



大地讃頌を歌う（文化祭全校合唱） — 提供 中条村立中条中学校 —



第161号

目次

○巻頭言	1面	○栄養士さんの窓	5面
○パン品質向上研修会	2面	○文部科学省スポーツ・青少年局委託研究 2年次研究進捗状況報告	6・7面
○県栄養教諭・ 学校栄養職員夏期研修会	2面	○学校給食センター紹介	8面
○給食雑感	3面	○給食会日誌抄	8面
○児童・生徒の声	4面		



長野県学校保健会  
 栄養教諭・学校栄養職員部会（聖南中学校栄養教諭）  
 部会長 榎葉 教子

「食育」で子どもたちに豊かな未来を

平成十七年の「食育基本法」の施行や翌年の「食育推進基本計画」の決定など国をあげて食育の推進に取り組む体制が整い、今年度は、「学校給食法」「新学習指導要領」に食育が明確に位置付けられて、学校における食育推進の環境は整ってきました。平成二十四年までには、各学校に「食に関する指導の全体計画」を策定することが規定されました。

このような中、学校における食育の中核としての栄養教諭・学校栄養職員の役割は大きいものがあります。学校現場では、食に関するさまざまな課題も見えてくるとともに、教職員、保護者のみなさま方の食に対する関心も高まっていることと思います。給食の時間や関連する教科等において、指導内容の充実を図り、学校の教育活動全体でどのように取り組んでいったらいいか、がとも難しいことでもあり重要だと思えます。

先日、たまたま目にした心療内科の先生のお話に「様々な心の病気を患った患者さんの中には、成長期に家族と一緒に楽しく食事をした経験のない人が多い」とありました。そこには、いろいろな環境・条件が絡み合っているかと思いますが、「食」も大きく関係しているように思います。食に関する指導の六つの柱の一つ「心身の成長や健康の保持・増進の上で望ましい栄養や食事のとり方」に繋がっていると思えます。また、十一月は、各学校で人権月間が行われていると思いますが、命の大切さ、相手の心になって考える、優しい心を育むなど、人間として身に付けていかなければならない心の育成も「食物を大切にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心」に通じています。「いろいろな食べ物の命をいただきます。」「おいしい給食ごちそうさま。」「きょうも、元気に過ごせてありがとう。」「など、生活の中で、発せられることばや思いの根底に流れる「感謝する心」は、食を通じて育っていくと思えます。

これからの学校における食育が、継続的にそして、学校に相応しい教育となるよう栄養教諭・学校栄養職員も、給食の管理を担いながら、自らの資質を磨き一層の推進に努めたいと思います。今後とも、関係する皆様からのご指導をよろしく願います。



# 衛生管理講習会及びパン品質向上研修会

## 異物混入防止とおいしいパンを

七月十日(金)県下のパン製造委託企業の方々にご参集いただき、本会と県パン商工組合共催による衛生管理及び品質向上研修会が行われました。

午前は、日本パン技術研究所 研究調査部並木利文先生による、企業の皆さんを対象にした「食品工場の安全衛生管理」と題した講演がありました。

異物混入を防ぐための方策では、経営者を取り組む5Sの徹底のお話が印象的でした。

【整理】  
・必要な物と不要な物とを分け、不要な物を捨てる。

【整頓】  
・必要なものがすぐ取り出せるように置き場所、置き方を決め、表示を確実に行う。

【清掃】  
・掃除をしてゴミ、汚れのないきれいな状態にすると同時に、細部まで点検する。

【清潔】  
・整頓、清潔を徹底して実施し、汚れない状態を維持する。

【しつけ】

・決められたことを、決められたとおりに実施できるように習慣付ける。

異物混入の防止については、本会でも取り組むべき最重要課題の一つとして位置付け、工場への立ち入り調査や指導を行い、衛生管理や異物混入の未然防止に力を注いでいます。



— 食い入るような眼で —

午後には、四十社から提供された給食用パンの品質検査が行われました。審査員として、並木先生に加えて県教委保健厚生課、農政事務所消費流通課、工業技術センター食品技術部門から担当者のご協力をいただきました。

