



米づくり(脱穀の様子)

— 提供 上田市立武石小学校 —



第162号

目次

○巻頭言	1面	○児童・生徒の声	5面
○平成22年度小麦製品・米飯加工賃	2面	○栄養士さんの窓	6面
○パン品質審査会行われる	2面	○フレッシュ栄養士この1年	7面
○給食雑感	3面	○平成21年度加工食品開発品	8面
○21年度文部科学大臣表彰	4面	○給食会日誌抄	8面



(財)長野県学校給食会

理事長 窪田 雅武

「鏡」いろいろ

平素は本給食会諸事業の推進に温かいご理解とご協力を賜り感謝申し上げます。

江戸時代後期に松代藩士の長男として生まれ、後に江戸に出て佐藤一斎から朱子学を学んだ佐久間象山。その象山はいつも懐に鏡を入れていたそうです。それは自分の身だしなみのためではなく、軽薄な言葉や行爲をした人に懐から取り出した鏡を突き出したそうですが、象山は鏡に映った自分の姿や内面を見つめて欲しいと願ったのでしよう。

私たちはいろいろな鏡を持っています。洗面台の前にある鏡。自分の一番素敵な微笑みを映し見せてくれる鏡。親としての在り様を映してくれる鏡。

唐時代の二代目皇帝であり、中国史でも屈指の名君といわれる「太宗」は、魏徴という男を「諫議大夫」(中国の官職の一つで、政治の損失を論じ、天子を諫めることを任務とした)に任じ重宝した。その魏徴が亡くなったとき太宗は大変哀しみ言ったという。『銅を鏡にすれば自分の身なりなどを整えることができる。歴史を鏡とすれば世の移り変わりを知ることができる。優秀な人を鏡にすれば自分の至らなさを知ることができる』と。大変意味深い言葉です。

私も給食会の事業を大きく分けると二つ。その一つが「学校給食用物資の供給事業」で小麦粉製品・米飯いわゆる主食物資の供給と缶詰類、乾物類、冷凍食品等々の一般物資の供給であります。

もう一つは、学校給食普及充実事業で、より美味しいパンを願って始めた「パン品質向上研修会・審査会」をはじめ、地場産物を活用した「調理講習会」、「加工食品の開発」等々の事業です。

世の中の動きが大きく且つ不透明なことの多い中で、給食会は何を鏡としていけばよいのか。給食会が置かれている現状を的確に捉え、子どもたちの気持ちはどこにあるのか、親の願いはどこにあるのか、学校現場の先生方、栄養士さんの意図や思いはどこにあるのか。そのことを鏡としていきたい。声なき声を聴き、目に見えないものを観る努力を重ねていきたいものだと思います。

「平成22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	25.70	25.70	25.70	25.70	27.03	27.03	28.21	28.21	28.21	28.21	28.21	28.21	28.54	28.54	28.54	28.54	28.54
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	26.43	26.55	26.68	26.80	28.25	28.37	29.67	29.80	29.92	30.04	30.16	30.28	30.74	30.86	30.98	31.10	31.22

イ. 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 区分	20g	25g	30g	35g	40g	45g
加工賃	20.64	20.64	20.64	20.64	23.19	23.19
副資材料費	0.49	0.61	0.73	0.85	0.98	1.10
計	21.13	21.25	21.37	21.49	24.17	24.29

(2) ソフトスパゲッティ式めん加工賃

・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	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

(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 円 46 銭	27 円 95 銭

イ. 1 食方式による 1 食当たりの加工賃…37 円 16 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 当たりの基準運賃 (税別)

<基準額>	(1)パン	199 円
	(2)ソフトスパゲッティ式めん	198 円
	(3)米飯	292 円

< 加工賃協議会委員 >

県小学校長会会長	清水 岩夫
県中学校長会副会長	米山 和年
市町村連絡協議会会長	小泉 敬治
県 PTA 連合会会長	勝家 満
県学校給食共同調理場連絡協議会会長	下里 利行
県栄養教諭・学校栄養職員部会会長	榛葉 教子
(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



2010/01/25

パン品質審査会が行われる

一月二十九日、本会で学校給食用パンの品質向上を目指して審査会が行われました。

日本パン技術研究所並木利文先生を審査委員長に、県教委保健厚生課・長野農政事務所・県工業技術総合センター食品技術部門からも審査にご協力いただきました。また、立会人として共同調理場連絡協議会正副会長さん及び県栄養教諭・栄養職員部会から会長さんはじめ五名の先生方にご参加いただきました。

