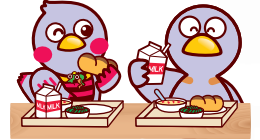


おいしいね



埼玉県のマスコット
「コバトン&さいたまっち」



Menu

- 02 巻頭言
- 03 県保健体育課から
給食会行事
- 04 給食主任の眼／たのしい給食
- 05 アンテナ／味だより
- 06 栄養士の四季／食品豆知識
- 07 食卓談話／アイディアメニュー
- 08 食材紹介

安全・安心、そして
おいしい食材を。

〔編集・発行〕

公益財団法人埼玉県学校給食会

〒364-0011 埼玉県北本市朝日2丁目288番地

TEL / 048-592-2115 FAX / 048-592-2496

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

食事が運んでくれるもの

東京ガス株式会社

木村 敬一

「食べること」が、嫌いな人はいないと思います。大人も子どもも食べることは大好き、私たちの人生の楽しみのうち、食べることはかなりの割合を占めているのではないのでしょうか。私も、おいしいものを食べている瞬間が何より幸福な時間です。また、選手である私にとって、食べることは楽しみだけではなく、強くなるための手段でもあります。まずは、私の人生を「食べること」とともに振り返ってみたいと思います。

私は、小学校から高校まで、校内の寮で過ごしました。そのため、給食はもちろん、朝ご飯も晩ご飯も、友達と一緒にテーブルを囲んでの食事でした。好物があれば歓声を上げ、苦手なものが出ればいかにして逃げるか(あるいは飲み込むか)を考える。毎食のメニューに一喜一憂していたことも、良い思い出です。また、友達との会話がもっとも弾むのもこの時間です。いつも他愛ない話に花を咲かせていたことを覚えています。学校生活の核をなしていたと言っても過言ではなく、まれに出るプリンのために毎日を全力で生きていました。

大学進学と同時に寮を出た私は、一人暮らしをするようになりました。給食がなくなっただけでなく、朝晩の食事も自分で準備しなければいけません。選手として、栄養のバランスや量にも気をつけなければいけません。寮生活のありがたさを、心から感じました。

選手にとって食べることは、ただ楽しいだけではありません。私たちの身体は、すべて口から入ったものによって作られます。強い身体をつくるためには、その元となるものを食べなければならぬのです。食べることも、トレーニングの一部なのです。多い日で、私は10キロから12キロほど泳ぎます。かなりの量を食べないと、すぐにやせてしまいます。体重が減ると、高いパフォーマンスを発揮できなくなってしまいます。そのため、たとえ空腹でなくても、無理をして食べていることもあります。

現在、トレーニングの拠点をアメリカに移し、またしても寮生活を送っています。アメリカの寮の食事は、日本のそれとは大きく異なります。いろいろなスタイルがあるらしいのですが、私の住んでいる寮はビュッフェスタイルです。ピザやハンバーガーなどの、いかにもアメリカっぽい料理に加え、肉料理や魚料理、サラダやスープがおいてあります。もちろん、すべてが私たち日本人の口に合う訳ではありませんし、油も多

いので、1日1食は部屋でおコメを炊いて、レトルト食品や缶詰と一緒に食べるようにしています。

選手としては決してほめられた食生活ではありませんが、現地在住の日本人の方にも助けて

もらいながら、どうにか元気にやっています。

ここまで、私の人生を、食べることという観点から振り返ってきましたが、学校給食が与えてくれたものは特別だったように思います。単純に食事をするだけの時間ではなく、給食という世界そのものにさまざまな楽しみが詰まっているからです。献立を確認したときの高まり、漂ってくる匂い、一皿一皿の味、その瞬間に交わした会話…。そして、それらすべては大切な思い出として私たちの心に刻み込まれ、学校を卒業した後も、共通の話題として当時を振り返りながら、友人と盛り上がることができます。それもまた、給食のすばらしいところです。私もできることなら、もう一度あの味、あの空間に戻りたいです。

最後に、今給食を食べている皆さんには、料理の味とともに、この瞬間の幸せも噛みしめながら、大切な思い出を作っていくてくれることを、心から願っています。



木村敬一

PROFILE

1990年9月生。滋賀県出身。

2歳の時に病気のため視力を失う。小学4年生から水泳を始め、単身上京した筑波大付属盲学校（現・筑波大学付属視覚特別支援学校）で水泳部に所属し着実に実力を挙げ頭角を現す。ロンドン2012パラリンピックで銀・銅1つずつのメダルを取り、前回のリオ2016大会では日本人最多の銀2つ銅2つのメダルを獲得した。