した。

『パンの品質評価』に示された外観(体積・表皮色・焼上均等・形均整・表皮質)、内相(す立・内部色相・触感・香・味)の各要素に基づく総合判定

が行われました。

参加された皆様方は品質評価に大きな関心を寄せ、自社製品を更に向上させるにはどうしたらよいのを熱心に学んでいました。

## 第二十八回

### 栄養教諭・学校栄養職員夏期研修会報告

(福島中学校栄養教諭) 実行委員長 大塚 良子

一学期が終了し、ホツとする暇もなく、七月三十日に夏期研修会を開催いたしました。今年度は木曾地区が当番で準備を進めてまいりました。木曾には適当な会場がないことから、松本市浅間温泉文化センターを会場に設定しましたが、二百六十名の大勢の参加をいただきました。今年度も三名の講師の先生をお迎えし、それぞれの専門分野からのお話を聞きすることができました。

加瀬清志先生からは『記念日と食べ物のできる関係』楽しい給食と食育を考える』と題して、先生考案のおもちやを見せたいいただきながら、いろいろな記念日があることを教えていただきました。「おいしいものは

参加された皆様方は品質評価に大きな関心を寄せ、自社製品を更に向上させるにはどうしたらよいのを熱心に学んでいました。食の問題点を子どもたちに伝える手立てを教えてくださいたいように思います。温かなお人柄がにじみ出た話し方で、柔らかな気持ちになり、一日を終えることができました。三名の先生方から学んだことを、二学期以降の給食や指導に生かしていきたいものです。また、学校給食会様のご支援に感謝を申し上げます。

と、参加の皆さんから多くの感想をいただきました。

千葉保先生からは『コンビニ弁当から見えてくる日本の食』と題して現代の日本の食料事情について、コンビニ弁当のクイズを通して学ばせていただきました。

食の問題点を子どもたちに伝える手立てを教えてくださいたいように思います。温かなお人柄がにじみ出た話し方で、柔らかな気持ちになり、一日を終えることができました。三名の先生方から学んだことを、二学期以降の給食や指導に生かしていきたいものです。また、学校給食会様のご支援に感謝を申し上げます。

と、参加の皆さんから多くの感想をいただきました。



— 千葉保先生の講演 —



給食雑感



学校給食四方山話

本会評議員  
大田市教育委員長

眞嶋 強志

私は団塊世代です。幼い頃の我が家の食生活は、空腹ではなかつたけれども、お世辞にも豊かさを実感する食事内容ではありませんでした。

貧しいとは言わないまでも質素で素朴、野菜と漬物満載のほとんど彩りのない食卓でした。そんな食生活のなか、小学校に上がり私の学校給食人生が始まりました。

パンとバター、脱脂粉乳、洋食？のような献立、私にとってこの世のものとは思えない豪華な給食でした。同級生の多くが好まなかつた脱脂粉乳が大好きで何杯もお代わりしました。

最近、市内の中学校を新築しています。建設進行上、給食はしばらく休業することになりました。子供たちの昼食は弁当持参ということになります。

私の耳に入ってきた母親の声は、一万円、二万円払ってもい

いから、学校給食を実施してほしいとの要望でした。

学校給食の使命は高く、しっかりと学校生活に密着して、子供の発育に貢献しているのだと思いましたが、しかし待てよと

考えました。母親は朝忙しくて弁当を作る時間がない、手間が面倒だからという本音が見えてきました。この機会だから愛情こもった弁当作りとの思いは一瞬にして消え去りました。

給食は子供と家庭にとつてなくてはならない大きな存在なのです。

数年前、中学校の同級会を開くことになり、目玉となる企画を考えた時、当時の給食、パンを同じレシピで、知り合いのパン屋さんで作ってもらい宴席で食べることになりました。

