



「字が上手になあれ」(どんど焼き 習字燃やし) ー提供: 売木村立売木小学校ー

学校給食会だより

第156号

目次

○巻頭言	1面	○児童・生徒の声	5面
○平成20年度小麦粉製品・米飯加工賃	2面	○栄養士さんの窓	6面
○精米供給価格	2面	○学校栄養士となってこの1年	7面
○給食雑感	3面	○平成19年度開発品紹介	8面
○平成19年度文部科学大臣表彰	4面	○給食会日誌抄	8面



食育に関わる一つの思い

財団法人 長野県学校給食会

理事長 窪田 雅武

日頃は本給食会の諸事業推進に深いご理解と温かいご支援を賜っており心から感謝申し上げます。

さて、現在国を挙げて取り組んでいます食育の推進の中で、食育の一端を担い実践の場でもある学校給食の果たす役割が強く求められています。従来は、「食に関する指導」と言われてきましたが、今は「食育」です。様々な取り組みの中で、その「育」の中身をどう捉え、何をどう実践化していくかは極めて重要であると同時に難しさも同居しています。

学校給食が教育活動の一環であり、生きた教材足らしめるには単なる知識としての理解だけではなく「心の耕し」「心の開拓」まで深めることができないかと思う一人です。それは、地場産物の活用により生産者の顔が見える、栄養バランスのとれた食事、食事のマナー、安全や衛生管理等々を貫く大事な串の一つは知識の習得だけでなく、関わってくれた人対象への感謝の心の育成ではないかと私は考えているからです。

ある臨床心理士が、小学校高学年を対象に一枚の絵を見せて「この絵から何がわかるか、どんなことを思うか言葉で説明しなさい」と言うテストをしたそうです。絵には子どもが部屋から雨の降っている空を悲しげに見上げている男の子が描かれていて側にはリュックサックや地図が置かれていました。その絵を見て「雨が降っている」「地図が置かれている」「部屋から外を見ている」「雨が降って遠足には行けない」と説明する子どもが殆どで、「絵の子どもの表情を見て」「悲しげになっている」「残念に思っている」「早く雨がやまないと願っている」と言うように、その子の気持ちや心を感じとる、創造する子どもが大変少なくなくなってきていると言っています。そのような実態の中にあつて、「感謝の心」や「勿体ないと思う心」を育てていくことは大変ではあるが、それこそが学校給食における食育の「育」に関わる大事な中身の一つではないだろうかと思っています。

現職の頃、修学旅行で比叡山延暦寺に行き精進料理を戴いたときに、和尚さんが言われた「量の多少を言わず、味の濃淡を問わず、唯、感謝をして頂きます」又、最近では「一滴の水にも万物の命が宿り、一粒のご飯にも万人の労苦が宿ることに感謝をして頂きます」という言葉を思い出します。

「感謝の心」を育てるための土寄せには学校給食が最善の場であり、結果も期待されるところだと思えます。

「平成20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 税別)

規格 区分	30g	35g	40g	45g	50g	55g	60g	65g	70g	75g	80g	85g	90g	95g	100g	105g	110g
加工賃	20.42	20.42	22.95	22.95	26.75	26.75	27.92	27.92	27.92	27.92	27.92	27.92	28.25	28.25	28.25	28.25	28.25
副資材料費	0.73	0.85	0.98	1.10	1.22	1.34	1.46	1.59	1.71	1.83	1.95	2.07	2.20	2.32	2.44	2.56	2.68
計	21.15	21.27	23.93	24.05	27.97	28.09	29.38	29.51	29.63	29.75	29.87	29.99	30.45	30.57	30.69	30.81	30.93

(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25.44円とする。

2. 副資材料費は砂糖(200円/1kg)及びショートニング(240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

ア. 規格別の1食当たりの加工賃

(単位：円 税別)