学校や共同調理場から送っていただいた県内四十二社で製造されたパンそれぞれについて、体積・外観・内装の観点から審査が行われました。

技術研修を要する委託加工工場は、一社もありませんでした。

が、今回の結果を踏まえ、本会の調査訪問に生かしていきたいと思いま



01/01/29

給食雑感



清水 正
中野市教育委員長
本会評議員

食状況の今昔と
食育への思い

私の子どものころは昭和二十年代の前半のころでしたので、どこの農家も自給自足でした。雪解けを待って苗床を作るところから始まる作物づくり、子どもも手伝いましたから旬の味は美味しく感じ、一年の自然のめぐりを実感させ、味に対する感性を育ててくれたように思います。また、子どもたちは、山野をかけめぐり、野イチゴ、アケビ、野ブドウ、栗、きのこなど。生き物ではドジョウ、フナ、タニシ、イナゴ、沢蟹など、いつでもどこへ行けば何が採れ、どの沢や川に行けば何が居ると、友達との情報交換で知っていたり、調理の知恵も身につけておりこれらの恵みは子どもみずから手に入れたリッチなおやつであったように思います。当時、数少ない食品で満足のいく栄養ではなかったり、食べる量が限られたりしましたが、家族全員で食卓を囲み語りながら食べた味、

自然の恵みを調達しての間食の思い出が今によみがえります。そして皆、痩せてはいたがたくましい子どもたちであったと思います。

あれから六十余年過ぎました。各所に大型スーパーがあり、膨大な食材と対面する食生活の中に生きています。野菜や果物の季節感がなくなり、また外国の食材も手にすることができるようになりました。食べ放題あり、ファストフードあり、外国の食堂や二十四時間営業のコンビニと便利さと豊かさで夢のようであります。これは労働形態の複雑多様化や多忙さの現実に呼応して生まれてきたことでもあるでしょう。

しかし、この食文化の豊かさと便利さの背後に蔭の部分もあり、この中で生活している子どもを放任しておけば心身に重い発達課題を背負わせてしまうことが懸念されます。子どもの健

康で豊かな人間関係を目指すこと、家庭の味で一家そろって語らいながらの食事の充実、成長期の子どもの栄養バランスを考えた食材、主食とおやつの習慣、

食べ物への感謝の心など、おろそかになりがちな昨今です。今、学校給食の存在、そこで果たす食育に大きな使命を感じています。

給食雑感



勝家 満
長野県PTA連合会長
本会理事

『体力勝負』

高校受験を迎える生徒やその保護者に対し、ある進路指導担当の先生曰く、「厳しい受験競争を勝ち抜くためには、朝早く起きて、朝食をしっかり取る。学校での午前中の授業をきちんと受けるためには朝食が大事です。そして午後の授業に備えて給食も与えられた分は食べきりましょう。運動には当然ですが、勉強も体力が大切です。本番までの長丁場、勉強の基礎も大事ですが、きちんと食べる食事から得られる栄養の基礎が脳を活発化させるんですよ。そして適度な運動も大事ですよ」。朝起きることから、夜寝るまでの一日のリズムを毎日保ち

ながら過ごす。至極当然のことではあるが、これが難しい。前の先生も、当たり前のことを地道に続けていく。それが目標への近道なのだ。地道に続けていたことがいつのまにか実になる基となってくれるのだと。

ある調査においても、朝食を毎日確実に取る生徒は、毎日きちんと朝食を済ましてこない生徒より午前中の授業における集中度が高い傾向があり、且つ又脳の活性化においても同様な傾向が見られるようである。

医学博士で東北大学教授の川島隆太氏も食事・朝食の大切さを説いている。食事の内容に

も大事な要素があるが、ともかく、朝早く起きてきちんと食事を取ることの重要性は確かなことである。彼の研究室で大学生を対象にした調査では、朝食を毎日食べている（食べる習慣を身につけている）生徒ほど第一志望の大学に合格しており、学生生活にも充実感をもって勉強に励んでいるとの結果が得られた、と報告している。

ある中学校において、あるクラスが話題となった。このクラスは非常にまとまりがある。クラスマッチでは好成績を残し、音楽会においては、すばらしい歌声を披露したりと。他のクラスと何が違うのか比較すると一つの特徴が現れた。このクラスは皆給食を残すことなく食べることであった。時には他のクラスから主食やおかず飲み物が廻ってくる。その賜物だろうか？昨年一気に蔓延した新型コロナウイルスも他のクラスほど深刻な状態には陥らなかったようである。

