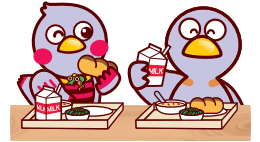


学校給食埼玉

2020.04.01

No.181

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
- 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

「子どもたちの健やかな成長を願って」



福島県双葉町長 伊澤 史朗

福島県双葉町は、平成23年3月11日に発生した東日本大震災と東京電力（株）福島第一原子力発電所の事故から9年目を迎えた今もなお約6,800人の町民が全国42の都道府県において避難生活を送っております。避難の際には埼玉県のご厚意によりさいたまスーパーアリーナ、その後、加須市の県立旧騎西高校に避難所を設置し、役場機能を移転するなど、2年3カ月の間、埼玉県の皆さまには物心両面にわたり大変お世話になりました。そして現在も埼玉県内には約800人の町民が避難生活を送っております。

長期にわたる避難生活の中で、心配したことの1つは、心身ともに成長盛んな子どもたちの不規則な食生活による健康への影響でした。

現在も埼玉県内の小・中学校には約70人の児童、生徒が区域外就学をしておりますが、埼玉県は、全国第1位となる小松菜、クワイをはじめとする野菜やブルーベリー、栗、梨など農産物の宝庫であり、埼玉県内で採れた農産物などで作られた安全で美味しい学校給食を提供していただいております。子どもたちにとって埼玉県の豊かな食文化に触れるとともに、食の大切さを学んでいると考えております。

震災から3年を経て平成26年に避難先である福島県いわき市に町立学校の仮設校舎を建設し、幼稚園、小・中学校の児童、生徒の授業を再開しましたが、給食は現在、いわき市の学校給食調理場から提供いただいております。

子どもたちが成長する過程で学校給食の果たす役割は大きいものがあります。子どもたちを受け入れていただいている各自治体に深く感謝しているところであり、子どもたちは学校給食を通して心身共に大きく成長しているものと確信しております。

さて、震災前、双葉町では子どもたちを育てていく上で、子どもたちの実態に応じた食育を推進することが重要であると考え、食育を知育・徳育・体育に継ぐ第4の教育と位置づけ、家庭、学校が連携して食育の

充実が図られるよう学校給食をさらに充実させるために、双葉町食育基本計画を策定しました。震災前は学校給食センターを活用して幼稚園、小・中学校と一貫した食育を推進していくこととし、双葉中学校の敷地内に学校給食センターを建設、震災1カ月前の平成23年2月に完成し、3月15日の試運転を予定、4月からは地元で生産したコシヒカリや新鮮な野菜を活用した「子どもたちの学習能力をさらに高める安全安心な給食」を目標に、学校給食の提供を始めようとした矢先の大災害となり、学校給食センターは一度も稼動することがないままとなってしまい大変残念に思っております。

最後になりますが、双葉町は、本年3月4日に避難指示解除準備区域とJR常磐線双葉駅周辺の一部区域の先行的な避難指示が解除となり、特定復興再生拠点区域内の立入りの規制緩和が開始されました。3月7日には常磐双葉インターチェンジの供用が開始され、さらに3月14日にはJR常磐線の全線開通とともに双葉駅は東西自由通路を兼ね備えた新しい駅舎に生まれ変わりました。

今後は、来訪者、就業者の総合的なサポート拠点となる産業交流センターの令和2年夏頃の開所に向けた整備を進め、周辺の施設と連携しながら、被災地へ人の流れを生み、本格的な復興への推進力としていきます。また、令和4年春頃を目標とした特定復興再生拠点区域内の避難指示解除とともに町民の帰還に向けた環境整備に鋭意取り組んでいるところであります。

復旧・復興には長い年月を要するとは思いますが、埼玉県や避難先において、米作りをはじめ、トマトやホウレンソウなどの栽培に意欲的に取り組んでいる双葉町の農家の方もおります。

