



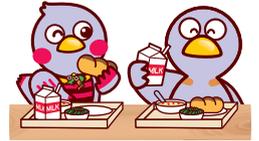
学校給食埼玉



2019.09.01

No.179

おいしいね



埼玉県マスコット
「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／アイデアメニュー
- 08 食材紹介

食べる楽しみ

県立熊谷高等学校
ラグビー部 監督 **横田 典之**



「明日は何を食べようか?」「あの場所はあれが美味しいと有名だ」ととにかく食べることに目のない私はラグビーの試合や合宿や遠征に行くといつもそんなことを考えています。

小学生の頃、両親が共働きだった私は毎日学校が終わると祖父母の家に帰宅しランドセルを放り投げて遊びまくっていました。お腹がすいてもほとんど買い食いはずに祖父母の家で祖父と時代劇を見ながらお茶を飲んで煎餅をかじったり、祖母がむいてくれたりんごを食べたりしていました。夜になると仕事を終えた母が迎えに来て自宅に帰るとい生活を送っていました。母はどんなに忙しくても毎日一生懸命夕飯の準備をしてくれていました。育ち盛りの私は本当によく食べました。成長期まっただ中にいた私は中学3年間で30cm身長が伸びました。当時、成長痛が酷かった私に母は毎日豆腐屋に立ち寄り100%天然の「豆乳」を買って帰ってきてどこから聞いてきたのか「成長痛には豆乳が良いらしい」と言って私に無理矢理飲ませました。現在店頭と並んでいる豆乳と違って純度100%の豆乳500mLはとても不味くて鼻をつまんで一気に行かないととても飲めるものではありませんでした。「牛乳も良いらしい」と豆乳500mLの他に牛乳も一日2L飲みました。おかげで大変丈夫な身体になりましたが、当時の私には手強いルーティンでした。

現在では成長や勉強・運動のパフォーマンス向上のために「食育」という考え方が当たり前になっています。平素ラグビー部の監督を務める私も選手や保護者に「人間の身体は食べたもので作られる。しっかり食べるように」としつこいくらいに言っています。

ちなみに現在ラグビー部員が食べている一日の食事はこんな感じです。まず朝食を食べる、2~3Lのタップにおにぎりやサンドイッチ、普通の弁当も一緒に詰めてもらう。学校に着いたらおにぎりを1つ。以降休み時間ごとにおにぎりやサラダチキン等の補食を食べる。昼にはお弁当を食べる。この時点ではまだおにぎりや補食が残っている状態。練習前に補食を食べて練習。練習後にプロテイン摂取。プラス持参したお弁当箱の中身を全て食べ終えて帰宅(残って勉強するものもあります)帰宅後は夕食。寝る前にプロテイン。といっ

た具合です。これを3年間まじめに続けたら体重は7~10kgは増加します。もちろんトレーニングもするので筋肉が増える訳です。このように日常の基本中の基本の「食べる」という成長の鍵はあるのですが、これには保護者の協力が必要不可欠です。お仕事をなかなかお弁当作りが難しいご家庭にはコンビニや学食を使いながらもいかに必要な栄養素を摂取するかをレクチャーします。中には自分で夕食とお弁当を作っている選手もいます。頭が下がりますね。なによりお弁当を作ってもらうことでほとんどの選手が保護者に感謝する気持ちが芽生えます。通学に2時間かかる選手は6時に自宅を出てきます。「大変だなあ、ではお母さんは何時に起きてお弁当作ってくれているの?」こんな会話の中に気付きがあり頑張らなければという思いが強くなり成長してきます。これこそが本当の「食育」だと私は思っています。

