



学校給食埼玉

おいしいね

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



No.197
2026.01.01

安全・安心、そして おいしい食材を。

この花なんの花？
答えは8ページにあります

Menu

- ② 工場・施設紹介
- ④ 県保健体育課から
- ⑤ 食に関する指導等の学校紹介
- ⑥ アイディアメニュー
- ⑦ 給食会行事
- ⑧ 季節食材紹介



会報誌について
アンケートにご協力ください。



埼玉県マスコット
「コバトン & さいたまっち」

美味しい「こんにやく」ができるまで

株式会社ふるさと両神 代表取締役 宮下 静雄



当社の沿革

株式会社ふるさと両神は、埼玉県小鹿野町両神の豊かな自然に囲まれた地で、地元産のこんにやく芋を中心に「安全・安心でおいしいこんにやくづくり」を続けてまいりました。創業以来、地元農家との協力体制のもと、こんにやく本来の風味と食感を大切にした製品をお届けしています。

令和6年にはHACCPの考えを取り入れた工場の証明を頂き、衛生管理と品質管理を徹底した工場で、伝統の技と近代技術を融合させた生産体制を確立しました。現在では、学校給食でお取扱いいただいております杵つき生芋こんにやく・野菜入りこんにやく人参・ほうれん草・かぼちゃ・豆乳サラダの他、板こんにやく・しらたきなど、多彩な製品を全国に出荷しています。

こんにやくができるまで

こんにやくの主原料となるこんにやく芋は、地元・秩父地域をはじめ、埼玉県・群馬県から仕入れられています。収穫された芋は丁寧に洗浄・皮むきを行い、すりおろして「こんにやくのり」と呼ばれる状態にします。次に凝固剤(水酸化カルシウム)を加えて混ぜ合わせ、型に流し込み、熱を加えることでぷるっとした弾力を生み出します。その後、冷却・洗浄・裁断・包装などの工程を経て、ようやくおいしいこんにやくが完成します。

製造工程では「水」と「温度管理」が品質を左右します。ふるさと両神では、秩父山系の上水を使用し、工程ごとに温度・pH・凝固時間を厳密に管理。経験豊かな職人と自動制御システムを組み合わせ、常に安定した品質を維持しています。