子どもたちの健やかな成長を願いながら、いつの日か双葉町の農産物を使った学校給食が提供できるよう日が来ることを心から願い復興事業に取り組んでいるところです。



▲震災前の学校給食の様子(H22年9月)



▲完成した学校給食センター(H23年3月)



▲いわき市との給食提供に係る調印式(H30年3月)

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 令和元年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。

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95.6%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、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り組んでいきます。

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	807	366,638	801	99.3	20,885	5.7
中学校	414	176,489	413	99.8	11,258	6.4
高等学校(夜間定時制)	22	2,150	20	90.9	113	5.3
特別支援学校	37	7,031	37	100	382	5.5
合計	1,280	552,308	1,271	99.3	32,638	6.0

*小学校は、義務教育学校の1学年から6学年を含みます。
*中学校は、義務教育学校の7学年から9学年、中等教育学校の1学年を含みます。

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	598	74.7	1,699	8.2
中学校	268	64.9	529	4.7
高等学校(夜間定時制)	1	5.0	1	0.9
特別支援学校	22	59.5	41	10.8
合計	889	70.0	2,270	7.0

*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

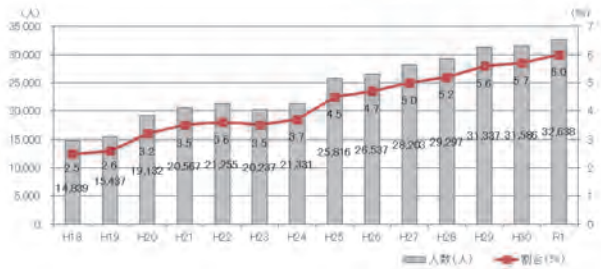


表3 学校給食で食物アレルギー対応を行っている児童生徒数と学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出状況

	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	791	8,864	8,556	96.6
中学校	391	2,646	2,455	92.8
高等学校(夜間定時制)	12	37	19	51.4
特別支援学校	35	244	241	98.8
合計	1,229	11,791	11,271	95.6

*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。

全国学校給食表彰 「文部科学大臣表彰」受賞 (川口市立並木小学校)

令和2年11月7日（木）に、岡山県岡山市で行われた「第70回全国学校給食研究協議大会」にて、川口市立並木小学校が、全国学校給食表彰「文部科学大臣」表彰という名誉ある賞を受賞しました。受賞された川口市立並木小学校は、単独調理場を保有し、学校、家庭、地域のつながりを大切にしながら、日々の学校給食を運営しています。

また食育に各教科の中で取り組んでいることが大きな特色で、学校教育活動全体で継続した食育の取組が行われていることが評価され、この度の受賞となりました。また、同校高田マリ栄養教諭が取り組んだ『食は大切』で『食は楽しい』、食行動の変容につながる食育の推進（副題：食に関する様々な体験を通して、生きる力を育む並木っ子の育成）についての研究発表もされました。



熊谷市立熊谷南小学校 食育主任 藤村葉子

本校は昭和22年に開校し、今年で74年目を迎えました。熊谷の中でも荒川沿いに位置し、平成2年に「さくら名所100選」に指定された桜を見ながら毎年新年度をスタートさせ、四季折々の景色を楽しみながらのびのびと学校生活を送っています。教育目標「自ら学ぶ子（かしこく）心豊かな子（やさしく）進んで鍛える子（たくましく）」のもと、保護者や地域の方とともに日々教育活動を進めています。また「熊谷の子どもたちは、これができます！『4つの実践』『3減運動』」の「朝ごはんをしっかり食べる。」を中心に食育の取組を進めています。



1 児童のために考えられたセンター給食

本校の給食は、市内の給食センターで毎日調理されたものを温かいうちに運搬してもらい、それを校内の給食室から各教室に運び、いただいています。栄養面は勿論、子供たちが食べやすいよう工夫しており、年に数回食育主任を交えた献立協議会では、各学校からの意見を真摯に受け止め対策をとってもらえるので、子供たちはどの子も給食が大好きで食事の時間を楽しみにしています。

