



総合的な学習の時間—舞いの復活をめざして — 提供 下諏訪町立下諏訪中学校

学校給食会だより

第159号

目次

○巻頭言	1面	○児童・生徒の声	5面
○平成21年度小麦粉製品・米飯加工賃	2面	○栄養士さんの窓	5面
○米穀安定供給基本方針	2面	○平成20年度加工食品開発品紹介	7面
○給食雑感	3面	○開発品の献立紹介1品	7面
○20年度文部科学大臣表彰	4面	○学校給食共同調理場紹介	8面
○パン品質審査会報告	4面	○給食会日誌抄	8面



財団法人長野県学校給食会

理事長 窪田雅武

してはお終いになることはしない

平素は本会の諸事業の推進に大変深いご理解と温かいご支援を賜り改めてお礼申し上げます。

さて、昨年冷凍食品、冷凍野菜からの農薬の検出はじめ産地や表示の偽装、事故米（汚染米）の転売事件等々食への信頼を失墜させる不正行為が多く発覚し誠に残念なことであります。

一月の中頃、ある新聞が某大学で毎年出している「現大学生百人一首」の中から幾つかのうたを紹介していました。その中の一つに『……大人に言いたいことだつてある。〈平然と使われ続けた汚染米 汚れているのは米か心か〉……』高校三年生の句である。なんとも厳しい問いかけで、苦笑して聞き流す訳にはいかない。純粋な心の若者達にどう答え、納得させていったら良いのか。

食材等の取引をさせて頂いている業者さんと本給食会とが一堂に会して「学校給食用物資協力者研修会」を例年開催しておりますが、二年程前の研修会では「人の能力は二つ」と題してご講演を頂きました。先生は人間には、知識・知恵・技術に関わる能力と、それらのものを誤りなく使う能力（実行する心の強さ）の二つがあると話されました。この能力を分かりやすく言えば「してはお終いになることはしない能力」「しなければお終いのはずする能力」であり、「人間力」と呼ぶべきものだそうです。

更に、先生は自分の行動の選択に迷った場合は、「どちらが美しいか、醜くないか」を比較してみるとよいといっておられます。確かにその視点を判断基準とすれば間違いない判断ができ、醜い不正行為に走るブレーキとなるに違いありません。

「してはお終いになることはしない」「しなければお終いのはずする」更に「どちらが美しいか」を物差しとして、世の中から『汚れた心』はなくなつたと高校生の彼に答えられるように皆で努力したい。

そう言えば、葛飾は柴又生まれの寅次郎さんにも「それを言っちゃおしまいよ」から『それをしてはお終いになることはしない』の世になつたことを報告できる時が来て欲しい。

窪田雅武

「平成21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)パンの加工賃

(単位：円税別)

規格(g)	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110
加工賃	25.62	25.62	25.62	25.62	26.94	26.94	28.12	28.12	28.12	28.12	28.12	28.12	28.45	28.45	28.45	28.45	28.45
副資材代	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	26.35	26.47	26.6	26.72	28.16	28.28	29.58	29.71	29.83	29.95	30.07	30.19	30.65	30.77	30.89	31.01	31.13

2個取りパンの加工賃（2個を1食とする時の50g未満の小型パンの加工賃）

規格(g)	20	25	30	35	40	45
加工賃	20.57	20.57	20.57	20.57	23.12	23.12
副資材代	0.49	0.61	0.73	0.85	0.98	1.10
加工賃	21.06	21.18	21.30	21.42	24.10	24.22

(2)ソフトスパゲッティ式めんの加工賃

(単位：円税別)

小麦粉重量(g)	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120
加工賃	23.14	23.14	23.14	27.14	27.14	27.14	27.14	27.14	29.04	29.04	29.04	30.99	30.99	30.99	30.99

2. 学校給食用米飯加工賃

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	27円37銭	27円86銭

イ. 1食方式による1食当たりの加工賃

37円04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1km当りの基準運賃（税別）

- ・パン及びソフトスパゲッティ式めん 198円
- ・米飯 291円



— 加工賃協議会 —

〈加工賃協議会委員〉

県小学校長会	小原 貞幸
県中学校長会	高橋 克好
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	有賀 朝一
県栄養教諭・学校栄養職員部会長	林 登代美
（財）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 （財）県学校給食会

尚、植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5%入れてお届けします。

この価格を維持します。J A全農長野県本部米穀課と長野農政事務所のご配慮を得て、全県低廉な同一価格、10kg 三、千六十円（消費税別）で、二十一年産米が供給できるまでこの価格を維持します。

