



3年生の地域探検—提供：長野市立東条小学校—

学校給食会だより

目次

○巻頭言	1面	○「地産地消しよう! 信州」	4面
○平成20年度役員名簿	2面	○児童・生徒の声	5面
○平成20年度事業内容	2面	○栄養士さんの窓	6面
○給食雑感	3面	○新規採用学校栄養職員の抱負	7面
○「学校給食における新たな地場産物の活用方策等調査研究」	4面	○学校給食共同調理場紹介	8面
		○給食会日誌抄	8面

第157号



学校、家庭、地域が 一体となった食育の推進を

長野県教育委員事務局
保健厚生課長 佐藤 正行

昨今の食の安全に関する様々な問題や、食材の値上がりなどの報道に触れるたびに、私たちの生きる源である「食」が置かれている環境は非常に厳しく、また脆弱な基盤の上に成り立っているものであると、改めて認識させられます。しかし、一方では、自らの日々の食生活を見つめ直してみようという機会と云えるのかもしれない。

本県の子どもの食生活をめぐっては、昨年三月に公表された県教育委員会の調査で毎日朝食を食べる子どもが増加するなど、一部で改善の兆しが見えております。また、全国学力・学習状況調査においても、朝食を毎日食べる子どもの方がテストの正答率が高い傾向にあるなどの結果が出ており、正しい食習慣を身に付けることの大切さを改めて確認できたと考えております。

本県では、昨年度から学校における食育推進の中核として栄養教諭を配置しておりますが、この活動の中からも、朝食を毎日食べる子どもの増加や、給食残渣の減少などの効果が報告されております。今年度は、栄養教諭を二十名に増員し、より一層の取り組みを支援しているところです。

また、本年三月には、「信州の食で育む人づくり 健康長寿と豊かな人間形成」を基本理念とした、長野県食育推進計画が策定され、計画の四つの基本目標の第一番目に「未来を担う子どもの食育」を掲げ、様々な取り組みを進めていくこととしております。

学校給食は、学校における食育を推進していくための、まさに生きた教材であります。県教育委員会といたしましても、引き続き学校給食を活用して発達段階に応じた食育を進めるとともに、子どもたちへの食育を通じて、保護者や地域の皆さんにも食の重要性を理解していただくなど、学校、家庭、地域が一体となって食育を推進して参ります。

子どもたちの生活習慣の改善や家庭への波及効果、学校給食における地場産物の活用など、学校における食育に寄せられる期待は、高まるばかりであります。

今後とも本県の未来を担う子どもたちが心身ともに充実した生活を送ることができ、関係する皆様のご理解と、ご協力をお願いいたします。

平成二十年度 役員会開催される

平成二十年度、長野県学校給食会の理事会及び評議員会が、去る六月二十三日(月)、本会本部に於いて開催されました。

平成十九年度事業報告、決算報告が審議され承認されました。

また、二十年度の役員交代について提案があり、下表のように決定しました。

当面する運営の課題として、「公益財団法人への移行認定に向けて」「諸物価の値上がり動向」及び文部科学省新規事業「学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究」等々について協議がなされ、諸般の情勢を的確につかみ、運営していくことが重要であるというご意見をいただきました。



— 第一回評議員会 —

平成20年度(財)長野県学校給食会理事・監事・評議員

■評議員

Table listing members of the Council (評議員) categorized by district (区分) and position (現職). Categories include City/Town Council (市町村教育委員会), District School Principals (地区選出学校長), and Prefecture PTA (県P連).

■理事

Table listing members of the Executive Board (理事) categorized by district (区分) and position (現職). Categories include City/Town Council (市町村教育委員会), School Principals (学校長), Prefecture PTA (県P連), and Academic Experience (学識経験者).

■監事

Table listing members of the Supervisory Board (監事) categorized by district (区分) and position (現職). Categories include Education Commission (教委), Academic (学識), and Prefecture PTA (県P).