2 給食週間での取組

毎年1月に子供たちの食に対する意識を高め、感謝の気持ちが育まれるよう取り組んでいます。

補助員さんらへの感謝の会



給食委員による給食集会



全校生徒による作品作り



3 栄養教諭と連携した指導

給食集会の中で、栄養教諭に講演を行っていただきました。昨年度は「朝ご飯の重要性について」、今年度は「感謝の心でいただく」というテーマでお話をしていただき、感謝の気持ちや基本的なマナーについても学ぶことができました。



たのしい給食

※制作時の学年です



6年 永井翔大
志木市立志木小学校



6年 中井希帆
6年 舟橋真夢
志木市立志木小学校



6年 岩崎心春
志木市立志木三小学校



6年 野沢梨湖
志木市立志木第三小学校

スイスは、九州ほどの面積をもつ二十六州からなる連邦共和制国家で、国土の約六割をアルプスが占め、美しい湖や丘、きれいな花々など牧歌的で自然豊かな国です。

国際色も豊かで、ドイツ・イタリア・フランス・オーストリア・リヒテンシュタインなどと国境を接し、それぞれの地域ごとに独自の文化・生活習慣・食文化をもっています。今回は、スイス独自の3つの料理を紹介します。

スイスの代表的な食べ物として、まず最初に皆さんの頭に浮かんでくるのは「チーズフォンデュ」ではないでしょうか。スイスの美味しいチーズをパンにつけて食べる料理です。今でこそ大人気の料理ですが、古くなったチーズや固くなったパンを利用して食べるという、古くなった物を美味しく食べようとする庶民の知恵から生まれた節約の料理だったそうです。

次に紹介するのは「ラクレット」です。『アルプスの少女ハイジ』

上尾市立上平中学校 主幹教諭 清水 諭

に出てくる、パンの上に火であぶったトロトロのチーズを乗っけて食べるあの料理です。ラクレットチーズは、異臭とも言える独特な臭い匂いを発しますが、味は天下一品で、どんなものにかけても美味しいです。

最後の料理は、「フォンデュシノワーズ」です。これは、日本との繋がりを感じる料理です。薄切りにした肉(牛肉や豚肉)や野菜をだし汁にくぐらせ、ソースや塩などで食べる料理です。何かに似ていると思いませんか。そう！日本の「しゃぶしゃぶ」にそっくりなのです。日本人にとって、とても親近感の湧く料理です。

スイスは、一度訪れると「また行きたい！」と、思ってしまう素晴らしい国です。ぜひ一度、スイスを訪れ、自然の豊かさを感じながら、地元の料理に舌鼓を打ってみてください。



チーズフォンデュ



ラクレット



フォンデュシノワーズ



北本市立西小学校 栄養主任 瀧沢綾子

北本市は埼玉県中央部に位置していて、様々な農産物が生産されています。

市内の小学校8校・中学校4校はすべて自校調理を実施し、地場産物や学校ファームで育てた野菜を給食で使用しています。

今回は「北本トマトカレー」について紹介します。北本市は古くからトマトが特産品とされ、そのトマトを活かした「北本トマトカレー」は「全国ご当地カレーグランプリ」で優勝しました。給食でも北本産のトマトを使用した「北本トマトカレー」を提供しています。玉ねぎを飴色になるまでよく炒め甘みをだし、トマトをよく煮込むのがポイントです。児童もこのトマトのうま味が凝縮したカレーを楽しみにしていて、「おいしい!」という声がたくさん聞かれます。

また、11月の「彩の国ふるさと学校給食月間」では、全小学校で生産者の方をお招きする「招待給食」も毎年実施しています。当日は、生産者の方と一緒に給食を食べたり、農産物について質問したりして交流を深めます。児童は自分の住んでいる土地で農産物を育てている方と接することにより、感謝の心や地域への愛着心を育む良い機会になっています。