本来「食べる」という行為は楽しい、楽しみであるという事が基本だと思います。家族と食卓を囲む、友人と恋人と食事に出かける、部活動の合宿や遠征でチームメイトと同じ釜の飯を食べる。「食べる」事でお互いの距離が縮まり、親睦が深まり、信頼関係が生まれる。不味いより美味しい方が良いのだけれどそんなのどっちでも良くて、どちらにしても楽しく会話は生まれる。仕事上、全国各地を試合や合宿等で訪れる機会の多い私は色々な美味しいもの珍しいものを食べましたが、そこには必ず親しい友人や信頼出来る仲間がいて、初対面でもその後とても親しくなってお付き合いさせていただいている方もたくさんいます。保育園や幼稚園や学校での給食も初めて他人と「同じ釜の飯を食う」機会です。コミュニケーションを取ることが苦手な生徒が増えているように感じますが、多くはコミュニケーションの取り方がわからないだけで面倒くさいと思っていたり、人としゃべることが苦手である生徒が昔より増えている訳ではありません。「今日の給食何かな?」「これ美味しいね!」そんなたわいもない会話から友人や仲間と会話をしながら食べる美味しさを感じ「食べる事」「食べる時間」が楽しみになるような日常を過ごしてもらいたいと思います。

学校における食育の推進 ～食に関する指導の充実～

県では、子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、平成26年度から平成30年度の5か年にわたり、「第2期埼玉県教育振興基本計画」の取組の一つとして、「食育指導の取組時数」を

掲げ、食に関する指導時間の確保と内容の充実に努めました。各学校の組織的、計画的な取組により、目標値を達成することができました。今後も、引き続き、食に関する指導の充実に図ってまいります。

食育指導力向上授業研究協議会

<ねらい>

授業時間における食に関する指導の充実を図るため、指導方法の工夫改善を促進し、授業を通して児童生徒の望ましい食習慣の形成に資する。

<内 容>

授業公開、指導講評、講演会など

<実施期間>

- ◆南部教育事務所管内 戸田市立芦原小学校 令和2年1月31日(金)
桶川市立加納中学校 令和元年11月19日(火)
- ◆西部教育事務所管内 富士見市立勝瀬小学校 令和元年11月13日(水)
- ◆北部教育事務所管内 美里町立東児玉小学校 令和元年11月15日(金)
- ◆東部教育事務所管内 三郷市立瑞木小学校 令和2年1月22日(水)



平成30年度会場校 上尾市立上尾小学校



平成30年度会場校 川口市立飯塚小学校

令和元年度食育推進リーフレット

今年度のリーフレットは、「朝ごはん」がテーマとなっています。県では、今年度より「第3期埼玉県教育振興基本計画」がスタートしました。この中で、食育の取組として、「毎日、朝食を食べる児童生徒の割合」を指標とし、「朝食摂取の習慣化」を目指しています。

埼玉県教育委員会ホームページからダウンロードできますので、ぜひ御活用ください。また、他にも「朝ごはん」に関する資料がありますので、御活用ください。

<朝ごはんに関する資料>

- 早寝、早起き、朝ごはんチェックカード
- 朝食摂取100%のための指導資料
- 誰でもつくれる朝ごはんメニュー



給食会行事

○令和元年度 第1回通常理事会・ 定時評議員会を開催

令和元年度第1回通常理事会が5月23日に、定時評議員会が6月11日にそれぞれ開催され、平成30年度の事業報告及び決算について承認されました。

定時評議員会では、退任に伴う評議員3名と理事3名、監事1名が新たに選任されました。

- 評議員 浅沼俊英・岡田英浩・遠井久夫
- 理事 坂井正彦・田中邦典・吉野知美
- 監事 平 博之

○学校における食育推進教材活用研修会を開催

県内の栄養教諭、学校栄養職員を対象に、学校における食育推進教材活用研修会を6月19日に開催いたしました。

講師は、昨年度に引き続き、志木市立志木小学校の栄養教諭、猪瀬里美先生をお迎えし、食育教材を使った効果的な指導法及び実践法を教えてくださいました。参加者からは、「教材だけではなく、学校での取組や考え方などとても勉強になった。」「猪瀬先生の食育に対するスタンス、考え方に大変感銘を受けた。」などの感想が寄せられました。



本校はさいたま市内104校目の公立小学校として、平成31年4月5日に開校しました。市の南東部に位置し、埼玉スタジアム2002を含む大規模開発地域が学区です。学区のほぼ中央を綾瀬川が流れ、自然環境にも恵まれています。鉄道に高速道路にとアクセスに優れた地域です。教育目標「笑顔があふれ、ひとみが輝く子供の育成」のもと、保護者や地域の方々とともに日々教育活動を進めています。

