



種まきから一か月。レタスの苗 一株ずつ大切に植えよう。 — 提供 川上第一小学校 —

# 学校給食会だより

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

第169号

## 目次

巻頭言	1面	児童・生徒の声	5面
平成24年度役員名簿	2面	栄養士さんの窓	6面
平成24年度事業内容	2面	新規採用学校栄養職員の抱負	7面
給食雑感	3面	学校給食センター紹介	8面
加工食品開発現場から	4面	給食会日誌抄	8面



## 給食で親子の コミュニケーションを

長野県学校給食会理事 長野県PTA連合会

会長 山崎弘道

私が小学校の頃、1年生のクラスでは入学してしばらくの期間、給食の時間に毎日交代で親がふたりずつ学校に来て盛り付けをしてくださいました。当時出されていた脱脂粉乳を入れてあるちよつと変わった形のおおきなやかんはとても重かったのを覚えています。

盛り付けをしてくれた親は、先生から「今日は○○さんのお母さんがきてくれました。」と紹介され、子どもたちといっしょに給食を食べました。おかげで家に帰ってから「あのおかずはおいしかったね。」という会話ができました。

牛乳が店であまり売っていないで牛乳屋さんの配達でしか飲めなかった時代です。アルマイトのお椀で飲む脱脂粉乳はとても粉っぽくて嫌いな子どもが多かったと思います。私は好きでしたが、鯨の竜田揚げも美味しいおかずのひとつでした。

朝食が子どもたちの午前中の脳や身体を動かすのに重要であるのと同様に、給食は午後の活力の源としてとても重要です。重要であるがゆえに、子どもたちがどんなものを食べているのかなど、私たち親は給食にもっと関心を持つべきだと思います。

今中学生の子どもが小学生の頃、スーパーでソフト麺を売っていたので早速購入、妻といっしょに美味しい食べ方を子どもに聞いて夕食のおかずを作ったりしました。食べるものから興味があるのか親子で会話弾みます。献立表をみて子どもに内容を聞くのもいいコミュニケーションになりますね。

また給食はクラスみんなで食べることに意味があると思います。ふだん嫌いだと言っているものも給食で出るとちゃんと食べています。給食のおかげで好き嫌いがひとつでも少なくなればとてもありがたいことです。

食の安全が大きくクローズアップされるこの時代ですが、いつも安全で美味しい給食の提供に日々努力して下さっているすべての関係者の皆さんに、子を持つ親として敬意を表するとともに感謝を申しあげたいと思います。

今後ともよろしくお願ひいたします。



平成二十四年度 役員会開催される

去る6月25日(月)、本年度第1回の理事会及び評議員会が本会に於いて開催されました。

平成23年度事業報告、収支決算及び諸規定の改正について慎重にご審議いただき、承認されました。また、本会の定款の変更についても承認をいただきました。

今までは、「寄付行為」でありましたがこれからは「定款」に変更になります。また、事業年度も4月から3月末までの「年度制」でしたが、1月1日から12月31日までの「暦年制」に変更になります。

平成23年度理事、監事と評議員の一部交代については下表のように決定いたしました。



平成24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 Board of Directors (評議員) categorized by district (市町村教育委員会, 地区選出学校長, 長野県PTA連合会) and their current positions (現職).

◆理事

Table listing members of the Executive Board (理事) categorized by district (市町村教育委員会, 学校長, 栄養, 県P, 学識経験者) and their current positions (現職).

◆監事

Table listing members of the Supervisory Board (監事) categorized by district (学識, 県P) and their current positions (現職).

Table listing the Tax Consultant (顧問 税理士) and their name (あがたグローバル税理士法人 代表社員 理事 小林邦一 公認会計士).

平成二十四年度 主な事業内容

- List of main activities for the fiscal year 2012, including school supply material procurement, food safety training, and financial audits.



