

おいしいね



埼玉県マスコット
「コバトン&さいたまっち」



Menu

安全・安心、そして
おいしい食材を。

- 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

〔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>

トップアスリートが実践する “なりたい身体をつくる食”

埼玉西武ライオンズ球団栄養スタッフ
(帝京大学スポーツ医科学センター) **虎石 真弥**



スポーツの現場に欠かせなくなってきた「栄養学」

近年、競技パフォーマンス向上のために、選手が、“いつ、何を、どれくらい食べるべきか？”といった「スポーツ栄養学」の研究が、盛んになってきました。

一言で「スポーツ栄養学」といっても、競技の特徴やトレーニング内容、性別等によって必要となる栄養素は千差万別です。スポーツ現場の栄養スタッフは、より良いコンディションを獲得させるために、それぞれの選手にとっての望ましい食環境とは何か、ふさわしい栄養補給方法はどうかを検討していきます。

プロ野球の現場でも、現在ほとんどの球団に栄養スタッフが配属され、食・栄養への取り組みが強化されるようになっています。半年以上にわたって、ほぼ毎日、ベストコンディションで試合に臨み、結果を出さなければならぬプロ野球選手の身体づくりは想像以上に過酷です。連戦や移動による疲労の蓄積、筋肉や腱など組織の炎症、暑熱環境下での体重減少など、選手に待ち受ける試練は尽きません。

球場で華やかにプレーする選手たちは、その裏でどのような準備をしているのか。今日の先発ピッチャーは？代打の切り札のあの選手は？など限られた時間の中で選手たちがどんなものを食べて試合に臨んでいるのか、そんな角度から試合を見てみるのも楽しいかもしれません。

毎日の食事は“考えながら”そして“楽しみながら”

競技が同じでも、選手によって、体重や筋肉量を増やしたい、体脂肪を減らしたい、怪我を早く治したい、慢性的な痛みを何とかしたい、暑さに強くなりたいなど、なりたい身体は人それぞれ。

筋肉や骨づくりには「たんぱく質」、集中力や判断力の維持に必要なのは「炭水化物(糖質)」、身体のコンディションを整えるには「ビタミン・ミネラル」…。身体づくりに必要な栄養素を、毎日の食生活に反映していくことが何よりも必要です。

当たり前の話ですが、私たちの身体は食べ物に含まれている栄養素を基^{もと}につくられています。人並み外れた身体パフォーマンスを発揮しなくてはならないトップアスリートにとって、毎日の食事がとても重要な位置づけに

なるのは言うまでもありません。

とはいえ、ストイックになりすぎるのも考えもの。食事は毎日必ずとるものですから“楽しさ”だって欠かせません。過度なストレス環境下にある状況を踏まえつつ、「美味しさ＝楽しみ」につながるような工夫や環境を整えることが、選手たちのモチベーションの向上にもつながります。

「試合前は何を食べたらいい?」「甘い炭酸飲料は身体に悪いの?」「ジャンクフード…食べても大丈夫ですか?」選手たちにそんな疑問が生まれてきたら、これまでの日常を変えるチャンス到来です。

早い時期から「食べる力」を身につけよう

今シーズン、埼玉西武ライオンズへの栄養サポートを通じて感じたこと、それは、主力選手たちに備わっている「食べる力」でした。コンディションが左右される暑さが厳しい時期でも、ほとんど食欲が落ちず、夏バテとはほぼ無縁といっても過言ではありませんでした。

食べる力は、1日や2日で手に入るものではありません。この食べる力は、野球の練習と一緒に、小中学生の頃からきちんと食べる事と向き合ってきた結果であると考えます。今、食べたものが、明日、1年後……そして何十年後の身体の基礎となる。そんな風に考えて、毎日の食事を大切にしたいと思えます。未来の名選手の才能は、“毎日の食事”から導かれる…かもしれません。

とらいし・まみ/管理栄養士

帝京大学スポーツ医科学センター助教

公益財団法人日本スケート連盟ショートトラック医科学スタッフ

慶應義塾大学SFC研究所上席所員

女子栄養大学大学院修士課程栄養学専攻(栄養学修士)

