていたように思う。私の小学校時代には、「野菜当番」というのがあつて、月に一回は家から野菜を持って行った記憶がある。四季を問わず、あらゆる野菜を入手できる時代ではなかつたので、カボチャやナスが採れる時期は、家の食卓も学校の給食でも同じものが毎日続いた。今と違って野菜には、そのものの匂いがあり、台所で母がキュウリを切っていると、離れた所にも匂いで分かつた。最近野菜特有



の匂いも味も消えてしまったように感じる。食材からは味覚だけでなく、子どもの五感も育っている。子どもの躰も、家での食事を基本とし、「食べ物を粗末にするな」この言葉は、子や孫たちに伝えていきたい教えである。

昔の人はどんなに仕事が忙しくとも、食作りには手間を惜しまず、地域の食材を上手に使つて、時間をかけ愛情を込めて作つた。まさに子育てと食作りとは同じことであつた。子どもの頃、おやつ代わりに食した「おやき」や「ニラせんべい」は大好物で、よく食べている。懐かしい家庭の味であり、作る人の愛情と感謝の気持ちで胃も心も満たされ、生きている幸せを感じる。一時である。

最近、朝食をとらない子どもや若者が多いようだ。欠食や拒食、過食による肥満や糖尿病などの問題。食生活の乱れから、子どもや大人の「体と心の健康」について、とても危機感を感じている。

食は単に栄養補給だけのものではない。生きる上での基本であり、何よりも優先しなければならぬ。次世代を担う子どもたちのために、「食を通して生きる力を育む」ことを真剣に考えたい。

平成十八年度文部科学大臣表彰

食に関わる人々とのつながりを 大切に考えた学校給食をめざして

大町市立大町南小学校

今年度、本校の学校給食が栄えある文部科学大臣表彰をいただき

ました。このような素晴らしい賞をいただいたのも、地域の皆様の学校給食へのご支援と「こどもたちへ毎日おいしい給食を」と努力してくださっている栄養職員と給

食調理員の方たち関係者のお陰と感謝しています。

本校は、平成十六年度に食生活研究校に指定され、「自分の食生活を見直し、健康を考えながら感謝しておいしく食べるのできる子ども」を目指して、給食指導を中心にして生活科、総合的な学習の時間を使って様々な活動に取組んできました。「赤・黄・緑」の分類や働きの学びを積み重ねた結果、自分の食事に関心を持ち、子どもたちから「緑が少ない」などの言葉が出る時もあります。

—ちゅうもく！—

各学年の栽培活動も盛んで、地方の方に栽培方法や調理法を教えていただきながら米や豆、野菜作りを体験してきました。その食材を給食で使ってもらったときには、作る喜びをより一層味わうことができました。今年度、特に力を入れて取組んできた「食に関わる人々とのつながりを大切に活動」では、二年生が生活科で「大豆の

力でみんな元気」という実践を行いました。「人々とのつながり」を重点に考える「一年生に作ってあげたい」という願いを持ち続けながら、意欲的に活動に取組むことができました。昨秋、公開授業を行い、参観した方たちから様々なご助言をいただくことができました。

また、栄養士が毎日の給食に添える「献立だより」は、食材を提供してくださった地域の方の話や給食室からの願いなど、豊富でありながら子どもたちが読みやすいように工夫された内容で、子どもたちが食について考える一助となつています。給食室の方たちの思いが伝わりはじめているのでしょうか、最近では子どもたちの中に「ありがとう」という感謝の気持ちを表すことができるようになった子や残したことに對する「ごめんなさい」の気持ちを言える子が増えてきました。

(望ましい食生活への変化・実践・継続を支える食教育の元となるものとして「食に関する知識・理解」「体験的活動」「心情(感謝の気持ち)」を大切にしたり取り組みを行ってきました。)子どもを取り巻く食の苦勞は、各家庭で異なり給食室の苦勞もそれとはまた違っています。

今後、学校給食を更に教材化する。一日三食のうち二食をとっている家庭と、共に考え合えるよ

第一回学校給食甲子園優勝

地域と連携した給食作りを目指して

長谷学校給食共同調理場 埋橋 恵美

伊那市長谷学校給食共同調理場は全国学校給食甲子園において優勝という栄誉を頂きました。

今回の受賞は、地域の方達の支えがあつてこそだと感謝しています。我が調理場では長谷の地域の方たちで作る「麦わら帽子の会」にもう二十年もお世話になってます。会の方たちは、常に陰となり目向となりながら学校給食を支えて下さつています。「植えたはしから鹿に食べられてしまった…」などと苦勞しながらも、私たちの給食のために低農薬の野菜を毎朝提供して下さいます。形は大小様々なときもありますが、朝露がついているピカピカの新鮮朝採り野菜です。こんな生命力にあふれる野菜を毎日口にしていく長谷の子どもたちは