こんにやく商品



こんにやく芋▶



こんにやく畑①



野菜入りこんにやく
人参



野菜入りこんにやく
ほうれん草



野菜入りこんにやく
かぼちゃ

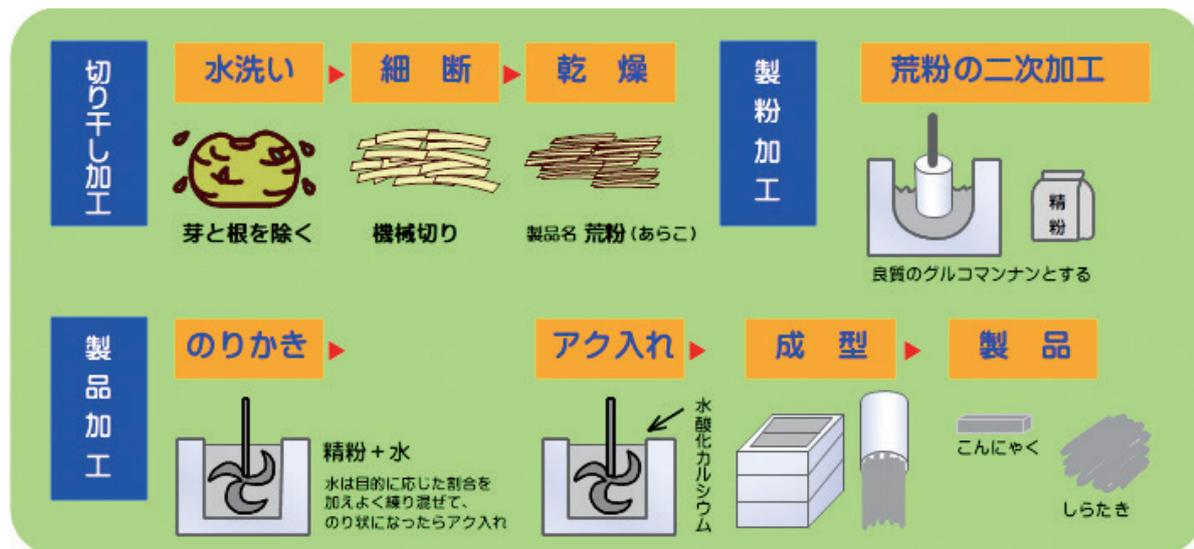


こんにやく豆乳サラダ



こんにやく畑②

● こんにゃくの製造工程



エアシャワー



板こんにゃく成型プラント



杵つき生芋こんにゃく粹流し込み



しらたき製造プラント

衛生管理と品質管理

工場内は原料処理・製造・包装の各エリアをゾーンで区分し、人と物の動線を分離することで、異物混入や交差汚染を防止しています。作業員は入室前に手洗い・アルコール消毒・エアシャワーを徹底し、クリーンウェアを着用しています。各工程では金属探知機によるチェックを実施し、出荷前には外観・弾力・香りなどの品質検査を行っています。

また、すべての製造データを記録することで、トレーサビリティを確保し、お客様に安心して召し上がっていただけるよう、厳格な基準のもと日々の品質検証を続けています。

製品へのこだわり

ふるさと両神のこんにゃくは、「食感」と「のどごし」を最も大切にしています。こんにゃく芋の配合比率や凝固温度を工夫し、しっかりとした歯ごたえの中にもなめらかさを感じる仕上がりが特徴です。保存料をできる限り使わず、原料本来の自然な風味を引き出しています。また、地域と共に歩む企業と

して、環境負荷を減らす持続可能なものづくりを進めています。

こんにゃくを使ったおすすめレシピ

おすすめは「ピリ辛こんにゃく炒め」です。板こんにゃくを手でちぎって下ゆでし、水気を切ってからごま油で炒めます。砂糖・しょうゆ・みりん・唐辛子で味付けし、最後に削り節をふれば完成。香ばしく、弾力のある食感とピリッとした辛みが楽しめる一品です。お弁当のおかずやおつまみにもぴったりのです。



ピリ辛こんにゃく炒め▶

伝統の技と最新の衛生管理によって、株式会社ふるさと両神のこんにゃくは今日も全国の食卓へ。

これからも「おいしさ」「安全」「健康」をキーワードに、地域に根ざした誠実なものづくりを続けてまいります。

各学校における食育・学校給食の取組等について

第4期埼玉県教育振興基本計画では、第3期に引き続き、「施策9 健康の保持増進」の指標として「毎日朝食を食べている児童生徒の割合」を掲げ、朝食摂取の習慣化を図っています。

児童生徒の望ましい食習慣の形成に向けて、家庭と連携しながら、朝食摂取の重要性について理解を深めていただきたいと思います。

＜第4期教育振興基本計画(令和6年度～令和10年度)施策指標＞
「毎日朝食を食べている児童生徒の割合」

令和5年度(策定時)	令和6年度	令和7年度(実績)	目標値
小学校6年 84.4%	小学校6年 83.5%	小学校6年 83.4%	小学校6年 90.0%
中学校3年 78.2%	中学校3年 79.0%	中学校3年 78.6%	中学校3年 90.0%

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は、各学校における取組状況結果です。多くの学校で、献立の工夫や食に関する行事の実施など様々な取組をしていることが分かります。引き続き、学校給食を生きた教材として活用しながら、児童生徒の食への関心・意欲を高めていただきますようお願いします。

(以下「令和6年度学校健康教育実践状況調査(埼玉県教育委員会)」より保健体育課まとめ)