規格 区分	50g	55g	60g	65g	70g	75g	80g	85g	90g	95g	100g	105g	110g	115g	120g
加工賃	22.69	22.69	22.69	26.98	26.98	26.98	26.98	26.98	28.87	28.87	28.87	30.81	30.81	30.81	30.81

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

(単位：円 税別)

規格	精米100g以下のもの	精米101g以上のもの
加工賃	27.17	27.66

イ. 1食方程式による1食当たりの加工賃…36.78円

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〉(1)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増す毎に198円加算する。

(2)米飯

運搬車1台につき、配送距離が片道1km増す毎に291円加算する。



－ 加工賃協議会 －

〈加工賃協議委員〉

県小学校長会長	塩原 操
県中学校長会長	岩松 義雄
県市町村教委連絡協議会長	小泉 敬治
県PTA連合会長	加藤二佐雄
県学校給食共同調理場連絡協議会長	向山紀美子
県栄養教諭・学校栄養職員部会長	林 登代美
県学校給食会理事長	窪田 雅武
県パン商工組合	
県麺業協同組合	
オブザーバー	
事務局	県教委保健厚生課 県学校給食会

昨年十月以降、米価格形成センターの自主流通米市場価格が少し値下げとなりました。本会ではこの価格をベースとし、十九年産コシヒカリ八〇%・あきたこまち二〇%のブレンド米に、強化米三〇gを添付して、精米一〇kg 一、八八〇円(消費税別)で、昨年十二月より供給しています。

十月までは、この価格の維持に努めますのでご利用ください。今、特に食の安全が求められております。本会は公益法人として学校給食に果たしてきた理念・役割を大切にし、品位・品質・鮮度等の穀物検定をして、良質でより安心・安全な精米を供給いたします。

尚、食物繊維が多く含まれております「白麦入りのお米」が人気で、多くの注文をいただいております。ご希望の場合は、連絡いただきますと、精米に白麦を五%入れてお届けします。

学校給食用
精米の供給価格
一〇kg当り
一、八八〇円

給食雑感



基本的に一日に三回とる食事

本会理事

長野県PTA連合会長

加藤 二 佐 雄

基本的に一日に三回とる食事。その三食の意義を私なりに個々に考えてみると...

「朝食」は一日のスタート。しっかり栄養を摂り、活力ある一日に。学校での給食が主体となる「昼食」については後述するとし、「夕食」は一日の締めくくり。家族で食卓を囲み、一日の出来事を話す。時には親父の小言がでて面白いだろう。

このような意義を個々に持つ食事であるが、最近、その形態が大きく変わりつつある。昨年四月に行われた「全国学力・学習状況調査」の結果によると、「朝食を毎日食べますか」の問いに「毎日食べる」と回答した県下小六生は八九・二%、中三生は八三・〇%である。極端に言えば小六生の約一割、中三生の約二割は朝食抜きという状況にある。別の統計によれば、朝食を摂らない子どもの割合はここ数年、減少しているようだが、まだまだ

課題ある数値と言える。

PTAの代表者として看過することの出来ないものに、「家の人と普段(月々金曜日)、夕食を一緒に食べていますか」の問いがある。これに対しては小六生の八・三%、中三生は一・五%が「食べていない」と回答。つまり、これも極端に言えば、小六生の一割弱、中三生は一割強は夕食を「一人」もしくは「子ども

だけ」で食べていることになる。ちなみに中三生の全国平均は一九・七%。実に五人に一人の子どもは一人で夕食を取っている状況だ。

食事、殊に夕食は家族の「原風景」と言っても良いだろう。そこで家族のコミュニケーションが取られ、羨も行われる。時に子どもは、親の顔色を見ながら「こんな事、お父さんにお願ひしても大丈夫かな?」等と考える。つまり、人間関係力のようなものも学ばれる。生きていくため

