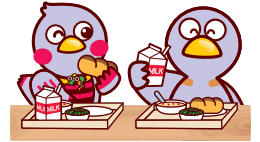


# おいしいね



埼玉県のマスコット  
「コバトン&さいたまっち」



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>

## Menu

- 02 巻頭言
- 03 県保健体育課から  
給食会事業
- 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

## 新たな時代に向けて



(公財) 埼玉県学校給食会 理事長  
新井 彰

日ごろ、埼玉県学校給食会の各種事業や取組に、格別なるご理解、ご支援をいただき、誠にありがとうございます。

今回の本誌が「平成」最後の発刊となり、次の9月号は「新しい元号」(新元号は本号発刊の4月に公表)になって、初めての刊行になります。皆様には、今後とも本誌のご愛読をよろしくお願いいたします。

また、「新しい元号」の時代になって、早速、明るい希望を感じさせてくれます「ラグビーワールドカップ熊谷大会」が、いよいよ開催されます。本会では昨年からの給食で大会を盛り上げようと「ラグビーボール型」のパンや包装を工夫した彩の国納豆、のり、醤油、ふりかけなどを提供しております。

加えて、来年はオリンピック・パラリンピック大会が開催され、埼玉県でも複数の競技が開催されます。この大会に向けても、給食を通じて、今から何か応援できるものはないか、いろいろな面で制約がある中で、あれこれと考えているところです。

本県では大きなスポーツイベントが続きますが、これらの大会と「給食」とが重なって、子供たちの「郷土埼玉」へのよき思い出になってくれればと願っております。



【ラグビーワールドカップ応援食材】

さて、本会では、新しい時代になりましても、子供たちに喜んでもらえるよう、「安全・安心」で、地場産物などを利用した美味しい食材の「安定供給」及び食育を推進される皆様の「支援」に一層努めて参ります。

例えば、「安全・安心」につきましては、昨年の「食品衛生法」の改正により、「HACCP」を踏まえまして、「工場審査」や「衛生講習会」などを見直し、これまで以上に食材の安全性を高めていきたいと考えております。

また、改正された「学校給食摂取基準」に対応するため「減塩パン」の供給など、給食環境の変化に、積極的に対応して参ります。

さらに、「安定供給」のリスクを考えて、アレルギー特定原料等27品目を使用していない「救給カレー」を、「給食の緊急時」の際の代替食として確保することといたしました。



一方、昨今の「異常気象」や「自然災害」などによる農作物への影響や、後継者不足による廃業や施設機械の改修・更新の問題など、少子化が進む中であって、本会の委託加工工場等にとりましても、非常に厳しい経営環境でございます。

このように、本会を取り巻く状況には厳しいものもありますが、埼玉の子供たちの健やかな成長のために、「公益財団法人」としての「学校給食会」の原点に立ち返りながら、一つ一つ課題に取り組んで、「安全・安心」な食材の「安定供給」に努めて参ります。

本会職員一同、平成に続き次の時代も平らかな年になりますことを願いながら、皆様には、これまでと変わらないご支援とご協力を賜りますよう心からお願い申し上げます。

県では、学校給食における食物アレルギー対応の現状を明らかにし、今後の対応の推進のための基礎資料とすることを目的として、「学校給食における食物アレルギー対応実施状況調査」を実施しました。結果は次のとおりです。

- 1 調査時期 平成30年5月1日現在
- 2 調査対象
  - (1) 完全給食及びミルク給食を実施する公立小中高（定時制課程）及び特別支援学校
  - (2) 市町村教育委員会
- 3 結果
 

食物アレルギーのある児童生徒は、ほぼすべての学校に在籍しています。

表1 食物アレルギーがある児童生徒数・学校数

	調査対象		食物アレルギーのある児童生徒数			
	学校数(校)	児童生徒数(人)	学校数(校)	割合(%)	児童生徒数(人)	割合(%)
小学校	809	370,010	803	99.3	20,545	5.6
中学校	413	177,291	410	99.3	10,605	6.0
特別支援学校	37	7,268	37	100.0	340	4.7
高等学校(夜間定時制)	22	1,901	19	86.4	96	5.0
合計	1,281	556,470	1,269	99.1	31,586	5.7