埼玉県では、毎年各学校の食育・学校給食等に関する調査を実施しています。

表1・2・3は、各学校における取組状況の結果です。全体計画の作成、食育月間等の取組、個別相談活動の実施など、各校で食に関する指導が推進されています。

【表1 全体計画・指導計画の作成について(平成29年度)】

取組内容		小学校		中学校		高等学校(定)		特別支援学校	
食に関する指導(食育)全体計画の作成	はい	708校	100.0%	356校	100.0%	23校	100.0%	35校	100.0%
	いいえ	0校	0.0%	0校	0.0%	0校	0.0%	0校	0.0%
学校給食全体計画の作成	はい	682校	96.3%	333校	93.5%	18校	78.3%	30校	85.7%
	いいえ	26校	3.7%	23校	6.5%	5校	21.7%	5校	14.3%
食に関する指導又は学校給食年間指導計画の作成	はい	708校	100.0%	356校	100.0%	23校	100.0%	35校	100.0%
	いいえ	0校	0.0%	0校	0.0%	0校	0.0%	0校	0.0%

【表2 食育月間・週間での取組について(平成29年度)】

取組内容	小学校	中学校	高等学校(定)	特別支援学校
6月の食育月間における全校集会等の実施	338校 47.7%	167校 46.9%	7校 30.4%	11校 31.4%
毎月19日「食育の日」の保護者等への啓発	431校 60.9%	164校 46.1%	9校 39.1%	18校 51.4%
6月、11月の「彩の国学校給食月間」における全校集会等の取組	446校 63.0%	205校 57.6%	8校 34.8%	15校 42.9%
1月の「全国学校給食週間」における全校集会等の取組	618校 87.3%	242校 68.0%	5校 21.7%	19校 54.3%

【表3 養護教諭や栄養教諭・学校栄養職員による食に関する個別相談活動の実施について(平成29年度)】

取組内容	小学校	中学校	高等学校(定)	特別支援学校
児童生徒との個別相談活動	はい	558校 78.8%	262校 73.6%	20校 87.0%
	いいえ	150校 21.2%	94校 26.4%	3校 13.0%
保護者との個別相談活動	はい	656校 92.7%	307校 86.2%	18校 78.3%
	いいえ	52校 7.3%	49校 13.8%	5校 21.7%

「平成29年度学校健康教育実践状況調査(埼玉県教育委員会)」より

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12点、自由献立20点、合計32点の応募がありました。

課題献立部門は、「地場産物を取り入れた、ごはんを中心とした主食、主菜、副菜の献立」としました。地元で採れた野菜をふんだんに使った見た目にも鮮やかな「北本野菜のカラフルドライカレー」や、友好都市から生まれた「ふっかちゃんの絆やきとり」など、地域の特産物を上手に取り入れた作品が寄せられました。また、自由献立部門では、そうめんを衣にして栗のいかに見立てて揚げ

た「くりくりコロッケ」や、マスコットキャラクターの名前を料理名に入れた「ガーヤちゃんのこしがや鴨ネギ鍋」など、子どもたちの心をひきつける素晴らしい作品ばかりでした。

審査は、7月6日の第一次審査会(書類審査)を経て、7月24日に第二次審査会(調理実技審査)が行われました。

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。

平成30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30年7月24日

賞	チーム名
埼玉県教育委員会教育長賞	北本市立西小学校チーム
埼玉県学校給食会理事長賞	越谷市立第三学校給食センターチーム
埼玉県学校給食センター研究協議会会長賞	戸田市立学校給食センター栄養士チーム
埼玉県米消費拡大推進連絡協議会会長賞	深谷市立桜ヶ丘小学校チーム
協賛団体賞	埼玉県立東松山特別支援学校チーム
	さいたま市立馬宮東小学校チーム

【自由献立部門】

賞	チーム名
埼玉県教育委員会教育長賞	久喜市立栗橋小学校チーム
埼玉県学校給食研究会会長賞	吉川市立学校給食センターチーム
埼玉県学校給食センター研究会会長賞	春日部市立学校給食センターチーム
埼玉県学校給食牛乳協議会会長賞	さいたま市立さくら草特別支援学校チーム
協賛団体賞	宮代町教育委員会チーム
	幸手市立小中学校 学校栄養士会チーム