食後の感想は、異口同音にこの味この味と懐かしみ、あれが好きだった嫌いだだったと思いつ

話に花が咲きました。手前味噌ですが、給食パンひとつで同級会は盛り上がり大成功でした。

「日本人は目で食べる」という食文化の表現があります。日本人の食に対する美意識でしよ

うか。学校給食の時間でも、「目で食べる」感性と上手な箸の持ち

給食雑感



本会理事  
安曇野市立穂高東中学校長

二木 治樹

第四コーナーから頑張れる

平成二十一年度「食育推進に関するポスター」の作品集を開くと、そこからは口をいっばいに開けて食べる元気な顔が飛び出してくる。

「いただきます」という大きな声や、「みんなと食べるとおいしいな」、「朝飯食べると元気が出るね」という言葉も聞こえて来そう

だ。本校では、来月から給食委員会が企画した「汁缶すつからかん週間」が計画されている。この週間は、日頃は何気なく行っているけれど、実は大切な命を繋ぐ「食

方で行儀よく給食を楽しんでほしいと願うものです。

余談ですが、私はまだまだ目で食べるより、舌で食べ胃袋で食べて満腹にしています。

私にとって学校給食は、現在の豊かな食生活への第一歩でありました。「ごちそうさま。」

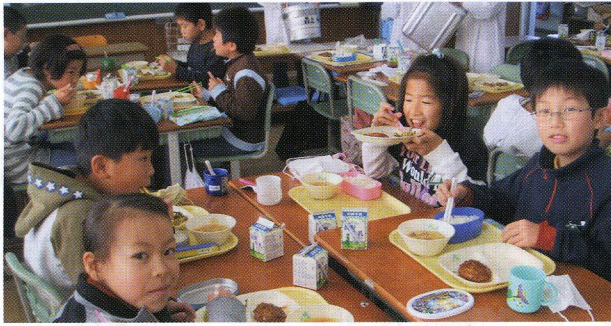
食べることにについて、千葉大学の明石要一先生の話が印象に残っている。先生は、三十数年間大学に勤めていて、入試の時期に興味を持つのは、受験生の昼食の食べっぷりだそう。最近の受験生の食が細くなってきたことを気に

にされていたが、それ以上に興味深いことは、昼食をべろつと食べる人と食べ残す人とは、試験に対する構えが異なることだそう。朝九時半から夕方六時までの試験が二日続くと、初日はもつても、二日目の午後になると両者に

「差」が出て来る。食事をしっかりとる受験生は、二日目の最後まで粘って問題を解こうと取り組むが、食の細い受験生は途中でペンを置いて、うつむいてしまうという。

先生は、受験だけでなく仕事でも、第四コーナーを回って頑張れるかどうかは食生活にあると指摘している。そして、「食べっぷりがよければ、人生の第四コーナーを回り鞭が入ったとき頑張れるのではなからうか」とも言っている。このことは、生徒ばかりでなく、大人にも言えることなので、改めて食べることの深さを生徒や職員と考える週間にしたいと思つている。





— 毎日おいしい給食を残さず食べています —

# 楽しい給食

須坂市立森上小学校

四年 松井 萌

わたしは、給食の時間が楽しいです。友達としゃべりながら楽しく食べています。好きな物、苦手な物いろいろあります。好きな物は速く食べられるけど、苦手な物があるとおいしくても、友達と楽しく食べていると苦手な物も知らないうちに食べられるので、楽しくおしゃべりして食べています。

わたしは、三年生のころより、速く食べられるようになりまして。三年生のころは「ごちそうさま」をしてからもずっと食べていたけど、今は「ごちそうさま」をする前に食べ終わることもあります。

給食の量も自分の体にきちんと合った量で、おなかいっぱいになり食べられています。

わたしの一番好きな給食はカレーやシチューです。カレーやシチューはご飯やパンも一しよに食べられるので、好きです。

おかずではサラダとお肉が一番好きです。これから好ききらいもなくなりたいです。好ききらいをなくして何でも食べられるようにしたいです。四年生になって、とても楽し

## 楽しい給食

# いっしょにっばい!

南箕輪村立南部小学校

六年 石川 瑞 稀

私たちの学校の給食には、自まんしたいことがたくさんあります。

一つ目は、ランチルームがあり、全校のみんなと給食が食べられることです。教室でクラスごと食べるよりも楽しいし、おいしく感じられます。このランチルームを使って、交流給食ということもやっています。

私たちの学校では、一年生か

## おいしい給食



— 縦割りでの若葉給食 —

いうメニューを集計し、それをもとに給食の先生方が作ってくれます。希望こんだての時には、「〇年生はこれが好きなんだあ。」という発見もできます。地元産の新鮮なイチゴやメロンが出るとみんな大喜びです。三つ目は、行事に合わせた給食を作ってくれること

です。例えば、運動会だったら、赤組・白組別々に肉団子を作ってくれます。白組だったら白色、赤組だったら赤色の肉団子を食べるのです。

その他にも、入学式・七夕・お彼岸・クリスマス・卒業式など、季節や行事にちなんだメニューを作ってくれます。春には外に出て食べる若葉給食もあります。だから、私は、行事が来るのが楽しみです。