当たり前のように、決められた時間に、きちんと食事をとる。我々PTAで、改めて機会を見つけて食事を取る大切さを見つめ直す必要があると思われる。

平成二十一年度文部科学大臣表彰

こころのふれあいを大切に

喬木村学校共同調理場

共同調理場 表彰

長野県南部、飯田盆地を南流する天竜川の河岸段丘上に立地する喬木村は、特産のイチゴをはじめ、四季折々の農作物に恵まれた自然豊かな村です。

喬木村学校共同調理場は、昭和五十一年に建設され、村内の小学校 2 校・中学校 1 校に約

六百七十食を供給しています。

明るく元気な調理員六名と栄養士で「あたたかな給食・心が通う給食・楽しい給食」を motto に一丸となって給食調理に
従事しています。

献立は工夫を凝らし、リクエ
スト給食・セレクト給食・かみ



かみ 献立・行事食

(入学祝い、お花見、土用の丑、七夕、冬至、鏡開き等々)、地域食材を百パーセント使用したふろさと大好き給食を設け、食の重要性について啓発しています。

食材についても地元産食材の積極的な活用を図るため、生産農家を中核とした「地産地消の会」を組織し、地域産食材の安定供給を計画していただいています。



2009/12/24

す。年に数回、生産者の方と調理員が、子どもたちと一緒に給食を試食する機会を設け、相互の交流を図っています。

さらに安心して給食が提供できるよう衛生面に配慮した作業について日々研究を重ねていますが、現在の調理場では、衛生管理基準を満たすことが困難なため、平成二十二年度には、新調理場の建設に着手する予定です。

今後とも食べる人と作る人、お互いの心が通じ合える給食を心がけて頑張っていきたいと思えます。
(場長 市瀬直史)

功労者表彰

受賞して思うこと

伊那市立東部中学校

栄養教諭 岩根美糸子

私が学校給食に入ったのは、昭和四十五年。その当時は、脱脂粉乳が主流で、それでもようやく週一本牛乳が出され始めた頃、栄養報告も毎月提出、印刷物も鉄筆を使って作成、そんな時代でした。

若かったころ、給食会の建物はまだ県庁南側の岡田にあり、県下各地より各支部の代表者が集い、二泊三日であったでしょうが、当時の池上理事長から長野県の給食についてお話を聞いたり、各支部の会をどう活性化させるかについて話し合ったり情報交換をしたりする機会がありました。夜には池上理事長おいた後、年代を超えて集った他地区の仲間のそれぞれの活動に刺激を受け、やる気を起こしたことを思い出します。

また初任校では、教室で給食を食べることや、偏食指導や児童会など子どもとの関わりをさせてもらったことで、「こころ合い」や「体験の大切さ」「積極的に関わる」ことの大切を学ばせていただきました。

今回受賞できましたのも、このように私に関わってくださった多くの先生方や先輩、後輩の皆さんのお引き立てによるものです。皆さんに感謝申し上げます。今後は初心に返り日々努めて参りたいと思います。

時代の変化と共に学校給食に寄せられる期待も大きく、求められることの多さに足もとをすくわれそうです。このような時だからこそ専門職としてのどのように関わることが子どもたちの健康を支えることになるのか、じっくり検証することが必要だと思えます。食育という授業のない中でできる指導とはどのような形が長続きするのか、しっかり考えてみたいと思います。



たのしい給食

上田市立西内小学校

一年 城臺 陽南

まえは、きゅうしよくを、はやくたべられなかったけど、いまはやくたべられて、うれしいです。きゅうしよくを、たべながらみんなとおはなしするのが、たのしいです。

一年 永井 潤

ぼくは、一がっきはやさいがぜんぜんたべられなかったけど、三がっきになってからは、いっぱいたべられるようになりました。きゅうしよくのときにもだちとおはなしができてたのしいです。

三年 永井 真葉

わたしは、毎日のおいしい給食が好きです。そのため、前の授業の時間から給食がとても楽しみです。

一年生から六年生まで、いっしょに食堂で食べるので学年ごとで食べるより、にぎやかで楽しいです。ばらばらで食べるより



— みんないっしょに —

みんなで食べたほうが、給食がおいしく感じます。

わたしの好きなメニューはたきいも豆腐と三色そばろがすきです。このメニューがでるとごはんも早く食べ終わります。

でも、たまに給食を残してしまいます。とてももったいないと思います。だから残さないようにがんばっています。

残さずに食べ終わるととてもうれしいです。これからも残さないようにがんばろうと思っています。

楽しい給食

おいしい給食

給食の楽しさ

阿南町立阿南第一中学校

二年 柴田 美佳



— お花見給食 —

私が思う楽しい給食は、みんな一緒に食べることです。一人で食べると、すごく静かだし楽しくなかったり、つまらなくて給食とかもおいしくないと思います。でもみんなと一緒に食べると、にぎやかだし、友達とかと話したりして楽しく給食が食べられるし、給食がおいしくなると思