安心・安全な精米を供給します。度判定に加え、残留農薬分析・カドミウム分析・DNA鑑定を行い、より安心・安全な精米を供給します。

現今は特に食の安全性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、精米検定については、品位・鮮度判定に加え、残留農薬分析・カドミウム分析・DNA鑑定を行い、より安心・安全な精米を供給します。

地産地消を大事に考え、県内産の地元米（場所によっては地域米）を供給します。元米（場所によっては地域米）を供給します。

昨年十二月需要分からは、すべて二十一年産米になりましたが、食味はいかがでしょうか。二十一年度も長野県産同一品質でコシヒカリ八十%、あきたこまち二十%の良質ブレンド米に、強化米〇・三%を添付して供給します。

平成二十一年度学校給食用
**米穀安定供給
基本方針**

給食雑感



感謝の給食

本会理事評議員
辰野町塩尻市小学校組合立
両小野小学校長 中島 健二

昨年、辰野町の給食業務検討委員として、町の給食について考える機会を頂いた。そのなかで、保護者の求めている給食は、「安全で、温かで、おいしい給食」であることを痛感した。なかでも「安全」は最優先の課題であるが、昨今の報道を見るといささか心配になってくる。食品偽装、異物混入、食物アレルギー等々である。

食品偽装については、報道される度に、本校の給食をふり返り確認をしているが、幸いな事に今までに該当する事例はない。しかし、アレルギーの児童が年々増え、食材によっては命にかかわるといわれている児童もあり食材のチェックはもちろん加工品の原材料をチェック、万が一食べてしまった場合のマニキュアを作るなど細かな点まで気を配っているが、その食品や食材が偽装されたとすれば...

この問題は一学校で対応出来る問題ではなく憤りをおぼえる。さて、本校のあるための里(両小野)には農家約二十軒で構成した「たのめ給食の会」というグループがあり、本校はそこからさまざまな野菜の提供を受けている。この会は平成十六年に、地元の農家の方が両小野の子どもたちに安心・安全な野菜を食べさせたいという思いから発足し、無(低)農薬野菜の提供を続けている。調理員さんたちは、地元の無農薬野菜という事で、大きさがそろっていないなくても労をいとわず調理してくれる。

児童会では会の方々に感謝の気持ちや伝えようと給食委員が中心となり会の方々の畑や農作業の様子取材し全校に伝え、年に一度ではあるが、会の方を招いて交流給食を行っている。子どもたちの感謝の寄せ書き

に対して「大変嬉しく読ませて頂きました。大した野菜届けてないのに恐縮です。良い思い出になります。ありがとうございます。来年も良い野菜を少しでも多くお届け出来るように頑張ります。」とのありがたい返事を頂いた。

また、限られた予算の中で、工夫し献立を考え、衛生面を管理し不揃いの野菜を調理。更に、多種多様な食物アレルギーへの対応。一日たりとも気の抜けない仕事に取り組んでいる栄養士さんをはじめ調理員さんたちにも心から感謝である。

給食雑感



一日の三大大行事

本会理事

長野県PTA連合会副会長

春日 義幸

私は、子供の頃から現在に至るまで、食事は一日の三大大行事だと考えています。

楽しい食事、笑いのある食卓、そんなお祭りみたいな食事の風景は、我が家でもたまにしか見受けられません。

「これ食べなさい」「あれ食べなさい」「何しなさい」「こうしなさい」忙しいだけの食卓になることも、多々あります。

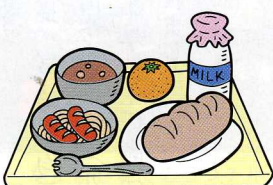
共働きの家庭も年々増え、子供がひとり、もしくは子供達だけで食事をするのが、あたりま

美味しくいただける様に子供達に声をかけ指導して下さる先生と、様々な先生方が食育に携わって頂いております。先生方の指導には頭の下がる思いです。学校給食で、和食の良さが見直されてきていますが、魚料理などは、なかなか子供達には受け入れてもらえないそうです。和食のすばらしさ、食の楽しさなど、学校現場だけではなく家庭での食育も子供にとっては必要です。

分かつてはいるのですが、私も親として家庭でどのような食育が出来るか、葛藤の日々です。一日の三大大行事のひとつ、朝食をいかに美味しく、楽しく食べるかで一日の気持ちも変わってくるものです。

