

学校給食 埼玉



一年生の給食風景 北本市立北小学校

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

アイディアメニュー	(8)
食材紹介	(8)
Q & A	(7)
食卓談話	(7)
食品豆知識	(6)
栄養士の四季	(6)
味だより	(5)
アンテナ	(5)
たのしい給食	(4)
給食主任の眼	(4)
給食会行事	(3)
県保健体育課から	(3)
巻頭言	(2)

目次

給食は温かい食育ツール

(株)しよくスポーツ主宰 スポーツ栄養士 ことばた てるみ



「ママ、一番好きなのは給食はなんだった？」

「揚げパンも好きだったけど…カレーライスかなあー」

「私もカレーライス！カレーだとおかわりするよ！」

小学校に通う娘との会話では、たびたび給食の話題が登場します。同じ空間で給食を食べているわけではないのに何度も話題にのぼるのは、「給食を食べた」という体験と共に、「給食が好き」だからではないでしょうか。

多くの子ども達に大人気の「給食」。この人気の秘密は、学校栄養士(栄養教諭)の方が子ども達の健全な発育・発達を考え、さらに喫食者の嗜好や季節感などを盛り込んで献立をつくってらっしゃるからでしょう。そして調理員の方達が「愛情エッセンス」という特別な調味料を加えながら調理して下さっていることが大きいように感じます。しかし、一方で想いを込めて作っ

た給食を残さず食べてもらえないこともあるようです。過日、某中学校で生徒と共に給食を食べさせて頂いた時のこと。ほとんどの生徒が給食を半分以上残す、というショックな現象を目の当たりにしました。この日の献立は特産品である、あしたば、や、トビウオ、を活用した料理。ただ、生徒の多くはあしたばを食べることがなく、「食べ慣れていないものは食べない」といった様子でした。また、喫食時間がたったの七分という点も生徒の食べる意欲を低下させていたのかもしれない。

このような経験を通じて感じることは、健康面、発育面、季節感などに配慮してつくられた給食でも、生徒にしっかりと食べてもらえないのでは意味がない、ということですね。では残食なく食べてもらうためにはどうすればよいのでしょうか。

そこで重要なのが「食育」ではないでしょうか。特に「食べる」ことが私たち人間にとってどういう意味を持つのかを栄養素云々より重点的に伝え、子ども達に理解させることが大切だと感じています。そのためには、「食育」の手法にも工夫が必要でしょう。すなわち、一方通行の「聞く」だけの食育ではなく、子ども達に考えさせ、表現させる参加型

の食育が求められると思います。

具体的には、給食で使用する食材や料理についてクイズ形式で知識を啓蒙する、あるいは食物連鎖や特産品、行事食について絵や音楽(歌)などで学ぶのもよい方法だと思います。また、弊社で行っている「スポーツ」と「食育」を融合させた「スポーツ食育」のように、ミニ運動会形式で食の知識を学んだり、食育の歌にあわせてダンスをする「食育ビクス®」なども老若男女問わず人気のプログラムです。

「食育」を幼稚園や保育園、学校だけに任せることが良いとは思いませんが、これらの機関が担っている役割は非常に大きいと思います。想いを込めてつくってくださった給食を、より多くの子ども達が「楽しく美味しく」食べられるように、学校栄養士(栄養教諭)、調理員の方々のご活躍を期待しています。

ことばた てるみ (公認スポーツ栄養士/管理栄養士)
 トップアスリートの栄養サポートの他、親子向け食育イベント、食育指導者セミナーの企画・運営、テレビやラジオ、雑誌などでも活躍中。手帳でオシャレ、栄養バランスがよい上に美味しい料理は人気。自身も「食とスポーツ」を楽しみながら実践中。

表紙写真解説

楽しい給食時間

北本市立北小学校
 主査(栄養士) 河村 裕子

入学してから二カ月が過ぎた六月初めの一年生の給食時間の様子です。

始めは六年生に手伝わってもらった給食当番ですが、一カ月程度で一年生だけで上手にできるようになってきました。配る量は、担任に見本を作ってもらいそれを見ながら配ります。こぼさない様に、ちよつどいい量になる様に、お椀を見つめる目は真剣です。給食当番は責任重大ですから。