これからも地場産物を積極的に使用し、様々な献立に取り入れていきたいと思えます。



献立例

北本トマトカレーライス・ブロッコリーサラダ・牛乳

「北本トマトカレー」の作り方

※玉ねぎは油で飴色になるまでよく炒めておく。

※油、バター、小麦粉、カレー粉を分量の半分使いカレールーを作る。

- 1 油でにんにく、生姜を炒める。
- 2 豚ひき肉と胡椒、残りのカレー粉を入れ炒める。
- 3 人参を炒め、水を入れる。
- 4 調味料、炒めた玉ねぎを入れる。
- 5 トマトを入れる。
- 6 ルウを入れよく煮込む。

●材料分量【1人分】

玉ねぎ:80g 油:2g 小麦粉:2g 油:1g バター:2g
 カレー粉:0.6g 豚ひき肉:35g 人参:20g 生姜:2g
 にんにく:2g トマト:45g トマト缶:15g
 ウスターソース:2g りんごペースト:3g 塩:0.8g
 胡椒:0.03g スープストック:1.5g ガラムマサラ:0.03g
 白ワイン:3g 油:1g 水:15g

三郷市では、毎年1月の学校給食週間の時期に三郷市学校給食展を開催しています。市内にある大型ショッピングモール内で、給食のレプリカや掲示物などを展示しています。会場では三郷市の歴史ある給食を懐かしむ姿やこれから小学校に入学する子供たちが給食を楽しみにしている姿が見られました。改めて、学校給食は子供にも大人にも良い思い出として楽しめるものだと思います。



私も学校給食に良い思い出があり、給食は学校に行きたいと思う活力の一つでした。同じように給食の良い思い出と食の大切さがわかる子供たちが増えてほしいという思いから栄養教諭を目指し、今年度、中学校を担当する給食センターに赴任しました。

この一年は、大好きな給食に携われた喜びと学校教育で食育を推進していく難しさを実感しました。特に中学校での食育は教科単元でいっぱい時間割の中、どのように入り込んでいけばよいのかずっと探っていました。少しでも子供たちに寄り添える栄養教諭でありたいと給食時間の訪問や家庭科の授業に入りましたが、食の大切さを伝えることに一生懸命になってしまい、子供たちの食生活の改善にまで繋がりませんでした。

ある時、食育指導研究の研修で食育を学校全体で取り組んでいる事例を聞き、私の食育の視点は子供たちのみになっていることに気がきました。特にセンター勤務の栄養教諭は子供たちの実態把握も難しいため、まずは、子供たちの近くにいる先生方・保護者・地域の方々との連携が必要だと、改めて考えることができました。

それから給食訪問では、目の前の子供たちだけに食育を伝えるのではなく、食の大切さを先生方にも伝えるよう話し方を工夫しています。保護者、地域の方々とも給食展のようなイベントや学校行事などの際、食育をアピールする場を作り、繋がっていきたく考えています。これからの学校給食は、先日の学校給食展でみた給食を懐かしむ姿だけでなく、食育も忘れられない思い出、食の大切さを振り返る場であってほしいと思います。そのために、多くの人と関わり、連携した食育を進めていきたいです。



食品豆知識

「トマト」

埼玉県農林部生産振興課総務・野菜担当 技師 山根賢登

トマトはナス科ナス属の植物で、分類学上はナス、ジャガイモと同じグループの野菜となります。トマトの語源は原産地のアステカ人が食用としていたホオズキのことを「トマトウル」と呼んでおり、トマトも似たような姿をしていたためだと言われています。日本では古くはトマトのことを唐柿（とうし、とうがき）、赤茄子（あかなす）と呼んでいました。

トマトの原産地は南アメリカのエクアドルやペルーなど熱帯地域の標高2,000m～3,000mのアンデス高地と言われています。

トマトがヨーロッパで食用に供されたのは19世紀に入ってからで、我が国には17世紀に観賞用としてもたらされ、食用として広く栽培され始めたのは昭和に入ってからと言われています。