平成二十年度 主な事業内容

一、学校給食物資・加工製品の供給事業

○小麦粉 脱脂粉乳 米穀の基本物資及び一般物資の安定供給

二、学校給食普及・充実事業

〔調査研究事業〕

○「学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究」(文部科学省)

○「学校給食関係諸団体間の流通体制整備」

○「学校給食における地場産物調理講習会」

○「地場産物を使用した加工食品等の開発」

○「学校給食用パン品質向上研修会」

○「基本物資品質検討会」

○「学校給食に関する研究調査」

○「長野県学校保健・安全給食研究大会の共催(県教育委員会)」

〔物資普及対策事業〕

○「学校給食会年報」の発行

○「学校給食会だより」の発行(年三回)

○「物資納入業者研修会」

○「文部科学大臣表彰(場への記念品の贈呈)」

○「地産地消に関する研究調査」

〔食育支援対策事業〕

○「レプリカ、パネル等食育指導用教材の貸与」

○「食育に関わる情報発信(ホームページ維持管理)」

〔安全衛生管理事業〕

○「委託加工業者安全衛生講習会」

○「衛生検査促進(ミネスター貸与)」

○「異物混入防止対策」

○「委託加工業者衛生管理指導」

○「供給物資の諸検査」

〔補助事業〕

○「栄養教諭(学校栄養職員)部会研修補助」

○「県PTA学校給食調査研究補助」

○「栄養教諭(学校栄養職員)の研修補助」

○「栄養職員(学校栄養職員)の研修補助」

○「その他」

○「へき地における食に関する支援事業の委託事業」

○「学校給食振興期成会への参加」

給食雑感

食育雑感



本会評議員
上田市教育委員長
西田不折

学校給食法が改正され、平成二十一年四月一日より施行されます。学校給食の目標に新しく盛り込まれたものの一つに、「伝統的な食文化について、理解を深める」とあります。

日本人の食生活の多様性は、世界に冠たるものがあるといわれていますが、この食生活そのもの、多様性そのものが、まさに日本文化だと思います。二千年〜三千年の間は何をどう食べて来たかというところが、日本人の遺伝子を作り続け、日本人という民族を作ってきたと思います。かつては生きてゆく知恵や知識として、自然に身につけていたものを、あえて学校給食の場で行う時代。憂うべき状況でもありますが、時代の必然でもありません。

この四十〜五十年間で、日本人ほど自らの食生活を激変させた民族は、他に類を見ないと言われています。草食動物が一夜にして肉食動物になった位の変化

をしたと言われています。このことが、多くの事を引き起こし、かつての常識では考えられない事象を生んでいるのではないのでしょうか。

伝統的な食文化を理解するということは、とりもおさず、日本文化そのものが如何に素晴らしいものであるかということを見つめ直す取り組みに外なりません。

日本の気候風土や水について、子供達の食事と結びつけて考える良い契機ともなりましょう。日本には四季があります。四季それぞれに、食せる植物が収穫出来ます。季節々々に多くの魚介類が日本の海岸からとれます。気候の変化に伴って大変多くの食材に恵まれて来ました。食べ方も、保存法も先人の知恵が蓄積されています。又、地理的に非常に良質の水に恵まれた国でもあります。水を食べる。その代表格がお米です。良い水で育つ米は多くの栄養

給食雑感



本会理事
上松町立上松小学校長
小原貞幸

食は心の問題

素を含み、これを良質な水で炊いて食べる。日本人は、米食民族であると同時に水食民族であるとある学者が云っております。取り巻く自然環境の変化もあり、日本の食文化の良さを維持するのは大変難しいこともありますが、日本人の遺伝子に合っ

た食べ物を、合った食べ方で食することの大切さを、我々大人が先ず認識し直し、次世代に教え伝えてゆくことが大事であり、教育現場が直面する今日的課題に向かう大きな手立てにもなり得るものと考えております。

「今日の給食、楽しみ。メロン出るんだって」今日はね、私達の希望献立なんだよ。こんな言葉をかけてくれる子ども達。一生懸命勉強したり遊んだりする学校生活の中でも、食べることは大きな意味を持つ。

本校では、廊下に「今日の献立」と書かれたコーナーがあり、児童会の給食委員が担当している。毎朝二〜三人で、今日の食材を、赤・緑・黄の食品群に分けて表示する。その場所は、全校の通路になつており、ほとんどの子ども達は、それを目にしてから教室

へ向かう。このことによって、食欲をそえられることはもちろんだが、子ども達は栄養にも気を付けるようになってきた。「〇〇は赤だよ。緑だよ」の言葉は、食への関心を少しずつではあるが高めている。

