



学校給食埼玉



味覚の授業 行田市立埼玉小学校

編集・発行

〒364-0011 北本市朝日 2 丁目288番地
(公財)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、 社会を知る窓口



NPO法人
食育研究会 Mogu Mogu
代表理事 松成 容子

「給食のおばさん、ごめんなさい」
私の小学校時代の給食で、いちばん
よく思い出すシーンです。

私はさほど偏食がきついほうでは
ありませんでしたが、豚肉の脂身、
妙に幅が広いきしめん様のものとい
う、自宅では出ないこの食材は私の
二大天敵でした。したがって、この
二つがセットで液体の中を浮遊する
献立の日は、同じ嗜好の「かずえちゃ
ん」と一緒に昼休み、食べ残した器
をもって調理員さんたちの休憩室に
移動します。大きなテーブルの端に
二人で座って、器の中の天敵たちを
先割れスプーンでつつきながら過ご
す昼休みの長いこと。その重圧感に
耐えきれず、ときにやけくそになっ
てグイと、まる飲みを試みるもの、
苦しさに涙目になって、やっぱり完
食にいたりません。

「なぜ、ここまでしてこれを食べな
いとならないのか。なぜ、私たちだけ、
これが食べられないのか」
高学年にもなると、いつも頭の中
はこの答えを探していました。

担任の先生と約束のリミットは五
時間目のチャイムでした。ああ、今
日も食べられなかったという敗北感
がチクツと心に残ります。それでも
かすえちゃんと私は、とにかく戦い
は終わったんだという安堵感に心を
切り替えて立ち上がり、調理室の戸
口を少しだけ開け、中で仕事をし
ている調理員さんたちに「残してごめ
んなさい」と、大きな声で（と指導
されていたので）叫んでぺこりと頭
を下げ、青いポリバケツに残菜を移
して教室に走り戻っていました。

給食では、食材の多様さ、感謝、
自分の努力と限界、他者との違いな
ど、たくさんのことを学びました。
大げさに言えば社会とのかかわり方
の練習の場であったような気もしま
す。それでいて、どの大人にも叱ら
れたような記憶はなく、見守られて
育った安心感が今も思い出されます。
が、今日でも巨大な豚の脂身に出く
わすと「だから、なんでこれを食べ
なきゃならないのか」と、十年来
の疑問が頭をもたげ、結果、ああ私
の苦手はそれでも直っていない、と
いう自覚に至ります。

食べ物のことは、料理も栽培も、
実験するも、調べるも大好きです。
自然界にはダイナミックで繊細な神
秘があふれ、料理には長年の人の知
恵から感動をもらいます。

それでも、家庭を持ち、子を育て
るようになり、あふれんばかりの商
品棚から一つを選びだす難しさから、
「家族の食を、自分ひとりで責任持
つ境界」に立ちすくみ、ついに白旗を
上げたのが二十年前。立派な書籍は
脇において、同世代のママたちと集
つて食に関するあらゆることを体験し
たい、現実的なテーマをディスカッ
ションしたい。どこまでなら頑張れ
るか、なぜできないのか。それがい
まやっている食育NPOのスタート
です。一つずつ丁寧に考え、ママ視
線でほほほの頑張りラインを
二〇一四年に本にしました。

食育のテーマは山ほどあります。
健康、料理、マナー、谢意、農水産業、
伝統文化、個人の嗜好、時代の流れ。
現代に生きる食べ物担当者は、本当
に大きな選択を迫られていると責任
の重さにたじろぐほどです。

私が学校に講演者として招き入れ
ていただくときは、子どもたちには
自然のリズムと食べ物のお話をし、
物の見方を広げる刺激を届けます。
ある小学校の一年生はその翌日、初
めて残菜ゼロになったと嬉しい報告
がありました。しゃべる顔が変わる
だけで刺激になったのでしょうか。

いま、家庭も忙しいし、教室の先
生も忙しい。一人で完璧は無理です。
食育はみんながしあわせになるた
めに、少しずつ一緒に階段を上がる
もの。プームで圧力を感じさせる食
育ではなく、温かく見守る給食の時
間が子どもたちの胸に刻まれること
を願ってやみません。