また、食物アレルギーのある児童生徒数、アドレナリン自己注射薬(エピペン®)を学校に持参している児童生徒数は、増加の傾向にあります。

学校給食で食物アレルギー対応を行っている児童生徒の93.0%が、「学校生活管理 指導表(アレルギー疾患用)」を提出しています。

県では、平成31年度も引き続き、教職員を対象とした食物アレルギー・アナフィラキシー対応研修を開催するほか、食物アレルギー対応に関する調査、食物アレルギー発症事例の把握等、食物アレルギーのある児童生徒に対して、適切な対応が図れるよう取組んでいきます。

表2 学校にアドレナリン自己注射薬(エピペン®)を持参している児童生徒数・学校数

	学校数(校)	割合(%)	児童生徒数(人)	割合(%)
小学校	569	70.9	1,475	7.2
中学校	247	60.2	462	4.4
特別支援学校	1	5.3	1	1.0
高等学校(夜間定時制)	22	59.5	34	10.0
合計	839	66.1	1,972	6.2

\*割合は、食物アレルギーのある児童生徒が在籍する学校数、児童生徒数を母数とした。

図1 食物アレルギーのある児童生徒数の割合の推移

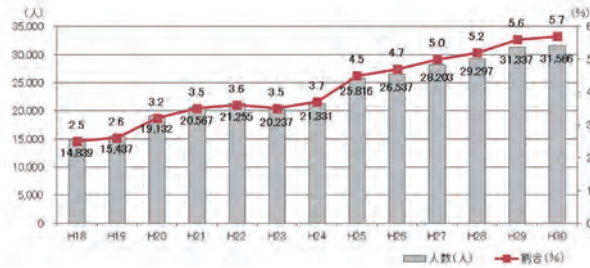


図2 学校にアドレナリン自己注射薬(エピペン®)を持参している児童生徒の割合の推移

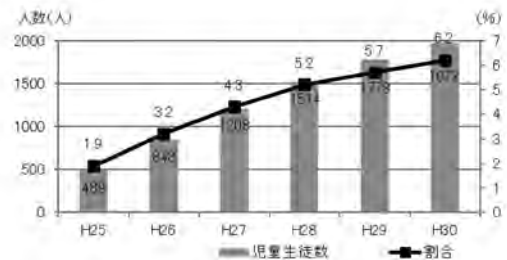


表3 学校給食で食物アレルギー対応を行っている児童生徒数と学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の提出状況

	学校給食で対応している学校数	学校給食で対応している児童生徒数(人)	指導表を提出した児童生徒数(人)	指導表の提出者の割合(%)
小学校	809	8,608	8,105	94.2
中学校	413	2,663	2,383	89.5
特別支援学校	37	262	256	97.7
高等学校(夜間定時制)	22	30	9	30.0
合計	1,281	11,563	10,753	93.0

\*表中では、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を「指導表」と表記した。

## 給食会事業

# 2019年度主要事業

給食会では、学校給食用食材の安全確保と安定供給に関する事業、学校給食の普及充実及び学校における食育推進の支援に関する事業を行っています。そのうち、主な事業について御案内します。

### ○パン品質審査会・抜取調査、めん品質審査会

- ① 指定工場の製造したパンを審査し、規格の統一と品質の向上を図る。また、品質、及び衛生管理が優秀な指定工場と優良な従業員の表彰を行う。
- ② 指定工場の製造しためんを審査し、品質の向上を図る。また、献立の多様化を図るため、めんを試食及び献立例の提供を行う。



### ○学校給食用食品検査技術講習会

学校給食用食材の品質、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、学校栄養職員、学校給食センター職員等を対象に開催する。



