



森を守る(学友林活動 檜の植樹) ー提供: 坂城小学校ー



<http://www.nagk.or.jp/>

第165号

目次

○巻頭言	1面	○栄養士さんの窓	6面
○平成23年度小麦粉製品・米飯加工賃	2面	○フレッシュ栄養士さんこの1年	7面
○給食雑感	3面	○平成22年度加工食品開発委員会	8面
○平成22年度文部科学大臣表彰	4面	○給食会日誌抄	8面
○児童・生徒の声	5面		



学校給食に思う

財団法人長野県学校給食会 理事長 小林 昭人

平素は本会諸事業に温かいご支援とご協力を賜り感謝申し上げます。

理事長に就任いたしました。早いもので半年余が過ぎてしまいました。この間、「学校給食」という今までは経験したことのない分野であり、見るもの聞くものすべてが新しいことばかりで、戸惑うことが多々ありました。しかし、新しい年を迎え、気を引き締めて日々の職務に努めているところであります。

私の学校給食の思い出は、コッペパンにお皿一面に広がるように薄めたイチゴジャム、脱脂粉乳を溶いたミルク、家から持ち寄った野菜の汁物が定番でした。当時を思い返してみますと、「お昼になるからお昼を食べる」程度の感覚であったように思います。

この度、学校給食会にお世話になり「食」の物流を目的の当たりとして、多くのことを知りました。二千品目を超える食材の中から注文を受け、一品ずつ壊さないように丁寧に扱う当会職員、そしてこれらの食材を用いて献立作りをなさる栄養士の先生方、調理に携わってくださる方々など、次代を担う児童生徒のために大変多くの皆様が誠意お取り組みいただいていることに、ただ感謝あるのみです。

給食が学校での食育の生きた教材として位置づけられました。児童生徒の皆さんには、給食を口にするまでには多くの人々が関わっていることに思いを馳せ、一品一品を味わって食べて欲しいと願います。

昭和四十五年から始まった米飯給食は、副食おかずの栄養バランス、米の消費拡大等々の理由から、一層の推進が求められております。併せて、米粉の消費も提唱されていることから、当給食会といたしまして、パン商工組合の皆さんのご協力をいただき、昨年十一月米粉パンの講習会を開催いたしました。本年二月・三月に試験的に導入し、児童生徒の皆さんの感想を踏まえて、新年度からは本格導入してまいりたいと考えております。米粉パンは、他のパンと比較して価格は高くなりますが、各学校、栄養士の先生方のご理解とご協力をお願いいたします。

長野県で育つ児童生徒の皆さんの健やかな成長を願い、当給食会は「子供たちのために」を合言葉に、これからも安全で安心のできる食材提供に努力してまいります。関係の皆様のご支援とご協力をお願いいたします。

「平成23年度学校給食用小麦粉製品・米飯加工賃」決まる

来年度の給食用主食であるパン、めん、米飯の加工賃を決めるための「長野県学校給食用小麦粉製品、米飯加工賃協議会」が1月26日(水)に長野市で開催されました。

本会から委嘱を受けた協議委員の互選により、県小学校長会代表の宮下芳一豊洲小学校長が議長に選出されました。議長の進行の下、加工賃決定のために様々な角度から慎重に検討がなされました。その結果、以下のように決定し、長野県教育委員会に報告されました。

1. 学校給食用小麦粉製品加工賃

(1) パン加工賃

① 1食当たりの加工賃及び副資材費

(単位：円 税別)

区分	規格	30g	35g	40g	45g	50g	55g	60g	65g	70g	75g	80g	85g	90g	95g	100g	105g	110g
加工賃		25.75	25.75	25.75	25.75	27.08	27.08	28.26	28.26	28.26	28.26	28.26	28.26	28.59	28.59	28.59	28.59	28.59
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		26.48	26.60	26.73	26.85	28.30	28.42	29.72	29.85	29.97	30.09	30.21	30.33	30.79	30.91	31.03	31.15	31.27