本校の給食の様子を給食主任の立場からご紹介いたします。

1 充実した施設設備

およそ670食の給食を7名で調理しています。給食室には、最新式の回転釜、炊飯器、フライヤー、スチームコンベクション、真空冷却器などの設備が設置されています。これにより、献立が充実するとともに、1食に提供される献立数が多くなります。子どもたちは給食の時間を楽しみにしています。

2 衛生管理の充実、アレルギーの対応

学級担任は、配食を行う児童の、下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状、清潔な服装、手指の洗浄等、当番活動が可能であるかを点検します。場合によっては給食当番を代えるなど、食中毒防止に努めています。

また、食物アレルギーを有する児童に誤配食が起らないよう、マニュアルに沿って対応しています。

3 季節の食材、地場産物の活用

食事という実体験を通して、食に関する知識理解、関心を深めています。また、食材に着目して味わうことで、生産に適した季節を体で感じることができます。

地場産物(トマト、小松菜、くわいなど)を積極的に活用することで、自分の住んでいる地域への愛着を育む機会としています。

4 栄養士からの手紙

献立に込められた栄養士や調理員の思いの手紙を、各学級に配布しています。配膳された目の前の食事に意味をもたせ、食への関心が高められています。



たのしい給食



羽生市立手子林小学校
6年 阿久津 一華



羽生市立手子林小学校
6年 久保田 千尋



行田市立下忍小学校
6年 齋藤 千紘



行田市立下忍小学校
5年 田中 娃丞



私が勤務していたタイのバンコク日本人学校は、タイの中心地にあり、人口約6万2千人の秩父市以上の日本人が住んでいました。児童数も3000人ほど在籍し、世界一大きな学校と言われていました。私が経験した様々なことの中から、タイの「食」について簡単に紹介したいと思います。

タイの誇る食文化は本当に素晴らしいと思いました。世界三大スープの一つに数えられるトムヤムクン、豚や鶏など具やスパイスの種類も豊富なカレー、あっさり味からこってり味まで楽しめる麺類など、タイの料理にはたくさんの種類があります。市場に並ぶ新鮮な食材を「美味しく食べる」ことこそタイ料理の真髄であると思いました。「辛い」と思われがちなタイ料理ですが、その味の中には「酸味」や「甘み」などが加わり、独特の美味しさを作り出しています。タイは食の宝庫であると言えます。

タイ料理の味を一言で言うと「複雑」そのものです。その味を作っているのは、5つの味覚です。「辛味」は唐辛子や胡椒が味にピリッと刺激を加えます。「酸味」はライムやタマリンドでさっぱりとした風味になります。「甘み」はココナツミルクやパームシュガーなどのまろやかさが加わります。「塩味」は、ナンプラーや塩で味を引き締めます。そして、「旨味」はエビ味噌やナンプラーなどが、味にコクを加えます。さらに、レモングラス、コブミカン、パクチーなどで「香り」を添えるのがタイ料理の特徴です。タイ名物の「屋台」では、南国のフルーツから様々な香草を使った料理が五感を刺激してくれます。

3年間の海外勤務を終えて感じることは、子どもたちにとても優しいタイの人たちの微笑みに感謝するとともに、タイの様々なエネルギーにたくさんの元気をもらいました。是非、タイを訪れて、タイのエネルギーを感じてみてください。



隠れたおすすめフルーツ生ライチ



仏教への信仰が厚い



世界一の人数を誇るバンコク日本人学校

さいたま市は、関東平野のほぼ中央部に位置し、東京から20~40km圏域にあります。荒川、柴川、綾瀬川などの河川に沿った低地と台地に区分されています。見沼田んぼや荒川河川敷など緑豊かな自然にも恵まれた街です。

市内の小学校104校、中学校58校全てに栄養教諭又は学校栄養職員が在籍し、各校独自の給食を自校調理で実施しております。また、さいたま市学校給食基本献立表を毎月作成することで、情報交換や共通理解を深め、献立作成に役立っています。さらに、日本全国の郷土料理やラグビーのワールドカップ、2020年の東京オリンピックに関連する世界の国の料理などを取り入れ、児童の食への興味、関心を高めています。

今回は、7月の沖縄県の郷土料理を紹介します。我が校では、米作りが盛んな地域ということもあり、白いご飯で食べることを好む児童が多くいます。地元の馬宮産米は甘みと水分が非常に多く含まれて、水分量を加減して炊き上げる必要があります。そ