表紙写真解説

地元シェフによる 「味覚の授業」

行田市立埼玉小学校
校長 岡島伸行

本校は、埼玉県名発祥の地にあ
る小学校で、学区内には国宝「金錯
銘鉄剣」が出た稲荷山古墳や石田三
成が陣を張った丸墓山古墳などの
埼玉古墳群があります。古代の口
マンを醸し出す火祭りにも古代の
衣装を纏い、勾玉や採火筒を持っ
て六年児童が参加しています。

校庭には、地域の方や児童、保
護者の方が造った稲荷山古墳と丸
墓山古墳を摸した築山があります。
写真は、味わう楽しみや食文化
を知る「味覚の一週間」の一環で、
フランス料理のシェフなど食のプ
ロによる「味覚の授業」が展開され
た様子です。行田市のフレンチレ
스토랑「ピストロフジャマ」で
オーナーシェフを務める鈴木将隆
さんが教壇に立ち、「酸味、塩味、
甘味、苦味」を説明し、「給食やお母
さんの料理を味わって食べる心
が豊かになります。笑顔で食べま
しょう」と呼びかけました。児童は、
チョコレートや塩などの味を確か
め、鼻をつまんで甘いグミを食べ
ると味を感じないことに驚いてい
ました。

授業後「今日教わったことを両親
にも伝えたい」と話していました。

県保健体育課から

食育の推進

●本県では、平成十八年度から栄養教諭が採用され、現在二百十五名が

【表1 栄養教諭の採用者数】 ※さいたま市含む

	小学校	中学校	特別支援学校	合計
単独調理場	109 (3)	17 (3)	6 (2)	132 (8)
共同調理場	51 (5)	30 (2)		81 (7)
その他				2
合計	160 (8)	47 (5)	6 (2)	215 (15)

※()内の数字は、平成27年度新規採用栄養教諭の人数です。
※その他は、行政機関の指導主事です。

【表2 家庭・地域と連携した学校給食の実施について(平成26年度)】

取組内容	小学校	中学校	高等学校(定)	特別支援学校
招待給食の実施	359校 50.7%	48校 13.3%	2校 8.0%	1校 2.5%
親子給食の実施	126校 17.8%	2校 0.6%	1校 4.0%	0校 0.0%
試食会の実施	618校 87.3%	170校 47.0%	15校 60.0%	32校 80.0%
給食だより等の提供	503校 71.0%	294校 81.2%	16校 64.0%	25校 62.5%

●埼玉県では、毎年各校の食育・学校給食等の調査を実施しています(表2・表3)。

配置されています(表1)。日々の「食に関する指導」が充実し、児童生徒の食習慣の育成を図っています。

【表3 食に関する指導について(平成26年度)】

取組内容	小学校	中学校	高等学校(定)	特別支援学校	
教員同士のチーム指導	はい	585校 82.6%	135校 13.3%	1校 4.0%	23校 57.5%
	いいえ	123校 17.4%	227校 62.7%	23校 92.0%	12校 30.0%
食育の掲示等による啓発	はい	695校 98.2%	346校 95.6%	24校 96.0%	33校 82.5%
	いいえ	13校 1.8%	16校 4.4%	0校 0.0%	23校 5.0%

給食会行事

学校給食調理コンクールを開催

本年度の学校給食調理コンクールには、課題献立十八点、自由献立十三点、合計三十一点の応募がありました。

課題献立部門は昨年に引き続き、「①県内の地場産農畜産物を取り入れた献立、②ごはんを中心とした主食、主菜、副菜の献立」としました。

課題献立部門では、郷土料理をアレンジした「しゃくし菜入りかてめし」や、人気ゆるキャラの顔をイメージした「ふっかちゃんサラダ」など、アイデア満載の献立ばかりでした。また、自由献立部門では、地元から古くから伝わる言い伝えをもとに考えられた「ほったらけごはん」や「キラゼリー」など、故郷をいつまでも大切にしたいという願いがこもった献立などが寄せられました。