② 2個取りパン(2個を1食とするときの50g未満の小型パン)の加工賃及び副資材費

(単位：円 税別)

区分	規格	20g	25g	30g	35g	40g	45g
加工賃		20.69	20.69	20.69	20.69	23.24	23.24
副資材代		0.49	0.61	0.73	0.85	0.98	1.10
計		21.18	21.30	21.42	21.54	24.22	24.34

注)副資材代は砂糖(200円/1kg)及びショートニング(240円/1kg)で混入率は小麦粉重量に対して砂糖5%、ショートニング6%である。

(2) ソフトスパゲッティ式めん加工賃

(単位：円 税別)

区分	規格	50g	55g	60g	65g	70g	75g	80g	85g	90g	95g	100g	105g	110g	115g	120g
加工賃		24.14	24.14	24.14	27.44	27.44	27.44	27.44	27.44	29.34	29.34	29.34	31.29	31.29	31.29	31.29

2. 学校給食用米飯加工賃

(1) クラス別(食缶)方式

(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

(2) 一食方式……37円16銭

3. 特別輸送費

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……………199円
- ソフトスパゲッティ式めん ……199円
- 米飯……………292円

〈加工賃協議委員〉

県小学校長会理事	〈議長〉宮下 芳一
県中学校長会副会長	山岸 建文
市町村連絡協議会会長	近藤 守
県PTA連合会会長	今井 仁志
県学校給食共同調理場連絡協議会会長	小林 克彦
県栄養教諭・学校栄養職員部会部会長	榛葉 教子
財団法人長野県学校給食会理事長	小林 昭人
県パン商工組合理事長	寺澤 信栄
〃 副理事長	小林 雅道
〃 専務理事	品田 宗久
県麺業協同組合理事長	小澤 則男
〃 副理事長	代田 公廣
〃 理事	滝沢 秀治
オブザーバー	県教育委員会保健厚生課
事務局	財団法人長野県学校給食会



— 加工賃協議会 —

給食雑感



『食』が育むもの

本会評議員

長野県PTA連合会副会長

岡田英恵

小学校卒業から既に三十年以上... それにもかかわらず、給食にまつわる様々な記憶は不思議なほど鮮やかです。

程よい塩加減のアルミカップ入りハムエッグ、甘辛く味付けされたレバー、何度食べてもまた食べたくなるカレー、カリカリに揚がった餃子、汁物との組み合わせが楽しい...

我が家の二人の息子は五歳離れています。従って、同じ学校に同時に通った期間は一年間だけでした。それでも共有できる話題はいくつもあります...

兄「○○っておいしかったな」弟「あれおいしいよね。僕△△も好きだな」兄「△△、俺の時もあったな」また食べたくな... そんな話をしている時の二人は嬉しそう

です。きつと、目の前にお皿の上の料理が浮かび、その美味しさが口の中によみがえり、作ってくれた方々のエプロン姿や交わした言葉がよみがえり、食べている時の楽しい気持ちを思い出しているの... その思い出は豊かな感覚と豊かな心を伴うものに違いありません。

日々の中で、『食』と様々な感覚が... 子供も通して感じることはありません。

「この音でお腹が減る！」またある時は「学校から帰って玄関を開けるなり」「あっこれ、絶対ぼくの好きな匂いだ！○○でしょ？」五感が食欲に働きかけているのでしょ... う。

こんな場面もあります。好きなおかずを食べて「これがあるから頑張る！」やはり好きなおかずで「ふらふらしながら」この味に酔ってしまった！「手作りおやつを食べて」母「お茶を飲んだ

ら？」子「だめだめ、そんなことをしたらおいしい余韻が消えてしまう」。こんな時は私が元気になるます。子どもたちは日々『食』を通して感覚を養い、また心を育ててい

給食雑感



学校給食の思い出など

本会理事

大町市教育長

荒井今朝一

現在から考えれば、おとぎ話のようでさえある。昭和三十三年、私が入学したのは、小学校四年生までが在校し、一年生と四年生が同じクラスで一緒に授業を受けるという複式学級の分校であった。全児童数四十四名、先生は二名で校舎は大正時代に建てられた隙間だらけの木造建築、冬ともなれば薪ストーブひとつの窓際には薄っすらと白いものが吹き込み、床板の間に入った埃は家から五寸釘を

ます。そして作る側の私も育てられ励まされ、時にご褒美を受け取っています。色々な場面を心に留めつつ、これからは『食』を通して子どもと共に育ち合えますように...

