

学校給食 埼玉



生きる力をはぐくむ食物栽培学習 美里町立大沢小学校

編集・発行
〒364-0011 北本市朝日2丁目288番地
財埼玉県学校給食会
TEL 048-592-2115
FAX 048-592-2496

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

関係者に御回覧ください

アイデアメニュー	(8)
物資紹介	(8)
Q & A	(7)
アンテナ	(7)
食品豆知識	(6)
栄養士の四季	(6)
味だより	(5)
食卓談話	(5)
たのしい給食	(4)
給食主任の眼	(4)
給食会行事	(3)
学校給食関係行事	(3)
県健康教育課から	(3)
巻頭言	(2)

目次

食の基本を 身に付ける

食育コーディネーター

大村直己



*ほねぶとネット・子どもの食と育を考える意見交流サイト
<http://homepage2.nifty.com/shokuiku>

海外で暮らしたことがある日本人や日本で暮らしている外国人のうちに「日本食のイメージ」を尋ねると、皆「とてもヘルシー！」と答えます。ご飯を中心に季節の魚、たっぷりの野菜に汁もの、「色合いもとてもきれい」というのが多くの人の感想です。

ところが今の私たちの食事はというとまず便利さが最優先。日本の食べ方や食べ物を大切に心が社会全般に希薄になっているようです。

「今日も一日ご飯(お米)食べなかった」という若いファミリーや「太るからご飯はいらない」と

いう女子学生…。お米の消費量が激減し昭和40年の半分にも満たないことが、日本の食の基本が崩れてきていることを如実に語っているといえましょう。一方で肉や脂肪の摂り方が急速に増え、簡便化・グローバル化の中で「ご飯中心」の食べ方が減り「おかず中心」の食べ方が増えています。

「ご飯とおかず」すなわち「主食と副食」の組み合わせは日本の食の基本です。副食はさらに「主菜と副菜」で構成され、まさに「食の文法」。日本型の食べ方は、栄養のバランスがよいと国際的にも評価の高い食べ方です。日本人の平均寿命が世界一であることがその栄養学的な合理性をきちんと証明しているわけですが、豊かで便利な現代消費社会、いつでもどこでも(子どもでも)欲しいものが食べられるの中で、日本の食の素晴らしさを正しく認識する人が少なくなり、生活習慣病が増加し若年化しつつあります。十数年前から子どもの体力低下が統計でも顕著になり、気力の面でもひ弱な子や欲望のコントロールができない子が増えているようです。

子どもとその親たちへの食育をいかに進め浸透させていくかが国をあげての喫緊の課題とされ、その点で今、学校給食に大きな期待が寄せられています。学校給食を通じて、日本の食の基本をしっかりと

り身に付けて欲しい、地域の食材や伝統食品、旬の美味しさを実感して欲しい、その経験が確かな食べる力に繋がっていくことと思います。そういう意味で、学校給食の主食は当然「ご飯」と言いたいところですが、米飯を週5回実施する学校は全国でも少数。私が暮らす東久留米市(東京)の小学校でも米飯は週2回と少なく、あとはパンが2回、麺が1回。また米飯の日のメニューをみると、混ぜご飯系(炒飯、ピラフ)が多く、白いご飯とおかずという基本の組み合わせは月に一回程度と大変少ない現状です。

全国に講演等で出かけることも多いのですが、白いご飯の給食だと残さいが多くなるという声の一方で、白いご飯の方がよく食べるという所もあり、一概に「今の子は白いご飯を食べない」と決め込むのは疑問を感じます。また「今の子は『ぼっかり食べ』が多い」と言いますが、考えてみると、子どもの周りには単品で味が完結するメニューが多いのでは。もう少し「普通のご飯とおかず」の基本型の日を増やしてもいいのではないのでしょうか。

学校給食を通して「日本の食の基本」を身に付け、食べ物や食べ方を大切にできる子が増えて欲しいと願っています。そしてそのことが一人ひとりの健康な人生を支える大きな力となり、ひいては社会全体の活力にも繋がることを信じています。