平成27年度学校給食調理コンクール受賞チーム一覧表

【課題献立部門】 平成27年7月24日

賞	チーム名
埼玉県教育委員会教育長賞	秩父地区栄養士会チーム
埼玉県学校給食会理事長賞	所沢市立富岡小学校チーム
埼玉県学校給食センター研究協議会会長賞	北本市立中丸小学校チーム
埼玉県米消費拡大推進連絡協議会会長賞	越谷市立第二学校給食センターチーム
協賛団体賞	さいたま市立さくら草特別支援学校チーム
	深谷市立藤沢小学校チーム

【自由献立部門】

賞	チーム名
埼玉県教育委員会教育長賞	春日部市学校栄養士研究会チーム
埼玉県学校給食研究会会長賞	所沢市立第3学校給食センターチーム
埼玉県学校栄養士研究会会長賞	入間市立藤沢東小学校チーム
埼玉県学校給食牛乳協議会会長賞	埼玉県立特別支援学校大宮ろう学園チーム
協賛団体賞	埼玉県立上尾かしの木特別支援学校チーム
	さいたま市立城北小学校チーム

審査は、七月十日の第一次審査会(書類審査)を経て、七月二十四日、学校給食会の調理実習室で第二次審査会(調理実技審査)が行われました。各賞は、各審査員の採点の合計で決まりますが、各審査員からは出品されたいずれの作品も素晴らしい内容で、甲乙付けがたいとの好評をいただきました。

そして過日「彩の国学校給食研究大会」において表彰式が行われ、賞状とトロフィーが授与されました。

給食主任の眼

「充実した食育を行うために」

三郷市立鷹野小学校

給食主任 久保 明美

本校は昭和四十九年開校、今年で創立四十二年を迎えた児童数三百七十七名、特別支援学級二クラスを含む、計十四学級の中規模校です。以下本校の食育への取り組みを紹介いたします。

①早起き学習会

・八月二十三日(日) 午前六時に学校集合、二百十一名参加(五十五・九%の参加率)

・早寝早起き朝ご飯について学習し、実践する取り組み

②他教科と関連させた食育指導の展開

(例) 二年生 生活科「野菜づくり」
自分で育てた野菜を給食時に食べる。

三年生 社会科「地域調べ」
小松菜農家に取材し、農家の方からお話を伺い、学校園で三郷特産の小松菜を育てる。

五年生 総合的な学習の時間
「田植え・稲刈り体験」
近隣農家の方のご協力により、子どもたち自身で



夏休み早起き学習会



三年生 社会科「地域調べ」小松菜の収穫



五年生「稲刈り」



食育教材「カルシウムについて」
残菜量を減らすための資料「もったいないご飯茶碗」

収穫した米を家庭科の時間などで調理し食す。米飯の良さを知る。

③地域の教育力を取り入れた食育の推進
・保護者(P.T.A)の支援、協力)
・学校応援団(指導者など)
・近隣農家(見学、実習の指導)
・隣接する給食センター(栄養教諭による食育の指導)

また三郷市では、市内各小中学校の給食主任が集まって年三回の研修を行っています。毎年実際の食育指導に役立つ教材作りを続けてきました。今年も夏休みの研修でランチルームなどへ展示できるカルシウムについての教材を作りました。講師は給食センターの栄養教諭や栄養士が担当し、各校の給食主任がグループに分かれて各自製作しました。ここ数年続けていることで、いままでに様々な教材が紹介されてきました。

また、給食センターでは残菜量を減らすための資料を作り、各校を巡回して啓発しています。このように給食センターと学校が連携し、協力しながら「食育」を進めています。さまざまな視点からの食育指導が子どもたちには必要なことだと思います。多くの方々に関わっていただきながら、食育指導をより一層充実させていきたいと考えます。