### ○学校給食教室

学校給食の意義・役割や学校給食用食材及び家庭における食の重要性について、保護者のより一層の理解を図り家庭とも連携した食育を支援するため、講習と調理実習を行う。



その他、事業の詳細な内容等につきましては、別途、御案内させていただきます。

越谷市立東越谷小学校 給食主任 横川 まゆみ

本校の学校教育目標は、「考える子 ・ 助け合う子 ・ たくましい子」、目指す学校像は、「生きる力を育てる『学び合い』のある学校」です。学校給食目標は、「学級における望ましい人間関係を基盤とし、児童の心身の健康を増進し、健全な生活態度の育成を図る。」と設定しています。

### 1 安全に配慮した運搬の工夫

本校は、校舎が第一校舎と第二校舎に分かれています。それぞれの校舎で、1階に特別支援学級、2階に低学年、3階に中学年と高学年の教室が配置されています。給食ホールは教室とは別棟で、エレベーターもありません。そのため、食缶等の運搬について、安全に配慮するための細かな注意点を定めて、周知徹底をしています。食缶を運ぶ児童が交差しないような通行の仕方や、給食ホールへの教職員の引率をしっかりと行っています。

### 2 食物アレルギーの対応の取り組み

#### <食物アレルギーの対応研修>

毎年度、給食が始まる前、4月の早い段階で、全職員による対応児童の確認と、エピペン®の使い方の研修を行っています。エピペン®の保管場所や、担任出張の際の引継ぎについても確認しています。全職員の意識が高まり、担任教諭だけではなく学校全体で対応していくことができます。

#### <毎月の対応の実際>

アレルギーの対応のある場合は、毎月下旬に各担任から詳しい献立表や盛り付け表を保護者へお渡ししています。詳しい献立表には、それぞれの献立に使われている食材が記載されています。各家庭で、詳しい献立表と盛り付け表を照らし合わせていただき、食べられないものや対応食のある日にチェックをいれていただきます。保護者の希望に応じて、学

校で栄養教諭・養護教諭と共にチェックを行う場合もあります。チェックの入った盛り付け表は、教室に掲示します。担任が不在の時にもすぐに確認できるように、各教室で掲示場所を統一しています。また、特にアレルギー症状が重い場合や、エピペン®を預かっている児童については、同じ盛り付け表を職員室にも掲示し、全職員で注意する体制をとっています。

#### <その他の工夫や成果>

本校では、全学年での縦割り遊びの活動、「東っ子わくわくランド」の取り組みの一つとして、年一回の「縦割り給食」を実施しています。児童にとって楽しい活動であるため、アレルギー対応のある児童も安心して楽しめるように、様々な工夫をしています。まず、児童の移動先一覧の作成です。アレルギー対応のある児童がどのクラスで食事をするのか、全職員で確認しています。また、重篤な反応の可能性の高い児童の移動先クラスへは、職員室から教員を複数配置し、普段以上に気をつけて様子を見るようにしています。

また、生活科・家庭科等で食べ物を扱う場合には、事前に保護者と連絡を取り、扱う食材について確認します。どの活動も、児童にとって楽しい活動であるため、最後まで楽しく安全に行えるように、十分に配慮することが大切だと考えています。

宿泊行事を含む校外学習の食事においても、事前に提供される食事の成分表を保護者にお渡しして相談・確認し、当日は担任をはじめとした教員がそばにつくことで、安全を確認しながら食事をとるといった体制を整えています。

毎日の給食、そして、食事を伴う様々な行事などは、子供たちにとって大切な時間です。安心・安全に、楽しい時間を過ごせるように、今後も努力を続けてまいりたいと考えています。



給食ホールでの様子



エピペン®研修

対応を書き込んで  
いただいた盛り付け表

縦割り給食

## たのしい給食

本庄市立中央小学校 6年  
すぎたともや  
杉田知也本庄市立中央小学校 3年  
むらかみここみ  
村上心々弥上里町立上里東小学校 6年  
うちだゆうし  
内田侑志上里町立上里東小学校 3年  
ほりうちたいが  
堀内大我