の馬宮産米を使って「ジュシー」を作りました。沖縄県の特産物である黒糖を利用したマンダイの黒糖かりん揚げは、魚嫌いな児童にも食べやすく人気があり、残食がほとんどない献立です。他に、沖縄県産のもずくを使ったもずく汁、沖縄県産のバイナップルを取り入れた献立は、郷土料理の中でも喜ばれる料理の一つとなっています。郷土料理には、風習や歴史を踏まえ、特産物を使うなど、様々ないわれがあります。それをわかりやすく伝え、他の教科との関連を図るようにしています。そして児童には、食に関して興味をもって記憶し、味わってもらえるよう日々、努力をしています。



クラス掲示用資料

●材料分量【小学校中学年1人分】

精白米:65g 酒:1g 油:1g 豚挽肉:10g にんじん:5g
 干し椎茸:1g ひじき:1g 油揚げ:5g 竹輪:5g 砂糖:1g
 醤油:6.5g みりん:1g 和風だし:0.8g

献立例

ジュシー、牛乳、マンダイの黒糖かりん揚げ、もずく汁、バイナップル

「ジュシー」の作り方

1油で豚肉を炒める。 2にんじん、戻した干し椎茸を炒める。 3戻したひじきと油揚げ、竹輪を加え炒める。 4砂糖、醤油、みりんを加えて味付け、具と煮汁に分ける。 5米を洗米し、浸水後、煮汁を加えた水分量で米を炊く。 6ご飯が炊けたら、具のせて蒸らす。



慈林小学校は、川口市内で植木産業が盛んな安行地区に位置しています。埼玉高速鉄道の開通や近隣の農地の宅地化に伴い、以前と比較すると緑が減少しましたが、まだまだ自然が多くのかげんな環境にあります。学校教育目標である「豊かな心をもち、確かな学力と健康・体力を兼ね備えた児童の育成」の具現化を図るため、食育についても、自校調理給食を生きた教材とし、「知・徳・体のバランスのとれた質の高い教育が展開される学校」の創造を目指しています。食育活動が子どもたちにとってひとつのきっかけとなり、習慣化され、将来に活かす為の本校の様々な取り組みを紹介いたします。

給食での様々な取り組み

【給食食材に触れる体験学習】

給食食材に直接触れることで食への興味・関心を高めています。
 1年生 ⇒ そら豆のさやむき
 2年生 ⇒ グリンピースのさやむき
 3年生 ⇒ とうもろこしの皮むき



【なかよし班給食】

学年を超え、他学年同士で給食と一緒に食べることで、上級生としての自覚や、下級生を思いやる心など、好ましい人間関係の育成をはかっています。

【卒業給食】

卒業を前に6年生が数名ずつのグループに分かれ、校長室で校長先生と会食をします。会食のマナーを身につけ、小学校生活の思い出を作っています。

【お弁当の日】

家庭で親子一緒にお弁当のメニューを考え、学年に応じた調理を経験しています。調理技術や栄養バランスや彩りを考えた盛り付け方を学びます。

【招待給食】

図書ボランティア、地域の方々をクラスに招待し、会食を通しておもてなしの心や感謝の気持ちをあらわします。

【じりん子野菜を使用した給食献立】

学校ファームで育てた野菜を給食で使い、食材としての知識を深めています。学校ファームには給食で提供された果物の皮を集め、堆肥を作り、野菜作りに活用しています。



【ハッピーにんじん】

カレーやシチューなどの日に、各クラスにひとつだけ型抜きされた人参を入れます。ハッピーにんじんを見つける楽しみから食缶を空にするクラスが増え、残食ゼロを目指しています。



【じりん子わくわく給食チャレンジ】

給食委員会で給食の完食や、食事のマナー、感謝の心の育成などふまえたチャレンジ目標を2か月毎に設定し、実施しています。

- 4・5月 ⇒ 元気もりもりチャレンジ (完食)
- 6・7月 ⇒ 「いただきます。」「ごちそうさま。」チャレンジ (感謝の心)
- 9・10月 ⇒ もぐもぐタイムチャレンジ (食事のマナー)