たのしい給食

行田市立東小学校

6年

まつい 愛



行田市立東小学校 5年 なかむら こうき 中村 幸稀



行田市立埼玉小学校 1年 やまくち みか 山口 美嘉



行田市立埼玉小学校 3年 たかはし らいき 高橋 来輝

アンテナ

「親子パン作り体験教室に参加して」

吉川市立中曾根小学校

斉木 明美

「親子パン作り体験教室」に五年生の娘と参加することになり、二人とも楽しみにしていました。

岩槻工場に向かうバスの中で担当の方から、学校給食会や、給食用のパンのことについてお話を伺いました。学校給食のパンは子どもたちの健康や他のおかずと一緒に食べることを配慮し、市販の菓子パン等と比べると油脂を控えめに作っているとのことでした。私も小中学生の頃給食でパンを頂いていましたが、そういうことまで考えられてパンが作られているとは知りませんでした。

工場に着き早速パンの成型・パン生地作り体験です。それぞれのテーブルには担当の方がついて、丁寧に教えていただき、動物のパンやねじりパンなどたくさんパンを作ることができました。娘は用意されていたパン生地がフワフワでとても柔らかいことに感動していました。パン成型の後には、小麦粉にマーガリン・砂糖・塩・脱脂粉乳・水を加えパン生地を作る体験でした。はじめはベトベトで手にこびりついていて生地も、何度も何度も板に叩きつけては伸ばすの繰り返しで、滑らかな生地

になっていきました。用意していた生地のようになりませんでしたが、娘は「上手にできてるよ」と褒めてもらい嬉しそうでした。

午後は製造工場の中を見学させていただきました。製造工程は残念ながら見ることはできませんでしたが、パンを作り終わった後の工場内の熱気は感じる事ができました。入口の手洗い場のエアシャワーなど、衛生管理もしっかりなされているなあと感じました。

また学校給食会の食材の倉庫の見学では、日本全国さまざまな地域から厳選され、集められた食材をみて、できる限りの国産食材へのこだわり、地産地消への取り組み等の思いを感じました。

娘とのパン作りを楽しみに参加した今回の体験教室でしたが、あらゆる場面、あらゆるところで、子どもたちへの食の安全・安心を第一に学校給食が提供されていることを実感することができ、貴重な体験となりました。ありがとうございました。



味だより

「きのこけんちん汁」

秩父市立影森小学校共同調理場

栄養技師 林 宏子

秩父市では市内統一献立をもとに、各調理場の栄養教諭・栄養職員が献立を作成しています。特に季節ごとに地域で採れた食材や郷土料理を学校給食に取り入れています。じゃがいもやなす、いんげんなどの野菜を中心に秩父市内で採れたものを使用しています。十一月には太田地区で採れた新米を使用しました。

影森小学校は秩父市のシンボル、武甲山の麓に位置し、とても自然豊かな学校です。学校農園では、きゅうりやじゃがいも、お米にさつまいもと各学年様々な野菜作りを体験しています。特に六年生が作るじゃがいもは給食で使用することもあります。子どもたちは自分が作った野菜という事で、とても喜んで食べてくれます。

影森小学校共同調理場では影森小学校を含めた三校分の給食を作っています。影森小学校とは配膳室で接しているため、食べている子どもたちと作っている調理員さんが接する機会も多く、自校給食と同じ良い環境で協力しながら給食作りができています。

今回紹介する「きのこけんちん汁」

は旬のきのこや野菜をたっぷり入れた具だくさん汁です。秩父市ではきのこの生産が盛んで、今回のけんちん汁にも秩父市で採れたきのこや県産の里芋を使用しました。寒い季節にぴったり体が温まる汁物です。

これからも子どもたちには、給食を通して秩父市の地場産物や郷土料理、地域の良さを伝えていきたいと思っています。



献立例

- ・ごはん
- ・きのこけんちん汁
- ・さんまのごまだれ
- ・磯香和え
- ・牛乳

材料 分量(g)

だいこん	20	糸こんにゃく	15
さといも	20	木綿豆腐	15
にんじん	10	かつお節(だし用)	2
ごぼう	8	なたね油	1
しめじ	10	赤色辛味噌	8
なめこ	5	水	120
干しいたけ	1		
根深ねぎ	5		