います。他にも、好きな給食とか出たら気分が上がると思っています。今日の給食なんだろうとか給食の時間が楽しみなになります。その分すごく給食がおいしくなると思いました。いつもバランスの良い給食なので、いっばい食べられるので、いっばい食べられるし、そういうバランス面でも今日鉄分中心とかわかるので

いいと思いました。だから給食もおいしく楽しくなると思いました。給食センターの方たちがいつも、メニューやカロリーなど気をつけてくれているんだと思いました。

私の好きな給食は、アゲパンやサラダとけんちん汁です。みんなの好きな給食は、それぞれですけど、どれもとてもおいしいです。あと給食を食べられるのは中学校までで、高校からは、お弁当になってしまいます。なので中学卒業まで、給食センターの方や給食の時間を大切にして給食を食べていきたいです。

私の給食の思い出は、お花見の給食です。小学校の頃もありましたし、中学校に入学してからも校庭の桜の木の下で行いました。ブルーシートを何枚も広げ、学年の友達たちと楽しく話しながら給食を食べました。ふだんは教室の中で食べている給食ですが、暖かい日差しの中で、桜の花を見ながら食べる給食は、また一段とおいしく感じました。

これからも多くの方に感謝して、給食を食べたいです。

食育の日 マナー講座

伊那市立西箕輪小学校

栄養士 花岡 望

毎月十九日は食育の日です。西箕輪小学校では、今年度は「食育の日マナー講座」として、姿勢や食器の持ち方などをおたよりや放送で扱ってきました。今回は、その中から十一月の取り組みについて紹介します。

十一月のマナー講座は「おはしを正しく持とう！」でした。その目標に合わせて出そうと考えた給食は：あじの塩焼き！切り身ではありません。骨がしっかりとついている塩焼きです。さんまの塩焼きはよくやりますが、あじの塩焼きは初挑戦…。果たして本当にできるのか？まずは給食室で相談です。「今度、はしの練習として、あじの塩焼きを出したいんだけど：」「オープンに並ぶかねえ？」「火はどのくらいで通るかなあ？」「さっそく魚屋さんから見本をもらい、鉄板にくつつ並びそうか、火の通りはどうか試作をしまし

た。本当は頭のついた状態で出したかったのですが、さすがにそれだと数が並ばなくて断念。頭だけ落としてきてもらえば、なんとか時間間に合うように焼けそうだということになりました。次は、きつと一番苦労するであろう一年生の先生に相談。「お魚をきれいに食べることを伝えることも大切だから、大丈夫よ」と快くOKをもらいました。前日の朝には、月一回の健康教育の時間を使い、おはしの練習をして準備は万端！



—これでいいかな？—

さあ、いよいよ当日です。おいしく焼き上げたあじ。ちゃんと食べてくれるかな。おはしは上手に使えるかな…。ドキドキしながら様子を見に行くと、意外にもみんなきれいに食べてい

ました！はしの持ち方は若干あやしい人もいましたが、それぞれに意識して食べることができたようです。

これからも、いろいろな給食に挑戦しながら、食育を進めていけたらと思います。



—あじの塩焼き定食？—

挑戦しながら、食育を進めていけたらと思います。

栄養士さんの窓

読書旬間のコラボ給食

長野盲学校

栄養教諭 塩沢 良子

本校には三歳〜六十一歳までの二十七名が在籍しています。病気の治療食を食べている人もいます。このように幅広い層の人が、給食の時間には食堂に集まって、ひと時を共有しています。この時間はとても貴重な食育指導の時間になります。

十一月の読書旬間では「コラボ給食」を行いました。コラボですから、幼児・児童・生徒から本の中に登場する料理を紹介してもらい、それを給食で食べてみる。また、みんなの前で本の紹介をしてもらい、本に興味を持つてもらおう。そんな流れになることを意図