こんな話を聞きました。「子供達が食べたいたいの、好きなものを与えるのではなく、子供達に何を食べさせてやればいいのか考えてください。」

子供達の健康と成長を考え、女房と相談しながら、会話のある楽しい食卓にしたいものです。





共同調理場表彰

安全でおいしく・心をこめて

山ノ内町学校給食センター

当センターは昭和五十八年にスタートし、二十五年が経過しました。発足当時は二千八百食を調理していましたが、児童・生徒数が年々減少し、現在では一日約千三百食となっております。

自校給食からセンター給食に移行するに当り、できるだけ自校給食に近い形で給食を提供できるように「学校給食は、安全でおいしく・心をこめて」をモットーに手を掛けた給食提供に努めています。子どもたちは、各学校の給食週間に合わせ、センター職員が学校を訪問した

り、また、子どもたちがセンターを見学してお互いに作るころ、食べるところを見ながらふれあいを深めています。保護者の皆さんには、給食に対する理解を深めてもらい、食事の重要性を考えていただくように学年、学級、給食委員会など、給食センターの見学、給食試食会等を行っています。

また、学校へは、献立のねらい、食品の紹介など毎日の給食内容についてお知らせをし、検査簿を連絡帳と兼ねて、子どもたち、先生方との心の交流も大切に行っています。

昨今の食品偽装など「食に対する不安」が相次いでいますが給食現場での防御は困難であり食品業界のモラルに頼るしかないのが現状ですが、より一層の安全を心がけて参ります。

現在、食をとりまく環境は豊かになっています。将来を担う子どもたちが心身共に健全に成長し、充実した生活を送るためにも、小さい頃からの正しい食生活が大切と考えます。

子どもたちが毎日喜んで食べていてくれることを思い浮かべながら、これからも食生活の基礎作りの一部である学校給食をより充実したものにしていきます

いと思っています。

(所長 宮崎 均)

※個人では、清水千恵子氏(元上田市立真田中学校主任調理員)が表彰されました。

パン品質審査会報告

並木利文審査員の講評

パンの品質向上を願って、平成二十年十二月十二日(金)、県下四十二工場のパンを学校・センターに採取依頼して、共同調理場連絡協議会及び栄養教諭・学校栄養職員部会の立会人の下に、本会議室に於いて、優・良・可・不可に分けパン品質審査をしました。

しては、かなり得点を下げた。また、匂いを嗅いで、ほのかな醗酵風味に欠けるものに関しても、点を下げた。

審査委員長の日本パン技術研究所研究調査部 並木利文先生の講評内容を紹介いたします。

三. 全体的には不可のレベルは無かったが、衛生的な面では給食会の方から工場へ注意が入った方が良かったと思う。

一. 食パン・コッペパン・多様化パンがかなり多い中で、同じ配合と思われてもパンの品質に差がある。

四. 作り手の顔が見えるパンが幾つかあったので、できれば良く作っているパン屋さんを褒めていただければ、パン屋さんも意欲を持って作り続けると思う。

二. 焼き上がった後の外観と内層が良くても、香りに酸味臭が残っているパンに関する

五. みな改善が可能なレベルのパンなので、注意点が一つでもあるパンは、良い点を褒めた上で注意してもらえれば更によくなる。

給食で成長した心と体

坂城町立南条小学校

四年 飯島 萌

わたしは、学校の給食で三つ変わった事があります。

一つは、好ききらいが減ったことです。わたしは、家ではあまり飲まない牛乳は飲む機会がなかったのですが、学校で毎日飲んでいたら、少しきらいな牛乳がちよつとずつ好きになりました。そうしたら、背が大きくなって、ズボンが小さくなった

りして、とつてもびつくりしたし、うれしかったです。

二つめは、めつたに家では食べられない料理が食べられることです。家ではでない物とか、食べたことのない味とかが食べられて、いつも何が出るかとても楽しみです。だから、少しでも残さないようにしています。給食センターの方ががんばって

作ってくださった給食を大事に感謝して食べたいです。これからもしつかり最後まで食べていきたいです。

三つめは、給食に教えてもらった心です。一年生のころは、大事な命を食べているということに気づきませんでした。けれど、二年生になって、給食をあまり残さなくなつたのは、命の大切さに気づいたからだと思えます。この様なことを習って、ありがとうと感謝して食べる心を教えてもらいました。
あと二年間、六年生になるまでこの心を忘れないでいきたいです。