表紙写真解説

「生きる力をはぐくむ食物栽培」

美里町立大沢小学校

給食主任 大森陽子

栄養職員 遠藤初枝

本校は明治二十三年に開校した歴史と伝統のある学校で、現在児童数百四十八名の小規模校です。

美里町は自然が豊かで、小学校三校、中学校一校から成り、すべての学校で自校給食を実施しています。自校給食の利点は、温かくておいしい給食が食べられる点にあります。

本年は県学校給食会より「生きる力をはぐくむ食に関する指導モデル校」の指定を受け自然と交わる食物栽培学習に取り組んでいます。

五年生では総合的な学習の時間に「お米作り」を体験します。田んぼを借りて指導者から説明を受け、田植えを体験しました。この後、稲の病害虫や受粉について学習を深め、秋には稲刈りを行い、採れたお米を使って親子調理教室を実施します。

給食風景は学校の南側にある花咲山でお花見をしながら給食を食べるところです。桜の花が咲く四月には各学年が交代で給食を食べます。また、斜面を利用し、じゃがいもやさつまいも等の栽培もしています。

県健康教育課から

「栄養教諭制度が 創設されました」

学校教育法等の一部を改正する法律が過日の国会で可決成立しました。この改正の柱は、子どもたちの望ましい食習慣の形成のため、新たに栄養教諭制度を創設し、栄養に関する専門性と教育に関する資質を併せ有する栄養教諭が、食に関する指導に当たることができるといえるものです。

近年の児童生徒の食生活の乱れを背景として、児童生徒が望ましい食習慣を身に付けることができるよう、家庭だけでなく、学校においても食に関する指導の充実を図っていくことが重要課題となっていました。このような社会的要請に応えるため、中央教育審議会答申において、栄養に関する高度の専門性と、教育に関する資質を併せ有する教育職員として新たに「栄養教諭制度」を設け、学校における食に関する指導の一層の充実を図ることが提言され、今回の法律改正が行われたところであります。

栄養教諭に期待される役割としては、給食の時間を中心に、関連教科や特別活動の時間などに、学校給食

を生きた教材として有効に活用し、効果的な食に関する指導を展開していく教育指導が期待されています。また、偏食のある児童生徒、肥満傾向や痩身願望の強い児童生徒などに対する生活習慣病の予防等の観点からの相談指導、食物アレルギーへの対応の観点からの相談指導など、食のカウンセラーとしての役割も期待されています。

このため栄養教諭は、主たる業務となる学校給食の栄養管理、衛生管理と食に関する指導を一体のものとして担うことが想定されています。

また、食に関する指導においては、家庭が重要な役割を担っていることから、給食だよりや親子料理教室などを通じ、保護者に対する働きかけや啓発活動も併せ行っていくことが重要となっています。さらに、指導に当たっては、学級担任や養護教諭、家庭科などの教科担任など様々な教職員が関係するため、栄養教諭がその専門性を生かし、学校における食に関する指導のコーディネーターとしての役割を果たすことが望まれています。

これら改正の趣旨の下、栄養教諭免許状取得に関する認定講習のあり方や新たな職の創設に伴う規程の整備等について、あらゆる角度から検討していきたいと考えています。

平成16年度

学校給食関係行事

これからの主な行事と全国大会等の日程をお知らせします。

- 学校栄養職員夏期研修会
7月22日(木)～23日(金) 県活総
- 全国学校栄養職員研究大会
7月28日(水)～29日(木) 仙台市
- 学校給食調理コンクール
(二次審査会)
8月3日(火) 給食会
- 学校調理師研究大会
8月5日(木)～6日(金) 東京都
- 県立学校学校給食研修会
8月10日(火) 給食会
- 食中毒防止に関する中央講習会
8月25日(水)～27日(木) 東京都
- 学校栄養職員等研修会
9月27日(火)～10月1日(金) つくば市
- 学校栄養職員研修会
10月22日(金)
- さいたま市民会館うらわ
彩の国学校給食研究大会
(学校給食調理コンクール表彰式)
11月2日(火) 埼玉会館小ホール
- 全国学校給食研究協議大会
11月10日(水) 東京都
- 県学校健康教育推進大会及び学校
保健・学校安全・学校給食優良表彰
1月18日(火) 埼玉会館大ホール

給食会行事

平成十六年度第一回定例理事会・評議員会を開催

平成十六年度第一回定例理事会と評議員会を五月二十五日に開催し、平成十五年度の事業報告書と決算書について承認されました。

また、年度当初の人事異動等に伴い新たに理事十五名と評議員二十八名が補選され、次の方が副会長に選出されました。

※平成十六年五月二十六日付

副会長



鈴木秀昭

(所沢市教育委員会教育長)
(埼玉県都市教育長協議会会長)