まあって肉ではなくソーセイジ入りであったが、味の無い硬いパンだけは不評で、半数くらいの同級生は中身のやわらかいところだけを食べて外側を残すような「不行儀」をしており、時には机の中に放置して結果としてネズミの巣になった者もいた。

この頃の学校給食は、硬いコッペパンと薄い膜が張った脱脂粉乳に煮物やあんかけの魚と塩もみした野菜、時には脱脂粉乳の代わりにジャガイモや玉ねぎに鯖缶が入ったカレーシチューなどが主であったように思う。アンパンが十円、卵も名糖のホームランパンも十円でアイスボンボンは五円、ようやくソーセイジやハムが食卓に回り、我が家のカレーライス

状態まで、それぞれが熟知していた。六十数戸の集落内にテレビは五台くらいしかなく、夕方ともなればテレビのある家にみんなが集まってミニシアターの観を呈し、大きな笑い声が広がった。

この家庭は集落から再び移住していったが、ふとしたときに今どうしているのだろうかと思う。時は流れ、期せずして教育の責任者という重責を担うことになった。時々、学校訪問や研究授業などで給食をいただくことがある。豊富な食品と吟味された献立に感嘆すると共に、今の子供たちの幸せを感じずにはいられない。一方で、少しずつではあるが家庭事情や経済的理由により朝食を摂れないで登校し、学校給食で救われているような児童が増加している昨今の社会状況をまのあたりにするとき、再び学校給食の果たす役割が増大していることを痛感する。

幼稚園も保育園もない小さな山間の集落であったが、幼い頃からみんな遊び仲間、その子がどこかの家の誰かも、そしてその家の家庭

この頃の学校給食は、硬いコッペパンと薄い膜が張った脱脂粉乳に煮物やあんかけの魚と塩もみした野菜、時には脱脂粉乳の代わりにジャガイモや玉ねぎに鯖缶が入ったカレーシチューなどが主であったように思う。アンパンが十円、卵も名糖のホームランパンも十円でアイスボンボンは五円、ようやくソーセイジやハムが食卓に回り、我が家のカレーライスは

まあって肉ではなくソーセイジ入りであったが、味の無い硬いパンだけは不評で、半数くらいの同級生は中身のやわらかいところだけを食べて外側を残すような「不行儀」をしており、時には机の中に放置して結果としてネズミの巣になった者もいた。

平成二十二年度文部科学大臣表彰 おめでとぅございませう

学校給食
表彰(学校)

子供たちのすこやかな成長を願って

御代田町立御代田南小学校

御代田町は、浅間山の南の麓に広がる高原の町です。夏は涼しく、冬は寒さの厳しい気候を生かして、高原野菜の栽培や精密機械工業が盛んです。

御代田南小学校は、御代田町の南東に位置し、周囲に公園や松林などがあり、豊かな自然に囲まれた児童六百四十名あまりの学校です。

御代田南小学校では、職員も合わせて約七百食の給食を五名の調理員と栄養教諭で「おいしくて、



心のこもった元気の出る給食」を合い言葉に毎日頑張って調理しています。

御代田町では、平成十七年度・十八年度と日本スポーツ振興センター委嘱、そして平成十九年度には文部科学省委託の食育に関連した事業を受けました。それを機会に学校のランドデザインの重点活動の一つに「食育の推進」を入れていただき、学校給食を中心に地域や家庭と連携し、体験活動を大切にしたいと食育活動に取り組んでいます。