の最も基礎的なことは、夕食の場で学ぶと言っても過言ではない。その夕食の風景が失われつつある。

全ての基盤となる食事風景が失われることはどうしても避けなくてはならない。PTAの代表者として強く訴えていかな

給食雑感



「食育」を考える

本会評議員

松本市立鎌田小学校長

田邊 邦 夫

「食育」という言葉は、最近生まれた言葉だと思いが、これは確かではない。私自身が知らなかっただけなのか、その言葉に接することがなかっただけなのかも知れない。しかし、僅か数年前から、目に触れることが急に多くなりました。

松本市でも、「松本市食育推進計画」を策定して、平成二十年からの五カ年、学校だけでなく、市全体の取り組みとして実行しようとしている。これは国段階で、「食育基本法」が平成十七年七月に施行されるととも

ではならない課題だ。と同時に、非常に情けない話だが、学校給食からも食事の意義等を子どもたちに発信してもらい、家庭を大いに刺激してほしい、とするは、少々虫が良すぎるか。

に、平成十八年三月には、「食育推進基本計画」が決定されたことによるものだろうと思えます。前記の「松本市食育推進計画」の第一章の中の「計画策定の背景と目的」には、次のような内容のことが書かれている。「わが国では近年、急速な経済発展に伴って、核家族化やライフスタイルの変化など、社会情勢がめまぐるしく変化する中で、人々は毎日の「食」の大切さを忘れがちとなっています。食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、

過度の痩身志向などの問題に加え、「食」の安全性の問題や、海外への依存の問題が生じています。さらに、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で、先人から育まれてきた地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる伝統的な「食」が失われつつあるなど、「食」をめぐる環境は、まさに危機的状況にあります。」

ここに書かれている内容には全く異論もないし、その現状認識には全く同感でもあります。

しかし、その問題の大きさとそれを生み出した原因の多様性と根深さを思うとき、その推進の難しさに困惑するというのが本音であります。

「食育」は「体育」「知育」「徳育」の基礎であると言われますが、反対にその「食育」の推進のためには、「体育」「知育」「徳育」が基礎になるようにも思えてなりません。また、食の現状を作っている社会的な要因を取り除く努力も不可欠のように思えてなりません。

言えることは、今学校でできることは「何か」を洗い出し、一つ一つ地道な実践を重ねていくことが求められているということです。

平成十九年度文部科学大臣表彰

開田小学校の給食はすごい

木曾町立開田小学校

学校

個人表彰

今この(食育) 一步に全力を

大町市立大町西小学校

栄養教諭 横澤はま

年度当初、「いろいろな給食があるから楽しみにしてな」と子どもたちにも言われた新任者がいた。

①会食会の実施(縦割り班給食)

・六月十三日 青空給食

検：天候もよく、御嶽山を眺めながらおいしく戴きました。

・十二月十九日 鍋囲み会食

検：身も心も温まる。子どもたちも堪能した面持ち。温まるねとよく食べる。十杯の子も。

・三月 お別れ会食(予定)

②保健給食の日の設定(毎月)