給食雑感

育てる



小澤 嘉和  
塩尻市教育委員長  
本会評議員

「給食」、懐かしい響きです。体力がついてくる中学校時代は、お腹が空いて4時間目はもうろうとした状態で授業を受けていました。給食があつたからこそあの苦しみも耐えられたように思います。教職に就いてからの若い時分も同様であり、給食で命をつないできたように思います。飽食の時代も終わり、今は食育や卓育が提唱され、食への関心が一段と高まつてきました。

昔の人の教えは無駄がないとつくづく思います。農作業とかかわっていると、農業と教育とは似ていると感じます。それは、手をかければかけただけ、自分に返ってくるように思われるからです。

私は農家の生まれです。退職した今、畑仕事に精をだしています。作物は「人の足音を聞いて育つ」と言われていますが、正にその通りです。一日畑に足を運ばないと、作物の微妙な変化を見逃し、適切な対応ができにくく、育ちに影響が出てきます。また、夏場は草との戦いで、草退治のコツは「小さい内に退治しろ」と教えられました。確かに小さいときに取っておくと難儀はしません。大きく成長した草退治は命がけであります。

また、食と言えば、道元禪師の「典座の話」が浮かびます。修行僧の料理を司る役目が典座であり、典座に指名されるのが最高の榮譽とされてきました。学校でいえば、典座は栄養士や給食調理員の皆さんです。子ども達の心の中を思い、心血を注いで料理をしてきています。まさに修行でしょう。食を頂く者は、ここに思いを寄せたいと思います。現在、総合学習や生活科等を通して、作物栽培が盛んです。子ども達は、自分の作った物を食べるとき、どんな味や形であらうとも「おいしい」「お母さんにあげたい」と言います。これが食に携わる方々の心情にふれた本音のつぶやきだと思います。子どもも教師も農作業から学ぶものは

多くあるように思います。窮屈な時間割をちよつと工夫して、土とかかわる時間をとつてはいいかでしょう。

30代の時、「ビルの谷間の小さな田んぼ」と称して、学級園を田んぼに変えて、稲作りに励んだこ

給食雑感



飯田 茂  
本会理事  
長野市立犀陵中学校長

給食のチカラ

とがあります。当時の子どもたちは、勉強したことはみんな忘れたが田んぼだけは覚えていたと言います。子どもたちに学びの故郷をちよつびり残せたかなと密かに思っています。

私達のような学校に勤める仕事をしている者にとって、毎日出される給食は当たり前の感覚で頂いています。学校現場を離れて生活すると、給食の美味しさや有り難さがわかります。

中学生の朝は、部活動をする生徒にとつては早いものです。朝食をそこそこにして登校します。食卓を家族で囲む風景は少なくなっているようです。空腹を満たすために掻き込んでくるだけの生徒もいます。少し前のことですが、朝食を食べてくるかどうかの調査をしたところ、ほとんどの子が「食べてくる」と回答する結果が出たのですが、詳細を聞いてみると、

た人達が地元の人でもあり、親しみを感じておりました。

さて、今の子ども達にとつても給食が学校教育の中で重要な位置を占めていることには変わりありません。むしろ、今日の社会の状況をみると、伸び盛りの子ども達にとつてバランスのとれた給食があつてこそ、健全な成長があるのだと思います。もし、学校給食というものがなかつたら、日本の子ども達の姿はどうなっているのでしょうか。本年度より、中学校では、学習指導要領が全面实施となり、食育の実践が更に進められていきます。改めて食の大切さを実感します。

菓子パンを食べて朝食にしている子どもがいるという実態がありました。家庭の食事の実態は様々な課題があるように思います。数値だけで判断するのではなく、内容を吟味してみないといけないのだと感じます。

子ども達の楽しみにしている給食ですが、自分が小学生の頃は、脱脂粉乳をはじめ、においがきつくて食べにくかった思いがあります。しかし、給食の時間が待ち遠しかったのは今の子ども達と同じです。不思議なもので半世紀近く前のことでも給食準備の風景や校舎の様子を断片的ではありますが覚えていて、調理してくれている

県下の給食施設も地域により違いがありますが、いずれにしても学校給食に携わる関係者の皆さんが安心安全に提供できるように努められています。雪が降れば配送に支障をきたすこともあるでしょうし、食材が滞れば調理に影響するでしょう。東日本大震災の影響、原発事故による放射能問題などがあり、食の安全性がますます問われる社会です。