副会長



上原和夫

(川口市立仲町中学校長)
(埼玉県学校給食研究会会長)

給食主任の眼

パッくん3兄弟

秩父市立影森小学校

坂本 寿美江

「このにんじん、みーちゃんだよ。」低学年の児童にも、すっかりおなじみとなったパッくん3兄弟。赤の食品群は「あーくん」黄は「きーたん」そして、緑は「みーちゃん」。歌もあります。

影森小では、食に関する指導と給食指導の委嘱を受け、五年間研



修をしてきました。その結果、右のような言葉が、児童の口から自然と出てくるようになったと思っています。

この学校に来て、「給食っておいしいんだな。」と改めて思いました。

そして、何よりも驚いたのは、学年ごとに計画される行事給食。他の学年と違う献立で用意される給食。初めての経験でした。赴任して一年目は、もみじ給食でした。もみじの横で、ランチテーブルを使い、鉄板で焼いてくれた熱々のウインナーと焼きそば。思い出すと、今でも顔がほころんできます。どの学年の児童も毎年楽しみにしています。

他にも、お花見給食、ランチルームでの給食、児童や父母の考えた献立の給食、ふるさと味じまん給食等楽しみな給食時間が計画されています。

畑を作ったり、地域の方の協力の下での授業をしたり、講演会を開いたり、いろいろなことをしました。周りの皆さんに支えられ、児童も食に関心を持つようになってきました。

大切だけれど、難しい食の部分。これからも元気よくパッくん3兄弟を歌っていききたいと思います。



たのしい給食



妻沼町立秦小学校1年 飯塚 夕稀



深谷市立深谷西小学校2年 山田 咲月



妻沼町立秦小学校1年 石井 響



深谷市立深谷西小学校2年 須藤 駿斗

食卓談話

ペルーの食事情



さいたま市立
神田小学校
教諭 長谷場 明博

南米ペルーは、歴史と文化にあふれたとても魅力的な国です。はるか昔、ペルー及びボリビアにまたがる中央アンデス地域では、新大陸を起源とする各種の栽培植物が作り出されました。ジャガイモ、トウモロコシ、カボチャ、トマト、とうがらし、豆類など、みなさんにもおなじみのこれらは、全てペルーが原産なのです。また、ペルーからチリ北部にかけての海外地帯は、南極からのフンボルト海流のおかげで海産物の豊富な地域でもあります。ペルーは、以前日本やロシアをしのいで、世界一の水産国になったこともあります。市場に行くと、黒鯛、ひらめ、かつお、きすの他にもたこ、いか、かに、えび、はまぐりなどの新鮮な魚介類がたくさん並べられています。これらの豊富な産物はペルー料理のなかに巧みに取り入れられて、独自の食文化を育んできました。ペルーは、

南米でも一番料理がおいしいと言われる、日本人の口にもよく合うので私も大好きでした。



新鮮な魚介類と赤たまねぎをレモンで「セビッチェ」



ジャガイモ、トマト、ねぎ、肉を「タド」

リマ日本人学校は、小中合わせて四十人ほどの小さな学校です。だから給食というものはなく、毎日がお弁当です。そこで、学期に一回、「給食デー」といって保護者の方々の協力で、日本の学校の給食にあるようなメニューを考えてみんなで食べるという行事があります。その日は、みんな朝からそわそわして、いいにおいがしてくると授業どころではなくてしまします。日本のみんなが当たり前のように食べている給食も世界中の中では、あこがれだったりするわけですね。そして、日本の給食は、本当においしいです。世界一だと私は思います。だから当たり前ではなく、感謝の気持ち忘れずに、毎日残さずに、しっかり食べてほしいです。

(前リマ日本人学校教諭)

味だより

豆を食べる

「ビーンズカレー」

さいたま市立中尾小学校

主任 東田 雅美

さいたま市では、学校給食における食品構成を充たし、かつ、子どもたちに喜ばれる献立を日々研究し、献立作成班が市で基本となる献立を交代で作成しています。その際、頭を悩ませるのが、豆類と種実類の摂取目標量の多さです。特に豆類は、そのままでは好まない子どもが多く、いかに味付けを工夫して献立に取り入れるかが問題です。