慶應義塾大学大学院健康マネジメント研究科後期博士課程(単位取得満期退学)

スポーツ栄養士としてオリンピック日本代表選手をはじめ、多くのアスリートを栄養面からサポート。スポーツ現場での活動内容をまとめた『王者の食ノート』(島沢優子著・小学館)で注目。著書に『もっと走れる!からだの中からキレイになる!美しくなるランナー食』(小学館)。

PROFILE

埼玉県では、毎年各学校の食育・学校給食等の取組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結果です。(「平成30年度学校健康教育実践状況調査(埼玉県教育委員会)」より抜粋)

【表1 家庭・地域と連携した学校給食の実施について(平成30年度)】

取組内容	小学校		中学校		高等学校(定)		特別支援学校	
	校数	割合	校数	割合	校数	割合	校数	割合
招待給食を実施している	372校	52.7%	65校	18.3%	3校	13.6%	3校	8.6%
親子給食を実施している	115校	16.3%	1校	0.3%	3校	13.6%	3校	8.6%
試食会を実施している	644校	91.2%	164校	46.1%	15校	68.2%	35校	100.0%
調理講習会を実施している	74校	10.5%	23校	6.5%	0校	0.0%	3校	8.6%
給食だより等により情報提供している	584校	82.7%	301校	84.6%	16校	72.7%	33校	94.3%
その他	52校	7.4%	17校	4.8%	6校	27.2%	4校	11.4%

学校において食育を進めるにあたっては、広く家庭や地域との連携を図ることが大切です。各学校では、学校給食を生かして、給食試食会や招待給食等を保護者や地域の方を対象に開催し、食に関する理解や関心を一層深めるとともに、児童生徒の社会性や感謝の心を育てています。また、学校での取組について給食だより等で積極的な情報発信に努めています。

【表2 食育月間・週間での取組について(平成30年度)】

取組内容	小学校		中学校		高等学校(定)		特別支援学校	
	校数	割合	校数	割合	校数	割合	校数	割合
6月の食育月間における全校集会等の実施	332校	47.0%	148校	41.1%	6校	27.3%	17校	48.6%
毎月19日「食育の日」の保護者等への啓発	422校	59.8%	141校	39.6%	7校	31.8%	19校	54.3%
6月、11月の「彩の国ふるさと学校給食月間」における全校集会等の取組	431校	61.0%	191校	53.7%	7校	31.8%	19校	54.3%
1月の「全国学校給食週間」における全校集会等の取組	590校	83.6%	225校	63.2%	3校	13.6%	21校	60.0%

食育月間・週間に合わせ、学校給食に地場産物を活用する、学校給食や食をテーマにした集会を行うなど、学校給食を通じた食育が推進されています。県では、6月と11月に「彩の国ふるさと学校給食月間」啓発ポスターを作成し、学校給食実施校に配布し、食育の推進を啓発しています。

【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30年度)】

取組内容	回答	小学校		中学校		高等学校(定)		特別支援学校	
		校数	割合	校数	割合	校数	割合	校数	割合
児童生徒との個別相談活動	はい	510校	72.2%	265校	74.4%	18校	81.8%	28校	80.0%
	いいえ	196校	27.8%	91校	25.5%	4校	18.2%	7校	20.0%
保護者との個別相談活動	はい	666校	94.3%	308校	86.5%	13校	59.1%	33校	94.3%
	いいえ	40校	5.7%	48校	13.5%	9校	40.9%	2校	5.7%

専門的な知識をもった養護教諭や栄養教諭・学校栄養職員が主体となり、児童生徒や保護者との個別相談活動を実施している学校が多くあります。

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10点、自由献立12点、合計22点の応募がありました。

今年の夏に開催される東京オリンピック、パラリンピックに向けての応援献立や、9年前の東日本大震災を次世代へ伝えていくための献立、地元出身の偉人が好んだ郷土料理を取り入れた献立など、子どもたちへの強いメッセージが込められた作品が多く寄せられました。

審査は、7月5日の第一次審査会(書類審査)を経て、7月23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。