ところで、このところの食糧問題は世界規模で大変な状況になってきた。アフリカの人達の食糧難、追い打ちをかけるように、ミャンマーのハリケーンや中国の地震による食糧不足等である。それに、石油燃料の高騰に加え、バイオ燃料によるトウモロコシ

の増産がこれに拍車をかけてしまった。大豆や小麦粉等の減産にもつながり、一層身近なことにして意識するようになった。世界共同の食料緊急会議が開かれても、各国の思惑で解決策は見えてこない。「世界では六秒に一人が餓死している」との事実があつてもである。

また、「日本では食料自給率が三十九%」「カナダは百四十%で一位」との報道もされた。この問題では、いかに日本が弱い立場にあることか。食糧危機が一層進めば、日本はたちどころに食べるものが無くなるということになる。

今、私達に出来ることは何だろうか。昔の人達が、「米一粒を粗末にすれば目がつぶれる」と食への感謝を説いたように、ほんのちよつとの気持ちが大切なのだと思います。

給食委員の子ども達が教えてくれる。「出されたものは残さない」「食べられなければ、食べる前に、誰かにあげる」「私達は、もの命をいただいている」と。そして、代表委員の子ども達も呼びかけてくれる。「募金をお願いします。恵まれない人に、みんなの気持ちを少し分けてください」と。

学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究

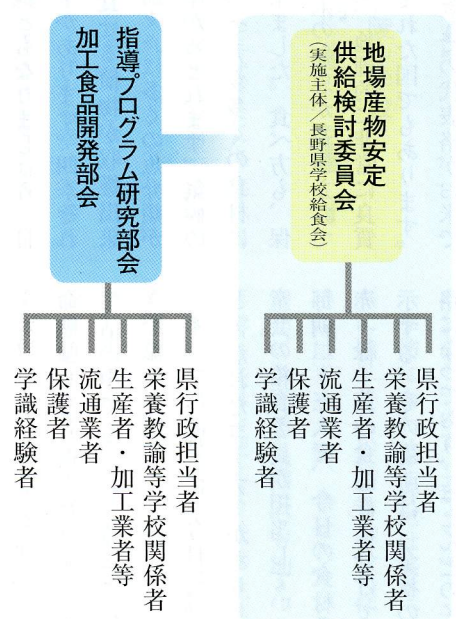
本会は標記の文部科学省委託事業に参加したく、事業計画書を提出しました。

この調査研究の趣旨は、学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することを通して、児童生徒が生産者や地域の自然などに対する関心と理解を深めることをねらいとしています。実施期間は、委託を受けた日から来年の二月末日までです。

◎調査研究の内容は、主に三点です。

- 1、地場産物の安定供給のための体制の整備の在り方の調査研究
 - (1) 学校給食関係諸団体間の流通体制の整備について
- 2、地場産物を教材として活用した指導プログラム等の研究・作成（食に関する指導の「生きた教材」として用いた指導プログラムや栄養バランスの取れた献立集等について研究・作成。また「地場産物調理講習会」を開催する。）
- 3、地場産物を使用した食品の活用
 - (1) 地場産物を使用した加工食品等の開発
 - (2) 開発された加工食品等の活用マニュアル等の作成

◎調査研究体制



◎調査研究実施日程(予定)

実施時期	計画事項			備考 【参加予定人数】
	(1) 安定供給の体制整備・調査	(2) 地場産物活用の指導プログラム・献立集、調理講習会	(3) ①加工食品開発、パンフレット ②加工食品の献立集	
6月～7月	第1回地場産物安定供給検討委員会		第1回加工食品開発部会	課題の明確化とアンケート検討 【14人】 【32人】
8月		第1回指導プログラム研究部会	第2回加工食品開発部会	【16人】
9月	第2回地場産物安定供給検討委員会		第3回加工食品開発部会	アンケート実施 【30人】
10月		第2回指導プログラム研究部会	第4回加工食品開発部会	・地場産物調理講習会【40人】 ・加工食品実験校試食等(2,000食) 【32人】
11月			第5回加工食品開発部会	加工食品調理パンフレット発行(給食会だよりでも発表) ・加工食品製品化・加工食品調理パンフレット作成 【32人】
12月			第2回指導プログラム研究部会	・指導プログラム・献立まとめ ・加工食品献立集等 【16人】
1月	第3回地場産物安定供給検討委員会			・指導プログラム・献立発表 ・まとめ(成果と課題) 【14人】
2月				・指導プログラム・献立発表