学校での食育の大切な場として給食を位置づけ、子どもたちに食べ物の大切さ、マナー、感謝の気持ち、食べ物の育ち、望ましい食習慣等を学んでほしいと願い、献立をさまざまに工夫しています。

○八日は「良い歯の日」。やわらかい食べ物が増え、噛む回数が増えている子供たちに、洗って炒っただけの大豆を出



— たけのこの収穫体験 —

します。「甘くておいしい」と豆をよく噛んで味わって食べるようになりました。

○十九日、食育の日は「日本を味わう日」の献立です。日本全国の郷土食をアレンジしてメニューに取り入れています。岩手のせんべい汁や長崎のちゃんぽん汁などは給食の定番メニューになりました。その土地ならではの料理や工夫を知って食べ物に興味・関心を持ってほしいと願っています。

○地域の生産者の協力で玉葱や竹の子、ブルーベリーなどを実際

に収穫させていただき、給食に取り入れ全校で味わいます。竹の子は竹の子ごはん、ブルーベリーは生で食べたり、ジャムにして、玉葱は一ヶ月間給食に使えるほどたくさん収穫します。またおみやげということで家にも少し持ち帰りますが、収穫した作物を使って家の人と料理を作ったり、家族で収穫体験のことを話題にしながら楽しく味わうなど、家庭でも食への興味関心が高まっています。もちろん当日の給食は、どのクラスも完了です。収穫してくれたお友達に感謝しながらいただきます。

○その他、年に二回姉妹学級で給食室の手作り弁当を持って外で食べる交流給食や、お世話になった生産者をお呼びしての招待給食、地元食材を使った「御代田を味わう日」の献立などを取り入れています。

○PTAの子育て委員会では、学校給食のメニューを調理して食べる親子料理教室を年に二回実施しています。「今まで子どもたちがおいしいから家でも作って」といわれていたメニューの作り



— 御代田を味わう日の献立 —

方がわかってよかった。「家でもぜひ作ってみたい」などと好評をいただき、親子で調理する機会も増えていきます。

来年度、四月からは中学校の改築に伴い、小学校二校、中学校一校の共同調理場での給食になるため自校給食ではなくなりますが、これからも子どもたちの健やかな成長を願って、暖かな元気が出る給食を作っていきたいと思えます。

(文責 栄養教諭 柳沢幸子)



— 交流給食 —

高遠小学校の おいしい給食

伊那市立高遠小学校

三年 清水菜音

高遠小学校の給食は、おいしくて、楽しく食べられる給食です。なぜおいしくて楽しく食べられるかというと、まず、野菜は「土の会」の畑でとれた野菜を使っています。つまり、地元産の野菜なので、みずみずしくて、いっぱい食べられるおいしい野菜です。また、折井さんのキノコ園でとれたしんせんキノコも給食に出ます。とってもおいしいキノコです。

私たちの学校は、桜が名所の高遠なので、学校のまわりに桜がさき、とてもきれいです。そして、その桜の下で給食を食べるときもあります。桜の下で食べる給食は、教室で食べる給食とちがいで、とてもきれいで楽しいです。交流給食もおこないます。ちがう学年の人といっしょに食べる給食のことです。クラスの人と食べるのも楽しいけど、おおいで食べた方がおいしいと思います。



— 楽しいお花見給食 —

おいしい給食

三年 向山みほ

わたしは、「給食ありがとうございます」って思っています。だっ

て、きれいなものでも食べられるようになってきたからです。ほかに、楽しいことやうれしいことがいっぱいあります。たとえば四月のコヒガンザクラを見ながら食べるお花見給食はとてもおいしいです。わたしは、この高遠に生まれて、コヒガンザクラにめぐまれながらこの給食を食べて育っていくのです。だからわたしは、「ありがとうございます」と思うのです。