来年度も開催いたしますので、皆様、奮ってご応募くださるようお願いいたします。

令和元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】

令和元年7月23日

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 A班チーム
埼玉県学校給食会理事長賞	北本市立栄小学校チーム
埼玉県学校給食センター研究協議会会長賞	越谷市立第二中学校給食センターチーム
埼玉県米消費拡大推進連絡協議会会長賞	戸田市立学校給食センター栄養士チーム
協賛団体賞	加須市立加須学校給食センターチーム
	越谷市立第一学校給食センターチーム

【自由献立部門】

賞	チーム名
埼玉県教育委員会教育長賞	深谷市立幡羅小学校チーム
埼玉県学校給食研究会会長賞	幸手市立小中学校栄養士会チーム
埼玉県学校栄養士研究会会長賞	春日部市学校給食センター B班チーム
埼玉県学校給食牛乳協議会会長賞	吉川市学校給食センターチーム
協賛団体賞	桶川栄養士チーム
	埼玉県立行田特別支援学校チーム



※表彰は、11月1日(金)「彩の国学校給食研究大会」において行われました。

和光市立第四小学校 給食主任 金井圭子

和光市は東京都に隣接し、江戸時代には川越街道の宿場町として栄えました。本校は和光市の4番目の小学校として昭和40年に開校し、「明るく元気な子ども・仲のよい子ども・よく考えて実行する子ども」を教育目標に、食育の取組を進めています。

1 「安心」「安全」「愛情」の給食

本校では校内で調理をし、温かい給食を毎日提供しています。給食は、「安全」と「安心」と「愛情」をモットーに調理されています。専任の栄養教諭が常勤し、十分に吟味された素材を使って給食を用意しています。特に海藻類、大豆製品、緑黄色野菜、ごま、小魚など日頃から摂りにくい素材を使ったメニューを意識的に取り入れています。



2 旬の野菜と学校農園の活用

食に対する関心を深めるため、地元農家の方々の協力のもと様々な活動を行っています。

とうもろこしの皮むき体験



枝豆のさやとり体験



稲作体験



3 心と体の健康づくり「食育」 食に対する知識・理解や関心を深めるための栄養教諭と連携した取組

「やさいパワーのひみつを知らう」(2年生 生活科)

食べ物と健康について、野菜が体の成長に大きな役割を果たしていることを知らせ、健康のために進んで野菜を食べようとする意欲をもたせたいと考え、栄養教諭の先生と一緒に授業を行いました。子どもたちからは「やさいパワーはすごいなあ。」「もっとやさいを食べなくちゃ。」との感想が聞かれました。



たのしい給食



吉川市立三輪野江小学校
2年 飯箸楓馬



三郷市立瑞木小学校
2年 櫻岡侑真



三郷市立瑞木小学校
2年 久嶋ひかり



吉川市立三輪野江小学校
5年 山崎琥太郎

戸田市立戸田第二小学校 教頭 川上奈緒子

マレーシアはアジア大陸の最南端、マレー半島南部と南シナ海を隔てたボルネオ島の北西部からなる、熱帯の国です。マレーシアには様々な民族や文化があります。マレー系、中国系、インド系と、様々な人々が暮らしており、食材料が豊かで、味も多彩、その調理法も多様化しています。私が味わったマレーシアの代表的な料理をご紹介します。

「サテー」…屋台でよく見かけるマレーシア風の焼き鳥です。鶏肉などをタレに漬け込んで串に刺して炭火でこんがり焼き上げます。甘辛いピーナッツソースをつけて食べます。

「ナシレマ」…マレーシアの朝ごはんといえば、ナシレマ。ココナッツミルクで炊いたご飯にごまめのようなイカン・ピリス(乾燥したカタクチイワシ)、ゆで卵、キュウリ、炒ったピーナッツそして、サンバルというエビなどを発酵させてチリと一緒につぶして、ライムを絞り込んだソースのようなものを添え