当たり前に届けられる毎日の学校給食ですが、大勢の方々に支えられて作られる「給食のチカラ」に感謝をし、心して頂きたいと思っています。



# 加工食品開発現場から

美勢商事(株) 専務取締役 野本孝典

「日本型食生活の重要性と、

上げます。

県内農産物を活用して、長野の美味しさを学校給食で味覚からこども達に知らせたい」とスタートした、地場産品を使った加工食品の開発に平成15年から参加させていたから今年で9年が経ち19品目にもなりました。長きにわたりご指導をいただきました開発委員の先生並びに関係各位の皆様にご挨拶を申し上げます。

私達美勢商事(株)は、長野県塩尻市にある中華商品の製造を中心にした冷凍食品の工場を持つ食品会社です。平成15年に初めて参加させていただいた時に、開発に関する先生方のこども達への食を通じた「開発の夢と願い」のお話をうかがい、ぜひとも開発品を作りたいと思いましたが、なぜなら、美勢商事も創業

— 花手まり製造 —



37期を迎えています。当社の創業時からの会社理念(社是)、「健康に役立ち、安全で豊かな食生活に貢献する食品をお届けしよう」と思いが一致していたからです。当社の製造商品の基本は、国内産の原材料にこだわり、それぞれが持っている組み合わせで食べ物本来の美味しさを作ることであり、化学調味料・合成着色料・合成保存料・遺伝子組み換え作物など、私達のからだに不都合がある

— キャベツ収穫 —



ものや、安全性がみとめられない材料を使わない事です。そうした思いもあり、子供たちに喜んで食べてほしいと意気込んで商品化を進めてみましたが、なかなかうまくいきませんでした。工場での製造は機械生産が多いのですが、開発委員の先生からいただくレシピの味付けの基本は、醤油、みりん、塩、砂糖、こしょう、等、液体調味料が多く、餃子や焼売や春巻きの具材は水分が多く成型に不具合がたり、原材料もつるすべし長芋や、破れやすい凍り豆腐やすし揚げなど、機械

近いが、安全がみとめられない材料を使わない事です。そうした思いもあり、子供たちに喜んで食べてほしいと意気込んで商品化を進めてみましたが、なかなかうまくいきませんでした。工場での製造は機械生産が多いのですが、開発委員の先生からいただくレシピの味付けの基本は、醤油、みりん、塩、砂糖、こしょう、等、液体調味料が多く、餃子や焼売や春巻きの具材は水分が多く成型に不具合がたり、原材料もつるすべし長芋や、破れやすい凍り豆腐やすし揚げなど、機械

での大量生産に向かない物ばかりでした。私達も数多くの開発商品をつくりますが、メーカー発想からは考えられないレシピにビックリです。機械で出来ない部分は手作りラインで作ったりしながら、出来るだけ先生のレシピに近いものを作るようにしています。商品の手造りは大変です。商

品の中には一人で一時間に40個しか出来ないものもあり苦労していますが、子供たちが喜んで食べてくれると思うと仕事のやりがいがあります。近年では当社の関連会社で農業生産法人をつくり、工場でする原材料のニラやキャベツやネギ等を自分達で作ったり、近隣の農家さんをお願いしたりしてします。国産野菜はなかなか増えてませんが、食品製造メーカーとして、「食」で地域やこの大地を守り、支えて生きたいと言う思いもあり、地場産の野菜で作った加工品を長野県の子供たちにたくさん食べてい

たいです。近年では当社の関連会社で農業生産法人をつくり、工場でする原材料のニラやキャベツやネギ等を自分達で作ったり、近隣の農家さんをお願いしたりしてします。国産野菜はなかなか増えてませんが、食品製造メーカーとして、「食」で地域やこの大地を守り、支えて生きたいと言う思いもあり、地場産の野菜で作った加工品を長野県の子供たちにたくさん食べてい