作り方

- ① 大根や里芋、人参はいちょう、ごぼうは1/2の斜め、ねぎは小口切り、豆腐は1.5cm角、しめじはほくしておく。干しいたけは水に漬けて戻し、せん切りにする。
- ② ごんにゃくは茹でてあく抜きをする。釜でかつおだしをとっておく。
- ③ 釜に油を入れごぼうを炒め、根菜とだしを入れ煮る。
- ④ きのごとこんにゃく、豆腐を加えさらに煮る。
- ⑤ 味噌を入れて味をととのえ、ねぎを入れ、ひと煮立ちさせる。

栄養士の四季

地場産物の活用について

幸手市立幸手中学校

栄養技師 峯崎 久恵

幸手市は、埼玉県東部にあり、茨城県と千葉県に隣接した人口五万三千人あまりの市です。現在市内には小学校九校、中学校三校の合計十二校の学校があり、給食はすべて自校給食です。

市内では稲作栽培が盛んで、小学生たちは、地域の農家の方々に指導を受けながら、田植えや稲刈りを体験しています。稲刈りを終えた米は、農家の方に精米してもらい、幸手の郷土食を取り入れた給食の日に、招待して一緒に食べています。また、学校で使う給食の米は、すべて地元で収穫された米です。

この他にも、九年前に小規模農家がグループで学校給食に提供できるように「地産地消研究会」がつくられ、最近では計画的に生産されているので、野菜の種類も多く、旬の野菜を給食に使うことができている。

幸手といえば「権現堂の桜堤」が有名です。権現堂の桜堤では、三月の桜と菜の花から始まり、六月にはあじさい、九月には曼珠沙華、一月には水仙が咲き、一年を通して沢山人々が訪れます。その桜堤を整備してくださる「NPO法人幸手権現

堂桜堤保存会」の方々が、菜の花が咲き終わったあとの土手にカボチャを栽培しています。毎年三千個あまりの色々な種類のカボチャを秋に収穫し、市内の各小学校に無料で提供してくださいます。

幸手市栄養士部会では、地域で生産された旬の野菜や郷土料理、地域の特色を生かした献立をたてています。代表として、全て地場産の食材を使用した味噌汁に、ご当地キャラクターのさっちゃんにちなみ「さっちゃん味噌汁」と名付け、子どもたちにも大人気です。郷土料理も積極的に取り入れ「呉汁」にも地場産のカボチャを使用しています。春には桜の塩漬けを使った「桜ご飯」なども作り、地域を意識した献立も作っています。

これからも「生産者への感謝の気持ち」や「郷土のすばらしさ」を伝える努力をし、自校給食ならではの炊き立てご飯に、機械を使わず心をこめて包丁で切った野菜を使って、学校給食が食育につながるよう努力していききたいと思えます。



食品豆知識

「県産長ねぎ」

埼玉県農林部 生産振興課

野菜担当 技師 岩松 諒

埼玉県の長ねぎ栽培は、明治の初期から盛んになりました。現在は農業産出額が全国第一位（平成二十五年）の全国有数の産地となっており、埼玉県を代表する野菜のひとつです。今回は県産長ねぎの中でも有名な銘柄について御紹介します。

■ 深谷ねぎ

深谷市周辺（県北・利根川沿い）で栽培されています。

深谷ねぎは、白身が太く長いことが特徴です。

特に旬の時期となる十二月には、冬の寒さで甘みが増した軟らかいねぎが食べられます。



■ 吉川ねぎ

吉川市周辺で栽培されています。吉川ねぎは、葉の巻きがしっかりとっていることが特徴です。

白身は軟らかくても煮崩れしにくく、味が良いと好評です。



■ 越谷ねぎ

越谷市周辺で栽培されています。越谷ねぎは白身がしっかりといることが特徴です。

味と品質に対する評価が高く、東京の有名料亭や高級料理店などでも使われています。



食卓談話

ゆずの里・毛呂山の味



ふるさとの味伝承士 (毛呂山町)
栗田 茂子

毛呂山町では古くからゆずの栽培が盛んで、中山間地の南側斜面にゆずが多く植えられ、町の特産物となつていきます。

私たちは、平成十二年から農家の女性たちで農産物加工グループ「ゆずの里工房」を組織し、毛呂山町でとれた農産物(ゆずなどの果実、大豆、野菜等)を使って加工品を作り、町の直売所やお祭りなどのイベントで販売する活動を行っています。中でも、「ゆず巻」は、地元特産