サテー

ナシレマ

チキンライス

ロティチャナイ



味だより

『食育応援農家と連携した地産地消の取組』

草加市立草加中学校 栄養主任 鈴木美和

草加市は、埼玉県南東部に位置し、市の南部は東京都足立区に接しています。旧日光街道脇を流れる綾瀬川沿いには「日本の道100選」にも選ばれた国指定名勝「草加松原」があります。

市内の小学校21校・中学校11校は、すべて自校調理を行っており、「手作り」と「素材の味」を大切に、化学調味料や既製品に頼らない給食を提供しています。

また、草加市には「食育応援農家」という、産業振興課で登録されている農家さんがいます。学校給食では、食育応援農家の方々から市内で作られた農産物を購入し、地産地消を行っています。本校では、小松菜は1年を通して市内産のものを使用し、他にも、枝豆、葉大根、玉ねぎ、巨峰など、その時期に合ったものを農家さんから購入し、使用しています。

今回は、毎年11月に実施している、草加市特産のくわいを使った「くわいごはん」をご紹介します。草加で作られているくわいは「青くわい」という種類で、金明町という地域を中心に、綾瀬

川周辺で多く栽培されています。給食で購入している農家さんは、今年10月22日に天皇陛下の即位を祝い開かれた「饗宴の儀」に、くわいを献上した農家さんでもあります。立派できれいなくわいはホクホクとした食感で、とてもおいしい炊き込みご飯になります。家庭ではあまり口にする機会のないくわいを給食で食べることができるのは、子供たちにとって貴重な経験となっています。

また、和え物に使用している小松菜も地場産のもので、今回のような和え物の他、スープや炊き込みご飯、カレー、蒸しパンなど、様々なメニューに使用しています。

これからも地場産の食材を積極的に献立に取り入れ、生徒が郷土への愛着と理解を深められるよう努めていきたいと思っています。



●材料分量【中学生1人分】

精白米：90g 水 ○酒：1.5g ○塩：0.25g ○しょうゆ：1.8g
鶏もも肉 こま：7.5g にんじん：13g 油揚げ：7.5g
くわい：20g ●砂糖：1.3g ●しょうゆ：2.5g ●塩：0.3g

献立例

くわいごはん 牛乳 松風焼き 磯香和え りんご

【くわいごはん】の作り方

- くわいは皮をむいて1cm幅の切りにし、ゆでて水にさらしておく。
- にんじんはせん切り、油揚げは油抜きして短冊切りにする。
- の調味料で鶏肉、にんじん、油揚げ、くわいを煮る。(くわいは油で素揚げして、後で加えても良い)
- ③の煮汁を加えた分量の水と、○の調味料を入れてごはんを炊く。
- 炊きあがったら具をのせて蒸らし、混ぜ合わせる。



「保護者や若い教員にも食育は大切。長く学校栄養職員をやってきたからこそ、その経験を生かせるはず。」

当時の校長からのこの言葉が、私が栄養教諭を目指すきっかけとなりました。

それまで一部の学習グループの授業にしか参画せず、全校には給食に関する情報を周知するような働きかけが行なわれて来なかった私には「教諭」になることに自信が持てませんでした。

しかし、実際に栄養教諭になって感じたのは力が入り過ぎていたのは自分だけだったということでした。給食試食会や校内行事で会った保護者から家庭の食についての悩み、また教職員からは日々の食事のアドバイスを求められます。その一つ一つに丁寧に応えていく、そんな今まで何気なくやってきたことが「保護者・地域・教職員と連携を組んだ食育」に繋がっていくことに気づいてから、肩の力が少し抜けたような気がします。

もちろん、これまでメインの業務として取り組んできた給食管理・栄養管理を軸として、専門性を生かしながら校内で連携を深めるよう努めています。加えて、初任者研修の受講で学んだ知識や実践が日々の仕事の幅を大きく広げてくれました。今年度からは、児童生徒個人に対する定期的な健康指導に直接携わるようになりました。これも栄養教諭だからこそ求められたのだと思っています。

理解の仕方に違いがある子どもたちに、栄養教諭一人で食の大切さを伝えていくことは簡単ではありません。だからこそ保護者や地域、教職員と一つになり、日常生活から子どもたちに食育を根付かせていくことが重要だと考えています。

本校の子どもたちは「食べること」「食材に触れること」「調理をすること」が大好きです。大好きな「食」を通して生活の幅を広げ、将来の自立に繋げて行けるよう、これからも努力していきます。



食品豆知識

「のらぼう菜」

JA 全農さいたま 直販企画課 野菜ソムリエ 岡林 慶

■「のらぼう菜」とは?