残りがちな他の豆料理に対し、子どもたちの大好物となっているのが「ビーンズカレー」です。豆は、大豆だ



材料	分量 (g)
豚もも挽肉	20
たまねぎ	40
にんじん	15
ひよこまめ (冷凍)	10
レッドキドニー (冷凍)	5
だいず (冷凍)	10
なたね油	1
にんにく	0.5
しょうが	0.5
ウスターソース	1.5
ホールトマト (カット・缶づめ)	5
アップルソース	5
カレールー	11

献立例
ビーンズカレー、ごはん
牛乳、海藻サラダ、チーズデザート

作り方

- ①しょうが・にんにくは、みじん切りにし、たまねぎはスライス、にんじんはいちょう切りにします。
- ②豆類は、ゆでておきます。
- ③油でにんにく・しょうが・豚挽肉を炒め、野菜を加えてさらに炒めます。
- ④水を加えて煮こみ、材料が煮えたらホールトマト・アップルソース、調味料を加え、ルーと豆類を入れてよく煮こみます。

けでなく、レッドキドニーやひよこ豆など、色とりどりのものを使います。そのままではポソポソとした食感の豆も、カレーのルーとあわせることで舌ざわりもよく、おいしく食べることができます。中には、「豆が入っていたなんてわからなかったよ」という子どももいるほどです。

本校では、数年前に保護者対象の給食試食会で「ビーンズカレー」を提供しましたが、「家でも作ってみたいですよ。」との声が多数寄せられました。

栄養士の四季

— 生きる力を育む給食を目指して —

埼玉県立大宮ろう学校

秋葉 久子

埼玉県内には、盲・ろう・養護学校が二九校あり、そのうち二校がろう学校です。本校の子どもたちは、聴覚の障害のため、外界からの情報量が少なく、他とのコミュニケーションをとることが難しいため、早い時期から指導を必要としています。そのため、三歳未満の早期教育相談や幼稚部が併設され、小学部、中学部、高等部（専攻科含む）と三歳から二〇歳という年齢幅がある子どもたちが通ってきています。また、通学が困難な子どもたちのために寄宿舎も併設され、三〇名から四〇名程度の朝食・夕食も提供しています。



本校の給食や寄宿舎の食事では、次のようなことに留意して、いろいろな取り組みをしています。

①子どもの成長・味覚の発達、食文化を考えた献立作り。行事食や各地の郷土食、伝統料理を盛り込み、給食ではごはん・味噌汁を基本とした一汁二菜、寄宿舎では家庭的な味

を大事にした一汁三菜などの和食中心の食事を作る。

②旬の食材を使い、季節感、素材の味を生かした味付けをする。

③昆布、鰹節、煮干し、鶏がらなどから出汁をとり、手作りの料理を通して本物の味を伝える。

④食材に触れる体験や魚の塩焼き、干物など敬遠しがちな食材を繰り返し返し献立に取り入れることで食の幅や興味・関心を広げる。また片づけなどを通して調理員と積極的に関わることで社会性・生きる力を養う。

昨年の十二月に実施した「おせち料理」の献立では、「嫌いだけど食べてみたら、おいしかった。」「私たちがのために作ってくれてありがとう。」「という子どもたちの声がありました。また、調理員の顔も名前も知らないと言っていた子どもたちが、片づけなどを通して、手話が上手にできない調理員とも積極的にあいさつや会話をすることをしたり、給食室も、社会の窓口としての一端を担っていると感じる今日この頃です。



食品豆知識 えたまめ

埼玉県農林部地産地消推進室

主事 中島 紀行

暑い夏がやってきました。大人はもちろんのこと、子供にも人気が高いえたまめが旬の季節です。

【えたまめは日本生まれ?】

えたまめは、若くてやわらかいうちに収穫した大豆です。未成熟な大豆を枝ごと採って食用にするので、文字どおり「枝豆」と呼ばれるようになりました。

大豆は、もともと中国、東南アジアあたりが原産地といわれ、日本では弥生時代にはすでに食べられていたようです。

しかし、えたまめとしての食べ方が普及したのは江戸時代の頃で、当時の文献によると、夏にはえたまめを背負ったえたまめ売りが現れ、人々は好んで食べていたとか。旧暦九月一三日（「豆名月」）の月見に、えたまめを供えるようになったのもこの頃だそうです。