「学校の給食はどうですか？」と聞くと「おいしいよ」「全部食べられているよ」と元気に答えてくれます。温かい給食は、会話が弾み、子ども達の心も暖めてくれます。

一学期は、食べるのに時間がかかる子、初めての料理や食材に戸惑う子などいろいろでしたが、一年生が終わりに近づくと三月には、好き嫌いを残さずに給食を食べられる子がたくさんになりました。

これからも、楽しい給食時間を過ごして、心も体も健康に成長してもらいたいです。

県保健体育課から

平成二十三年 食育推進の取組

県では、埼玉県五か年計画「ゆとりとチャンスの埼玉プラン」、「生きる力と絆の埼玉教育プラン」埼玉県教育振興基本計画」及び「埼玉県食育推進計画」の中で、「朝食をほとんど食べない子どもたち（小中学生）の割合」を1%未満とする目標を掲げています。

表Ⅰのとおり、小学生では一定の成果が見られるものの、中学生の朝食欠食解消が課題となっており、県教育委員会では、望ましい食習慣の形成を子どもたちに身に付けさせるため食育の推進に取り組んでまいります。

表Ⅰ【県の小中学生の朝食欠食率：[教育に関する3つの達成目標から]】

年度 対象	18年度	19年度	20年度	21年度	22年度	23年度 (5カ年計画)
小学校	1.6	1.5	1.4	1.3	1.1	1%未満
中学校	3.9	3.9	3.6	3.2	2.9	1%未満

食に関する指導の充実

食に関する指導は、校長のリーダーシップのもと、学校の教育活動全体を通じて取り組むものです。

表Ⅱは、各小学校での校内研修の取組状況のデータです。県では、食育を推進する教職員を対象とした研修会を今後も開催してまいります。

表Ⅱ【「食に関する指導」の校内研修実施状況：平成22年度学校健康教育必携調査より】

年度 対象	18年度	19年度	20年度	21年度	22年度
小学校	21.8	21.8	21.9	24.9	28.4
中学校	17.9	18.5	16.6	18.0	18.9

県作成の資料の活用

県が作成した指導資料を授業等で積極的に活用していただいている所ですが、表Ⅲから「すぐ使える言葉かけ事例集」「早寝、早起き、朝ごはんチェックカード」について、今後、より一層の活用を促進してまいります。

表Ⅲ【県で作成した指導資料等の活用状況：平成22年度学校健康教育必携調査より】

資料 対象	小学校中学年用 食育学習教材	すぐ使える 言葉かけ事例集	早寝、早起き、 朝ごはん チェックカード
小学校	100.0	49.9	61.8
中学校	-	35.2	39.9

給食会行事

平成二十三年 主要事業

給食会では、今年度二つの継続事業と、普及充実事業等の見直しを行いましたので、その主な事業について御案内します。

○食育推進資料集作成事業（継続）

県及びさいたま市教育委員会、県学校給食研究会と連携し、学校給食における食育・各教科での食育、学校・家庭・地域と連携を図った食育について、あり方や進め方等について資料を作成する。

○「学校給食歴史館」の充実（継続）
学校給食についての理解を深めていただくと共に、学校における食育推進のための、展示資料等を充実する。

○学校給食調理コンクール

学校給食の食に関する指導の充実、食事内容の充実に向上と多様化、高度化を図るため、栄養教諭及び学校栄養職員と調理員による調理コンクールを開催する。

第一次審査（書類審査）

七月六日（水）

第二次審査（実技審査）

七月二十六日（火）

○学校給食親子移動体験教室
(1) 親子産地見学会

七月二十日（水）

県内で生産される農畜産物の生産、加工、流通等について理解を深めるため、親子による牧場等の産地見学会を行う。

(2) 親子体験教室

十月二十三日（日）

学校給食用食材（パン）について理解を深めるため、親子による製造体験教室を開催する。

○食育推進教材活用研修会

六月十五日（水）

学校における食育を推進するため、栄養教諭及び学校栄養職員を対象に、食に関する指導用教材の効果的な取扱い及び実践方法の研修会を開催する。

○学校給食用食品検査技術講習会

十一月十一日（金）

学校給食用食品の品質、衛生検査等に関する知識と技術の習得を図るため、栄養教諭及び学校栄養職員を対象に講習会を開催する。

詳しい内容につきましては、別途、御案内させていただきますので、多数の御応募・御参加をお待ちしております。

給食主任の眼

食に関する意識を育む給食指導

長瀬町立長瀬第二小学校

給食主任 廣井 園美

本校学校ファームでは、ジャガイモ、トマト、さつまいもなどを栽培しています。種蒔きや苗植えを自分たちで行い、大切に育てています。収穫した野菜は、保護者の協力を得て調理し、学校公開日などに全校児童でいただきます。六月には、家庭に実った梅を収穫して梅干しや梅ジャム作りも行います。これらは、児童が大変楽しみにしている、食材を自分たちで栽培し、調理する体験活動です。