楽しい給食

坂城町立南条小学校

四年 塚田あすか

わたしは、毎日の給食の時間が楽しみです。

なぜ楽しみかというとながらでも、みんないろいろな話をしたり、友だちがおもしろい話をしてくれたりするからです。

わたしの大好きなメニューは、カレーと、メロンパンと、クレープです。おかわりがあるときは、とてもうれしいです。

わたしが苦手な食べ物は、トマト料理です。家では食べられないけど、学校の給食だと残さず食べることが出来ます。

わたしたちが毎日おいしい給食を食べられるのは、野菜などを作ってくださる農家のみなさんや、給食センターのみなさんのおかげです。これからも、感謝しながら残さず食べたいと思います。



— 今日もおいしくいただきます! —

楽しい給食

おいしい給食

楽しみな給食

豊丘村立豊丘北小学校

五年 春日 瑞樹

みなさん、給食は楽しみです。か。ぼくは、おなかですいていなくても毎日とても楽しみです。

どんな給食が出るか、こらだて表はありますが、ぼくはいつも見ないようにしています。給食の時間に「あつ! これおいしいぞう」「ちよつと苦手だけれどがんばって食べよう」などと思うのが楽しみです。

給食で、食べ残した物を見ると、「おいしいのに」と悲しい気持ちになります。給食を作ってくれる先生たちの苦労や思いやりのことを考えると、とても残念です。クリームシチューをこがさないように作る苦労や、にこんでいる時に、ゆつくりていねいに具を入れてくれる思いやりです。

思いやりを入れないででき上がつた給食は楽しみではありません。ていねいに作った料理だからこそ、毎日がとても楽しみなのです。ていねいかどうかは舌で、鼻で、目でわかります。大好きな物はずつとおいで、後で食べるのが自分流です。

毎日のお昼の放送では、「パクパク通信」が流れます。パクパク通信

では、料理の工夫、その時の旬の野菜やかせをひかないための秘けつが書いてあります。いつも給食を食べながら、パクパク通信を聞くと、給食がさらにおいしくなります。ぼくたちのために毎日毎日、給食を作るだけでなく、メッセージまで書いていてくれるのです。本当にうれしいです。

給食を食べるとぼくは、元気になります。エネルギーと思ひやりを給食からもらっているからです。毎日、給食を食べられるぼくたちはとても幸せです。こうして毎日食べられることに感謝して、これからもおいしくいただきたいと思ひます。
「明日の給食は何かなあ」と今からとても楽しみです。



— なかよし班でのランチルーム給食 —

給食週間の取り組み

佐久穂町立佐久中央小学校

栄養士 金井良江

一月二十三日から一週間、児童会の健康委員会の取り組みとして、給食週間を行いました。

全国学校給食週間に合わせた時期だったため、給食の歴史についても児童に知って考えてもらい、感謝の気持ちを持って食事を食べる心を育てたいと考えました。

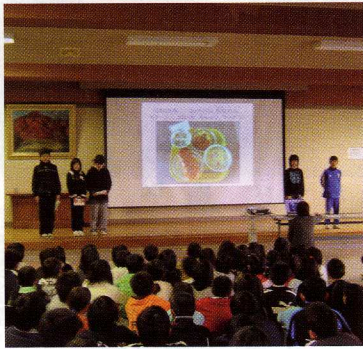
初日に児童集会の時間をいただき、健康委員会が発表をしました。給食の歴史について、残さいについて、給食の準備や片づけのマナーについての三つの班に分かれて発表しました。歴史については、給食の歩みをわかりやすく年表にまとめて発表しました。その際に学校給食会より給食の歴代のレプリカをお借りして、映像で映し出しました。また発表の後には正面玄関前に展示しました。委員の児童は一生懸命まとめて、何度も練習したのでとても堂々と発表でき、全校児童も真剣に聞いていました。給食の歴史について初

めて知る児童がほとんどで、とても印象に残ったようです。

また学校給食の始まりとされる明治二十二年に山形県の忠愛小学校で出された給食の献立を、その日の給食で

実際に味わいました。『おにぎり、焼鮭、菜の漬物』という献立で、普段の給

食に比べると品数も少なく質素ではあります。勉強した直後でもあり、子どもたちは考えながら給食の時間をすごせたとようです。「自分のおじいさんが子どもだった頃より、ずっと昔の