川島町立中山小学校 教諭 菅原 千絵

日本の反対側に位置する南米大陸。太平洋側に面し、アンデス山脈をのぞむ細長い国チリは、イースター島やパタゴニアなど豊かな自然に囲まれた国です。

チリは食材の宝庫です。新鮮な海産物（サーモン、ウニ、カキなど）が味わえます。日本にも輸出しています。野菜や果物は、スーパーだけでなく、フェリア（青空市場）でも手に入れることができます。ツナというサボテンの実や、ビタミンCたっぷりのパッションフルーツなど、珍しいフルーツもありました。

チリワインも有名でカルメネーレというヨーロッパでは絶滅した葡萄から作られたワインがあります。日本にも流通していますが、チリでは上質のワインを安価で味わうことができ、種類も豊富です。

先住民が食べていたとうもろこし料理もあります。ゆで卵や肉、オリーブ、たまねぎなどの具にとうもろこしのペーストをかけてオーブンで焼いた**パステル・デ・チョコクロ**や、とうもろこしをつぶしてたまねぎやスパイスと煮た**ウミータ**というチリの伝統料理があります。

**カスエラ**というチリ版のポトフのようなスープ料理も

美味しいです。とうもろこしやじゃがいも、にんじん、牛肉、玉ねぎをコトコトと煮込んで作られたスープです。

**エンパナーダ**は、具材をパイ生地で包んで焼いたパイ料理です。シンプルな料理ですが、素材の美味しさが詰まっています。パイに包む具材も様々で、挽肉をメインとする地方もあれば魚介類メインの地方もあります。

今回このような機会をいただき、チリの食について振り返りながら、かけがえのない時間を思い出しました。食事と共に、青空の下のさわやかな陽気、スケールの大きな自然の中で過ごした時間や仲間たちは私の人生の宝物です。



パステル・デ・チョコクロ



ウミータ



カスエラ



エンパナーダ



埼玉県立狭山特別支援学校（前所属校） 栄養技師 兵頭 佑佳

狭山市は東京都心より40キロメートル圏の県南西部に位置し、武蔵野台地の緑と入間川の恵みを受ける自然豊かな都市です。市内には、今もなお雑木林が点在し、北方に栃木県日光・那須、西方に埼玉県秩父の各連山、西南方には、はるかに遠く富士山を望むことができます。

本校は、知的障害のある児童生徒を対象とした、小学部と中学部からなる特別支援学校です。児童生徒は障害の特性上、ある特定の食材を好む傾向があり、食の幅が広くありません。また、全体的に魚よりも肉、和食よりも洋食、そしてスナック菓子やファーストフードを好む傾向があります。学校では、児童生徒の食の幅を広げるため、狭山市産の野菜や市の特産品を取り入れた郷土への愛着を深める給食、化学調味料を一切使用しない、天然だしを使った「味覚」を育てる給食、和食の良さを再

認識できる給食の工夫に日々努めています。

嬉しいことに、何度か狭山茶を使ったメニューは御紹介いただいているので、今回は「食育の日」に合わせて実施した和食献立から、赤魚を使った「魚の煮つけ」を紹介いたします。臭みや骨から、魚を苦手とする児童生徒が多い学校ですが、この煮魚は毎回ほぼ完食してくれます。また、コンベクションオーブンを使って煮るため、煮崩れの心配もありません。赤魚に限らず、いろいろな魚でアレンジしても美味しく作れるので、季節によって様々な煮つけを提供しています。ぜひ、いろいろなお魚でお試してください。今後も、苦手な食材でも食べやすい工夫と研究を重ね、児童生徒が偏食を克服し、「自信」につながる給食の提供に努めていきたいです。



献立例【ごはん・牛乳・赤魚の煮つけ・三色ごま和え・あさりたまごのすまし汁】

## 作り方

## 魚の煮つけ

- 1 しょうがはよく洗い、薄切りにする。
- 2 ホテルパンにあかうおを並べ、薄切りにしたしょうが、調味液（★）を入れる。
- 3 切り込みを入れたクッキングシートをかぶせて落とし蓋にし、コンビモード160℃で20分加熱する。