食品豆知識

ゆず

埼玉県農林部生産振興課花き・果樹・特産・水産担当 主任 来間明子

◇ゆずの特色

ゆずは、みかん科の常緑半高木で柑橘類のなかでは寒さや乾燥、多湿に強く、関東北部まで生産されています。「桃栗3年、柿8年、柚子の大馬鹿18年」とのことわざにあるとおり、実をつけるまでに15年～18年の長い月日がかかりますが、実がつくのが遅いかわりに寿命が長く、病気にも強い樹木です。接ぎ木にすると早ければ5～6年で実がなります。

ゆずの果実はビタミンC、クエン酸を多く含み、特に果皮にはたくさんのビタミンCが含まれ、女性の肌荒れや冷え性に効果的です。果汁はカリウム、カルシウムを多く含みます。

5月下旬から6月上旬に丸くずんぐりした白い花を咲かせ、花からもゆずの香りが漂います。

◇栽培の始まり

ゆずは、中国大陸中西域の揚子江上流が原産地とされ、日本へは、奈良時代に中国から朝鮮半島を経由して渡ってきたと推定されています。独特の香りがあり、古くから薬用や調味料として、人々に広く愛用されてきました。

埼玉県内のゆずの産地は、毛呂山町、越生町ですが、その歴史は古く、奈良時代の名僧が東国行脚の途中、持ってきた種を毛呂山町の桂木山に植えた事に起因するとの伝承があり、一説には日本最古のゆずといわれています。

昭和の初め以降、毛呂山町滝ノ入地区から近隣に広がり、「桂木ゆず」の銘柄として全国有数の産地になりました。

◇生産状況

平成29年の埼玉県のゆずの栽培面積は27.1haで、このうちの約8割を毛呂山町と越生町で占め、200tが生産されています。

産地では、ゆずの生育に適した地形・気候を活かし、香りが高く、果皮の厚さと身の締りが良好な果実を生産しています。

◇利用状況

生産されたゆずは、高級料亭などで使用されるほか、京浜市場に出荷され、高品質なブランド品として、市場から高い評価を得ています。また地元の農産物直売所などでも販売され、各種の加工品とともに地元の名産品として喜ばれています。



ゆずの実



ゆずの花

ふるさとの味伝承士（深谷市） 坂田愛江

深谷市は野菜の大産地で、地元野菜をふんだんに入れた「煮ぼうとう」は深谷に古くから伝わる郷土料理です。新1万円札の肖像になる深谷市出身の実業家波沢栄一翁も好んで食べたといわれ、彩の国21世紀郷土かるたでも「栄一も食べたネギ入り煮ぼうとう」と歌われているほどです。

煮ぼうとうの特徴は、太めの麺と地元で収穫される深谷ネギなどの野菜類をたっぷり使い、生めんの状態からしょうゆ味で煮込んでいくところです。生めんから煮込むことで、とろみがつき、食べると体がとても温まります。煮ぼうとうには豚肉を使うこともありますが、鶏胸肉を使うとさっぱりとした食感になり、食べやすくなります。

これまで食生活改善推進員として地元活動や、埼玉県農林公園の農林学級などでいろいろな料理を教えてきましたが、そのなかでも煮ぼうとうは、野菜がたくさん食べられ、とてもおいしいと皆が喜んでくれる深谷の郷土料理です。



●材料【5人分】

- ㊦：小麦粉300g、水130cc、塩小さじ1
 ㊧：ごぼう100g、人参100g、大根250g、里芋250g、しめじ100g、鶏胸肉180g、サラダ油大さじ2、長ネギ1本、油揚げ2枚
 ㊨：醤油大さじ3、酒大さじ1、だし汁7カップ

作り方

【㊦の材料で麺を作る】水に塩を溶かし、小麦粉を入れてよくこね、ビニール袋に入れて寝かせたのち、太めのうどんを打つ。

【㊧の材料で具を作る】人参・大根は短冊切り、里芋・鶏肉は1口大、しめじはバラし、長ネギは小口切りにする。ゴボウはささがきにしてあくを抜き、油揚げは熱湯にくぐらせて油抜きしてから刻む。