こんなにくさいいことがあるので、私は、毎日の給食が楽しみです。給食を作ってくださる先生方に感謝の気持ちをもつて給食を食べています。



# 地元の野菜を給食に

塩尻市立片丘小学校

栄養士 小澤 きぬ子

塩尻市では、農協と農協女性部の方にご協力いただき、塩尻の野菜を給食に取り入れていきます。野菜の収穫期には、結構地元の野菜を使うことができます。片丘には畑がたくさんあり、野菜が多く作られています。片丘小学校は、そんな畑に囲まれて建っています。農協から配達される野菜の中には片丘でとれた野菜もありますが、もつと片丘の野菜を子どもたちに食べさせてあげられないかと思つていたところ、地域で直売所を開いている方が野菜を配達して下さいというお話があり、お願いす



— 地域生産者試食会 —

ることにになりました。今年の七月から片丘の野菜を使っています。直売所の方が、今はこんなものを作っているとか、いつ頃はこんなものが使えるなどと連絡を下さるので、それを見ながら注文をしています。また、有機栽培など、こだわりを持って野菜作りをされている方もいて、安心安全で新鮮な野菜を使うことができます。片丘でとれた野菜を多く使つた地域食材の日がありました。それに合わせて、生産者の方をお招きして試食会を行いました。毎年、塩尻の生産者の方の試食会を行っているのですが、今年は片丘の生産者の方に来ていただくことにしました。十一名の方が参加して下さい、五年生の方で子どもたちと一緒に給食を食べました。子どもたちに野菜の話や、野菜を作る時などの話をして下さいたり質問に答え

## 栄養士さんの窓

### 給食室からビタミン愛をこめて

立科町立立科小学校

栄養士 正村 千香

下さったりして、楽しい時間を過ごすことができました。「最近の給食は、給食らしい給食じゃないですね。お家の食事と一緒に食べたい」という感想が聞かれました。子どもたちのために、と野菜を作つて下さる方の気持ちを大切に、野菜の苦手な子が少しでも減るように給食作りをしていきたいと思ひます。



— ハロウィンでお化けに変身 —

そんなにぎやかな給食室では、安全でおいしい手作り給食を合言葉に給食を作っています。野菜はすべて包丁で丁寧に切つたり、ふだんの給食はもちろん、全学年(年6回)行うバイキング給食もすべて手作りするなど、楽しい中にも抜群のチームワークで作業をこなします。得意料理の『サンマの甘露煮』は学校の職員から「サンマを持つてくるからいっしょに煮て。」とリクエストされるくらいです。さらに、そのエネルギーは給食室のみに留まりません。音楽器クラブのコンサートにも踊りで参加したり、ハロウィンにはお化けになってランチルームに出たりと、いろいろな所で活躍しています。

立科町に転任した当初、大勢の先生から「この給食はおいしいよ。」と言われたものです。そして後には必ずみんなが「ウフフ」と笑うのです。栄養士としては、ここのおいしい給食の伝統を引き継がねば…とこの一言が少々プレッシャーでした。しかし、立科小の給食室の秘密

は、この「ウフフ」の笑顔だったことが、すぐに分かったのです。給食室のメンバー五人は、ベテラン揃い。口八丁手八丁で、歌好き、踊り好き、お祭り好き、いたずら好きで、給食室では朝から笑いが絶えません。つい笑顔になつてしまうような楽しい給食室なのです。



# 親しみのもてる資料提供を

指導プログラム研究部会

委員長 土屋 純子

指導プログラム研究部会の活動も今年で二年目になりました。今年度も昨年度に引き続き、地場産物を活用した「指導プログラム」「献立集」の作成を中心に、「その他」として流通組織図等を入れる方向で検討しています。

特に本年度は、学校の教科・特別活動・総合的な学習で指導プログラムを実施する際に、より広い視野で考えたいという理由から、養護教諭の常盤井先生にも加わっていただいています。



アマランサス給食風景  
(「指導プログラム」より)

「指導プログラム」の全体構成では、現場の先生方に親しみ易いように工夫を加えています。地場産物を総合的な学習の時間に扱った指導事例では、写真を多く使い、冊子の最初の部分に載せる予定です。そして、この指導過程には、学校栄養職員も深く関わってきたという点で大いに参考にな

ると思います。学級で児童、生徒が栽培した食材を使ったレシピ等も、実際に調理体験をした子どもたちの感想も加えて、血の通ったものにしたと思います。学校給食へ地場産物を活用することについて



アマランサスシンポジウム(「指導プログラム」より)

は、子どもたちが地場産食材を知って友達と一緒に味わうことが、子どもたちの心身にとって大きな栄養、力になると思います。また、地域を知り、郷土や自然を大切にすることもつながっていくと考えます。