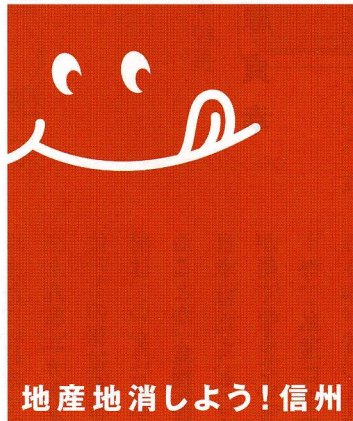
「地産地消しよう!信州」

長野県農政政策課農産物マーケティング室

室長 浦山 宏一

「旬(しゅん)ちゃん」これは、本年六月に決めた長野県の地産地消シンボルマークの愛称です。おいしい地場産農産物を旬の時期においしくいただきますよう、という意味です。

県では、長野県地産地消推進会議の検討を経て、本年四月に「長野県地産地消推進計画」を策定し、「地産地消しよう信州」を合い言葉に地産地消を推進していきます。



地産地消しよう!信州

地産地消とは、その地域で採れたものをその地域で消費することで、地域の消費者ニーズに合ったものを地域で生産するという側面も加え、地域の消費者ニーズに即応した農業生産と生産された農産物を地域で消費しようとする活動を通じて、農業者と消費者を結びつける取組であり、これにより、

消費者が生産者と「顔が見え、話ができる」関係で地域の農産物・食品を購入する機会を提供することです。計画の中では、①県民の自発的な活動への支援②地場産物の積極的な販売・利用の促進③ニーズに対応した地場産物の生産の促進④生産者と消費者の交流の促進を柱に地産地消を推進していくこととしており、特に、学校給食に是非皆様にご協力の下、学校給食をはじめ、各お立場におきまして地産地消を進めてくださるようお願いいたします。

おいしい給食ありがとう
そして、みんなもありがとう

上田市立傍陽小学校

四年 間島 はるる

私たちのクラスには、給食係という、係があります。

ひと通りのはいぜんが終わった後、やさしいなど、残っている食べ物をみんなに全部、くばってくれます。のこっている食べ物をくばってもらっている時、私たちは、給食を食べながら、係の人がくばってくれるのを、まっています。なので、いつも、みんな協力して、全部食べています。

食べている時には、きれいなものがあると、「いやだなあ」と思うときがあるけど、でもがんばって食べてみると、おいしくて、好きになる食べ物もたくさんあります。にがてな物が、食べたたら大好きになるので、給食はまるでまほうのようななあと思います。



— 親子試食会 —

楽しい給食

給食の先生達が、きつと、手ぬきをしないで、おいしく食べてほしいという気持ちで作ってくれているからだと思います。

給食を食べると元気が出ます。それに笑顔になるし、いやな事が全部どこかへ、とんでいってしまいます。

給食の先生おいしい給食ありがとう。とってもかんしゃしています。そして、みんなといっしょに食べると、なんでもおいしいです。みんなも、ありがとう。

感謝をこめていただきます

信濃町立野尻湖小学校

五年 小林 さくら

私達の学校は、みんな給食大好きです。四時間目終わりのチャイムが鳴ると、「わあい給食だあ〜」など学校が大きなわきなんです。

いつもの給食は教室でまるく輪になって食べます。みんな食べる給食は、一人で食べるより百倍おいしく感じます。

一年に二回特別な給食を楽し

おいしい給食



— みんなで青空給食 —

魅力です。おたがいの仲も深まります。メニューもアンケートで決まったものなので、みんなが好きなものです。

給食には信濃町特産の野菜や果物がよく使われます。その中で一番人気があるものはルバーブとブルーベリーです。ルバーブは手作りジャムがお

む会があります。一つ目は、五月に行われる「青空給食」です。二つの学年がいっしょに食べます。今まで食べたことのない学年と食べるのは、とても楽しいです。青空の下でみんなで食べる給食は、また一段とおいしいです。二つ目は交流会です。教室ではなくいろいろな場所で他の学年の人といっしょに食べるのが一つの