楽しい給食

毎日楽しみな給食

信濃町立野尻湖小学校

五年 小出郁弥

ぼくは給食の時間が毎日楽しみです。クラスのみんなと楽しく給食が食べられるからです。

給食センターの人は、毎日信濃町にある小中学校の給食を作っています。作った給食を、各小中学校まで運んでくれます。食器洗いもしてくれます。毎日大変な仕事だと思います。とても感謝しています。それから、ランチレターに書いてあるクイズや豆知識が、とっても楽しくためになるし、給食をもらって

ぼく達が毎日、心のこもったおいしい給食を食べることができるとは、栄養士さんや、給食を作ってくれる人達などの、たくさんの方のおかげだとぼくは思います。

くれます。ぼく達のクラスで



— ランチレターを話題にしながら食べています —

は、その日の当番がランチレターを読みます。ランチレターは、その日の給食に使われている、食材の生産地などが分かり、作っている人の顔がうかんできます。

栄養士さんは、体を作るための源と、体の調子を整える源と、おもにエネルギーになる源、この

三種を毎日の給食に取り入れて、バランスの良い給食を考えてくれます。ぼくは、家庭科の授業で、すべての栄養をきちんと取る事はむずかしいという事を教わりました。だから、栄養士さんは、とってもすごいと思いました。

給食はたくさんの方の協力や愛情があって、毎日とってもおいしい給食を食べる事ができるんだなと思いました。給食センターのみなさんに、感謝の気持ちを伝える一番は、ぼく達が好き嫌いなく、残さず食べる事だと思います。これからも、感謝の気持ちを忘れずに食べたいと思います。

おさらもバットもピッカピカ!

伊那市立伊那東小学校

栄養士 橋本 真奈美



— きれいでしょ! —

「うちのクラスの子たち、パンや麺の日ってなかなか食べられないんだよねえ」先日、職員室である若い担任の先生と話をしました。私自身未熟のため、そのような話題になるときは、よくベテランの担任の先生方などにお聞きした技を紹介しています。「パンも一本全部食べきるのはなかなか難しい。まずは半分食べられるようにがんばる。半分食べられたら次は四分の三、そして「一本」この段階にいくまでの子どもへの巧みな声がけ、微妙なさじ加減。私自身大変勉強させていただいています。そんなこともふまえて話をしました。そこへちようどベテランの先生が通りがかり、直接お話を伺いました。「あとはハンバーグでも魚の煮汁でも、残ったソースを活用する!お皿についたソースをパンで

ふきとる。そう教えると子どもたちはちゃんと覚えていて次は自分たちから進んでそうするよ。すると必ずパンが足りなくなる!」ベテランのその先生のクラスはシチューやハンバーグのときなど、食器、そしてハンバーグが入っていたバットまでいつもピッカピカになって給食室に返っていきます。き

栄養士さんの窓

れいなバットは調理員の先生方の間でも有名。パンも食べられ、マナーも身につけ、エコにもなる、まさに一石三鳥!若い先生も早速やってみると話してくださいました。

食育を学校や家庭、地域などが連携して取り組むために、まずは学校内、全校と関わっている栄養士だからこそ校内での情報交換のお手伝いが少しでもできればと思っています。

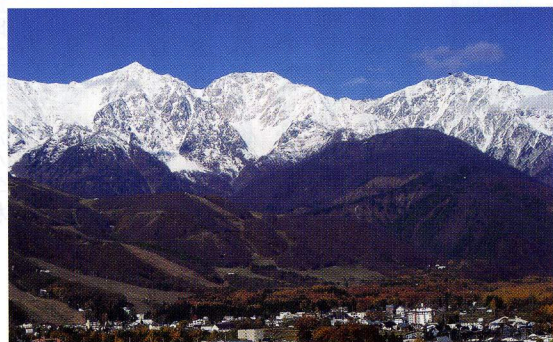
すぐそばにある物

白馬村立白馬南小学校

栄養士 上原 奈緒美

白馬にきて驚いたことは、すぐ目の前に山々があることです。白馬三山が白くきれいに連なっています。白馬南小も裏はすぐ山で、校舎の北にある給食室の前も五月まで雪が残っていました。