※表彰は、11月2日(金)「彩の国学校給食研究大会」において行われました。



坂戸市立千代田小学校 給食主任 湯浅 利美子

本校は、開校43年の学校である。児童数555名、特別支援学級2クラスを含む19学級の中規模校である。坂戸市内の中心にあり、校区には市役所や商業施設も多く、住宅に囲まれている。本市は全校が自校調理方式の給食である。地元の食材を活用し、毎日、安心・安全であたたかくおいしい給食をいただくことができている。食に関する様々な人や機関との連携を生かした取組を紹介する。

1 旬の食材のさやむき・皮むき体験

1年生はそらまめ、2年生はグリーンピース、3年生はとうもろこしの、さやむき・皮むきを行った。旬の食材に触れることで季節を感じ、調理前後の違いを学び、自然の恩恵や調理員さんへの感謝の心を育てている。

2 学校農園の活用

学習内容に合わせ、様々な農作物（なす、ピーマン、さつまいも等）を育てている。さつまいもは収穫後、給食に使用され、全児童が食べることができる。児童は育てる大変さと

収穫の喜びを感じ、食べ慣れないものや、苦手なものにも挑戦する児童が増えている。

3 食育の推進

坂戸市と女子栄養大学が作成した、「坂戸食育プログラム」を実施している。充実した朝食をとること、栄養バランスのよい食事のとり方、みんなで楽しく食事をとることを具体目標に、家庭科だけではなく道徳や学活、保健の学習等、他教科にわたって指導している。また、その際には栄養教諭、養護教諭と家庭科担当がチームを組み、授業の中で専門的見地から児童へ食育に関する知識を身につけさせる取組を行っている。

調理員さんに「ごちそうさまでした。」「おいしかったです。」と気持ちを伝える児童が見られ、残食も少ない。今後も、連携を生かした食育指導を進め、食のありがたみを感じる心豊かであたたかい児童を育てていきたい。



とうもろこしの皮むき体験



学校農園の活用 さつまいもの収穫



食育の推進 坂戸食育プログラム



食育の推進 坂戸食育プログラム

たのしい給食



寄居町立桜沢小学校2年 深田 留衣



寄居町立桜沢小学校2年 岸 琥珀



「おいしい きゅうしょく」 深谷市立幡羅小学校2年（※制作時1年） 柴崎 零



「しよっかんを はこんだよ」 深谷市立幡羅小学校3年（※制作時2年） 松島 悠太

本庄市立中央小学校 教諭 川野 典子

私が勤務していたデュッセルドルフは、ドイツ西部ライン川河畔に位置し、金融やファッションの中心地として知られています。日本企業の進出も盛んで、市内には約5千人の邦人が居住しています。日本総領事館があるインマーマン通りには日本食屋さんが立ち並び、お豆腐屋さんもあります。私も和食が恋しくなると、お寿司やうどんなどを食べに出かけました。(かなりお高いですが)

ドイツはキリスト教に関わる行事が多く、2月はカーニバルの季節です。デュッセルドルフはドイツのカーニバル3大都市の1つで、その盛り上がりようは半端ではありません。普段質実剛健でもの静かなドイツ人達が、カーニバルの時期だけは仕事そっちのけではじけまくり。「薔薇色の月曜日」と呼ばれるお祭りのクライマックスの日には、趣向を凝らした仮装に身を包み、大きな山車に乗って歌ったり踊ったりしながら街を練り歩き、お菓子を観客にばらまきます。カーニバルの合い言葉は「ヘラーウ」です。私も日本人学校の子供たちと一緒にカーニバルに参加し、「ヘラーウ」と叫びながらパレードしました。カーニバルの時期に店頭にたくさん並ぶお菓子があります。ベルリナーと呼ばれる丸い揚げパンです。カー

ニバルは復活祭前の断食期間に備えてたっぷり食べておこう、ということから始まった行事だそうです。断食前にお肉をたくさん食べて腹ごしらえするために、多くの家畜を食肉にしました。その際とれたラードを利用して揚げ菓子をつくるようになったようです。プレーンのベルリナーは揚げパンの中に甘酸っぱいベリージャムが入っていて、表面に粉砂糖がかかっています。カーニバルの時期にはチョコレートやアイシングでトッピングしたかわいらしいものが登場します。