ゆず巻

材料

- 薄切りした大根…………… 1kg
 - ゆず…………… 2～3個
 - 塩…………… 30g(大根にたいして3%)
- 調味液
- 砂糖…………… 140～150g
 - 酢…………… 70cc

作り方

- ①薄く輪切りにした大根 1kgに3%の塩をまぶして30～40分くらい下漬けます。
- ②下漬けた大根をザルに上げ水気を切ります。
- ③ゆずの表面の黄色い部分の皮をうすくそぎ、細く切ります。
- ④②の大根で③のゆずをていねいに巻き、容器につめてから調味液をまわりから静かにかけ、漬けます。
- ⑤冷蔵庫で保管し、10日～2週間程で食べられます。

の香り高いゆずを使い、地元でとれた新鮮な大根を使用しています。一つ一つ手作業でていねいに巻いていくのでたくさんは量はできないのですが、作った分だけ売れてしまうほど人気があり、季節のものなので年内はできるだけ多く仕込んでいます。色も白く見た目も上品で、さわやかなゆずの香りと甘酢に漬けた大根がよく合い、お正月のおせちの一品としても喜ばれます。

また、豆腐や漬物、柚子ジャムなどは学校給食にも使ってもらっています。小学校の児童が春の遠足の途中、私たちの工房に見学に来てくれました。加工品を見て、これ給食に出してきたよ、おばあちゃんたちが作っているの、おいしかったよ、と言われ、とても嬉しく思いました。これからも安心して食べられるものを作り届けたいと思います。

Q & A

Q 最近、耳にしますお米の新品種「彩のきずな」について、教えてください。

A 「彩のきずな」は、「愛知108号(後のゆめまつり)」を母親に、「埼玉県農林総合研究センター」で交配を行って、9年間の育成期間を経て誕生した埼玉県独自の水稻品種です。

本品種は、県の育成で初めてとなる高温耐性を有しており、いわゆる「暑さに負けない米」であることが特徴です。

このため、近年発生している猛暑においても、高温障害(登熟期「穀のなかで米の粒が成長する八月中旬～九月上旬頃」の異常高温により、お米への澱粉の蓄積が不足し、粒が白く濁るなどの障害)を受けにくく、品質低下を軽減できます。

さらに、「彩のかがやき」と同様に、病気(イネ縞葉枯病、穂いもち)と害虫(ツマグロヨコバイ)の複合抵抗性を有していることから、減農薬栽培での安定した生産が可能となっております。

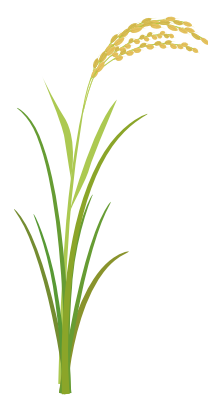
ご飯の食味に影響を及ぼす成分には、アミロースとタンパク質があります。アミロースが多めでさっぱり

した食感の「彩のかがやき」に比べ、「彩のきずな」はアミロースが少ないため、ご飯は粘りが強く、なめらかな食感です。また、官能検査の結果では、「コシヒカリ」や「キヌヒカリ」並みの良食味であると評価されています。

埼玉県の北部地域では、これまで中生(熟期に達するまでの栽培期間の長短や収穫時期の違いにより、早生・中生・晩生に分類される)品種の「キヌヒカリ」を中心に作付けされ、平成十七年には県内の作付けシェアで約二割を占めるなど良食味米として高い評価を受けてきました。

しかしながら、近年ではイネ縞葉枯病が頻度多く発生することや登熟期の異常高温の影響により、品質・収穫量が不安定となっております。

こうしたことから、現在、埼玉県では「彩のきずな」を「キヌヒカリ」の後継品種として位置付け、計画的な作付け移行(平成三十年作付け目標七千ha・県内作付けシェア二十三%)を勧めています。