アブラナ科の「菜の花」と呼ばれる野菜の一種です。実は菜の花はアブラナ科の黄色い花の総称で、中でもいろいろな品種があります。在来種である「かき菜」とよく似ていますが、のらぼう菜の方が茎は太く、甘みが強く苦みが少ないので食べやすいのが特徴です。

のらぼう菜は、西洋アブラナ系の種が江戸時代に日本に伝わり、その後、東京都多摩地区～埼玉県比企郡の山間地帯を中心に広がりました。耐寒性があり生命力が強い植物で、天保の大飢饉の際に人々を飢餓から救ったとも伝えられています。

ちなみに、のらぼう菜という名前は「野良（野原）に、ぼーっと生えている」姿から名付けられたという説があります。

■栽培について

埼玉県内の生産者は、9月下旬頃に種をまき、10月下旬頃に苗を定植し、冬を越して3月中旬～4月上旬に収穫をします。収穫の際は葉や茎が傷まないように丁寧に手で折り取ります。生命力が強く一度収穫した後も更に茎が伸びてきますが、収穫後の葉は萎れやすいため、鮮度の良いうちに出荷しなくてははいけません。

5月頃になると花が咲いた後に種が採れるのですが、埼玉県内の主力産地である比企郡では、自家採種のみで味をずっと守ってきたそうです。

■家庭での調理ポイント

葉先までシャキッとされていて鮮度の良いうちに食べたいですが、すぐに調理できない場合は、新聞紙等に包んで冷蔵庫で保管しましょう。食べきれないときは、固めに茹でて冷凍保存しても良いでしょう。

くせが少なく食べやすいので、いろいろな調理方法によく合います。シンプルに胡麻和えやおひたしに、味噌汁の具にしても美味しくいただけます。太い茎と柔らかい葉の触感の違いも楽しんでみてください。他にも、油と相性が良いので炒め物の具にもおすすめです。豊富に含まれるビタミンCは水溶性なので調理中に減少しやすいのですが、油で炒めることによって減少を抑えることができます。食物繊維も豊富なので腸内環境の改善にも効果が期待できます。

旬の時期が比較的短い野菜なので、スーパー等で見かけた際には機会を逃さず、是非食べてみてください。



ふるさとの味伝承士（加須市） 藤井正子



加須市旧騎西町は、昔からハウスでのきゅうり栽培が盛んな地域です。我が家でもハウスで、春はなす、秋はきゅうりを栽培しています。

きゅうりの産地なので、この地域の人たちは昔から様々な食べ方で楽しんできました。その一つが今回ご紹介する漬物で、私は「Q（キュー）たん」という名前で販売しています。丹精込めて栽培したきゅうりですが、少し曲がってしまうものがあります。箱詰めしにくいだけで食べてもらえないのは、とてももったいないと考え、漬物を作り始めました。

美味しく作るポイントは、一晚重しをかけて、水切りをしっかり行うことです。地域の伝統的なレシピに、自分流のアレンジとして最後に炒りたてのごまを入れ、風味と栄養価をプラスしています。

この「Qたん」は大変好評で、直売所で販売するとすぐに売り切れてしまうほどです。気に入っていただいた方から「作り方を教えてほしい!」とお願いされることが度々あったため、教えていたところ、ふるさとの味伝承士の認定をいただくことになりました。

ふるさとの味伝承士としては、個人での活動に加え、北埼玉地区には「美味（あじ）の会」という組織があり、一般の方を対象とした伝承料理講習会を開催しています。地域で採れる旬のものを活かした伝承料理は、参加された皆さんに大好評です。