トマトの利用法は生食としてサラダにするほか、ジュースなどの飲料、缶詰などの加工品、スープや煮物、炒め物などの料理など様々です。

トマトにはビタミンCのほか、赤色素のリコペン、クエン酸が含まれています。

また旨味をもたらす成分である遊離グルタミン酸が多く、生食用トマトでは100gあたり約40～300mg、加工用トマトでは100gあたり約100～300mg含まれています。他の食材と比較すると、うまみの代表格である昆布では100gあたり2,240mg、しょうゆでは100gあたり782mgと、トマトと比較すると格段に多い

ですが、野菜の中で比較するとグリーンピースが100gあたり106mg、キャベツ、ほうれんそう、たまねぎ等は100gあたり50mg前後で、トマトは野菜の中で最も高い部類に入ります。

トマトは世界に10,000種類もの品種があるといわれ、色や大きさに多様性があります。国内で多く栽培されているのは大玉トマト（完熟系大玉トマト）、中玉トマト（ミディトマト）、ミニトマトです。他には皮が固くて真赤な色が特徴である加工用トマト、酸味が強い調理用トマト、水を極限まで控えて育てる特別な方法によって栽培されるフルーツトマトがあります。

トマトは今では年間を通じてお店で買えるほど身近な野菜となりました。埼玉県では深谷市や上里町、本庄市、加須市などが産地となっています。ぜひ日々の料理にご活用ください。



ふるさとの味伝承士（八潮市） 大野ヒロ子



八潮市は、東京の台所として、昔から野菜や米作りが盛んなところ。現在は、八潮ブランドとして八つの野菜（こまつな・枝豆・ねぎ・なす・山東菜・天王寺かぶ・トマト・ほうれんそう）を定め、八潮の野菜のPRに努めています。

八潮では昔から3月と5月の節句、春秋のお彼岸には「団子」を作り、親せきや近所に配る習わしがあったようです。

その「八潮の団子」を初めて目にしたのは、44年前の5月、義姉の手作り団子をいただいたときです。春のよもぎの新芽を摘んで作ったという緑の草団子は、真っ白でつややかな団子と、見事なほどのコントラストでお重の中に収まり、その姿と味は44年たっても忘れられません。自分でも作ってみたいと思い、身近な機器で数年試行錯誤を重ね、出来上がった団子を親せきや近所の方へあげると、「近頃では作らなくなってしまったけれど、珍しいものを作ったね」と、とても喜んでくれました。その後、販売してほしいという声に後押しされ、原料のよもぎに特産品である「こまつな」を加えたオリジナルの団子を開発しました。「八潮だんご」と名付け、約10年前から直売所などで販売したところ好評で、市の推奨品にもなっております。

●材料(5人前)

- うるち米：2合(300g)
- 水：160～170cc
- よもぎ：30g
(重曹で茹でミキサーにかけたもの、好みで半量をこまつなに変えても良い)
- 黄な粉：10g
(砂糖、塩を好みで混ぜ合わせる)



作り方

- 1 米を洗い、水につけ(2時間以上)、ザルにあげる。
- 2 ①の米と、分量の水をミキサーに入れ、3分攪拌する。
- 3 ②を耐熱容器に入れラップをかけ、電子レンジ600ワットで5分加熱する。火が通っていなければもう1分加熱する。
- 4 餅つき機で2分つき、よもぎを入れてよく混ぜ、さらに3～4分つく。
- 5 水で濡らしたバットに取り出し、食べやすい大きさにちぎり、黄な粉をふる。

アイデアメニュー

「冷凍厚揚げ(埼玉県産大豆100%使用)」を使って～ジャージャンどうふ～

川口市立新郷小学校 栄養主査 柳沢一宏

2018年に中核市に移行した、川口市は人口60万人を超える大規模都市です。小学校52校、中学校26校あり、小学校が自校調理小学校26校、センター調理小学校が26校でそれぞれ統一献立で毎日給食を作っています。また、学期一回程度それぞれの学校の特色を生かした献立を行っています。