— 児童集会の発表の様子 —

栄養士さんの窓

給食なのだね。」「給食はいつもより少なかったけれど、よく飲んで食べられた。ご飯の味も感じたし、思った以上におなかにたまった。」といった感想を話してくれました。その後の残さにも以前より少ない状態です。これからも給食を生かした体験・体感によって子どもたちの心に少しでも響く取り組みを考えていきたいと思えます。



— 中学1年生配膳の様子 —

地域の方の思いを給食に

大町市八坂学校給食共同調理場

栄養士 丸山 由美子

八坂共同調理場は、小中学校二校の給食を提供しています。調理場は、小学校のランチルームの並びにあるので、児童の食べている様子が良くわかります。又、ランチルームは畳なので最初は正座ができなかった児童も三学期になると、成長した姿が見られます。

八坂には「マイスター」と言う地元の野菜を給食に届けて下さる農家のグループがあります。ずっと八坂で農業をして来た方もいれば、この土地で農業をやりたいと言う思いで東京から引越して来た方など、さまざまですが「給食に美味しい野菜を使

届けて下さいます。農業や肥料にも気をつけて野菜を作って下さる生産者の方々に、先日試食会に来て頂きました。野菜が、自分達の口に入るまでの生産過程の大変さが児童に伝わり、生産者の方には児童との触れ合いの時間を持つて頂き、春からの野菜作りの糧としてもらえたらという思いです。給食の事を考え、こだわりの野菜を作つて頂く事に有り難さでいっぱいです。

中学校では、給食週間に旬の材料を使った献立を立ててもらい、いくつかの献立を給食に採用する企画の、献立大賞を行いました。三年生は、給食とお別れになるので全員のを献立に採用しました。今までの食における環境が影響する事を、改めて感じました。そして、中学生全員にコメントを書いて、返したわけですが今後の生活の中で少しでも思い出してもらえればと思います。共同調理場内からは、「おいしい。」と言ってもらえるよう食べる側に立ち、作っています。これからも、活力の元となる給食作りに栄養士調理師が一つとなり取り組んで行こうと思えます。

平成20年度 加工食品開発品のご案内

文部科学省スポーツ・青少年局委託「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」を受けて、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、長野県産物を主食材にした加工食品の開発をしました。

加工食品開発部会委員

部長 林 登代美(箕輪町立箕輪中学校)
委員 今井 博美(富士見町立南中学校)
萩上 裕子(茅野市立北部中学校)
江澤 香(長野市第一学校給食センター)

委員長 林 静子(飯田市丸山共同調理場)
久田みどり(南相木村立南相木小学校)
宮澤比呂子(飯綱町牟礼小学校給食共同調理場)
指導 吉川さなえ(県教育委員会)

高原キャベツメンチ 50g・60g

甘みのある県産キャベツのざく切りを、たっぷり使ったメンチカツ。オリジナルソースでひと工夫。



信州きのこけんすん 50g・60g

県産大豆の豆腐に、県産きのここと鶏肉・人参をあわせたヘルシーなおかずです。手作りのあんをたっぷりかけて。

きのこことかぼちゃの クリーム包み 50g・60g

県産きのこことかぼちゃ・ベーコンをみそ味のホワイトソースでからめて包んだパンにも合うおかずです。



紹介

《20年度開発品使用献立》
小学校

高原キャベツメンチ、ごはん、やたら、ゆうがおのあんかけ風煮物、牛乳

献立名	材料名	分量(g)	作り方
高原キャベツメンチ	高原キャベツメンチ	50	20年度開発品 170℃の油で10分揚げる。
ごはん	精白米	80	
やたら	丸なす きゅうり 大根の味噌漬 みょうが	3 15 30 20	
ゆうがおのあんかけ風煮物	サラダ油 おろししょうが 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 まいたけ さつま揚げ ゆうがお かつお節 三温糖 酒 濃い口しょうゆ みりん モロッコいんげん でん粉	0.5 25 30 15 15 10 50 1 1.5 2 6 1 8 2	
作り方	①玉ねぎは四角、にんじりは乱切り、まいたけは小房に分ける。 ②ゆうがおは皮をむきタネを取って一口大に切る。さつま揚げは油抜きをして短冊に切る。 ③かつお節でだしをとる。 ④サラダ油を熱し、おろし生姜をいれ、香りが出たら鶏肉を加え、色が変わるまで炒める。 ⑤玉ねぎ、人参、ゆうがおを加えて炒め、全体に油がまわったら、だし汁を入れて煮る。 ⑥三温糖、しょうゆ、酒を加えひと煮たちしたらまいたけとさつま揚げを入れる。 ⑦全体がやわらかくなったら下茹でして、斜め切りにしたインゲンを加え、ひと煮立ちしたところででん粉でとじる。 ⑧全部の材料をよく混ぜる。		