【表1 学校給食を生きた教材として活用した食育の取組について】

学校給食や食をテーマにした集会を行ったり、行事給食を取り入れて食文化を学ぶ機会を設けたりするなど、学校給食を通じた食育が推進されています。

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、11月の「彩の国ふるさと学校給食月間」において全校集会等で取組	381校	55.3%	176校	49.6%	6校	27.3%	20校	52.6%
1月の「全国学校給食週間」における全校集会等の取組	531校	77.1%	204校	57.5%	3校	13.6%	25校	65.8%
行事給食(七夕・お月見等)を実施している	624校	90.6%	305校	85.9%	22校	100%	37校	97.4%

【表2 家庭・地域との連携や食育の啓発に関する取組について】

各種たよりを発行したり、掲示コーナーを設けたりして、食育に関連する情報発信を行っている学校が多くあります。

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
毎月19日を「食育の日」として保護者等へ啓発(高等学校は給食のない4校も含む)	379校	55.0%	183校	51.5%	8校	30.8%	25校	45.5%
給食だより等により情報提供している	614校	89.1%	324校	91.3%	18校	81.8%	33校	86.8%
食育に関連する掲示等、児童生徒や保護者に食の大切さ等を啓発している(高等学校は給食のない4校も含む)	684校	99.3%	351校	98.9%	22校	84.6%	49校	89.1%

「望ましい食習慣を身に付け、心身ともに健康な児童の育成」

～坂戸市食育プログラムを中心とした食育の推進～

坂戸市立上谷小学校 校長 新谷 源大

本市では、「食育を推進することにより、望ましい食習慣を身に付け、心身ともに健康な児童・生徒を育成する」ことを目的に、女子栄養大学と連携し全小中学校で「坂戸市食育プログラム」に取り組んでいます。

食育プログラムは「毎日朝食をとろう」「栄養バランスを考えた食事をとろう」「感謝して食べよう」の三つの大きな目標を掲げ、小学校では、4年生(道徳・学級活動(2)、3時間)、5年生(家庭科、4時間)、6年生(家庭科・体育・学級活動(2)、4時間)において、継続的に食育を推進しています。

教科等横断的な学習をとおして、間食の取り方を見直したり、バランスの良い食事のとり方を考えたり、まとめとして食の大切さや感謝について家族な

どに伝えたりしています。

本校では、食育プログラムに加えて、1・2年生の生活科、3年生の総合的な学習の時間においても食育を実践しています。1aほどの上谷農園を活用し、夏野菜などを栽培しています。1・2年生は観察し育てたものを家庭に持ち帰り、家庭で食べました。「苦手なピーマンを食べられた」など、児童は野菜を育てたことで、より身近に感じることができています。また、3年生は自分たちで育てたい野菜を決めて栽培し、女子栄養大学の学生と野菜の特徴を考えた一品料理を作りました。そして、現在も1学期の反省から虫対策を研究し、その対策を実践して秋冬野菜の収穫を楽しみにしています。



6年家庭科



3年総合
(野菜の特性調べ)



3年総合
(苗植え)



3年総合
(虫対策)

小6 坂戸市食育プログラム 家庭科②

7 本時の学習目標

- 4欄対話、互に質問を投げかけあうと、お互いのグループ
- 本時の目標
- 展開

・食の安全・安心の確保と、食の楽しさを伝えることのできる活動の展開

場面	場面	学習のねらい	教師の働きかけ(対話・対話)と評価(対話)	資料
つ	1	食の安全・安心について話し合い、食の楽しさを伝える		食の安全
つ	2	食の安全・安心について話し合い、食の楽しさを伝える		食の安全
つ	3	食の安全・安心について話し合い、食の楽しさを伝える		食の安全
つ	4	食の安全・安心について話し合い、食の楽しさを伝える		食の安全
つ	5	食の安全・安心について話し合い、食の楽しさを伝える		食の安全

食育プログラム指導案
(5年家庭科)