う保護者の方たちとの連携を大切にしていきたいと思ひます。(熊井 恵子)

勝り取つた学校給食甲子園優勝という栄誉を胸に、これからも子どもたちの心と身体が健康になるおいしく、安全で楽しい給食を作りたいと思ひます。



— 苦勞が喜びに —

りんごを育てて

中野市立長丘小学校

三年 しぶ川 なお



— 力をあわせて よいしょ —

わたしたちのクラスは、四月から十二月まで山岸さんに、一本のりんごの木をかりて、育ててきました。さいしよは、てつかといて、五こなっているうちの四こを切って、一こをのこす仕事をしました。次は、ふくろかけをしました。小さいりんごに、ピンク色のふくろをかけました。一番上までりんごの実がなっていたので、はしごを使わないと、

くろをかけられませんでした。風にとばされないように、しつかりはり金でとめました。三月月たつてから、ふくろを全部とりました。いっぱいやったので、つかれました。とる時に、りんごを落くて、たいへんでした。次は、葉つみをしめました。いっぱい葉っぱがはえている所の葉っぱをとって、太陽がかりんごにあたっておもしろくなるようにしました。十一月にやつとしゅうかくができました。りんごで、りんごパーティーをしました。育ててきたりんごは、とてもあまくておいしかったです。

きゅう食の時にも、りんごがでできます。そのりんごも、だれかみんなに時間をかけて作っているんだなあーということがわかりました。わたしは、作ってくれる人に、

楽しい給食

「ありがとうございます。」
と言いたい気持ちです。ほかにもいろいろななくだものや野菜、お肉や魚が、りんごと同じように作られているんだなあーと思います。きゅう食センターの人も、料理を毎日作ってくれています。わたしは、たくさんの人にお礼を言いたいです。これからも、きゅう食をこさず食べたいです。

自慢の給食

伊那市立伊那西小学校

五年 山岸 賢治

今日もおいしい給食を食べました。この学校の給食は、いろいろな人が「他にこんないい学校はない」とよく言っているけど、ほくには何がすごいのか、よくわかりませんでした。

域の人からももらった物なども出ています。例えば、すいかやりんご、米などを、いろいろな人からいただいています。ほくのじいちゃんも、ときどき米をおくってくれます。ほかに、人数が少ないので、ピザパンやあげパンなど、人数が多い学校ではなかなか出ないようなメニューが、いろいろあります。僕は、この学校の給食が大好きです。

それに、この学校の給食は、地

おいしい給食

おいしい給食、ありがとう！

伊那市立伊那西小学校

五年 伊藤 夏輝

今日の給食は、とてもおいしかったです。それは、松澤先生が栄養を考えてくれて、原先生と小牧先生が時間をかけて作ってくれるからです。そのおかげで、全校がどんどん成長して、とてもおいしい給

食を食べることができました。先生達二人または三人で、全校の給食を朝早くから作り始めます。できたてのこはんやしるは、身体が暖まります。また、野菜は地域からも取り入れており、とても新しくて美味しいです。

こんなおいしい給食が食べられるのも、三人の先生のおかげです。本当にありがたいと、日々思っています。



— 林間の森の教室で —

洗浄体験学習

東御市立東部中学校

栄養士 堀文江

五時間目は二年生のクラス単位の洗浄体験学習です。五時間目のチャイムが鳴る前から給食室に来て、身仕度、手洗いをしっかりやってももらいます。七班に分かれて、それぞれに調理員さんについてもらい、かたづけ、洗浄作業が始まります。皆、調理員さんの指示に従って、嬉嬉としてやっています。残菜のまとめ、食器の下洗い、おほしの手洗い、食缶の手洗い、カウンターふき等の中で特に人気なのは、洗浄機で流す作業です。時間になってもまだやりたいという生徒が多いです。



— 感謝しながら —

担任の先生曰く、「授業に身が入らない生徒は、午後給食室で働かせてもらえますか。」栄養士、「いいですよ、いつでもよこしてください。しっかり働いてもらいます。」でも頻繁になれば喜んではいけません。五十分はあつという間に終わり、感想は教室で書いてもらいます。それには、少ない人数でこんなにたくさんの方の手を洗うのは大変だと思つた。水や洗剤を使うので手が荒れるので、給食の先生は残りものを素早く片付けている姿はさすがだと思つた。カウンターも明日のためにきれいに拭いていた等々書かれていました。