物資の購入量が多いため、夏場の豆腐類を大量に使用するときは、冷凍の食材を使用しております。従前、国産原料の物を使用してきましたが、今回、埼玉県産大豆の商品を紹介していただいたので、使用させていただきました。

初期の製品は「す」を感じ、硬い物に感じましたが、製造工程も見直していただいた商品は、児童にも好評な献立に仕上がりました。

今後も、他の献立にも取り入れていきたいと思っております。



●材料分量【1人分】

冷凍厚揚げ(埼玉県産大豆100%使用)	80g	清酒	1.6g
豚肉(もも・こま)	16g	さとう	2.4g
にんじん	12g	しょうゆ	2.8g
たけのこ(レトルト)	10g	彩花みそ(赤)	4.8g
長ねぎ	12g	トウバンジャン	0.2g
しょうが	0.16g	でんぷん	1.2g
にんにく	0.16g	水	24g
干しいたけ	0.08g	ごま油	0.8g
なたね油	0.08g		

作り方

- 1 厚揚げは茹でる。
- 2 油を熱し、しょうが、にんにく、トウバンジャンを炒め、香りを出す。
- 3 豚肉を加え、炒める。
- 4 にんじん、たけのこ、干しいたけの順に炒め、水、調味料を加える。
- 5 沸騰し火が通ったら、長ねぎを加える。
- 6 水溶きでんぷんを加えてとろみをつけ、厚揚げ、ごま油を加えて仕上げる。

【切り方】 しょうが：みじん切り にんにく：みじん切り にんじん：いちょう切り たけのこ：いちょう切り 干しいたけ：せん切り 長ねぎ：ななめ切り

食 材 紹 介

令和元年度第2回食材委員会選定

新規取扱食材

さる2月18日に令和元年度第2回食材委員会が開催され、一般食材3品が選定されました。

令和2年度第1学期からの新製品です。

どうぞご利用ください。

グルテンフリーパスタ発芽玄米入り(フジッリ)



1kg



マカロニポテトサラダ

発芽玄米と米粉をブレンドしたアレルギーフリーのパスタです。モチモチした食感が特徴です。マカロニサラダやスープ等にご活用ください。

国産鶏と豚ミートボール<Fe>



1kg(左からSSサイズ・Sサイズ・Mサイズ)



ミートボール入りポトフ

国産畜肉(鶏・豚)配合のミートボールです。不足がちな鉄分の強化をしました。1個サイズは、SS(約5g)、S(約9g)、M(約15g)の3規格対応となります。

狭山和紅茶ゼリー



40g

狭山和紅茶を使用したゼリーです。ほのかな紅茶の香りをお楽しみください。

※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。

基本食材 学校給食用パンの原料配合の変更のお知らせ

- 1 パンの食塩比率を減らします
 - ・糖類が10%未満のパンを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、パンパン、ソフトフランスパン)
- 2 全ての学校給食用パンが卵不使用になります。
 - ・卵を使用しないパン(製品名:バターロール、ライスボール、さきたまボール、スクールメロン)(製品名:たまごパンは終売)



左からコッペパン、バターロール、ライスボール

※パン委託加工工場ではアレルギー物質を含む製品を同一工場内で製造しています。アレルギー物質を含む製品の製造については各工場へお問い合わせください。

編集後記

昨年末に新型コロナウイルスによる肺炎が中国湖北省武漢市を中心に発生し、短期間で世界に感染が拡大しました。日本国内でも感染事例が相次いで確認され、国からの要請を受け、埼玉県内の小学校、中学校、高等学校が臨時休校をする事態となりました。前代未聞の突然の発表に、教育現場は大混乱となり、児童、生徒、保護者は戸惑い、先生方はその対応にご苦労されたことと思います。また、学校給食の食材を納入している業者も大きな打撃を受けました。

子どもたちが平穏な学校生活を送ることができ、さらには喜んで給食を食べてもらえる日が一日も早く来ることを願っております。

本会ではフレッシュな職員3名を迎え、より一層学校給食の充実発展につながるよう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。