・担任以外は各教室へ。

検：担任以外と食べられる貴重な機会。子どもたちも楽しみ。

③セレクト給食の実施

・毎月十九日の「食育の日」に献立の一部を選択制に。

検：手のかかるシユウマイをたくさん、しかもエビとグリーンピースの二種類も。

④一口メモ「ばっくん」の配布

・当日の献立や食品の紹介。一部をお昼の放送でも。

検：なぜインディアンやきそばなのか分かりました。毎日の放送が豆知識となり、楽しみ。

・当日の献立や食品の紹介。一部をお昼の放送でも。

検：なぜインディアンやきそばなのか分かりました。毎日の放送が豆知識となり、楽しみ。

・当日の献立や食品の紹介。一部をお昼の放送でも。

検：なぜインディアンやきそばなのか分かりました。毎日の放送が豆知識となり、楽しみ。

・当日の献立や食品の紹介。一部をお昼の放送でも。

検：なぜインディアンやきそばなのか分かりました。毎日の放送が豆知識となり、楽しみ。

・当日の献立や食品の紹介。一部をお昼の放送でも。

検：なぜインディアンやきそばなのか分かりました。毎日の放送が豆知識となり、楽しみ。



— やっばり冬は鍋だな —



— 私たちが野菜を作っています —

検：聞きしに勝るすんきチャーハンのおいしさ。

児童の声でなくて恐縮だが、このような取り組みが、「楽しみにしてな」と言われたのだと思う。それは郷土の食文化を視野に入れ、地域の協力を得ながら、食こそ人とつながる最適の機会と捉えた様々な場の設定により培われてきたものである。子どもたちの残食のなさ、給食調理員の方への感謝の言葉、食材を栽培し調理することへの関心の高さ等々にそれが窺われる。

一月の校長講話で、「開田小の給食はすごい」と題して今回の表彰を取り上げ、地域食材提供者の方にも話をしていただいた。「野菜作りは大変なことがいっぱいだけれど、みんなが食べていると思うと何でもないよ。」の言葉に、児童は耳を傾けていた。

地域の支え、研究熱心な栄養職員と給食調理員の方々による自校給食により安全でおいしい給食を口にできることを、ともすれば当然のことと思いがちな児童と職員に、改めて本校給食のありがたさを再認識させてくれた今回の表彰に感謝したい。

(校長 吉村省平)

この度、学

校給食文部大

臣表彰受賞では県教育委員会、学

校給食に係わる多くの方々のご指

導ご支援のお陰と心より感謝申し

上げます。特に共に歩んできた調

理員さんの支えが原動力となり私

を奮い立たせ、常に「人間としての

実力」を磨く基本的理念としてき

ました。学校給食に携わることにな

った昭和四十年代給食の多様化

時代)から昭和五十年代(内容の充

実)、平成元年(食生活の見直しの

時代)、そして今(生きる力を育む食

育)の時代を迎え、新しい教育基本

法も六十年ぶりに改正されました。

目指す教育は①立派な人間の育成

②立派な国民の育成③立派な日本

人を育てることにより、食育も同

様心身共に健康な子供の育成を軸

とし栄養教諭への期待を受け、今

この一步に全力を傾けていきたい

と思います。

おいしい給食ありがとう

上田市立丸子中央小学校

四年 柴田陽子



— 親子で楽しい給食試食会 —

私達の学校では、いつも給食委員の人が「ニコニコ献立放送」という献立の紹介を放送してくれています。栄養士の先生は、献立を考えるのはもちろんですが、紹介文も作ってくれているんです。いろいろな事をやりながらこのような事をしてくれる栄養士さんにはとても感謝しています。

毎日の給食は、栄養たっぷりです。その季節にあう料理をいっぱい出してくれます。たとえば、二月の節分には豆を使ったり、

た料理や、十二月の冬至にはかぼちゃがいっぱい入った料理が出ました。そういう料理を出してくれるので、昔から伝わる行事を知ることができます。

他にも、家で食べられないような料理や果物を出してくれたり、肉にかたよらず、魚にかたよらず、バランスのよい食事を出してくれます。汁物はいつも温かくて、体がとてもあたたまります。

そこで、私達のクラスでは、給食にかわってくれている人みんなに感謝の気持ちで、「食べられることに感謝して残さないで食べましょう。」と言っています。

私は、食よくがない時でも、できるだけ残さないようにしています。四年生になってから、高学年の食事が出るようになって、このごろはその量にも

楽しい給食

私達はいつも給食の時間をとても楽しみにしています。ランチルームでみんなと一緒に食べられるし、給食はあたたかくてとてもおいしいからです。

私達の学校は小中学校併設校なので、中学生だけでなく小学生とも一緒に食べます。小学生がいるとランチルームがとてもにぎやかになり、より一層給食がおいし

なれてきました。班ごとにかたまって食べるので、班との交流も深まります。知らなかったことなどを聞いたりしてとっても楽しいです。リクエスト献立やお花見給食は特に楽しいです。