## ●材料・分量【中学生1人分】

- あかうお切身 60g ★こいくちしょうゆ 7.5g  
 ★清酒 5g ★本みりん 1g ★三温糖 1g  
 ★昆布だし 20g しょうが 1g

# ゆずをゆずっていただいて

越生町立越生小学校 栄養教諭 小林 洋介

越生町は、ゆずの栽培が盛んで、収穫量、出荷量はともに関東一を誇っています。また、香りの高さ、果肉の厚さが特徴で市場でも高い評価を得ています。

その越生自慢のゆずを子ども達にもっと親しんでもらえたらと考え、給食で食べやすいように味付けを工夫し様々なゆず料理を提供しています。

給食で使用するゆずは、お店から購入した越生産のゆずの他に、給食だよりで、ゆずをゆずってくださいと募集し、保護者や地域の方が提供して下さったものも使用しています。

ゆずをゆずっていただいたことがきっかけで、地元の柚子園の神山柚子園さんとなりがりができました。神山柚子園さんでは、ゆずをゆず粉に加工して出荷しています。初めて柚子園に見学に行ったとき、300本ほどあるゆずの木が収穫を迎え、一面黄色に実ったゆずの香りで別世界に来たようでした。

この感動を子ども達にもさせてあげられないかと、神山柚子園さんに子ども達の社会科見学をお願いしたところ快く引き受けてくださり、翌年から柚子園の見学が実現しました。

柚子園見学の目玉は、ゆずの丸かじりです。すっぱくて子どもは食べられないのでは？と思っていましたが、ゆずの酸味が苦手な子どもも、この時ばかりは丸かじりできます。見学の最後には、ご厚意で福みかん狩りもさせてもらっています。初めての体験ですが、どの子も目がとても輝いています。

子ども達にとって食育で何より大切なことは、食の楽しさを体感させることだと思います。みんなで楽しい時間を共有することがなよりの食育です。

いい機会を作ってくださった神山柚子園さんには感謝の気

持ちでいっぱいです。

これからも人と人とのつながりを大切に、子ども達に、食の楽しさを知ってもらえるよう様々な取り組みをしていきたいと考えています。

越生町にお越しの際は、越生自慢のゆずを是非味わってみてください。



給食だより (11月)



ゆずの収穫の様子



柚子園の見学



ゆずの丸かじり



質問タイム



## 食品豆知識

### かぶ

JA全農さいたま 園芸販売部直販企画課 市川 美樹

#### ■かぶの歴史

かぶはアフガニスタン周辺か地中海沿岸の南ヨーロッパ地域が原産地といわれています。ヨーロッパで紀元前から栽培され、今では世界中の温帯地域で広く栽培されます。日本には、弥生時代に大陸から伝わったといわれており、現在は「聖護院かぶ」「温海かぶ」「日野菜かぶ」等、多くの地方品種が成立し、世界的にみても品種発達の重要な中心地となっています。実は葉っぱを食べる野沢菜もかぶの仲間だったりもします。

日本では古くから春の七草のひとつ「すずな」としても有名ですね。

#### ■栄養&機能性

主に食用とされる部分は、実は根ではなく「胚軸」と言います。本来の根は杯軸の下に細長く伸びているところです。胚軸にはだいこん同様、消化を促進するアミラーゼが豊富に含まれています。また、体の発達や造血に欠かせない栄養素である葉酸も多く含まれ、特に胎児の正常な発育に重要な役割を担っています。葉にはカロテンのほか、糖質の代謝に関わるビタミンB<sub>1</sub>、脂質の代謝に関わるB<sub>2</sub>、皮膚の健康を保ち風邪の予防にもつながるとされるビタミンCも多く含まれています。