しながら取り組みました。どんな料理を選んでくのかドキドキでした。

幼稚部が「おでんのゆ」のおでん。小学部が「十一ぴきのねことあほうどり」のコロッケ。中学部が「きになるともだち」のすき焼き。普通科が「アンパンマン」のカレーパン。理科科が「アンパンマン」のハンバーグでした。「おでんのゆ」のおでんは、具が九種類もあるものです。あほうどりのコロッケには鳥が好きな枝豆を入れてみました。カレーパンはパン屋さんの特注で作ってもらいました。アンパンマンのハンバーグはアンパンマンの顔を作りました。子どもも大人も大歓声でした。

食べている途中で、メニュー紹介と本の紹介をしてもらいました。ペープサートを使って紹介してくれた幼稚部。オペレッタのように楽器を使いながら紹介してくれた小学部。バイキンマンの声色を使って紹介してくれた理科科。発表の内容も、工夫されていて楽しいものでした。食べて味わい、見て楽しく、聞いて感激した読書旬間でした。

「生きた教材」としての給食。決して押し付けでない「コラボ給食」。そして、本が身近になった給食の時間でした。



—アンパンマンハンバーグ—

具が九種類もあるものです。あほうどりのコロッケには鳥が好きな枝豆を入れてみました。カレーパンはパン屋さんの特注で作ってもらいました。アンパンマンのハンバーグはアンパンマンの顔を作りました。子どもも大人も大歓声でした。

食べている途中で、メニュー紹介と本の紹介をもらいました。ペープサートを使って紹介してくれた幼稚部。オペレッタのように楽器を使いながら紹介してくれた小学部。バイキンマンの声色を使って紹介してくれた理科科。発表の内容も、工夫されていて楽しいものでした。食べて味わい、見て楽しく、聞いて感激した読書旬間でした。

「生きた教材」としての給食。決して押し付けでない「コラボ給食」。そして、本が身近になった給食の時間でした。

フレッシュ栄養士 この1年

一年間を振り返って

小諸養護学校 山室 千鶴



学校ということは給食。給食ということは献立作成。…寄宿舎ということは三食?—小諸養護学校への配属が決まり、学校栄養士になることがわかってからは、ただただ不安しかありませんでした。しかし、調理員の皆さんや先輩栄養士の方々、学校の先生方、なにより子どもたちの「ごちそうさまでした!」の声に支えられ、一年間頑張ることができました。苦手な献立作成も、毎日食べる給食だから子どもたちの健康のためには一番大切な仕事、と実感しながら励んでいます。毎日が勉強の日々ですが、給食を楽しみにしている子どもたちのためにこれからも頑張りたいと思います。

いま、思うこと

下諏訪町立下諏訪中学校 神戸 美穂



四月、何もわからないところからのスタート。不安でいっぱいでしたが、調理員さんをはじめ、多くの方々に支えられてやってくることでできた一年だったなと感じています。思春期の子どもたちとの関わり方に悩んだときもありました。そんなときに、子どもたちからの「おいしかった」の一言は、私を元気づけてくれ、「また、明日からがんばろう」という気持ちにさせてくれました。いつまでも初心を忘れず、子どもたちの気持ちに寄り添っていきける栄養士になりたいです。そして、調理員さんたちと一緒に、おいしくて、思いに残るような給食作りをしていきたいと思っています。

新しい自分のはじまり

諏訪市立上諏訪中学校 大矢真紀子



学校栄養職員として、そして、社会人としての一年目が終わろうとしています。何もかもが初めての一年。当初は、自分のやるべき仕事で、何が分からないのかも分からない状態。でも、周りの先生、先輩栄養士の先生、そして調理員さんに支えられ、失敗も大丈夫だと励ましてもらいながらここまでできました。私は、小・中ともにセンター給食でしたが、ここ上諏訪中は給食室があります。温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、そして何よりも手作り、のものが食べられる給食はとても幸せなことだと思います。給食室があることを大切に、調理員さんの心遣いが伝わる給食、そして、子どもたちが笑顔になる給食を目指し、頑張っていきたいと思っています。

八五〇〇分の一

松本市東部学校給食センター 篠原紗也加



四月に松本市へ赴任し、あっという間に一年が過ぎました。八月には東部給食センターが開設し、それまでの五四〇〇食から三〇〇〇食増えた八五〇〇食の提供が始まりました。最初の内はなかなか子どもたちの生の声が聞けず、戸惑いもありましたが、おたよりや検食簿で学校の声が届くので、献立作成や資料作成に活かしながら日々の業務に励んでいます。センターで調理する食数がいくら多くても、子どもたちにとってはひとりに一食の給食です。八五〇〇分の一の観点と八五〇〇食全体を作るという観点、両方の考え方を念頭において、すばらしい調理員さんと一緒に子どもたちのために取り組んでいきたいです。