わかってもらっているので安心して食べられます。おいしいので、野尻湖小の人は残さず好きさらいなく食べてます。私もいっぱい食べてます。みんなが笑顔でいつもワクワクドキドキの給食です。私達は命ある物を食べているのでその命あるものと給食センターの方に感謝をこめていただきます。

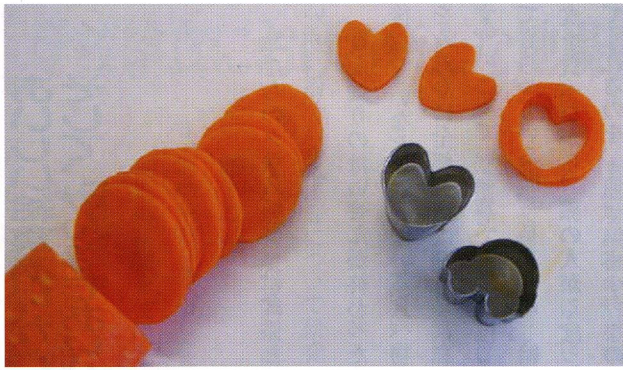
心をつなぐ「幸せにんじん」

飯田市立高陵中学校

栄養士 桐生 慶子

ある学校での取り組みを見て、ぜひ本校でも実践したいと思い、翌日さっそく調理員に相談した事があります。

それは、型抜きをした人参を「幸せ人参」として給食に入れること。「ぜひ、やりましょう。」「型は私が探してきます。」「元々のチームワークの良さもあり、翌々日には準備も整い、ドキドキしながら、スープの中にハートと星の形に抜いた幸せ



— 幸せにんじん製作中 —

次第に「〇年〇組ですが、今日も幸せ人参が△個も入っていました！」「二日に何個入っているんですか？」「もつと数を増やして下さい。」「今日、初めて入っていました！」「と、うれしそうな報告がありました。

人参を紛れ込ませました。毎日出している給食通信に、型で抜いた人参を数個人れたこと、そして、それを見つげるときと幸せな気分になれること、だから幸せ人参と呼ぶんだよ、ということを書き、生徒の反応を待ちました。

話題になり、今まで以上に生徒との会話も弾んでいるようです。季節に合わせて春には桜を、七夕には星を、秋にはもみじを作り、時には幸せ大根、幸せじゃが芋、幸せピーマンと遊び心も加え、今年で三年目を迎えました。生徒たちが幸せ人参を見つけた時に見せる笑顔の思い浮かべながら、毎日楽しく調理できることも「幸せ人参」がもたらしてくれた二つの幸せです。

栄養士さんの窓

新しいことへの挑戦

穂高等学校給食センター

栄養士 富樫 紀子

穂高等学校給食センターは穂高地区の児童・生徒約三三〇〇食の給食を提供しています。学校とセンターが離れているために、子ども達との接点が少ないのが切ないところです。少しでもその距離を縮めようと、毎日学校との交換ノートを実施し、日々の給食の感想や意見などを記入してもらっています。その中で気になる意見が先生から寄せられることがあります。「今回、異動でここにきました。自校給食のところからきたのでセンター給食に不安を持っています。」「センター給食はおいしくないと聞いていたので不安でした。」

などなどセンター給食に対していろいろな意見をもっているなと感じました。確かに自校給食のように、すべてを手作りという訳にはいきませんが、できたてをすぐに子ども達の教室へという訳にもいきません。けれど、おいしい給食を食べてもらいたい。という職員の思いもあり、芋類は全部手で切る。肉団子は手作りする。など少しでも手作りに近い給食を出すように心がけています。また、今回ノートで「こんなことをやっているところがあるそうです。ぜひ穂高でもやってください。」と提案してくださった「お宝人参を探せ」を実施してみました。カレーの日にクラスにして二個飾り切りした人参を入れるというものです。思った以上に好評で、これからも続けていきたいと思えました。なかなか子ども達の顔が見えず、こちらの願いや思いが一方通行になったりと難しい部分がありますが、このような感じでこれからもセンターなりにできる範囲での手作り給食や先生や子ども達の意見をとりたい楽しい給食を作っていけたらいいなと考えています。