学校給食共同調理場紹介

二つの目標

飯田市学校給食矢高共同調理場

場長 後藤 眞知子

飯田市は、五調理場と二単独校の計七施設で約一〇、五〇〇食を提供しています。その中の五六%の食数をしめる矢高共同調理場を紹介します。

や郷土の伝統文化に興味を持たせる。

二、「安全、安心の給食」

食品の衛生は最優先事項と捉え実行する。朝の健康観察から手洗い、調理機器の消毒洗浄、細菌検査など数字として現われる検査結果の記録、整理整頓、掃除をきちんと行うこと。

三、「食指導の教材」となりうる給食」

平成八年四月に開設された調理場ですが、開始し初めてまもなく〇・一・五・七問題が浮上り至っています。飯田市二九校中、小学校九校、中学校三校、食数五、三五〇食、職員栄養士調理員あわせて三二名、各学校より離れているので、子ども達の顔を思い浮かべながら心のこもった食事作りに毎日検討を重ね頑張っています。調理場には、三つの目標があります。

家庭の食事の手法となる給食を出し、子どもを通して家庭の食生活改善を図る。主食・主菜・副菜が揃った献立、家庭で摂りにくい食品や子どもに嫌われる食材を上手に調理して抵抗なく食べられるようにする。

一、「おいしい給食」

子ども達に期待される給食、おいしいと感じられる味付け、旬の食材を取り入れ季節感のある調理にする。地産産物の食材をできるだけ使用し郷土食、行事食を取り入れる事により、日本

菜・副菜が揃った献立、家庭で摂りにくい食品や子どもに嫌われる食材を上手に調理して抵抗なく食べられるようにする。



矢高調理場には、二八通りの調理マニュアルがあります。作業していく上で毎日検討、改善が繰り返され、来年度はまた新しいのが作られる訳ですが、このマニュアルの表紙にも「今年の調理場の目標」があります。

児童、生徒に悲しい思いをさせず、期待に応える給食。

・異物混入をしない。

・ていねいな仕事をする。

―自分の意見・考えを持ち、仕事に反映させよう―

私の今年度の目標・私の目標達成のための具体的方策と、年度当初に立て、自覚をもって仕事に携わるようにしています。

何と言っても食の安全を第一とした食材で「地産地消」で作る給食を職員全員で心がけ、給食作りをささげる調理員も、学校訪問や会食会を積極的にに行っています。また、献立だよりの他に「矢高だより」を発行して調理場の様子をお知らせしています。学校行事に調理場見学、PTA活動の中へ調理場視察や試食会の計画を入れていただ

ています。「こんなに衛生的に作られているんだ」「無駄のない動きで手際よく作業している事に感心した」など、感想が寄せられています。いろんな人の手により作られ、運ばれた給食をいただけることに感謝の気持ちを忘れずに、食べてくれることを思いながら、今日も心をこめて作っています。

給食会日誌抄

- 12・16(火) 第二回常務理事会 於長野
- 12・18(木) 第二回地場産物安定供給検討委員会 於本部
- 12・22(月) 公益法人実地検査 於本部
- 1・5(月) 第二回指導プログラム研究会(加工食品開発品献立) 於本部
- 1・19(月) 上水内郡学校栄養職員調理講習会(研修室・調理室貸与) 於本部
- 1・20(火) 平成二十一年学校給食用小麦粉製品・米飯加工賃事前懇談会 於長野
- 1・24(土) 県パン商工組合講演会 於千曲
- 1・27(火) 平成二十一年学校給食用小麦粉製品・米飯加工賃協議会 於長野
- 2・5(木) 市部会所長連絡会 於安曇野
- 2・6(金) 第五回拡大本部会 於本部
- 2・7(土) 県麵業協同組合新年会 於千曲
- 2・12(木) 新・新公益法人セミナー 於長野
- 2・16(月) 県学校給食用牛乳推進懇談会・協議会 於安曇野
- 2・18(水) 第三回地場産物安定供給検討委員会 於本部
- 2・20(金) 全給連定例総会 於東京
- 2・27(金) 第三回常務理事会 於長野
- 3・3(火) 第二回理事会・評議員会 於長野

機関紙 No.159

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