中国や台湾などアジアの一部の国々では、えたまめを食べる習慣があります。これらは、日本から伝わったものだといわれています。えたまめは、収穫したその日のう



ちにゆで、すぐに冷凍すれば甘みが落ちないため、冬から春にかけては、こうした国々から冷凍加工したえたまめがたくさん輸入されています。

【埼玉県も産地です!】

埼玉県内では二月にえたまめの種まきが始まり、ビニールハウスの中で育てられて、五月には出荷されます。続いてビニールをかけて育てるトンネル栽培やビニールを敷くマルチ栽培で育てられたものが五月下旬から出荷され、六月下旬になると露地栽培ものが出荷され、夏の出荷ピークを迎えます。

埼玉県の大豆の生産量は平成一四年度全国二八位ですが、えたまめの生産量は全国第五位です。草加市、川越市、越谷市、岩槻市等が主な産地となっています。

【大豆には無い栄養が!】

えたまめは、大豆と比べると栄養分は蓄積途中ですが、タンパク質やビタミンB₁、ビタミンB₂、カルシウム及び食物繊維などを含み、充分な栄養価を持っています。

さらにえたまめには、大豆に成長する過程で消費されてしまうビタミンAやCが含まれているので、夏バテや夏カゼ予防に最適です。えたまめのグリーン、その色がまた清涼感を醸し出しますね。

アンテナ

給食の食の字は

坂戸市立城山小学校

保健主事 石井 節子

給食で小玉すいかが出た日のこと。

「あら？すいかの皮と種はどうしたの。」

と、私。

「全部食べちゃった！」

と、誇らし気な児童。何となくまじいのだろう。生きる力を感じさせる子どもだ。反対に全く手をつけない子どもがいる。

「今日のすいかは、何て甘いのかしら。良い香りだね。すいかは身体にとってもいいのよ。昔、すいかはお薬だったそうよ。」

と、オーバーに語り、いかにも美味しそうに食べる私。柑橘類、酸っぱい味の野菜、切り干大根やひじきの煮物では、私の演技にもひとときわ熱が入る。

「おいしいよ。おいしいよ。ちょっとだけ食べてみて……。」と。

私が勤務する城山小学校、つまり坂戸市は、自校給食だ。児童の目に触れる身近な場所、おいしい給食が作られている。

秋には地産の新米が、四季折々の地元野菜が献立を賑わす。新米が出

された日は、

「今日のごはんは、坂戸市で穫れた新米だそうよ。『さつき米』という名前だっ！おいしいそうだね。」

と、私。

「あー。ほんとうだ。先生、ごはんがピカピカ光っているよ。」

と、児童。ほうれんそうでは、

「先生、今日のほうれんそうは、何だか甘いね。」

の児童の言葉は、食教育はまさに人間教育なのだ感じる瞬間である。

さらに、旬の食材を児童に味わわせたいと、時には高価な食材までが献立に載る。

りんごや梨（四分の一の量）の日は、全学年とも芯が取られ、低学年には皮までむいてあるといった念の入れようだ。

三百余名の給食を、三名の技術員さんで担当していらっしやるのだから頭が下がってしまう。

「『ご馳走様。おしかったです。いつもありがとうございます！』の気持ち、食器や食缶をきれいにして返すことなのよ。」

が、私の口癖。技術員さんに、食材に、食材に携わる人々に、父母に：感謝できる児童を目ざして。

給食の食の字は『人（児童）を良くする』と書くのだと思う。

Q & A

Q 四月から新規取扱物資になった「発芽玄米」について教えてください。

A はじめに発芽玄米とは、玄米を一定温度の流水につけ胚芽を1mm程度発芽させ、さらに低温の風でじっくり乾燥させた状態のお米、つまり「芽が膨らんだ玄米」です。

この胚芽を発芽させることにより玄米の時に眠っていた酵素が最大限に活性化され栄養価の高いお米に変わります。

なお、発芽玄米には体の免疫力を高めるギャバを始め、食物繊維、カルシウム、マグネシウムが豊富に含まれています。

また、最近の新聞報道により糖尿病や動脈硬化など生活習慣病の予防、また、痴呆の予防効果、さらに花粉症などのアレルギーー症状の改善も確認できたとの報告もあります。

次に、炊飯方法についてですが、通常の玄米では難しい炊飯もこの発芽玄米は、学校でお使いの炊飯釜や回転釜でも簡単に炊飯できるよう工夫してあります。発芽玄米を適量（精米の1割から3割程度）洗米時に入れ、発芽玄米を加えた分の水を