— 僕のところに花型の人参あったよ —

平成20年度新規採用学校栄養職員の抱負

学校栄養職員となつて

伊那市立伊那東小学校 橋本 真奈美



伊那東小学校に勤務して数ヶ月が経とうとしています。毎日苦戦した日々が続いていますが、大好きな給食の業務に従事でき、とても嬉しく思っています。

私は小学生の頃から給食が大好きでした。当時、給食室をのぞくと見えた、家庭では見たこともないくらい大きな釜で作られるおいしい給食がとても魅力的でした。そして給食のさらなる魅力を私は大学の講義・実習で知りました。実習のとき、初めて給食を喫食する側から提供する側に立ち、そのとき聞いた子どもたちの「おいしかった」という一声は、私にとって強い感銘を受け、ぜひ学校給食に携わりたいと思いました。

実際、学校栄養職員として勤務すると、次から次へと仕事が溜まっていく一方で、なかなか思うように仕事が進みません。しかし子どもたちの毎日の笑顔にたくさんの元気をもらい、精一杯取り組んでいます。給食が終わると「今日も給食おいしかった」「みて〜！からっぽ〜」と満面の笑みで食缶を見せに来る子どもや「遅くなってごめんさい」と後から急いで食器を返しにくる子どもたちがいます。そんな姿をみると、実習のときに味わった感動がよみがえると同時に、「この子どもたちのためにもがんばろう」とさらに意欲がわいてきます。また仕事がつらい時やわからない時も、周りにいる調理員さんや学校の先生方、業者の方、そして近隣の栄養士の先生方に助けていただいています。

なかなか思うようにいかず慣れない日々が続いていますが、周囲の方々に感謝しつつ、これからも私なりに自分のできるるところから、一歩ずつ歩んでいこうと思います。

学校栄養職員になつての抱負

王滝村立王滝小中学校 酒井 葉月



早いもので、学校栄養士となり二ヶ月が経ちました。四月当初は何も分からない状態で右往左往していましたが、そんな私を調理員さんが日々サポートしてくださるので、少しずつですが「仕事」を握り握るようになっていっています。ですが、まだまだ二日目の給食を提供することで精一杯で、毎日追われているのが現状です。

現在、日本人の死因の半数以上が生活習慣病由来で、「メタボ」という言葉が流行語のようになっていきました。人だけでなく、将来を担う子供も食が乱れており、このままでは国はどうなっていくのだろうかと不安に思ったのが、この職に就いたきっかけでした。

王滝の子供たちは残食ゼロで、とにかくよく食べてくれます。今まで私が見てきた現状とは違っており、当初はきれいな食缶に驚かされ、また「これから残食が増えていったらどうしよう」とプレッシャーにも感じました。

ですが今のところは杞憂に過ぎず、返ってきた空っぽの食缶と「おいしかったです」という子供たちからの言が今は何よりも支えとなっています。また明日も子供たちを笑顔にできるような給食作りを頑張ろうと思います。

「食育」が世間から注目されていることで、学校栄養士に求められるものが多くなつてきていると聞きました。今はまだその期待に答えられる力量も余裕もないので、「食育」の根本である日々の給食を大事にしていこうと思っています。

当面は自身が思い描くような満足した仕事はできないと思いますが、少しずつその理想に近づいていけるように、何よりも子供たちが心身とも健康に生活していけるように、学校栄養士として頑張っていきたいと思っています。

子どもたちのためになる給食をめざして

南木曾町立南木曾中学校 清水 迪子



今年、新規採用の学校栄養職員として南木曾中学校でスタートをきりました。当初は職場に慣れることに精一杯で、正直子どもたちのことを考えている余裕がありませんでした。

しかし、段々に仕事にも慣れてくると給食についての子どもへの反応に意識が向き始めました。毎日の献立一口メモの子どもたちの感想には、「タンドリーチキン、ヨーグルトを使っているって書いてあったけどヨーグルトの味がしなくて不思議でした。」「今日はカミカミ献立なのでよく噛むことを意識してみました。」と言うような具体的な感想が書かれていて反応を直に受け取れて嬉しくなりました。また、実際に教室で子どもたちと一緒に給食を食べ「給食ってありがたいなあ。」といった声を聞いたりすると、「この子どもたちのためになる給食を作りたい」という想いがどんどん強くなってきました。