今の時期が、一番体を作る大切な時だと新聞で読みました。なので、給食以外のふだんの食事に気をつけたり、外でしっかり体を動かすなどして、健康な体を作りたいと思います。

笑顔をつくる給食

王滝村立王滝中学校
三年 尾崎風香

くなりです。それにいつも栄養士の先生や調理員さんが、できたてが食べられるようにと授業が終わる頃に時間を調整して給食を作ってくれたり、栄養のバランスのとれた献立を考えてくれるので、感謝の気持ちでいっぱいなんです。

献立には王滝でとれた野菜がたくさん入っており、その野菜を使った農家の人と給食を食べる機

おいしい給食



— 小中一緒に楽しい給食 —

会があります。その時はいつもよりさらにおいしく感じます。

給食の途中には放送が流れます。内容は、その日の献立の紹介や食に関するクイズなどです。

クイズについては、自分達が食べる食材について詳しく知ることができると、盛り上がるのが楽しいです。放送を聞いた

り、地元で農家の人と給食を食べたりすると、「いろんな人達の支えがあつてこそ、今私達は給食を食べることができるんだな」と思います。動物や野菜を育てたり、それらを学校まで運んで来て調理をしたりと、たくさんの方の関わりがあり、いろんな思いが込められていることが分かります。だからとてもあたたかくて、おいしいんだと思います。それに、みんなが楽しそうに食べているのを見ると、「給食は笑顔を作っているんだな」と感じます。

私達三年生は、中学を卒業するまで残り少ししかないけれど、よく味わいながら給食の時間を楽しみたいです。

給食センターだよりに思いをこめて

長野市第一学校給食センター

栄養士 江澤 香

学校と離れた場所で、子ども達の姿を思い浮かべながら毎日給食を作っています。とは言っても子ども達の顔をしっかりと思い出せるといふ訳ではなく、大規模センター勤務の少し切ない部分です。長野市第一学校給食センターは、小学校十九校、中学校六校、約一七〇〇食を提供しています。小学校二コース、中学校一コースのメニューを考えるのも、調理するものもとても大変です。限られた調理設備を衛生面も考慮しながら、どのように有効に使うか、献立作成の時には毎回頭をかかえてし

まいます。このような給食センターの様子や献立に込めた私たちの思いや願いを子ども達に伝えるため、毎日続いているのが「給食センターだより」です。献立作成は栄養士三名のローテーションで行っています。三ヶ月に一度、おたよりの作成がまわってきますが、初めの頃はとても大変だと思いましたが、でも、社会見学の時やクラスを訪問して話をすると、必ずといっていい程、センターだよりの話題が出て、「誰が作っているの?」「サイズが楽しみ」「これから見をもらいたい」などの意見も出てきます。内



— 毎日400枚を配布 —

容は栄養について、地元食材について、

行事食についてなど様々です。学校の先生方から、こういう内容について知らせてほしいという要望にも答えたりします。おたよりの最後にクイズをいつものせていますが、前にも出した問題をのせる事もあり、覚えていて今回は答えられたという報告もうれしく思います。学校と離れているセンターを身近なものに感じてもらうよう、これからも続けていこうと思います。

栄養士さんの窓

新しい給食センターになって

中川村学校給食センター

栄養士 小木曾 かずみ

中川村学校給食センターでは、施設の老朽化が進んでおり、この機会に大規模改造工事を行うこととなりました。衛生面からド

ライイ方式、作業能率、安全面からオール電化等を中心としたものが考えられました。夏休みに入ると同時に工事に着手し、十一月

下旬の完成をめざしました。

その間の代替え給食の方法が、悩みの種となりました。保護者の皆さんからご意見をいただく中で、主食は各家庭で用意し、おかずは民間からの給食業者に依頼することにしました。特に夏場において、家庭から持ってくる主食の保管や都合悪く持つてこれなかった児童・生徒への対応が心配されましたが、保護者の皆様のご協力で乗り越えることができました。