本校では、栄養教諭と共に、食事の重要性、栄養と病気(生活習慣病)の関わり、栄養素のバランスなどについてTTで指導してきました。五年生の授業では、まず郷土食や行事食の献立の由来や地元で採れた野菜、旬の食材について理解する学習を行いました。次に、今年度は「埼玉県産の食材を使ってみんなが元気になる埼玉名物料理を作ろう」をテーマに、給食の献立を考えました。どの児童も、三つの食品のグループを考えながら料理の本をじっくりなが

がめ、どんな料理が食べたいか、どう食材を組み合わせて栄養のバランスを取るか、みんなで話し合い献立を作りました。埼玉県産野菜の代表といえばネギやほうれん草ですが、この学習を通して、その他にもたくさんの野菜が作られていることを知りました。

その後、グループごとの献立を栄養教諭に審査してもらい、最優秀賞に選ばれた献立は、実際に給食に取り上げられました。自分たちの考えた献立が給食となって登場した時の児童の顔は、とても誇らしげでした。興奮も最高潮で、食缶は即座に空となりました。

これらの活動を通し、農業に従事している方々に対する感謝の気持ちや育ませたり、バランスの良い食事をとる意欲を抱かせたり、食に関する意識を高めるための工夫に努めています。



小川町立東小川小学校 1年 菅原 雪乃



鳩山町立亀井小学校 4年 山口 柊



小川町立東小川小学校 3年 遊馬 淳



鳩山町立亀井小学校 5年 関口 陸

たのしい給食

アンテナ

食の安全と冷凍野菜

有限会社 モリモト有機農産
代表取締役 森本 長利

学校給食会の皆様とは二十年以上のお付き合いとなり、食の安全や地産地消の実現に、何処よりも早く取り組まれ、その指導を受けながら仕事をさせていただけた事に感謝申し上げます。

地場産品活用の取り組みからもう八年目になりますが、初めは、埼玉県の行田地区で栽培された県産ほうれん草の冷凍加工でした。今では毎年五トンから十トンの加工を引き受けていますが、当時から、低農薬、低化学肥料での栽培にこだわり、今日で言う特別栽培農産物に取り組みました。

低農薬や無農薬にこだわればこだわる程、虫が発生し、製品に混入する事が多く、「モリモト昆虫加工か」と言われたこともありました。それでも特別栽培農産物にこだわり、生産者グループとも対策を考え、生産時期を十二月から三月下旬までとし、種蒔き後、網を畑の全面にかぶせて農薬使用を少量にしても防虫防除が出来るようにしてみました。

また、収穫時期を調整する為に保温資材を活用して温度変化をつけ、安定出荷、安定加工へとつなげてき

ました。

加工面では、選別洗浄での異物除去を徹底させる為、時間当たりの投入量を少なくして、確実に目視できるように工夫し、異物の除去に努めました。

さらに安全面では、残留農薬検査の実施や微生物検査等も毎日実施してまいりました。

今でこそ当たり前の検査項目ですが、十五年前から食の安全という理念のもと御指導を受けることができたのは幸せでした。

今では、生産者の栽培技術も向上し、素晴らしいほうれん草が出来上がり、工場で美味しい冷凍ほうれん草に加工されています。

この他にも、県産品のにらの冷凍加工や、いちじく、ブルーベリーなど、色々なお話を頂くようになり、大変ありがたいことだと感謝しています。

これからは食の安全、安心は当たり前で、農薬や化学肥料に頼らなくとも作れる時代がきています。

近頃は学校でも農業に携わる授業が行われていると聞きます。食物を育てる楽しみや大変さ、気象条件による生育の変化などを学ぶことで、大切に食べようという思いが強くなることでしょう。私もそう思う子どもたちに安心で安全な美味しい野菜をこれからも生産者の方々とつくり続けてまいります。