栄養士さんの窓

豪雨災害 給食室での戦い

岡谷市立岡谷西部中学校

栄養士 吉田 歩

『平成18年7月18日』岡谷市民にとつて一生忘れられない・忘れてはいけない日となつてしまいました。2日休校となつたあと、20日には生徒が登校してきました。通行止め箇所が多数あつたため、交通渋滞は一日中ある状態の中で

す。心配していた通り、市外の業者はなかなか学校にたどり着けません。「岡谷市内に入ったのだけど、車が全く動かない。いつ着けるかわからない」という業者からの電話。主食のパンが届かない、どうにかしなければ。と思案したところ、



— 身支度もしつかり —

「材料さえ集まれば、蒸しパンができるよ。」と調理員さんの心強い言葉があり、早速お隣の小学校の給食室から小麦粉を借り、徒歩でいける農協で卵を仕入れ作り、出すことができました。

本校は避難所になっておりその対応に追われていたため、後で知つたことですが、市内の被災地ではなかつた別の中学校に炊き出しの要請があり、給食を出した後給食室の釜でご飯を炊き、教職員でおにぎりを作ったり、長い間避難所となつていた湊小学校へ市内の学校栄養職員が安全に炊き出しが行われるように、給食室の衛生管理の知識をボランティアの方に伝えながら、一緒に炊き出しを行つたりしました。

まだ被災地では、復興が続いているものの、学校の生活は今まで通りに戻つてきています。今思うと、市内12小中学校が全て自校給食であり、各校に市採用の調理員さんがいたこと、そして栄養士が全校に配置されていたことにより今回の災害時にすばやく柔軟に対応できたと思ひました。日々の給食だけでない自校給食の大切さを改めて知ることができました。



一年目を終えて

木曾町立三岳中学校
管理栄養士 鈴木春佳

三岳小中学校給食センターは、中学校の敷地内にあり小学校も隣接しているので、毎日子供達と一緒に給食を食べることができま

す。三人の頼れる調理員さんにも助けられ、恵まれた環境でのあつという間の一年が過ぎようとしています。
一年を通して一番苦労したこと

は、やはり毎日悩んでしまう献立作成だと思います。最初は、あれもこれも取り入れたいと献立を立てるのが楽しいのですが、考え始めると栄養バランスや、和洋中、肉魚が続かないようになど考えなければならぬことがたくさんあり苦労しています。そして、考えた献立を実施し始めた頃には次の月の献立を考え始め、楽しさと苦勞の繰り返しです。給食は、「生きた教材」でなければならず一日でも妥協することができません。子ども達の好きなものも取り入れたいと思うし、和食中心の伝統的な献立も取り入れたいと思います。本当に献立って難しいなあと思います。

今の悩みは、三月の献立と中学校三年生の九年間の締めくくりとなるバイキング給食についてです。どんな風にどんな献立内容でやるか、半分は悩み、半分は楽しみにしています。
もうじき学校栄養職員としての二年目が始まります。新しく始めてみたい事もたくさんあります。悩んで楽しんで、子ども達の心身の健全な成長に携わっていきたいと思います。



学校栄養職員になって

上田市立依田窪南部中学校
栄養士 荒井康子

平成十七年十月、学校栄養職員として第一歩を踏み出しました。それまでは、新潟県の食品会社で商品の開発や検査を行ってしま

したが、栄養士として働きたいという夢が捨てきれず、地元へ戻って念願の再就職を果たしました。
最初は、学校というだけで緊張

生方がやさしく接してくださり、学校に早く慣れることができました。また、一人で悩みがちな職場だと思っていました。周りの先輩栄養士の先生方にアドバイスをいただいて、とても勉強になっています。
調理室では、生徒達のために妥協をせず、常に真剣に取り組んで

いる調理員さんに感化され、日々メニューの工夫などを協力して行

ています。さらに給食時間中、生徒から素直な意見を聞くことができるのでとても励みになります。また、学校のホームページを活用して、地域の方々にも、献立や栄養素等の情報を提供し、理解を深めています。