私は、子どもたちが「おいしい」と言ってくれる給食はもちろんですが、栄養、マナー、食べ物の旬、様々な食材の摂取、地場産物の活用など、食を通して学べる様々なことを伝えていきたいと思っています。私が伝えていった事が将来子どもたちの食事をする上での基礎として身につけていたらとても嬉しいですね。

まだまだ、学校栄養職員として力不足ではありますが、子どもたちの将来のために何ができるのかを考えながら、元気に笑顔でこれからも給食を提供し続けていきたいと思います。

学校給食共同調理場紹介

中野市北部学校給食センターの紹介

中野市北部学校給食センター所長 久保 広二



本市の学校給食は、北部学校給食センター、南部学校給食センター及び豊田学校給食センターの三センター方式で運営され、小学校十一校と中学校四校の児童生徒約四五〇〇人に安全・安心で美味しい給食を提供しています。

北部学校給食センターは、平成十八年四月から新たに稼動し、市

内の北部地域の小・中学校六校の児童生徒約二〇〇〇食の給食を所長以下二十名の職員が行っております。

施設の特徴として、高度な作業効率を実現できる施設として加熱調理に直火を一切使用しないオール電化厨房を採用したことがあげ

られる点です。

オール電化厨房施設は、HACC Pに基づく衛生管理の概念に則した「調理室内を温度二十五℃以下、湿度八十%以下に維持」することが常時可能で「衛生管理上好ましい厨房床のドライ化」を達成できます。また、割安な夜間電力の利用と、大型深夜電気温水器やエコアイス（氷蓄熱式空調システム）の採用により、維持

運営経費のトータルな低減やエコロジーにも対応しています。調理器具も煮る・炊く・炒めるなどの調理をこなす「IH回転釜」や揚げ物を調理する「電気式連続フライヤー」蒸す・焼くなどの調理をこなす万能の「スチームコンベクションオーブン」など熱効率が高く、調理時間や温度などをきめ細かく制御できる最新の電気厨房機器を採用しています。

食材では、国内有数の生産高を誇るエノキ茸やアスパラガスなど、献立づくりに努め、児童生徒や市民の皆さんの施設見学や試食会を積極的に受け入れて栄養教諭から「食」に関する指導を行うなど食育の推進にも力を注いでいます。

食物アレルギー対応食の児童生徒には、専用の調理室が備えられたことから、より安全で安心な給食を提供することができま

「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」との給食により、子どもたちは食べ残しが少なくなり、毎日の給食づくりが楽しみななっています。

今後も、子どもたちの健やかな成長を願い、職員一同、心のこもった美味しい給食づくりに努めて参りたいと考えております。

給食会日誌抄

4・3(木)

公益認定基準と会計税務

於長野

4・17(木)

労働保険年度更新事務説明会

於長野

5・9(金)

平成十九年度第六回開発委員会

於本部

公益認定等ガイドライン研修会

於東京

5・16(金)

関プロ研究協議会

於前橋

5・21(水)

第一回拡大本部会

於本部

5・22(木)

顧問税理士税申告指導

於本部

5・23(金)

パン商工組合総会

於長野

5・25(日)

麺業協同組合総会

於松本

5・27(火)

栄養教諭・学校栄養職員部会

於長野

総会

5・30(金)

県PTA連合会総会

於長野

6・4(水)

平成十九年度会計監査

於本部

6・6(金)

県学校保健会理事会

於長野

6・13(金)

第一回常務理事会

於長野

6・16(月)

社会保険事務説明会

於長野

6・20(金)

全給連第一回定例総会

於東京

6・23(月)

第一回理事会・評議員会

於本部

7・3(木)

牛乳普及協会役員会総会

於長野

7・7(月)

安全運転管理者講習会

於長野

7・9(水)

第二回拡大本部会

於本部

7・11(金)

学校給食用パン衛生管理及び品質向上研修会

於本部

7・18(金)

全国学校給食振興期成会総会

於東京

7・23(水)

移行手続きのポイントセミナー

於東京

7・23(水)・24(木)

食の安全安心に関する研修会

於東京

機関紙 No.157

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

丸山印刷
株式会社
TEL 026-226-0886