味だより

「大根とベーコンのきんぴら」

白岡町立篠津中学校

栄養主任 中野 美和

白岡町は北東部に位置し、特に梨の生産量は県内有数を誇り、所々に梨畑が広がります。また田園も多く、町内には多くの緑が残されています。

白岡町では『めざせ！給食チャンピオン』という取り組みを行っています。①児童生徒が考えた料理②家庭の人気料理③白岡町で収穫される地場産物を使った料理④祖父母から教わった料理など、幅広い範囲で町内児童生徒へ献立を募集しています。



す。

大根とベーコンのきんぴらは、地場産物を活用した献立で、本校の生徒が応募し採用された献立です。大根は、町内でも数軒の農家で栽培されています。収穫時期には給食でも使用させていただき、児童生徒へ紹介しています。この献立は、材料がとてもシンプルですが、白いご飯にとっても合い、またベーコンを入れることにより、少し洋風になります。和食が苦手な子どもたちもよく食べてくれる好評メニューです。

これからも児童生徒が学校給食に参加する喜びを与えられる様な給食づくりを目標に頑張っていきたいと思えます。

材料	分量(g)
だいこん	40
ベーコン	10
しらたき	10
にんじん	10
ごま油	1
清酒	1
こいくちしょうゆ	5
上白糖	2
和風だし	0.5

- 【献立例】**
 ・ごはん
 ・牛乳
 ・呉汁
 ・あじフライ
 ・大根とベーコンのきんぴら
- 【作り方】**
 ①大根と人参は千切りにする。
 ②熱したごま油にベーコンを入れ、よく炒める。
 ③大根・しらたき・人参を入れ野菜に火が通るまで炒める。
 ④調味料を入れ味を調える。

栄養士の四季

食を伝える者として

川越市立今成学校給食センター

栄養主任 辻 貴子

「食」という字は人を良くすると書きます」というフレーズを講演や授業の中で使う人も多いだろう。しかし最近、本当にそうなのだろうか？と疑問に感じるときがある。

米食はヘルシーな日本型食生活の要であり、栄養面に優れ、生活習慣病を予防することを疑う人はいないだろう。だがかつて、玄米を白米にしていることで大切な栄養をほとんど落としてしまい、食べても意味のないものとされていた時代があったという。この目を疑うような情報は、当時のマスメディアにより広められたというが、このような状況は、膨大な食情報が溢れる現代でもありえることではないだろうか。入り乱れる情報の中にあつて、常に真実を見分ける力を養っていかなくてはならないと感じている。

また、近年大きな運動となってきた感じがある朝食の重要性は、全国の栄養士が長い時間をかけて伝えて

きたことである。しかし、私たちの活動はマスメディアのようにはいかない。先日衝撃を受けたのは、朝食作りを億劫だからと外食にでかけ、皆が好きなものを注文する家族や、作っても食べないからと朝食をやめてしまった家庭の存在である。思わず自分をかえりみたら人も多いだろう。

情報提供や講演だけで人々の習慣を変えることはとても難しいと感じている。しかし、言葉を発することやめてしまえば、飽食の時代に生まれながら栄養失調という、現代の子どもの食生活は悪化する一途であろう。

私が所属する川越市も、小学二年生対象の食指導を十年以上続けてきた。食は人を良くする、子どもたちの未来はきつと変わると信じ、食の大切さを伝える者として邁進していきたい。

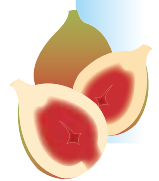


食品豆知識

「いちじく」

全農埼玉県本部園芸部園芸販売課

課長 水村 洋一



クワ科のいちじくはアラビア半島あたりが原産で、新石器時代の遺跡から炭化した実が出土するなど世界最古の栽培果樹とも言われています。

旧約聖書にはアダムとイブが裸を隠すためにいちじくの葉を使ったと記されています。

日本には中国経由で江戸時代に入ってきました。昔は家の庭先などに植えてあり、食用として親しまれていました。

春先から初秋にかけて実の中に白い花をつけ、そのまま肥大するのですが、花が見えないので「無花果」と言う漢語が当てられました。

一方、「いちじく」の由来は毎日一つずつ実が熟すため「一熟」↓「いちじく」という説があります。

主な効用は食物繊維のペクチンが豊富なので整腸作用や美肌効果があるとされています。また「フィシ

ン」というたんぱく質分解酵素を含むので食後のデザートにはもってこいの一品ではないでしょうか。

いちじくの選び方はふっくらとして果皮に張りがあるものが良いです。へたの切り口に白い液がついているのは新鮮な証拠。保存方法は日持ちがしないためなるべく早く食べるほうが良いですが、乾燥を防ぐためポリ袋等に入れて、冷蔵庫の野菜室で保存します。食べきれない場合はコンポートやジャムにする方法もあります。世界的には乾燥いちじくの利用も多く見られるようです。