加え普通に炊飯するだけです。

メニューとしては白飯はもちろんのこと様々な変わりごはんに加え使用してもおいしくいただけます。

なお、委託炊飯の学校には白飯に発芽玄米を1割加えた「発芽玄米入りごはん」としてやはりこの四月から供給を開始しました。

また、本会の発芽玄米に使用しているお米は埼玉県産米「彩のかがやき」という品種で、県農林部（農林総合研究センター）が育成した新しい品種のお米で、将来は埼玉県を代表するブランド米になることが期待されています。

この「彩のかがやき」は、コシヒカリ同等の食味や粘り柔らかさがあり、減農薬栽培されており、より安全で安心なお米です。



去る2月25日に平成15年度第2回物資委員会が開催され5品が決定しました。

平成15年度第2回物資委員会決定
新規取扱物資紹介

平成16年度1学期から新しく取り扱いしております。どうぞご利用ください。

じゅんさい水煮(カット) 1.3kg袋



天狗缶詰(株)
1袋…1,700円
日本一のじゅんさい産地である秋田県山本町で収穫した新鮮なじゅんさいをパックしました。食べやすい大きさにカットしておりますので、みそ汁や鍋物の具として幅広くご利用いただけます。

冷凍さき玉うどん(ハーフカット)



(株)デリフレッシュフーズ
5kg…1,050円
1kg…240円
埼玉県産小麦と塩だけで作ったでんぶんを使用しない昔ながらのうどんです。急速凍結することで、ゆでたてのおいしさをとじ込めることができました。

うさぎのお月見ゼリー(行事食)



カセイ食品(株) 55g…59円
昔なつかしい縁日のあんず飴をイメージし、あんずのハーフをそのまま入れた果肉たっぷりの甘さを抑えたゼリーです。今年の十五夜は9月28日(火)です。
※上記商品の御注文締切日は8月27日(金)を予定しております。

蒸し栗(カット) レトルト



天狗缶詰(株) 1kg…2,250円
添加物は一切加えず、厳選した栗を砂糖と食塩でほんのり味付けをし、パックしました。年間を通して幅広い献立にご利用いただけます。

殺菌凍結全卵100
殺菌凍結全卵K
(埼玉県産卵使用)



太陽化学(株) 全卵100% 1kg…430円
全卵K(かき玉用) 1kg…520円
埼玉県産の新鮮な鶏卵を原料に使用し、殺菌、凍結処理した衛生的で安心な凍結殺菌液卵です。

調理法

- ①にんじんは、せん切りにしてゆでる。
- ②だいごんは、皮をむき、さつとゆでて、冷ましてからせん切りにする。
- ③きゅうりもさつとゆでて冷ましてから輪切りにする。
- ④スクール糸かまぼこは、冷凍のままゆでて中心温度を確認してザルにあげてほぐす。
- ⑤するめいかは、ぬるま湯でもどして酒をふる。ごまは、から炒りする。
- ⑥材料を釜であえる。中華ドレッシングは、クラスに300mlを1本ずつつける。

材料(中学校用) 分量(g)

するめいか(3cmカット)	5
清酒	少々
スクール糸かまぼこ	7
だいごん	40
にんじん	10
きゅうり	15
中華ドレッシング	10
ごま	1.05

かみかみあえ
江南町立学校給食センター
主任 田島千菜美



アイディアメニュー
『スクール糸かまぼこ』を使って

「かみかみあえ」は、生徒に人気のあるサラダです。野菜にするめと、スクール糸かまぼこのうま味がしみ込んで、おいしいと好評です。スクール糸かまぼこは、汁物にも入れて使いますが、上品なだしと、うま味が出るので料理が一段とおいしくなります。

給食センターでは、11月から4月までの冬場の献立としてサラダを使用しています。スクール糸かまぼこも、1回ゆでて、中心温度を確認してからほぐして、野菜とあわせています。ほぐすと細くなるので、量も増えサラダ全体にいきわたります。

編集後記

今年度の広報委員です。どうぞよろしく願います。
平成十六年度広報委員

阿部 博之

(県教育局生涯学習部健康教育課副課長)

佐藤 順子

(川口市立仲町小学校長)

横川 公久

(川島町立学校給食センター所長)

大塚 富美子

(伊奈町立小室小学校給食主任)

浅見 美恵

(熊谷市立学校給食センター主任)