憧れの学校栄養職員となって

三岳小中学校給食センター 三浦 知美



小学生の頃から憧れていた学校栄養職員となって早くも一年が過ぎようとしています。最初は夢や希望より、「果たして私にこの仕事ができるのだろうか。」という不安な気持ちばかりでした。しかし、明るく楽しい学校の先生方や優しく頼りになる同じ地域の学校栄養士会の先生方、そして何より、頼りない私をフォローし、いつもおいしい給食を作ってくださる調理員さんたちに支えられ、ここまでやってくることができました。今になってやっと少し周りを見る余裕ができてきたので、これから子どもたちの笑顔のために、新しいことにも挑戦していきたいと思います。

桃栗三年柿八年

栄村立北信小学校 大久保ちひろ



学校栄養職員になる夢が叶い、念願の場所に立って一年。自分の考えた給食をランチルームに集まった六十九人の子どもたちは笑顔で食べてくれるだろうか、みんなの様子を見ながら声を聴きながら毎日が過ぎていきます。自分がそうだったように、子どもたちにとって給食が楽しい時間であればよいと思います。一年を通していろいろな失敗も経験しました。これから成長スピードをあげて、胸を張って仕事をしたいように頑張ります。最後に、いつも献立をイメージ通りに仕上げ、給食の味を守り続けてくれる調理技師の先生方に感謝を申し上げます。

文部科学省スポーツ・青少年局委託事業
「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」

平成21年度 加工食品開発品のご案内

県栄養教諭・学校栄養職員部会の先生方の献身的なご努力により、長野県産の食材にこだわり、安心して使える加工食品が開発できました。部員の先生方を初めとして、子どもたちにも試食してもらい、検討や改良を重ねた四品目です。ぜひ味わっていただき、ご意見やご感想をお寄せ下さい。



長野県産の豚肉、おから、しめじを使った手作り感いっぱいのハンバーグです。オリジナルソースでいろいろなアレンジが楽しめます。

じゃがいものカップの中にマッシュポテト、ハム、玉ねぎ等の具材を詰め、グラタン風に仕上げました。完全手作り予約制です。(7月より取扱開始)
(じゃがいもは長野県産を使用しますが、時期により国内産に切り替える場合があります)



加工食品開発部会 ワーキング部会

- 委員長 中村よしみ (塩尻市立丘中学校)
- 副委員長 丸山 敏枝 (野沢温泉村学校給食センター)
- 委員 六川 良子 (南牧村学校給食共同調理場)
- 小林 晴江 (飯綱町牟礼小学校給食共同調理場)
- 小山美津子 (生坂村学校給食共同調理場)
- 池上 和恵 (茅野市立永明中学校)
- 指導 吉川さなえ (長野県教育委員会)



長野県産たまご100%の厚焼きたまごです。凍り豆腐を入れ、信州みそで味付けしました。



長野県産の巨峰果汁をぜいたくに使いました。巨峰の風味がしっかりと味わえる、ぶるぶるとした食感のゼリーです。

給食会日誌抄

- 12・7(月) 第二回常務理事会 於長野
- 1・6(水) 加工食品開発部会ワーキング部会 於本部
- 1・9(土) 給食会内研修会 於長野
- 1・13(水)・14(木) 公益認定申請研修会 於東京
- 1・19(火) 平成二十二年度ご飯・小麦粉製品加工賃事前協議会 於長野
- 1・22(金) 指導プログラム研究部会ワーキング部会 於本部
- 1・25(月) 平成二十二年度ご飯・小麦粉製品

機関紙 No.162

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

- 品加工賃協議会 於長野
- 1・29(金) 学給パン品質審査会 於本部
- 2・6(土) 県パン商工組合講演会・新年会 於千曲
- 2・6(土) 県産物安定供給検討委員会 於千曲
- 2・8(月) 地場産物安定供給検討委員会 於本部
- 2・10(水) 第五回拡大本部会 於本部
- 2・15(月) 県学校給食用牛乳懇談会・協議会 於松本
- 2・18(木) 信州を食べよう推進会議 於長野
- 2・19(金) 第二回全給連総会 於東京
- 2・24(水) 第三回常務理事会 於長野
- 3・2(火) 第二回理事会・評議委員会 於長野
- 3・25(木) 物資協力者会 於千曲