国内の産地は愛知・和歌山・福岡など、出荷時期は八月から十月がシーズンになります。販売されている品種は「柘井ドーフィン」と呼ばれる品種が約八割です。

埼玉県では二十年位前から産地化が始まり、現在、加須市と川島町を中心に九十トン以上が市場に出荷されたり(店舗販売向け)、和菓子、ジャム等への加工原料として出荷されています。

県産の新鮮ないちじくで、独特の食感と甘さを楽しんでみませんか。

食卓談話

食べる牛乳 「牛乳もち」



ふるさとの味伝承士
新藤 勢智子(上尾市)

酪農経営の傍ら、牛乳の良さを地域に紹介し続けてきました。今では、酪農から野菜栽培へと経営の転換をしましたが、「牛乳は不足しがちなカルシウムの良い補給源」であり、子供からお年寄りまで、すべての人たちに食べてほしい食材であると思っております。

昭和40年代ころ、牛乳嫌いな子供たちへ、子育て中のお母さんが簡単に出来て美味しい食べ方がないかと酪農婦人部の皆で考えだしたのが「牛乳もち」でした。「牛乳＝飲む」から、「牛乳＝食べる」という発想の転換から生まれた料理でした。そして、今でも地域のイベントや公民館、親子料理教室などで普及を行っています。

材 料	
牛乳	3カップ
砂糖	2カップ
片栗粉	1カップ
きな粉	適宜

「作り方」

一、牛乳、砂糖、片栗粉を鍋に入れて、だまが出来ないように、よくかき混ぜてから火にかけます。

二、始めは強火にし、木じゃくしで鍋底が焦げ付かないように丁寧にかき混ぜます。

三、手ごたえが出てきたら弱火にし、少し透明になってきたら火からおろします。

四、きな粉を敷いた四角いバットの中に流し入れ、表面を平らにして冷まします。

五、冷めて硬くなったら三角に切り、きな粉とともに皿に盛り付けます。

※好みで、丸めたり、ちぎったり、子供たちと楽しく作業ができます。

※レーズンを入れても美味しくいただけます。



Q & A

Q 平成二十二年産、県内産大豆の収穫状況及び利用食材について教えてください。

A 埼玉県における大豆の標準的な栽培では、六月下旬から七月上旬に播種、七月下旬から八月上旬に開花、十月下旬から十一月下旬に収穫を迎えます。

昨年の大豆の生育は八月上旬まで概ね順調でしたが、御承知のとおり八月中旬から九月上旬の高温・少雨の影響により、開花期にあつたものは落花・落莢し、子実肥大期にあつたものは登熟不良が発生し、実が入りませんでした。また、九月に入ってから高温・少雨が続き、防除時期を越えて虫(ハスモンヨトウ虫など)が大量発生して葉を食い尽くしてしまいました。その後、再生した葉が収穫時期になっても青立ちしてしまい、十二月になっても収穫できない状況になりました。

以上二つの要因が重なり、平成二十二年産の県内産大豆は大幅な収穫量減と品質低下に繋がりが、集荷見込み数量は平年の三割以下となってしまいました。

本会では、平成十一年度から県産大豆を利用した食材の開発・供給を

行い、「彩の国なつとう」、「彩花みそ」、「冷凍ゆで大豆」など八品目まで増え、平成二十一年度の実績として年間一六〇トンの大豆を使用するまでにになりました。

本会といたしましては、安定供給のため集荷団体である全農埼玉県本部、大豆商社、各大豆利用製品製造会社と調整を行いました。残念ながら一部は県産大豆使用食材(「冷凍ゆで大豆」、「冷凍豆腐ダイスカット」、「冷凍揚げカット」、「県産大豆入り厚焼玉子」の四品)を、平成二十三年四月～平成二十四年三月までの間、栃木県産大豆(タチナガハ)に変更せざるを得ないこととなりました。

なお、「彩の国なつとう」、「彩花みそ」、「彩花しょうゆ」、「乾燥大豆」、「彩の国ステイックなつとう」については、継続して埼玉県産大豆を使用し、提供してまいります。