食材紹介

桃の節句の行事食として例年ご好評をいただいております「ひなあられ」と「ひな菓子」に加え、「ひし餅」、「桜餅」、「祝大福」、「三色団子」をご用意しました。

ひなあられ 【越後製菓株式会社】



マヨネーズ、えび、青のりなどをミックスした「ひなあられ」と、野菜パウダーを使用した「ひなあられつどい」です。

ひなあられは化学調味料不使用です。
※ひなあられつどいは添加物・アレルギー特定原材料等27品目不使用です。



ひな菓子

【ヨコイピーナッツ株式会社】

うるち米に砂糖をからめた昔ながらのポン菓子です。

【カセイ食品株式会社】



※自然解凍でお召し上がりください。

ひし餅 35g

練り餅ではなく、つき餅です。もち粉・よもぎは国産を使用しています。

桜餅 45g

道明寺タイプの桜餅です。もち米・小豆・桜葉は国産を使用しています。

祝大福 40g

1個20gの紅白の大福です。もち粉・小豆は国産を使用しています。

三色団子 30g

もち粉・よもぎは国産を使用しています。

※上記商品のご注文締切日は、**2月8日(月)**を予定しております。

全学栄 救給カレー



規格 150g×40食入り
(スプーン付き)

賞味期限 製造日から3年

販売方法

完全受注生産のため使用月の2ヶ月前までにご注文ください。(毎月10日締切)
1ケース(40袋)単位での販売となります。

製品コンセプト

すべてのインフラ(電気、ガス、水道等)が断絶した状態の中で、温めたり加水しなくても食べられる非常食を開発しました。災害用に備蓄するだけでなく、食育として防災の日等にご活用いただけます。

製品特徴

アレルギー特定原材料等27品目不使用です。
ごはん入りで、温めずそのまま食べられます。

公益社団法人全国学校栄養士協議会 開発
公益財団法人学校給食研究改善協会 認定

3学期キャンペーン製品のお知らせ

国産いちごジャム 10g・15g

国産のいちごを使用したJAS特級規格のジャムです。



子持ちシシャモフリッター Mサイズ

北欧産のシシャモを使用し、衣には「沖アミ」と「アオサ」を練り込み、ふっくらとした食感と風味に仕上げました。



※製品価格につきましては、お問い合わせください。

編集後記

新年あけましておめでとうございます。
本会は、昭和三十一年三月に財団法人として設立、平成二十四年四月には公益財団法人に移行いたしました。今年で六十周年を迎えます。本会の事業が順調に推移してこれら

だきました多くの学校給食関係者の方々のお陰であるものと深く感謝を申し上げます。今後とも皆様方のご指導・ご協力をいただきながら「安全・安心、そしておいしい」給食を子どもたちに食べてもらうため頑張つてまいりますので、どうぞよろしくお祈りいたします。

材料 分量(g)

鶏もこま(皮なし)	15	食塩	0.3
にんじん	10	こいくちしょうゆ	4
ごぼう	8	かつお節(だし用)	3
ふなしめじ	10	煮干し(だし用)	3
なごねぎ	15	清酒	1
なたね油	0.5	水	160
		かやきせんべい	10

作り方

- ①煮干しとかつお節でだしをとる。
- ②なたね油で、鶏肉・にんじん・ごぼうを炒め①のだし汁を入れる。
- ③ふなしめじ・なごねぎを入れる。
- ④食塩・こいくちしょうゆで味を調える。
- ⑤細かくしたせんべいを入れる。
- ⑥せんべいの堅さを確認して火を止める。



『かやきせんべい』を使ってせんべい汁

川口市立並木小学校
栄養教諭 高田マリ

毎月、全国の季節にあった郷土料理を紹介しています。

『せんべい汁』は、青森県八戸市周辺の郷土料理です。東北地方には、南部せんべいという小麦粉を練って落花生や黒ごまを入れて丸形にしたせんべいがあります。せんべい汁は、小麦粉だけの南部せんべいを、すいと

んの代わりにしてけんちん汁に入れた汁物です。東北の冬はとても寒いので、体が温まり手軽でもちもちとした食感のあるせんべい汁は、家庭料理として食べられています。給食では、角形で四等分にしやすい「かやきせんべい」を使いました。

アイディアメニュー