この時期デュッセルドルフの人々は好みの仮装をして、ベルリナーを食べながら、カーニバルの華やかな雰囲気を楽しみます。



子供たちと一緒に仮装パレード



山車の上からお菓子が振り撒かれる



カーニバルの時期に売られる様々なベルリナー



蓮田市立蓮田中央小学校 栄養教諭 大八木 久美子

蓮田市は、都心から40キロメートルの圏内に位置し、通勤・通学等の交通に便利な一方、元荒川や黒浜沼などの豊かな自然環境に恵まれた街です。

市内の小学校8校・中学校5校すべてが自校調理の給食を実施しております。全校で市農政課と連携し、地場産野菜をはじめ、特産品の梨や蓮田産大豆でつくった「はなみずきみそ」を献立に取り入れています。梨を使ったメニューには、ありの実カレー、ありの実チキンソテーなどがあります。フルーティーな味わいがよく合い好評です。また、はなみずきみそは、みそ汁に使うだけでなく、蒸しパンやドレッシングとして、児童・生徒に親しまれているメニューとなっています。そして、蓮田市の郷土

料理でもある呉汁も給食の献立として提供しています。

今回は、はなみずきみそを使った「はなみずきみそ蒸しパン」を紹介します。みその風味が生かされた蒸しパンでとても食べやすくなっています。今後も新しいレシピの開発に取り組んでいきたいと思っています。

蓮田市では、2003年から「健康はすだ21」による、市民参加型の健康づくりを推進しています。さらに2014

年には「健康はすだ21(第2次)」を策定し、現在、最終年度の目標達成に向けて計画の見直しを行っているところです。私たち学校栄養士も学校での食育を地域と一体となって推進していくことが課題となっています。児童・生徒に地域への愛着や郷土の食文化の理解が深められるよう、献立を工夫し、より一層の地場産物の活用に取り組んでいきたいと思っています。



鶏南蛮うどん 牛乳 はなみずきみそ蒸しパン 白菜とほうれん草のサラダ



楽しかったさつまいも掘り。給食の呉汁に入れておいしくいただきました。

作り方

はなみずきみそ蒸しパン

- 1 小麦粉とベーキングパウダーは、混ぜ合わせてふるっておく。
- 2 みそ、砂糖を混ぜる。その中に牛乳を少しずつ加えてさらに混ぜ合わせておく。
- 3 1に溶いた卵を加え、混ぜ合わせる。
- 4 3に1を加え、だまにならないようによく混ぜ合わせる。
- 5 紙カップに入れて、蒸気が上がった釜で十分に蒸す。

●材料分量【1人分】

- ・小麦粉20g ・ベーキングパウダー0.8g
- ・はなみずきみそ3g ・砂糖6g ・牛乳15g
- ・鶏卵10g ・紙カップ1枚

秩父市立影森小学校 栄養主任 林 宏子

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。家庭や地域の方のたくさんのご協力をいただきながら様々な活動を行っています。また、給食や食にとっても興味をもっている児童が多く、食育の取り組みを積極的に行っています。

秩父市では季節ごとに地域で採れた食材や郷土料理を積極的に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。11月には大田地区で採れた新米を使用しました。

学校農園では、きゅうりやじゃがいも、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6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ことで、とても喜んで食べてくれます。

食育の取り組みでは、給食委員会の活動とともに毎日行っています。放送係では、毎日給食時の放送で、その日の献立名と食材や献立に関係したクイズを出題しています。食材の旬や栄養・郷土料理や世界の料理についてなど様々なことを知る機会になっています。残食係は、週に2回給食終了後に下膳された食缶の重さを量ります。毎月の集計結果を給食時の放送で発表するとクラスからは歓声が上がリ、「のこさず食べよう」という意識を高める効果を上げています。

授業では3年生の「おまんじゅう作り」、4年生の「郷土料理作り」に、家庭・地域の方にご協力いただき、郷土の歴史や文化を、調理実習を通して知ることができます。

1月に毎年全校で行っている「給食員さんありがとうの会」では、給食員さんからのお話や児童の感謝の作文など、給食を作ってください方へ感謝の気持ちを伝えあうことができる良い機会となっています。