「献立集」についても、給食会の開発品も加えて、活用しやすいものにしたと思います。地場産物を学校給食に活用する際に、流通組織がなかったり機能していなかったりする場合が多くあります。そのため、コーディネーター的な役割の方がいて、うまく機能している地区の組織図等も載せる予定です。

地場産物の活用が、子どもたちの心身の発達にとって有意義なものとなるような冊子作りを目指して進めています。

# 新たな開発品の誕生 に胸ときめかせ

加工食品開発部

委員長 中村 よしみ

「地域食材で旬のものを使って...」「たくさん収穫できる時に作っておけるものを...」「子どもたちに味わって欲しい食材で...」「手作りは無理だけれど、加工品で安心して使えるものを...」「素材を生かしたものを...」「利用してもらえらるもので、ご飯にもパンにも合うおかずを...」この夏、私たち委員はずっと頭を悩ませ続けてきました。

私たちの部会では加工食品の開発に携わっています。各地区からはキャベツ・ジャガ芋・パプリカ・ごぼう・セロリ・ヤーコン等の野菜やブルーベリー・ブルーン・いちじく・りんご・巨峰等の果物、また虹鱒・わかさぎ・信州サーモン等の魚など、さまざまな食材が提案されました。地域食材の活用にアイデアが光り、工夫されている様子が伝わってきて、給食のメニューに加えたいものばかりでした。部員は加工食品として開発したい1〜2品を決め出して、家族の協力(遠慮のない助言)をもとに何度も試作を繰り返

しました。これらが地場産物安定供給検討委員会で試食、検討されて、三〜四品の開発商品となります。十一月には実際に学校で試食していただき、子どもたちの感想や調理作業面について検証し、給食の献立に取り入れてもらえるように改良を重ねます。先日、ぶどうゼリーを試食した子どもたちは「ぶどうの味がしつかりしている」「プルプルしていておいしい」「甘酸っぱい」等の感想を寄せてくれました。手作りのものを製品化するのには意外に難しいものです。食材の確保が難しかったり、出来上がりの食感が思うようにならなかったりしました。配合割合、形態、包装、価格の検討も必要でした。季節的な加工や少量の加工を引き受けていただけ工場がほとんど見当たらないことも課題でした。このように、様々な制約があることが分かりました。

夏期研修会の際にお願いしたアンケートからは貴重な意見を多くいただきましたありがとうございます。今年度は「県内産大豆のおからと県内産豚肉を使ったハンバーグ」「凍り豆腐の入った味噌味卵焼き」「巨峰のジュースを使った葡萄ゼリー」他を予定しています。地域食材を利用し、内容も安心して使えるものになっています。またアレルギーにも対応できることを考慮しました。今までに開発された二十一品と併せての活用を是非お願いします。





文部科学省スポーツ・青少年局委託研究(2年次)

「学校給食における新たな地場産物

学校給食に地場産物を活用した調理講習会

十一月六日、県松本保健所を会場に、平成二十一年度「学校給食に地場産物を活用した調理講習会」が行われました。

台風の影響で、当初の計画から一ヶ月余り開催を延期するというハプニングも発生しましたが、当日は中南信地区の学校給食関係者二十九名のご参加を頂きました。

講師は昨年度に引き続き、地場産物の調理に造詣が深い元長野県栄養士協議会長の堀文江先生にお願いしました。

【実習用献立】

- ・ 信州サーモンのきのこのソース焼き
・ 根菜のごまみそマヨネーズ和え
・ りんご寒天
・ 豆腐団子スープ
【デモンストレーション用献立】
・ カレー風味ごはん
・ けんちん煮

参加者の方からは、「子ども達がよるこびそう」、「学校給食に取り入れやすい」、「地元の食材を使って作ってみたい」、等の感想が寄せられました。

《信州サーモンのきのこのソース焼き》

〔材料〕 5人分

Table with ingredients and quantities: 信州サーモン 60g x 5切れ, 塩 小さじ1/3, こしょう 少々, サラダ油 大さじ1弱, しめじ 50g, エノキダケ 50g, エリンギ 50g, 牛乳 150g, 米粉 小さじ3, 塩 小さじ1/2, こしょう 少々, 粉チーズ 適宜

《作り方》

- ① 信州サーモンに塩、こしょうをふつておく。
② しめじは石づきを除いて小房にわけ、えのきは根をおとし、半分に切る。エリンギは短冊切りにする。
③ 鍋にサラダ油を熱し、②を炒める。牛乳を入れ、米粉を振りいれ、調味料も入れ、混ぜながらとろみがつくまで煮る。
④ アルミカップに①を入れ、③を上に乗せ、粉チーズをふる。