その五月初め、裏山に校長先生と一緒にコゴミを採りに行きました。去年も採りに行ったと聞いていたので、校長先生も「是非採って子どもたちに出したい。」と、二人で朝いつもより三十分早くきて裏山に登りました。



— 白馬三山 —

た。採り始めるとたくさんのごみがあり、三十分もしたら袋がいっぱいになりました。二人合わせて二キロほど採り、和え物として出すのに十分な量がありました。早速、調理員さんにお問い合わせしてその日の給食に出してもらいました。子どもたちの反応は:「コゴミ、おいしい。」「いつも家で食べているけど、好き。」と残さず食べてくれました。

給食を生きた教材として活用するために、普段から食べている味を、そして自分の手で取りに行ける食材を大切に、これからも給食をつくって行きたいと思っています。



— 裏山のコゴミ —

フレッシュ栄養士さんこの1年

支えられた1年間

大鹿村立大鹿中学校

二宮 早苗



大鹿中学校へ赴任して、もうすぐ一年が過ぎようとしています。「先生」と呼ばれることに慣れることから始まった四月。すっかりやっていけるのか不安でいっぱいでした。しかし、ランチルーム給食により直接子どもたちの「おいしい」の一言を聞ける幸せや、学校の先生方、調理員さんの温かい支えによって日々給食を出すことができました。まだまだ栄養士として未熟ですが、日々勉強していきたいと思っています。

笑食

伊那市立伊那中学校

島山 梨恵



最近、一学年の道徳で給食について触れていただきました。その日の学習カードに「あなたが給食に限らず『食』について気をつけていることはなんですか」という問いがあり、「笑食」と書いた生徒がいました。「笑顔で食べた方が楽しいしおいしいから、私は笑食を心がけている」と。あらためて、食べることは楽しみでなきゃいけないあと感じました。給食技師の先生と知恵と力を合わせて、生徒の笑顔が見られる給食作りに励みたいと思います。

心をこめて

伊那市立美篤小学校

柳 明日香



学校栄養職員として、そして社会人としてスタートしてからあつという間に一年がたとうとしています。わからないことだらけの中ここまでこられたのは、調理員さんをはじめ多くの方々の支えのおかげであり、感謝の気持ちでいっぱいです。日々現場に入る中、給食がどれだけ心をこめて作られているかを知りました。温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、毎日の給食はこどもたちへの優しさがつまっています。そんな心のこもった給食をこれからも作り続けたい、そして子どもたちの笑顔につながっていけばいいなと思います。

一年を振り返って

安曇野市穂高学校給食センター

飯島 加奈



学校栄養職員となって一年が経ちました。仕事が順調に進んでいると感じていた後には小さなミスの連続、と慣れることはありません。最初のうちは子どもたちの様子がわからず不安もありましたが、教室訪問や検食簿などを通して生の声を聞いたり、子どもたちの日々の様子を見たりする中で様子がわかり、おいしい給食を作りたいという気持ちもより強くなりました。これからは子どもたちの笑顔を思い浮かべながら、給食に願いをこめて一歩一歩頑張っていきたいと思います。

調理員から栄養士となって

松本市西部学校給食センター

島山 咲世



私は去年一年間養護学校の調理員でした。失敗をして落ち込んでいた時でも、子どもたちの元気の良い「おいしかった。」を聞くと、思わず笑顔になりました。給食センターでは、小・中合わせて十六校に給食を提供しています。それぞれの学校に足を運ぶ機会は少なく、子どもたちの生の声をなかなか聞けないのは残念です。しかし、できるだけアンテナの感度を上げ、学校の様子を知り、献立作りに生かしたいです。そして、激務をこなす調理員さんにもその様子を伝えたいです。

この一年...