地域で昔から食べられているきゅうりの漬物「Qたん」、ぜひ作ってみませんか？

●材料

きゅうり：1kg(10本程度) 塩：30g
しょうゆ：50cc 砂糖：50g 酢：70cc
みりん：20cc しょうが：25g 鷹の爪：1～2本
塩昆布：15～20g 炒りごま：大さじ1/2

作り方

- 1 きゅうりを5mmくらいの輪切りにし、塩をまぶし重石を乗せ、一晚おく。
- 2 一晚おいたきゅうりをざるに上げ、水をしっかり切る。
- 3 しょうゆ、砂糖、酢、みりん、しょうが、鷹の爪を鍋に入れて火にかけて沸騰させる。
- 4 ③に②のきゅうりを入れ、汁気が無くなるまで煮詰める。
- 5 完全に冷ましてから塩昆布、最後に炒りごまを混ぜる。



アイデアメニュー

金時豆ドライパックを使って～チリコンカンドック～

北本市立栄小学校 栄養教諭 小林麻奈美

北本市の学校給食では、毎年新メニューが10品程度登場します。夏季休業中に調理員と調理実習を行い、2学期から順次登場しています。その中で今年仲間入りしたメニューの1つ、金時豆を使った「チリコンカンドック」です。

豆類は、子供にとって苦手な食材の1つですが、栄養豊富なのでなんとか残菜を減らしたい、と思っていました。そこで今回は、ひよこ豆・金時豆を食べやすいように、カレー粉やケチャップや一味唐辛子等で味付けしたスパシーなチリコンカンを、パンにはさんで焼きました。上にチーズをかけて、さらにおいしそうな見た目になりました。パンにはさんで焼いたことで、苦手な子でもおいしく食べられたようで、とても好評でした。

●材料分量【1人分】

コッペパンたてスライス40g	1つ	にんにく	0.4g
豚ひき肉	20g	カレー粉	0.13g
玉ねぎ	8g(みじん切り)	一味唐辛子	0.03g
ひよこ豆クラッシュタイプ	8g	サラダ油	0.4g
金時豆ドライパック	8g	黒こしょう	0.02g
トマトケチャップ	7g	チーズ	8g
ウスターソース	4g		



作り方

- 1 油でにんにくを炒めて香りを出す。
- 2 豚肉・玉ねぎを加えて炒める。
- 3 カレー粉・唐辛子・豆・調味料を加え、水気がなくなるまで煮込む。
- 4 パンにはさんで、上にチーズをかける。
- 5 オープン200度で5分焼く。

季節食材紹介

桃の節句に次の食材をご用意しましたので、ぜひご利用ください。

◆ミツオ ひなあられ 2月4日(火)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

◆ミツオ ひなあられつどい 2月4日(火)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

◆ヨコイピーナッツ ひな菓子 2月7日(金)締切



(小)
1.5g



(大)
5g



うるち米に砂糖をから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

自然解凍で
お召し上がり
ください。



3月使用
2月7日(金)締切
4月使用
3月19日(木)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・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

自然災害など非常時に「救給カレー」を!



150g×40食
スプーン(袋入り)40本付き



250g×30食
スプーン(袋入り)30本付き

東日本大震災を機に、(公社)全国学校栄養士協議会が開発し、(公財)学校給食改善協会が認定したもので、アレルゲン特定原材料27品目を含んでおらず、3年半の賞味期限です。災害時での簡易給食用食材や学校等で備蓄して緊急時での非常食としてご利用が可能です。ご注文にあたっては、受注生産のため、納品月の2カ月前の10日までをお願いします。

さらに、本会では、災害あるいは調理施設のアクシデント等により給食が実施できない場合に備えて救給カレー250gを10,000食備蓄し、ご提供致しますので、ご入用の際はいつでもご連絡ください。

お召し上がり方：開封後そのままお召し上がりください。ご注文方法：発注単位は1ケース単位でお願いします。

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。

昨年日本に上陸した5つの台風のうち、特に9月の15号、そして10月の過去最強クラスと言われた19号が、東日本、北日本に甚大な被害をもたらしました。被災された方々には、謹んでお見舞い申し上げますとともに、一日も早い復興を祈念いたします。

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。