— 従業員 —



# いつもありがとう

長野市立 芋井小学校

四年 小松 諒 日



ぼくは給食が好きです。理由はおいしい物がたくさん出て、たまにデザートも出るからです。寒い冬は、お汁が温かくて、おいしくてほっとします。

ぼくは、三年生のとぎに給食センターに見学に行きました。センターへ見学に行く前は、給食をよくのこしていました。でもセンターへ見学に行つて調理員さんが給食を汗だくになつて作っている所を見た時、給食センターの方の話を聞いたりし



て、「調理員さんが暑い時も寒い時もがんばって作ってくれているんだから、こさずたべなくちゃ。」と思いました。だから、給食センターに見学に行つた後は、なるべくのこさないように食べています。今、ぼくが調理員さんに言いたい、感謝の言葉は、「毎日、暑い時も寒い時も一生懸命ぼくたちのためにおいしい給食を作つて下さつてありがとうございませう。」です。栄養士さんにも、「毎日ぼくたちが健康でございませう。バランスよいごはん立を考えて下さつてありがとうございます。」と言いたいです。給食を運んで下さっている青木さんにも、「暑い日も寒い日もぼくたちのためにおいしい給食をとどけて下さつてありがとうございます。」と言いたいです。

## 楽しい給食

先日行つた給食週間では、給食の食材についてのクイズや、みじたく調べ、みじたくラッキンクを行い、全校の皆さんに楽しんでもらっています。また、食事のマナーや食べ残しの注意をポスターなどで呼びかけました。全校のみなさんが楽

す。ぼくが通う芋井小学校は、全校児童二十人のとても小さな学校です。でも、給食の時間は、ランチルームで全校で食べることができて、家族みたいで楽しいです。たくさんおしゃべりをして、みんな笑顔で給食の時間をすごしています。これからも、みんなで仲よく楽しくのこさず給食を食べたいです。

## 私の学校の給食委員会

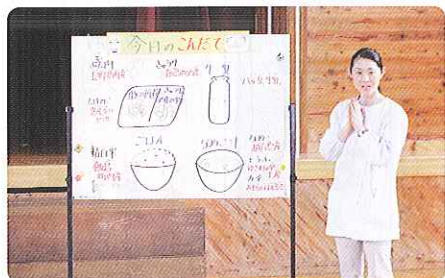
飯島町立七久保小学校

六年 上原 望 希



私は、今年、給食委員長になりました。給食委員会では、「全校のみなさんが、楽しくバランスよく給食を食べられるようにする」という目標をもつて委員会の活動を行っています。

しみにしているのは希望こん立アンケートです。好きな給食のメニューのアンケートをとり、給食センターの方々に作っていただきます。給食委員会の毎日の活動では、栄



## おいしい給食

「〇ちゃん、ちゃんとやつてね。」と言うと、次の時はちゃんとやつてくれます。このように、七久保小学校の給食委員会では、楽しく給食を食べてもらえるよう、いろいろな活動を行っています。でも、まだ食べ残しがあるクラスや食事のマナーがよくない人がいるので、呼びかけていって、よくなるよう努力していきたいです。

養士の先生からの「こん立ひとくちメモ」の放送を行っています。全校のみなさんに、聞きやすく、栄養や食材のことを知ってもらえるように、何回も練習しています。また、みじたく調べはエプロンを着ているか、前がみをぼうしにしっかり入れているか、走つた人はいないか、あいさつがおおきな声でできたかを調べています。そして、学年ごとの結果を、毎週火曜日に放送でお知らせしています。また、できていない人には、直接





# 業者さんの力

岡谷市立岡谷西部中学校

栄養職員 橋本 真奈美

給食を「生きた教材」となるように日々精進しているのですが、栄養士だけではできないものはありません。それをかなえるためのひとつとして食材の納入業者さんがしてくださった心遣いが大変嬉しかったので、ここでご紹介したいと思います。

私は、給食にどんな食材が使われているかを子どもたちに意識してほしいという思いから、折があれば給食室前に食材の現物を展示しています。5月に旬の地物をできるだけ紹介したかったので、地物の「ふぎ」を使えないか探していました。水煮のレトルトも便利ですが、通勤途中の道のわきにあるふぎを目にして、この時期使わないのはもったいない