上田市立武石小学校

中村 梓



今までの自分の経験を一番生かせる職種、興味があることは何かと考えた結果、学校栄養職員になりたいと思いました。実際働いてみると、予想以上の仕事量、小学校という場所、栄養士としての職務は幅広い知識と経験が必要だと痛感しました。そして、調理員さんをはじめ、栄養士の先輩方、学校の先生方、地域の方々、子ども達の笑顔に支えられて仕事ができていることに感謝する日々です。おいしい給食はもちろんのこと、給食を通して長野県で「食」を伝えていける喜びを感じながらこれからも取り組んでいこうと思います。

加工食品開発委員会の進捗状況報告

加工食品開発委員会では、『長野県産の食材を使った、おいしくて安心して子どもたちに食べてもらえるものを作りたい』という願いのもと、県内の地場産物を活用した加工食品の開発をしています。今年度の委員会の進捗状況についてご報告させていただきます。



県産の食材をたくさん使ったもの、冷凍しても食感に大きな変化がないもの、アルミカップはごみの問題があるので使わない、できれば小規模の調理場でも使ってもらえるものなどたくさんの条件がある中、委員が夏休みの宿題として考えた試作品を2～3品ずつ持ち寄り、18品の中から開発品の候補を5品に絞りました。(第2回委員会)

開発品の候補を業者さんに試作していただき、青大豆コロッケ、鶏ささみのきのこクリームサンドフライ、ミートボール、桃のゼリーの試食をしました。自分の考えた料理が製品になることの難しさを知る瞬間です。候補品を3品に絞り、業者さんに味など改善していただきたいことをお願いして次回につなげます。(第3回委員会)



第4回委員会で、青大豆コロッケ、ミートボール、桃のゼリーを再試作していただき、改善点を話し合い、1月には委員が分担して各調理場で実際に調理し、給食の1品として子どもたちに食べてもらいました。子どもたちの素直な感想を生かしながら第5回委員会でさらに検討した結果、今年度は「信州のプチ鶏団子」「信州青大豆コロッケ」「桃っこゼリー」の3品を製品化することになりました。来年度の初めにはご案内出来る予定です。

平成15年度から昨年度までに25品が製品化されています。手作りのおかずが提供できる調理場からは、加工食品は使う必要がないので、素材として活用できるものが欲しいというご意見もいただきました。素材については昨年度の本委員会でも検討しましたが、製品化は難しく、なかなかご希望にそうことができず残念です。様々な条件のなか検討を重ねた平成22年度の開発品を、各調理場でこれまでの開発品とあわせ、活用していただくようにお願いします。

部会長	榛葉 教子 (聖南中学校)	委員長	丸山 敏枝 (野沢温泉村学校給食センター)
委員	浜村さ津子 (上田市第一学校給食センター)		小山美津子 (生坂村学校給食共同調理場)
	小林 晴江 (牟礼小学校給食共同調理場)		大槻 昌美 (松本市東部学校給食センター)
	田澤 悦子 (飯綱中学校)	指導助言者	小林 秀子 (県教育委員会保健厚生課)

機関紙 No.165
 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
 FAX 026-282-6535
 E-mail : info@nagk.or.jp
 印刷所 有限会社 丸山印刷
 TEL 026-226-0886

- 31(火) 第二回理事会評議員会 於長野
- 225(金) パン品質審査会 於本部
- 224(木) 第五回加工食品開発委員会 於本部
- 221(月) 常務理事会 於長野
- 218(金) 全給連総会 於東京
- 210(木) 牛乳推進協議会 於長野
- 205(土) 県産業協同組合総会 於大町
- 126(水) 加工賃協議会 於長野
- 122(土) 県パン商工組合講演会 於松本
- 119(水) 加工賃懇談会 於本部
- 128(火) 学校給食会職員研修会 於飯田
- 1216(木) 第四回加工食品開発委員会 於本部
- 1213(月) 公益認定関口事務担当者会 於東京
- 1210(金) 第四回支部長会 於長野
- 1203(金) 第二回常務理事会 於長野
- 1202(木) 松本市学校栄養士会調理講習会 於松本

給食会日誌抄