#### ■鮮度の見分け方

- ・葉にピンとハリがあり、胚軸が丸く整っているもの
- ・肌のきめが細かくツヤがあり、ひびのないもの
- ・茎の付け根が淡い緑色のもの
- ・育ちすぎているものはスジが硬く、ス入りの場合もあるもの

で注意

#### ■保存方法

家庭では、葉を切り落とし、ビニール袋かラップに包んで野菜室に保存しましょう。葉はしなびやすいため当日の調理がよいですが、硬めの塩ゆでをして水気を切り、小分けに冷凍保存することも可能です。

#### ■調理ポイント

胚軸は消化酵素をたくさん含みますが、消化酵素は熱に弱いので、煮物などの加熱調理だけでなく浅漬けやサラダとして生で利用するのもおすすめです。特に小ぶりのものがサラダや漬物に向きます。大ぶりのものは加熱をした際に甘みを感じるため煮物に向きます。皮を厚くむいて煮ると、白く美しく仕上がります。むいた皮はきんぴらや浅漬けにするといでしょう。

葉には緑黄色野菜に匹敵するほどカロテンが多く、ビタミンCなども豊富に含まれているので、捨てずに調理しましょう。ゆでてから冷凍保存すると、汁物の青み等に活用できます。冷凍のまま調理できるので便利です。





ふるさとの味伝承士（美里町）  
小林 弥千代

「よもぎもち」は、よもぎの新芽を使うことで春の香りを感じられるおやつです。春先から初夏のおやつとして食べられています。また、ひな祭りに食べる風習があります。

「よもぎもち」の生地には上新粉のみを使ったものと、上新粉と白玉粉を混ぜたものがあります。生地に砂糖を入れる作り方もありますが、私は歯切れのよい「よもぎもち」にするために、砂糖を使わず、上新粉だけで作ります。砂糖を使用しなくても、あんこだけで十分な甘味を感じられます。よもぎを茹でて冷凍保存しておけば、1年中「よもぎもち」を作ることができます。

今回はあんこを包むレシピを御紹介しますが、何もつけずに味わったり、あんこを生地の上に乗せたり、きな粉をまぶしたりと、材料や食べ方で様々な「よもぎもち」が楽しめます。

公民館活動で「よもぎもち作り」を教えた時には、「春が味わえる」と好評でした。

また、秋には地元の小学校の花咲祭りで「まんじゅう作り」、冬には食生活改善推進員と協力して、中学校で計3日間「うどん作り」など、ふるさとの味を次の世代にも伝えていきます。



#### ●材料【約20個分】

よもぎ	200g	) 1の材料
重曹	少々	
上新粉	500g	) 2の材料
熱湯	450~500cc	
あんこ	適量	

#### 作り方

##### 1 よもぎをゆでる

- ①よもぎは葉だけを摘んで、よく水洗いをする。
- ②鍋で沸かした熱湯に重曹を入れ、よもぎを入れて1~2分ゆでる。
- ③ゆで上がった後よく絞り、すり鉢に入れ、すりこぎでつぶす。

##### 2 よもぎもちの生地を作る

- ①ボウルに上新粉を入れ、熱湯を少しずつ注ぎながら手で混ぜ、耳たぶくらいの柔らかさにする。
- ②蒸し器に絞った布巾を敷き、①をちぎって平らにし、強火で約5分蒸す。
- ③蒸し上がった後、よもぎの入っているすり鉢に移し、全体が均一になるようによく練る。始めは熱いので、水で濡らしたすりこぎでつく。熱いうちによくつくると生地が滑らかになる。あら熱が取れたら手で練る。
- ④生地を45~50gくらいにちぎって丸く伸ばし、あんこを包めば出来上がりです。

## アイディアメニュー

## 乾燥ビーツを使って~ボルシチ~

吉見町学校給食センター 栄養教諭 山岸 美代子

吉見町学校給食センターの献立は、ミネストローネやジャーマンスープ、トックスープなどのスープ類でそれぞれの国の料理を表現してきました。ロシアのボルシチは、ビーツの入手が課題でしたが、今回、刻み乾燥ビーツが使えたことで本物に近い「ボルシチ」を出すことができました。