なあと、地元の八百屋さんに「子どもたちに見せてあげたいの」と交渉をしました。初めは「ダメかも」という答えでしたが、しばらくして電話があり、「やっぱりやつてみるね。見本となるふぎがしおれちゃうといけなから根っこごと用意するね」と前向きなお返事をいただきました。心が温かくなりました。

また6月には「とびうお」を給食で出しました。以前魚屋さんが羽つきのとびうおを、丸ごと一匹見本として用意してくださったのですが、羽がきれいに広がらず、また匂いもきつくてうまく飾ることができませんでした。そのことを魚屋さんに相談をしたところ「羽をきれいに広げたまま凍らせて届けるから、そのまま展示してみて、そうすると匂いも

あまり気にならないから」と教えてくださり、無事きれいに展示することができました。子どもたちも「えっ？木物？」と興味津々で見てくださいました。

普段子どもたちと直接関わることで少ない業者の方々ですが、協力いただいで食材に寄せる想いを子どもたちに届けることができました。いつも大変感謝しています。

## 栄養士さんの窓

### きつかけは、カレーピロ

阿智村立浪合小学校

栄養教諭 安藤 明日美

浪合小学校では児童の他に隣接する保育園の園児、先生も希望献立を行なっています。その中で昨年度、「カレーピロ・ホワイトソースがけ」という希望がありました。

希望された先生が自らレシピを取り寄せてくださる熱の入れ様。もちろん喜んで採用させていただきます。

カレーピロとはカレーピラフのこと、それにさらったシチューのようなホワイトソースをかけて食べます。初めて聞いた人にはな



んとも不思議な食べ物です。子どもたちに受け入れてもらえるのか半信半疑で出しました。

反応が気になっていたところ、給食後、ある先生から「1年生のA君が泣いていた」との話が。牛乳が苦手なA君、カレーピロも苦手だったかなと心配しました。

様子を聞いてみると最初は大きな口でパクパク食べていましたが、そのうち涙をポロポロこぼしたそうです。心配した担任が声をかけると「なんだかわかん



— カレーピロ —

いけど涙が出てきちゃう」との返事。よくよく聞いてみるとおいしくて泣いてしまったとのこと。

この仕事を始めて7年目でこんなに早くこんなにうれしい出来事があるなんて。明日からも頑張っていくためのパワーをフル充電してもらいました。

それから数ヶ月、今年度の試食会で保護者の方から希望を募集したところ、A君の母から「息子が泣いた」というカレーピロを食べてみた」とのうれしい返事が。

人と人のつながりの温かさ、多くの人が関わってA君が涙するようなおいしい給食ができていることを改めて実感しました。

そんな体験をさせていただいている浪合小学校で働いて「幸せだな、恵まれてるな」とありがたき思った出来事でした。子どもや先生方、調理員さんから得るものがたくさんありありがたいと思う反面、これからは少しずつ恩返しをしていかなければと思っています。



# 平成24年度 新規採用学校栄養職員の抱負

## 学校栄養職員になって

根羽小学校

須田 恵里香



「見て見て！ネコ型のにんじんが入ってた！」——調理員さんの、「野菜を型抜きする学校があるみたい。やってみようよ。」という提案から始めてみた野菜の型抜き。子どもたちには何も告げず、「とりあえず試しに！」と思つて型抜きを始めてみた初日に、一人の児童の喜びの音がランチルーム中に響きました。「先生先生、ネコ型！」「こつちには星型のにんじんがある！」と一気にランチルーム内は型抜き野菜の探索が始まりました。

形の変化に気付いてくれるほど食材一つ一つに注目して給食を食べてくれていることや、型抜きのほんの数の手間でもこんなにも喜んでくれるなんて、と子ども達の反応の良さに調理員さんと感動してしまいました。この様な元氣いっぱいの子供達から毎日笑顔をもらいながら仕事を始めて、早くも3ヶ月が経とうとしています。