【㊨を炒め、煮込む】㊧を油で炒め、油がなじんだら、㊨を入れて煮込む。

【㊦を入れてさらに煮込み、完成】㊧が柔らかくなったら、㊦を入れてさらに煮込み、味を調えれば出来上がりです。

アイデアメニュー

まるごと玄米を使って～玄米団子汁～

小鹿野町学校給食センター 栄養教諭 宇田川知子

小鹿野町学校給食センターでは、地場産物を取り入れた給食作りを心掛けています。

地場産物を使った新しい献立を提供したいと思っていた時に、今回の「まるごと玄米」が、埼玉県産米を使用していることを知り献立に取り入れることにしました。もともと、白玉団子やだまこ餅を使用した汁物を提供していたので、まずは汁物で提供してみようと考え「玄米団子汁」を作りました。

まるごと玄米の特徴でもある、玄米の粒々感や風味が子ども達には抵抗があるかと思いましたが、野菜やきのご等の材料の旨味が、まるごと玄米に染み込み食べやすかったようです。また、煮込んでも煮崩れすることもなく、玄米の粒々が少し残っていることで、子ども達の咀嚼にもつながり、よく噛んで食べていました。



●材料分量【1人分】

| | | | | | |
|-------------|-----|---------|------|----------|------|
| まるごと玄米(10g) | 40g | にんじん | 5g | 鰹の素だしパック | 3g |
| 鶏小間肉 | 15g | 乾燥しいたけ | 0.8g | 和風だし | 0.8g |
| 長ねぎ | 10g | 生カット舞茸 | 8g | しょうゆ | 5g |
| ごぼう | 8g | しめじ | 8g | みりん | 1g |
| だいこん | 5g | つきこんにゃく | 5g | 塩 | 0.2g |

作り方

- 1 肉と根菜類を炒め、だし汁を加える。
- 2 こんにゃくときのこ類を入れ煮る。
- 3 まるごと玄米と調味料、長ねぎを入れる。
- 4 まるごと玄米の温度が上がったら配食する。

食 材 紹 介

令和元年度第1回食材委員会選定

新規取扱食材

さる7月12日に令和元年度第1回食材委員会が開催され、一般食材5品が選定されました。令和元年度第2学期からの新製品です。どうぞご利用ください。

埼玉県産梨入り福神漬



埼玉県産の梨を利用した福神漬です。原料も県産、国産にこだわり、塩分も控え目にしました。また、供給につきましては、数量限定で10月から予定しています。なお、ご注文につきましては、14日前までをお願いします。

冷凍発芽大豆

大豆を発芽させることにより、大豆のもつ栄養素を最大限に引き出した商品です。必須アミノ酸、GABAをはじめ豊富な栄養素が摂取できます。



冷凍発芽大豆YS100
黄大豆100%



冷凍発芽大豆MIX55
黄大豆55%、青大豆15%、
赤大豆15%、黒大豆15%



●発芽大豆のサラダ

冷凍厚揚げ

(埼玉県産大豆100%使用)



埼玉県産の大豆を使用し、一口サイズにカットした厚揚げです。

Feパテチョコレート



鉄分を強化していますので、不足ぎみな栄養を補えます。パンにつけてお召し上がりください。

15g

埼玉県、JA全農さいたま、女子栄養大学との共同開発食材

豚de野彩餃子



20g

豚de野彩餃子は、埼玉県、JA全農さいたま、女子栄養大学との共同開発食材です。皮、具材には、小麦粉、彩の国黒豚、小松菜、ねぎなど県産農畜産物を使用しています。また、餃子の皮には県産ほうれん草を加えた緑の皮、県産人参を加えたオレンジ色の皮の他、通常の白い皮の3品を取り揃えています。11月から供給予定ですので、ぜひご利用ください。

※新規取扱食材を利用した参考メニューおよび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

世界3大スポーツイベントの一つ「ラグビーワールドカップ2019」が、いよいよ今月20日から開催されます。熊谷市でも3試合が行われ、本会ではラグビーボール型パンや焼きのり、なっとうなどのパッケージをラグビー仕様にして応援しています。

これからが本番です、たくさんのご利用お待ちしております。みなさんも、ぜひ熊谷会場まで足を運んで、選手たちを応援しましょう！ラグビー！最高おお。

ラグビー日本代表応援田んぼアート
Supported by リボビタンD



写真提供：行田市