米粉ワンタンスープ

春日部市立上沖小学校 栄養技師 石崎 眞由美

材料／分量【小学生(中学年)1人分】

※は埼玉給食食材

鶏もも肉……………	10g	小松菜……………	15g
玉ねぎ……………	20g	※彩花しょうゆ……………	4g
にんじん……………	10g	塩……………	0.2g
もやし……………	25g	こしょう……………	0.01g
※学校給食用米粉ワンタン……………	18g	混合削り節厚……………	2g
		水……………	96g



作り方

- 1 混合削り節でだしを取る。
- 2 だし汁を沸かし、鶏肉を加える。色が変わったら、玉ねぎ・にんじん・もやしを加えてアクを取りながら煮る。
- 3 煮えたら調味料を加え、米粉ワンタンの皮をバラバラになるようほぐし入れて煮る。
- 4 仕上げにゆでた小松菜を散らして、味をととのえる。

コメント

子どもたちの大好きな「ワンタンスープ」。おかわりが足りなくなるほどの人気メニューですが、出来上がりから30分ほどでワンタンが汁を吸ってしまうため、給食時間ギリギリに仕上げても食べるころには“ワンタンの煮物”のようになってしまいます。子どもたちは昼休みに私を見かけると「ワンタンは美味しいけど、汁も欲しい」と口々に言ってきます。「出来立てを食べてみたい」と言う先生もいます。困ったものです。そんな時「米粉ワンタン」に出会いました。試作した結果、時間が経ってもふやけることなく煮崩れありません。もちもち



した食感も新感覚でした。給食で提供したところ、「いつもと全然違う」「お餅みたいで美味しい」「スープもちゃんとあるね」などの感想が聞かれました。そこで、ワンタンスープとしてどちらがよいか尋ねたところ、どのクラスも“米粉ワンタンの方がよい”という結果になりました。給食室でも、ワンタンの皮がほぐれ易く塊にならないので調理もしやすいとのことでした。

米粉ワンタンは噛み応えもあり、噛むことの大切さを教える上でよい食材だと思います。また、小麦アレルギーの児童もみんなと一緒に食べることができるため、一石二鳥ですね。



令和7年度 学校給食調理コンクールを開催

学校給食の食に関する指導の充実及び食事内容の充実向上と多様化、高度化を図るため栄養教諭・学校栄養職員と調理従事者のチームによる調理コンクールを開催しました。

本年度は、地産地消献立部門「埼玉県内の産物を取り入れた、主食(米飯)、主菜、副菜の献立」と、テーマ献立部門「学校給食で食物アレルギー対応に役立つ献立例(卵、乳、小麦、えび、かのにの5品目のうちどれか1つ以上の品目を除去や代替で行っている料理を一品以上取り入れた献立かつ実際にその組み合わせで、児童生徒に提供された献立)」を募集し、地産地消献立部門が10点、テーマ献立部門が6点、合計16点の応募がありました。

審査は、7月2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、11月5日の「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。



2次審査



表彰式

【地産地消献立部門】

埼玉県・さいたま市教育委員会教育長賞	深谷市立上柴中学校チーム
埼玉県学校給食会理事長賞	久喜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協議会会長賞	秩父第一中学校共同調理場チーム
埼玉県米消費拡大推進連絡協議会会長賞	春日部市学校給食センターチーム

【テーマ献立部門】

埼玉県・さいたま市教育委員会教育長賞	埼玉県立騎西特別支援学校チーム
埼玉県学校食育研究会会長賞	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	宮代町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	さいたま市立桜木小学校チーム

令和7年度 学校給食調理講習会を開催

小・中学校における食事内容を魅力的かつ豊かなものとするため、栄養教諭、学校栄養職員等を対象にした、学校給食調理講習会を10月8日に開催

し20名の参加がありました。講師は国際ッキングスクールの内堀 恵子 先生をお迎えし、「県産農産物を利用し、減塩の工夫をした学校給食向け料理」と題して、調理実習を行いました。