現在は、将来の食習慣の礎を築くために大切といわれる学童期の食育に携われる事をとても嬉しく思いながら仕事をさせて頂いています。給食が終わると駆け寄り、「今日の給食もおいしかったよ！」と満面の笑みで言ってくれる子ども達の姿を見ると、喜びを感じると共に、数ある栄養士の仕事の中で「学校栄養職員」の道を選んだ一年前の夏は間違つていなかったと、心から感じています。

今はまだまだ未熟で至らない点も多く、調理員さんを始め近隣の栄養士の先生方にお世話になってばかりですが、これからは子ども達の笑顔を糧に、一人前の学校栄養職員を目指して日々精進していこうと思ひます。

## 笑顔あふれる給食を

伊那市立伊那東小学校

太田 名帆子



3×365×80＝87600。積み上げたとき、紙でいえば8m。そのうちの最も基礎部分を担うのが私たち学校栄養職員。

4月の初任研修で小林秀子先生から教わったこの言葉は、私の心に深く残っています。この数字は、単純計算ですが人が生涯のうちに経験する食の数を表しています。紙を積み上げていくとき最も高くしつかりと積み上げていくためには、一枚一枚の形を揃えること、基礎部分をきちんと揃えておくことが重要です。

日々の給食は、あつという間に出来上がり、あつという間に配膳し、あつという間に食べ終わり、あつという間に下膳されます。しかしその1日、1食がいかに大切であるかを突感させられる言葉でした。

社会人になって3か月が過ぎました。周りの先生方からはよく「誰々先生なんて、初めのころは辛くて毎日泣いていたよ」というお話を聞きます。私も先日の職場の青年部での飲み会では溜まりに溜まっていたものが溢れ出し、どれほど泣いたか知れません。しかし私のこの涙は、嬉しさの涙でした。「今日の給食おいしかったよ！」「子どもたちも凄く喜んで食べたよ」そういつた温かい声掛けが毎日あり、困っていればすぐに助けてくださる先生方がいて、そして私を成長させようとしてくださる調理員さんの支えがあつて、なんて幸せなんだろうと涙が止まりませんでした。

「自分のした事で誰かに喜んでほしい」とこれが私の学校栄養職員を目指した原点です。子どもたちにとって、学校全体にとって、そして調理場内でも、毎日笑顔あふれる給食であるようにこれからも努力していきたいと思ひます。

## 学校栄養職員になって

上松町学校給食センター

田中 香里



「今日も失敗か。」毎日のようにミスが続き、落ち込んでいた日のことです。「いんげん苦手だったけど、がんばって食べたよ！」食缶を返しに来た子が嬉し

そうに話をしてくれました。この日の献立は鶏肉といんげんのみそ炒めでした。使用量を間違え、いんげんだらけのみそ炒めになってしまったと反省した日でした。そのため、この一言とその自慢な笑顔が私の心の中に大きく響きました。これまでは「前任の先生に負けないくらいおいしくて、栄養バランスの良い給食つくらなくて」という気持ちでいっぱい、子どもたちのことをあまり考えてはいなかったような気がします。この出来事を機に、給食を食べてくれる子どもたちのことを少しずつ意識するようになりました。給食を通して、子どもたちにどんなことを感じてほしいのか、どう成長してほしいのか願ひをもつて給食づくりができるようになりたいと感じました。

実際はまだまだ失敗の連続で、その都度、調理員さんや先生方、郡の栄養士の先輩方など多くの人に助けていただいています。給食は本当に多くの人に支えられてきているのだと思ひます。子どもたちの嬉しそうな笑顔も給食にはかせないものだと感じています。人とのつながりを大切に、子どもたちにも食べ物や人に感謝する気持ちを伝えていけるよう取り組んでいきたいです。そして、子どもたちが大きくなってからも食育することに興味を持ち続けられるよう、給食を通して「食べるこつて楽しいな」と感じられるよう、おいしい楽しい給食を目指して、一歩ずつ成長していきたいと思ひます。