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。



学校農園（芋掘り）



委員会活動



まんじゅう作り



ありがとうの会



食品豆知識

人参

JA全農さいたま 園芸販売部直販企画課 野菜ソムリエ 岡林 慶

■人参の歴史

人参の原産地はアフガニスタンですが、そこから東西でそれぞれ発達し、現在の西洋人参と東洋人参に分かれました。日本のスーパーでよく見かける短いものが西洋人参、おせち料理等に使われる細長い金時人参等が東洋人参です。日本へは江戸時代に入ってきたと言われています。

■埼玉県の人参

人参は全国広く栽培されており北海道が出荷量ナンバーワンです。埼玉県は生産量が約25,000トンで、2014年時点では全国第10位となっています。所沢市をはじめとした県南地区を中心に生産されています。県内の栽培は11月～3月に収穫する秋冬人参と、5～6月に収穫する春人参に大きく分けられます。栽培されている品種は、色合いがよく、やや短めで太りのよいものが選ばれており、「彩誉」「向陽二号」「愛紅」等が主流です。

■人参の栽培

人参は播種後には適度な水分がないと発芽せず、成長期には土壌水分が多いとなかなか根が伸びないと、圃場の水分管理には気をつかう野菜であったりもします。上手に人参を栽培するには、水分管理の他にも、深く畑を耕し、施肥・病虫害予防・土寄せ等、農家の努力がたくさんあります。

■食べ方と栄養素

カレーや筑前煮のような煮物にする他、生で野菜スティック

ク、千切りにしてきんぴらにしても美味しくいただけます。甘みの強い野菜でもあり、ジュースやケーキに入れることもあります。皮のすぐ内側に栄養が多いので、皮は残したままか薄く剥く程度が理想的です。

また、人参は葉の部分も炒め物やおひたしにして食べることができます。他の葉物にはない爽やかな香りがするので、葉付きの人参を見かけたらぜひ召し上がってみてください。

人参のオレンジ色はβカロテンという成分で、これは食べられた後に体内でビタミンAに変化します。ビタミンAは脂溶性なので、油で炒めたり、油分を含んだドレッシングで和えたりすると、効率的に吸収できます。ちなみに東洋人参にはβカロテンはほとんどないのですが、代わりにリコピンが多く含まれています。

その他にも、食物繊維・ビタミンB・ビタミンC・鉄分等、体に良い栄養素がたくさん含まれる緑黄色野菜です。



「ふるさとの味いただきます」で大人気 つみっこ



ふるさとの味伝承士（皆野町）
阿左美敏子

つみっこは主に寒い冬の夕食に作られています。忙しい時の食事として、季節の野菜をたくさん使って手早く作れる料理です。

小麦粉を棒状に練ったものを指でつまんでちぎり入れることから「つみっこ」と呼んでいます。秩父地方では別名「すいとん」「とっちゃんげ」とも呼ばれます。

つみっこ作りのコツは「小麦粉の団子の固さ」です。固さは自分好みで、水を多めに入れた場合はスプーンで鍋に落とし、水が少なく固めなら箸でつまんだり、指でちぎって鍋に入れます。

皆野町の公民館では「ふるさとの味講座」を年6回、「手作りの味」講座を年4回行っており、私も指導者として参加しています。「つみっこ」、「手打ちそば」、「手作り味噌」、「つとっこ」、「のごんぼうもち」、「もろこしまんじゅう」、「梅ジャム」、「柚子ジャム」等々、ふるさとの味、手作りの味を毎回参加者の皆様に喜んでもらっています。



また、町内の小学校で3年生の3学期に行われる「初めての料理教室ふるさとの味いただきます」にも関わっています。「つみっこ」は、この「ふるさとの味いただきます」のメニューで児童に大人気の一品です。

作り方(4人分)

- 1 ジャガイモ、里芋は一口大に切る。
- 2 しいたけ、油揚げは千切りにし、人参、大根はいちょう切り、白菜は2cm位、長ねぎは斜め切りにする。
- 3 鍋に油を入れ、大根、人参、芋類を炒める。
- 4 軽く炒めたら、だし汁、味噌または醤油を加えて煮込む。
- 5 小麦粉と水を合わせて良くこねる。手水を付けながら生地を引っ張ってつまみながら鍋に入れる。（水を多めに入れてこねた場合はスプーンで）
- 6 長ネギ、しいたけ、白菜を入れて一煮たちさせ、味噌または醤油で味を調えて出来上がりです。