- ⑤ 200℃のオーブンで15分位焼く。

\*ご希望の方にはレシピをお送りいたしますので、学校給食会までお知らせ下さい。



文部科学省スポーツ・青少年局委託研究調査結果報告

単独校調理場233、共同調理場70計303の調理場が調査にご協力いただきました。ありがとうございます。概略をご報告します。

1. 長野県内産食材の活用状況

Table showing utilization rates of local ingredients in Nagano Prefecture for October 1-14, 2009. Columns include categories like grains, beans, green vegetables, etc., and rows for utilization rates and percentages.

- ・ 昨年度と同様に10月初旬(10月1日~10月14日)の都合のよい3日間のデータを提出していただきました。
・ 昨年度は事前に調査期間をお知らせしての調査でしたが、今年度は事前にお知らせすることなく調査を実施させていただきました。
・ 品目別での活用率は、昨年度とほぼ同様な値でした。栄養士・学校栄養職員の皆さんに県内産食材を日常的に活用する意識が定着しつつあり、地域生産者との関係づくりに努力されていることが想像されます。
・ 野菜類の活用率がやや下がったのは、8・9月の野菜高騰を背景に、翌月の献立作成に警戒感が広がったことも一因と考えられます。

2. 「地場産野菜」と「流通体制の整備」

(1) 地場産として年間を通して流通を希望する野菜

Table showing the number of schools hoping for local vegetable distribution. Columns include item names (like carrots, radishes) and the number of schools.

(2) 流通体制整備のために

地域の特徴や調理場の規模により、課題や要望事項は多種多様でした。ここでは、共通性の高かったものを報告させていただきます。

① 流通体制構築のために参加して欲しい組織

J A (19%)、市町村役場の営農課 (18%)、地元生産者グループ (17%)、市町村教育委員会 (11%)、責任を持って取りまとめできる人 (8%)、非営利団体 (8%)、学校給食会 (8%)

② 課題や要望事項

- ・ 行政が地産地消に積極的に関わり、推進役を担って欲しい。
・ 学校(調理場)と生産者との調整役を担うコーディネーターが必要である。
・ 生産者の高齢化にともない配送が難しくなっている。
・ 生産者には、規格品の提供、必要量の確保、残留農薬不安の解消等にいっそう努力して欲しい。



学校給食センター紹介

安全で安心な給食をめざして

松本市東部学校給食センター 小原 秀元



当センターは、平成二十一年八月十九日から給食を提供して... 昭和五十二年から運用を開始した松本市第2学校給食センターの後継施設として、松本市大字原七番地に建設されま...

敷地面積は約七千九百㎡、延床面積は約三千九百㎡、鉄筋コンクリート一部鉄骨造二階建、総事業費は約二十六億二千万円、給食数は約八千四百食、対象学校は小学校十一校、中学校六校、給食調理員五十七人、栄養士五人、アレルギ...

- 給食を実施しています。
一、栄養について配慮をしています。
二、豊かで多様な献立をたてて...
三、地産地消や季節を大切に...
四、より安全で安心な食事を提供...
五、ていねいな調理に心がけて...

給食会日誌抄

- 8・4(火) 県学校保健安全・給食大会
8・6(木) 新公益法人制度説明会
8・7(金) 学校給食共同調理場連絡協議会総会
8・10(月) 佐久学校給食研究大会
9・11(金) 第二回加工食品開発部会
9・16(水) 第三回拡大本部会
9・17(木) 信州を食へよう推進会議
10・8(木) 地場産物活用調理講習会
10・9(金) 全給連事務局長セミナー
10・15(木) 第三回加工食品開発部会
10・20(火) 第三回指導プログラム研究会
11・4(水) 第四回拡大本部会
11・5(木) 長野県学校給食用牛乳推進協議会
11・6(金) 地場産物を活用した調理講習会
11・10(火) 全国学校給食振興大会
11・12(木) 全給連経営者セミナー
11・17(火) 地場産物安定供給検討委員会
11・24(火) 県学校給食共同調理場連絡協議会北信ブロック研修会
11・26(木) 全国学校給食研究協議大会
12・2(水) 第四回加工食品開発部会
12・11(金) 第四回指導プログラム研究会

機関紙 No.161

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 有限会社
TEL 026-226-0886