民間で働いていたときは、会社の経営方針によって自分の信念を貫き通す事が困難でした。しかし現在は、食べる人の事を第一に考えたり、産地や安全性にこだわるこ

学校栄養士となってこの一年

この一年を振り返って



根羽村立根羽小学校
栄養士 大沢貴将

学校栄養職員として根羽小学校に赴任して早くも一年が過ぎようとしています。思い起こせばちょうど去年の今頃、未知の地「根羽村」への異動を知ったのです。

根羽村立根羽小学校
員になる前に現場の経験が必要
と思います、下積み3年の気持ちで働いていましたが、2年目に受けた試験で運良く通ることができました。

徳島の大学を卒業後、地元長野に戻り、大町市の黒部ダム入口にある「くろよんロイヤルホテル」内、日本料理「吉兆」にて調理の修行をしていました。学校栄養職

実家が安曇野市豊科ですので、長野県の最南端の村への異動を聞いたときは、かなりの衝撃がありました。しかし、実際に赴任してみれば、住めば都の根羽村。まわ

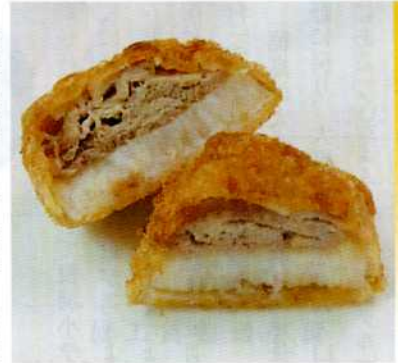
りの先生方は温かく、子供たちも明るく元氣一杯。この子供たちが、学校生活をより健康に過ごすことができるように、栄養の面からしっかりと支えていきたいと思ひ、この一年間を過ごしてきました。
その中で特に力を入れて取り組んだのが「適温給食」でした。自校給食の利を最大に活かす。言葉では簡単ですが、実際には容易ではありません。調理員の方々の理解と協力を得ながら様々な工夫によってようやく形にすることができました。献立も自校給食ならで

はのものを、という想いから茶碗蒸しや恵方巻き等にも挑戦しました。失敗も多々ありましたが、それ故に得たことも多く、充実した一年となりました。
来年度は食育にも力を注いで行きたいと考えています。栄養士として、未来ある子供たちに食育を通して、健康の保持増進を図ることができるといふ点が魅力で学校を選びました。今後も初心を忘れず、児童生徒が心身ともに健康でいられるよう、職務に邁進したいと思ひます。

平成十八年度
開発商品の紹介

本年も県学校栄養職員部会の先生方のご協力で素晴らしい商品を開発して頂き県下の学校に提供できる事になりました。これも、委員長さんを中心に喜んで食して頂きたいという切なる願いを持って精力的に取り組んで頂いた賜です。心より感謝申し上げます。林静子委員長さんは「十八年度も昨年の開発委員が引き続き「ごはんに合ったおかず」の開発を推進してきました。四社の協力を得て試作検討を重ね五品目を開発することができました。素材をといてご意見も寄せられましたが、「一品のおかず」として活用できるものとデザートを作りました。あらゆる食品が開発されているなかで新しい物を生み出す事は大変な苦勞があります。価格の面、手作り感などを可能な限り考慮した商品です。積極的なご活用を期待します。」と語っておられます。

長いもブーフライ



給食の素材としては取り入れにくい県内産の長いもを厚切りにして豚肉をのせ塩こしょうしたフライです。長いもの存在感あふれるおいしい一品です。

森のコロッケ



しめじ、生しいたけ、マッシュルームの三種類のきのこことベーコンを使ったコンソメ味のコロッケです。たまねぎ等を使ったコロッケとは違った味をお楽しみください。

味噌ごはん吹き寄せ風



従来の炊き込みご飯の素のイメージを変えて大きめの具材をたっぷり入れました。青豆も加えて手作り感たっぷり。価格は高めですが食べ応え十分です。

あんずっこゼリー



「りんごっこゼリー」に引き続き千曲市森の杏を使ったゼリーです。杏の酸味をおさえるためにペーダストを使い、丸ごと杏がうれしいデザートです。

ごぼーる



素材のはっきりした味の良いミートボールをと開発しました。ごぼうとみその味がとても合う汁にも揚げ物にも応用できる商品です。

(林静子委員長)

給食会日誌抄

- 12・13(木) 第五回拡大本部会
- 1・6(土) 給食会内研修会
- 1・17(木) 第二回常務理事会
- 1・22(月) 平成十九年度ご飯・小麦粉製品加工賃事前協議会
- 1・25(木) 第五回開発委員会
- 1・27(土) めん業組合研修会
- 1・30(火) 長野市議員来訪
- 2・3(土) パン商工組合研修会
- 2・5(月) 平成十九年度ご飯・小麦粉製品加工賃協議会
- 2・14(水) 学校給食衛生管理指導者養成講習会
- 2・16(金) 全給連理事会・総会
- 2・22(木) 県学校給食用牛乳協議会・懇談会
- 2・22(木) 第三回常務理事会
- 2・23(金) 市部所長連絡会議
- 3・2(金) パン品質審査会
- 3・6(火) 第六回拡大本部会
- 3・8(木) 第二回理事会・評議員会

世話係 青木 章(会田中)
委員長 林 静子(泰阜南小)
委員 長崎 桂子(吉田小)
西澤 明美(戸隠セ)
篠原久美子(原小)
八巻 謙治(坂城セ)
指導 吉川さなえ(県教委)

機関紙 No.153
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