見た目にはトマトスープのような仕上がりとなっています。

ビーツは水で戻して使いましたが、赤色の発色もきれいに出ていました。酸味が心配でしたが、気になるほどではありませんでした。

主食の黒パンの甘さとの相性がよく、残食も少ない献立となりました。

#### ●材料分量【1人分】

豚小間肉（モモ）	15g	トマトピューレ	10g
じゃが芋	35g	ケチャップ	7g
人参	12g	コンソメ	1g
玉ねぎ	30g	にんにく	0.5g
キャベツ	20g	バター	0.5g
乾燥ビーツ	0.5g	塩	0.3g
セロリ	3g	こしょう	0.03g
ホールトマト缶	15g	生クリーム	2g

#### 作り方

- 1 バターでにんにくを炒め、豚肉を炒める。
- 2 セロリ、人参、玉ねぎを順に加えて炒める。
- 3 ②に水を加え、じゃが芋を入れて煮る。
- 4 キャベツ、水で戻したビーツを加え、煮る。
- 5 トマト缶、調味料を入れ味を調える。
- 6 生クリームを加える。



# 食 材 紹 介

平成30年度第2回食材委員会選定

## パンの食塩比率を減らしました

さる2月14日に平成30年度第2回食材委員会が開催され、学校給食用パンの原料配合の変更、一般食材5品が選定されました。

平成31年度第1学期からの新製品です。どうぞご利用ください。

### 学校給食用パンの原料配合の変更

学校給食用パンの配合比

- ・糖類が10%未満のパンは0.1ポイント減塩  
(製品名:食パン、コッペパン、揚げパン用米粉パン、米粉入り食パン、パインパン、ソフトフランスパン、セサミバーンズ、マーブル食パンココア)
  - ・糖類が10%以上のパンは0.2ポイント減塩  
(製品名:さきたまボール、ライスボール、子供パン、ぶどうパン、バターロール、たまごパン、チーズパン、ツイストパン、はちみつパン、フラワーロール)
  - ・食塩比率が1.5%以下のパンは現行のまま  
(製品名:さきたまロール、黒パン、スクールメロン、山型食パン、バターリングパン)
- ※今回の減塩については食塩配合比1.5%を下限値とします。

## 新規取扱食材

**一般食材** ノンオイルクリーミーフレンチドレッシング  
ノンオイルクリーミー胡麻ドレッシング



10ml /袋  
200ml /本  
300ml /本  
1L /本

食用油、化学調味料を無添加にしています。  
ノンオイルクリーミーフレンチドレッシングは、27品目ノンアレルギー製品です。

**一般食材** まるごと玄米(冷凍)



1kg /袋

埼玉県産玄米を団子状にしました。煮くずれしにくいので、煮込み料理にもご利用ください。



まるごと玄米のぼかぼか汁

**一般食材** 乾燥ビーツ(ダイスカット)



100g /袋

国産原料(ビーツ)を使用しています。(戻り率約5倍)ボルシチなどの素材の他、ゼリー、白玉などの色付けにもご利用ください。



ボルシチ

**一般食材** 埼玉県産桂木ゆずゼリー(冷凍)



40g /個

埼玉県産桂木ゆず果汁を使用しています。ほんのり甘く、すっきりとした味わいで、様々な献立のデザートに合います。

## 編集後記

平成30年度の事業も順調に終了し、新年度を迎えることができました。ご協力いただきました関係者の皆様には、心より感謝申し上げます。

この時期、人事異動などの慌たしさに加え、来月の新元号への変更に伴う準備も加わり、何かと多忙な日々を送られている学校等も多いかと思えます。平成という時代が終わるのを寂しく感じるとともに、新しい時代のスタートに期待を膨らませている方も多いのではないのでしょうか。

本会では、今後もより一層学校給食の充実発展につながるよう、職員一同新たな気持ちで取り組んで参りたいと存じますので、本年度も引き続きご支援・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。