— 給食風景 —

予定より早く完成したセンターは淡いミントグリーンの室内で、心落ち着く色に統一されています。また、荷受け室から下処理室までの汚染部分と調理場等の非汚染部分にバスルー冷蔵庫が入り明確に分離されたため、衛生面の安全が高まりました。調理室には、調理機器が整然と並べられ、焼く・蒸す・煮る・炒める等多機能のスチームコンベクションオーブンや野菜を急速冷却できるプラスチックラジが設置され、給食の本義である多様な献立が考えられることが一番の喜びです。

稼動し始めた現在、調理員さん達と相談しつつ、今までの調理器ではできなかったメニューにも挑戦しています。

新しく完成した給食センターで、子どもたちがおいしく給食を食べられ、将来に渡っての食生活の基礎が身に付くこと等を願い、調理員さん共々一層の努力をしていかなければならないと思っています。

学校栄養士となってこの一年

あつという間の一年



川上村立川上第一小学校
管理栄養士 原 真理子

学校栄養士となって一年が過ぎよ
うとしています。この一年は毎日
慌ただしかったですが充実していた
と思います。毎月の献立作成や発注業務はもちろ
んのこと、給食指導や調理など一人でこなす
のか不安でしたが、周りの人達に助けられなが
らここまでやってこられました。まだ、子どもたちの
「おいしい、また作ってほしい」という言葉にも何度も
元気づけられました。まだまだ満足のいく仕事は出
来ないけれど、子どもたちが喜んでくれるようなお
いしい給食を作っていきたいと思っています。

一年を振り返って思うこと



辰野町立辰野中学校
管理栄養士 宮島 千香子

なかなか生徒と打ち解けることができない日々が続
き悩んでいました。でも、少しずつ生徒から「おいし
かったよ」と明るい元気な声をかけてくれるようにな
りました。その言葉にとても力をもらい今は、「よし、
笑顔になれる給食をつくるぞ」と毎日全力で取り組
んでいます。私は、食育を行っていく上でも、子供達
と楽しめる給食を作る栄養士、笑顔を届けられる
栄養士でいたいと思います。これからも日々勉強し、
力強い栄養士になりたいです。

一年目を終えて



飯島町立飯島小学校
管理栄養士 小山 優香

年度当初は仕事に慣れず失敗ば
かりでしたが、先輩栄養士の先生
方、調理員さんに支えて頂きスロー
ペースながらも仕事を進められるようになってからは、
それまでできなかったことにチャレンジしていくこと
ができた一年間でした。小中学校全クラスの給食訪問、
新鮮でおいしい地域食材を提供するメニュー展開、また
セレクト給食や昭和の味献立等にも取り組むことがで
きました。一年目はとても早く、もうすぐ二年目が始
まります。町内三校九七〇食を提供するセンター栄養
士として、これからも子どもたちの健康な成長に貢献
していきたいと強く感じています。

一年を振り返って



平谷村立平谷小中学校
栄養士 笹沢 安理菜

平谷小中学校は、子ども達と職員
と調理員がランチルームで一緒に給
食を食べています。毎日ランチル
ム前の献立黒板を見ては、一喜一憂する食に興味深々
の子ども達は、嫌いなものも頑張つて食べ、残すこと
もほとんどありません。私は、そんな子ども達の「おい
しい」という声や食べる時の反応を間近に感じながら
給食を提供しています。
まだ栄養職員としては力不足で、なかなか自信を持
つことはできませんが、「もっともっと食の楽しさや大
切さを伝えたい」という願いを持って、毎日給食作り
に携わっています。