つきましては、諸事情を御理解の上、御協力を賜りますようお願い申し上げます。



10月下旬



8月上旬

さる2月23日に平成22年度第2回食
材委員会が開催され、基本食材のパン
3品、一般食材5品が選定されました。

**平成22年度第2回食材委員会選定
新規取扱食材**

平成23年度第1学期からの新商品です。
どうぞご利用ください。

フォカッチャ



甘みとコクのあるデュラム小麦粉を50%使用し、口溶けの良い商品に仕上げました。オリーブ油の香りと風味をお楽しみいただけます。

マーブル食パン(ココア) [改良品]



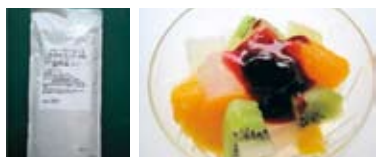
ココア、砂糖の量を見直し、そのままでも美味しく、また他の食材を邪魔しない優しい味わいに仕上げました。

マーブル食パン(抹茶) [改良品]



抹茶、砂糖の量を見直し、そのままでも美味しく、また他の食材を邪魔しない優しい味わいに仕上げました。

埼玉県産ブルーベリーソース



カセイ食品(株) レトルト 500g 1,200円

埼玉県産の新鮮な「ブルーベリー」をソースに加工しました。ヨーグルトやフルーツサラダのトッピングとしてご利用ください。

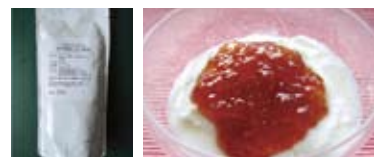
埼玉県産ブルーベリーのクレープ



サンビ 35g 62円

埼玉県産の「ブルーベリー」を使用したクレープです。

埼玉県産いちじくジャム



カセイ食品(株) レトルト 500g 960円

埼玉県産の新鮮な「いちじく」をジャムに加工しました。ヨーグルトのトッピング、カレー等にフルーツソースとして加えますと旨みが増します。

きびなご胡麻フライ



カセイ食品(株) 約 9.5g 18円

九州産の「きびなご」を使用しています。衣込みで約9.5gと小さめですので、低学年のお子様でも1尾丸ごと食べることができます。衣に胡麻を入れていますので、香ばしい風味をお楽しみいただけます。

冷凍脱水チンゲン菜



モリモト有機農産 1kg 760円

国内産の原料を使用しています。3cmにカットし、脱水していますので、歩留まりが良いのが特徴です。油との相性が良く炒め物やスープなどの料理がお勧めです。



調理法

- ①分量の水に粉寒天を入れ、火にかけて溶かす。
- ②粉寒天が溶けたら白砂糖を入れて溶かし、牛乳を加える。
- ③バニラエッセンスを入れて混ぜる。
- ④牛乳かんの液をカップに流し入れ表面が固まったらブルーベリーソースをかけ、冷蔵庫で冷やす。

材料 1人当たり

分量(g)

粉寒天	0.37
水	30
牛乳	40
上白糖	7
バニラエッセンス	0.01
ゼリーカップ	1個
埼玉県産ブルーベリーソース	20

白雪ゼリー

鳩ヶ谷市立八幡木中学校
栄養士 勝永瑠美子



アイディアメニュー
埼玉県産
ブルーベリーソース
を使って

編集後記

平成二十二年度の事業も順調に終了し、新しい年度を迎えることができました。昨年度の会報発行につきましては、多くの方々から御寄稿いただき、深く感謝申し上げます。

本会では、引き続き「食の安全・安心・安定供給」に努めると共に、食育推進のため、積極的に事業展開を図って参りますので、御支援を賜りますようお願いいたします。

また、新法人への移行に向け、鋭意取り組んで参ります。

鳩ヶ谷市では手作りの給食を心がけており、果汁100%のジュースや牛乳を使用した手作りゼリーは子どもたちに人気のメニューです。今回は以前より給食で実施していた『白雪ゼリー』にブルーベリーソースをかけました。ブルーベリーソースは埼玉県産のブルーベリーを使用したものです。果肉も入っていますので、ゼリーにかけるだけで色どりも美しく華やかなデザートになります。ブルーベリーの甘酸っぱさがアクセントとなってゼリーの甘さとのバランスもよく、生徒にも好評でした。