学校給食共同調理場紹介

町の理念を運営目標として

飯綱町学校給食共同調理場

栄養教諭 田澤悦子



飯綱町学校給食共同調理場は、飯綱中学校に併設され、平成24年4月から共同調理場として稼働し、小学校4校と中学校1校の約980食を作っています。これまで飯綱町では小学校2校と中学1校は自校給食でしたが、老朽化に伴い改築の検討を行う中で共同調理場となりました。

共同調理場建設に伴い、飯綱町学校給食理念を運営目標としました。運営目標は①安心・安全でおいしい給食づくり②栄養バランスのとれた、安全な食材による給食。③衛生管理の徹底と環境にやさしい施設運営。④食物アレルギーに対応できる給食。⑤食育の推進⑥家庭と地域との協同による食育の推進。

①食に関する知識と食を選択する力の育成。②食の大切さ、喜び、楽しさ、感謝の心、食文化などへの理解を深める食育の推進。③作り手と子どもたちのお互いの顔が見える心を育む給食。④地産地消の推進⑤安全な地域食材の供給⑥安全な確立。⑦飯綱町の食材を使った生産者の顔が見える給食。⑧飯綱産米による米飯給食。⑨手作りの給食⑩手作りを基本とした作り手の顔が見える、食べるこのこと

喜びを味わえる給食。⑤季節感がある献立と郷土食⑥旬の食材を積極的に取り入れた給食。⑦地域の伝統や季節の行事にちなんだ給食。⑧学校運営に対応した給食⑨学校行事に柔軟に対応できる給食運営です。

①にかかわって施設は文部科学省の学校給食衛生管理の基準に基づいての設計で、ドラインシステム方式、汚染・非汚染区域の分離が導入され、空調設備が完備されています。③の地産地消にかかわっては、炊飯設備を新設して、飯綱町産のこしひかりを使用し、飯綱町でとれる高原野菜の利用のために、生野菜の専用レーンを設け生野菜の提供も行っています。④の手作り給食にかかわっては、良い調理員さんたちに恵まれ、丁寧に切られた野菜をはじめ、手作りのグラタン、お弁当作り、地元のレストラン、お弁当作り、地元のレストランを使ったゼリーなどいろいろな料理に挑戦しています。児童生徒のみなさんや家庭、地域とのつながりを大切にしながら開かれた施設となるよう、安心・安全でおいしい給食を児童生徒の皆さんに食べていただき、食育の推進も行っていくよう頑張っています。

給食会日誌抄

- 5月15日(火) 関東甲信静ブロック学校給食研究協議会参加
- 5月20日(日) 県麺業協同組合総会出席
- 5月24日(木) 信州の食を育む県民会議参加
- 5月25日(金) 県PTA連合会総会出席
- 5月28日(月) 県パン組合総会出席
- 5月28日(月) 平成23年度決算監査会開催
- 6月5日(火) 県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会総会出席
- 6月7日(木) 県学校保健会理事会出席
- 6月7日(木) 上小学校栄養士学校給食用加工委託工場視察に同行
- 6月8日(金) 委託加工工場に異物混入に対して「注意書」を発送
- 6月12日(火) 県牛乳普及協会幹事会・学校給食用牛乳推進協議会合同会議出席
- 6月15日(金) 千曲厚生福祉事業協同組合50周年記念式典出席
- 6月22日(金) 全国学校給食会連合会定例総

会参加

6月25日(月)

第1回理事会開催

第1回評議員会開催

6月29日(金)

上小学校栄養士学校給食用加工委託工場視察に同行

7月3日(月)

地場産物活用委員会

7月5日(木)

県学校保健会養護教諭部会総会出席

7月6日(金)

パン品質審査会

7月9日(月)

県牛乳普及協会通常総会出席

7月10日(火)

上小学校栄養士学校給食用加工委託工場視察に同行

7月18日(水)

上小学校栄養士学校給食用加工委託工場視察に同行

7月31日(月)

全国学校給食振興期成会定期

総会参加

No.169

機関紙

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

丸山印刷

有限会社 丸山印刷  
TEL 026-226-0886