天龍村でのスタート



天龍村立天龍小学校
管理栄養士 松尾 美咲

梅が咲く暖かな陽気に誘われるよう
に、県南端の天龍村に赴任し間もなく
慌ただしくも充実した日々が始まった。
茶畑の緑が青々と映える頃、多くの不安を抱えながら
も、調理員、教職員、近隣の栄養職員、村の方々
と沢山の方に支えられ切磋琢磨してこれた。子供達の
元気な「いただきます」の挨拶に感化され、給食の中にそ
の時伝えたい大切な物を取り入れ紹介を続け、給食の楽
しさを痛感できる一年だった。
ゆずの香りが爽やかな今、食育の重要性を改めて見直
し、天龍村に感じられる五感を生かした食育をしていき
たい。

一年を振り返って



諏訪養護学校
管理栄養士 渡辺 真理子

横浜市の学校栄養職員を結婚退
職し、信州へ引っ越してきて、再び
学校栄養士として仕事を始めること
ができました。特別支援学校は、小学生、高校生まで
幅のある世代の栄養管理や、寄宿生に対する三食の献
立の栄養価を総合的に考えることは責任も重大で、失
敗や、戸惑いもありました。しかし、周りの先生や調
理員さん、なによりも子供たちの「おいしかったよ」と
いう言葉に支えられ、頑張ることができ、あつという
間の一年間でした。来年度も、給食を楽しみにしてく
れている子供達が、毎日、笑顔になれるような献立を
考えていきたいと思っています。

平成19年度 開発品の紹介

本年度も県栄養教諭・学校栄養職員部会の先生方のご協力をいただき「ご飯にあったおかずの開発」を進めてまいりました。長野県産物をできるだけ用いて手作り感がある品を開発しようと、林委員長さんを中心に各委員が自作品を持ち寄って研究し、二つの会社の協力を得て試作品の試食、検討、改良を重ね、四品目を開発することができました。

世話係	今井 博美(富士見町立富士見南中学校)
委員長	林 静子(秦阜村立秦阜南小学校)
委員	久保田みどり(南相木村立南相木小学校)
	荻上 裕子(茅野市立北部中学校)
	宮澤 比呂子(飯綱町牟礼小学校給食共同調理場)
	江澤 香(長野市第一学校給食センター)
指導	吉川 さなえ(県教育委員会)

開発の夢と願い

- ・少し目先が変わった、繰り返し使ってもらえるものを作りたい。
- ・揚げ物ばかりでなく、焼き物やポイル物が欲しい。
- ・おいしい卵料理を開発したい。

ジャガだんご (20g/30g)

冷めてもモチモチ。しらすとねぎ入り、国産じゃがいも60%使用です。あんをかけてもOK。
(調理法)揚げる



厚焼きたまご

県産卵100%使用、チルド形態の卵焼きです。手作り感いっぱいのおいしい味。
中に入っている具はひじきと切干大根の二種類。横1/8、1/10、縦1/2のカットが可能です。
(調理法)ポイル

ひじき (550g)

ひじき、鶏ひき肉、にんじん入り。



さくさくつくね (50g/70g)

れんこんのシャキシャキ感とみそ味がマッチしたつくね風。国産れんこん30%使用です。
(調理法)焼く、揚げる ※みそ入りでこげ目がつきやすいので注意



切干大根 (600g)

切干大根、鶏ひき肉、にんじん入り。



機関紙 No.156
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

12・19(水) 第二回地産地消推進会議 於長野
1・22(火) 平成二十年学校給食用小麦粉製
品米飯加工賃事前協議会 於長野
1・23(水) 公益法人特別セミナー 於東京
1・26(土) パン商工組合講演会 於松本
1・29(火) 第五回開発委員会 於松本
1・31(木) 平成二十年学校給食用小麦粉
製品・米飯加工賃協議会 於長野
2・5(火) 市部会所長連絡会議 於県庁
2・14(木) 公益法人改革セミナー 於長野
2・14(木) 長野県学校給食用牛乳協議会・
懇談会 於松本
2・15(金) 全給連理事會・総会 於東京
2・25(月) 第三回常務理事會 於長野
3・4(火) 第二回理事會・評議員會 於長野
新公益法人会計基準研修會 於長野

給食会日誌抄