●材料

小麦粉	200g	じゃがいも	2ケ
水	150cc	人参	1ケ
味噌または醤油	40cc	長ネギ(中)	2本
だし汁	1.5L	大根	1/4本
油	少々	白菜(中)	1/4ケ
油揚げ	1枚	里芋	5ケ
しいたけ(大)	3ケ		

アイディアメニュー

「冷凍さつまいもダイス皮なし」を使って ～さつまいもと大豆のサラダ～

県立春日部特別支援学校 栄養技師 阿部 和香子

給食に使用する食材はできるだけ国産、地場産の食材を使うように心がけています。

今回は秋においしい鹿児島県産のさつまいもを使用したメニューです。旬野菜を中心にたくさんの食物繊維を摂取してもらえよう出しました。さつまいもの甘みを楽しんでもらうために、和風ベースのさっぱりしたドレッシングで和えました。

黄色、白、赤、緑と彩りが良く、「きれいな色だね。おいしいね。」とたくさん食べてくれました。

苦手とされるさつまいもの皮が取り除かれていたので、子どもたちにはとても食べやすかったようです。

また、形も「小さなさいころ形状でかわいいね。」と子どもたちに好評でした。

●材料分量【1人分】

冷凍さつまいもダイス皮なし	35g	塩	0.2g
大豆ドライパック	12g	三温糖	1g
金時豆ドライパック	10g	からし粉	0.04g
ブロッコリー	30g	醤油	1g
酢	2g		

作り方

- 1 さつまいも、大豆、金時豆は蒸し保冷する。
- 2 ブロッコリーは茹で冷却保冷する。
- 3 調味料を合わせ加熱し冷ましておく。
- 4 野菜と調味料を和え配缶する。



食 材 紹 介

桃の節句の行事食に加え、「ひし餅」「祝大福」「桜餅」をご用意しました。

ひなあられ

2/4(月)締切

10g



5種類の味(しょうゆ味・甘口味・えび味・青のり味・マヨネーズ味)をバランスよくミックスし、絶妙な美味しさを出したあられです。

- 主原料/国産もち米及び米、マヨネーズ、砂糖、醤油等
- アレルゲン物質/卵、エビ、大豆、りんご

化学調味料不使用

ひなあられつどい

2/4(月)締切

5g



12g



うるち米をパフ状にしたベースに野菜のパウダーで色付け・味付けをしています。4種類の味(カボチャ・ほうれん草・トマト・パプリカ味) バランス良く組み合わせました。もち米あられと比べ、全体的に軟らかい食感になっています。

- 主原料/国内産米、カボチャ・ほうれん草・トマト・パプリカ
- アレルゲン物質フリー

添加物フリー

ひな菓子

2/6(水)締切

(小)
1.5g



(大)
5g



うるち米に砂糖をかためたむかしながらのポン菓子です。ピンク・緑・黄の色合いが春らしいひな菓子です。

- 主原料/うるち米、砂糖
- アレルゲン物質フリー

添加物フリー

自然解凍で
お召し上がり
ください。



- 3月使用
2/12(火)締切
- 4月使用
3/20(水)締切

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。
(アレルゲン物質・大豆)

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。
(アレルゲン物質フリー)

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。
(アレルゲン物質・大豆)

3 学期キャンペーン製品のお知らせ

野菜ミックスボール (1kg)

にんじん、ほうれん草、コーンを配合した三食のフィッシュボールです。煮込み、スープ類の献立に合い、アレルゲン物質27品目不使用です。



北の味噌 (2kg)

厳選した味噌とガラスープや香辛野菜等を独自の製法で配合した、濃厚で飽きのこない本格派味噌ラーメンスープの素です。(約8倍希釈でご使用ください。)



たもぎ茸 (固形1kg)

歯切れ、口あたりがよく、熱を加えてもボリュームを損ないません。栄養価も他のキノコ類より、栄養価が高く、様々な献立に合います。



編集 後記

新年あけましておめでとうございます。

本会の事業も関係者の方々のご理解とご協力により、予定どおり順調に進んでおります。

今年4月30日には約30年続いた平成も終わり、5月1日から新元号へ変わる大きな節目の年になります。

これからも、皆様からのさらなるご支援をいただきながら、食材の安全・安心の確保と安定供給に努めるとともに、食育の推進に寄与してまいりたいと存じますので、本年も引き続きご支援を賜りますようお願い申し上げます。