参加者からは「知らなかった商品を知ることができてよかった。」「手作りスパイス酒はとてもおいしく勉強になりました。」「減塩でも美味しかったです。」などの感想が寄せられました。



講師 内堀 恵子 先生



調理実習の様子



献立

令和7年度 親子体験教室を開催

学校給食の意義や学校給食用食材について、保護者と児童生徒の理解を得るとともに、学校における食育の推進に寄与するため、親子を対象に学校給食のパン委託加工工場の見学及びパンの製造体験教室を10月19日に開催いたしました。埼玉県学校給食パン・米飯協同組合岩槻工場を会場とし、親子9組26名の参加がありました。製造体験では、パンの生地をこねる作業やパンを成形する作業を行い、参加者は動物やキャラクターなど思い思いの形に成形していました。子供たちは笑顔で楽しそうに作ったり、真剣な表情で作ったり、パンの中に入れるクリームを味見したりしていました。



成形



焼き上がり

また、焼き上がったパンを見て嬉しそうな表情や、早く食べてみたいといった声も聞こえてきました。参加者からは「アレルギーの子供たちも一緒に食べられるように研究開発されていることに感謝します。」「食べ物が手元に届くまでにいろいろな人たちが関わっていて、たくさんの工程を経て出来上がっていることがわかった。」などの感想が寄せられました。

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 ひなあられつどい 1月28日(水)締切

5g



うるち米をパフ状にし、砂糖味・トマト味・磯味の3種類のあられ入りです。ひなあられの赤・白・緑は、野菜パウダーを使用しました。特定原材料28品目アレルギー物質及び食品添加物は使用していません。

添加物・特定原材料28品目アレルギー物質不使用

ヨコイピーナッツ ひな菓子 1月28日(水)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。

添加物・特定原材料28品目アレルギー物質不使用

自然解凍でお召し上がりください。



ひし餅 (35g)

祝大福 (40g)

桜餅 (45g)

三色団子 (45g)

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。特定原材料28品目アレルギー物質 大豆

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。特定原材料28品目アレルギー物質 大豆

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。特定原材料28品目アレルギー物質不使用

葉、雪、花をイメージした三色のお団子です。特定原材料28品目アレルギー物質 大豆

3月使用

1月30日(金)締切

4月使用

3月5日(木)締切

カセイ食品株式会社

救給シリーズ(カレー、根菜汁、コーンポタージュ、ゴロゴロ野菜の煮物、おいもの和風リゾット)

特定原材料28品目アレルギー物質は不使用で、水やお湯を使用せず開封後、そのまま召し上がれるレトルトパックです。防災備蓄品としてのご使用はもちろんですが、最近では豪雨災害や台風等でインフラ(電気、ガス、水道等)が断絶となった場合に給食として提供するケースでのご使用が増えてきております。なお、ご発注の締切日は、ご使用月の前々月の10日になります。詳細につきましては、食材課一般食材係もしくは食材課業務係にお問い合わせください。



救給おいしい和風リゾット 150g



救給おいしい和風リゾット 250g



救給カレー 150g



救給カレー 250g



救給根菜汁 150g



救給コーンポタージュ 130g



救給ゴロゴロ野菜の煮物 150g

表紙

この花なんの花? 答え▶ブロッコリーの花です。

ブロッコリーは、ビタミンCやβ-カロテン、ビタミンK、食物繊維といった栄養を多く含む緑黄色野菜です。原産地は、地中海沿岸といわれています。ビタミンCの含有量はレモンよりも豊富といわれ、風邪予防や疲労回復に役立ちます。旬は10月から3月頃で、寒くなるほど甘みが増します。学校給食では、サラダやスープ、和え物や炒め物などさまざまな献立に使われています。主に食べられているのは、花蕾という花のつぼみが集まった部分ですが、茎にも多くの栄養が含まれています。



また、埼玉県は全国でも有数のブロッコリーの産地として知られています。主要な産地は、深谷市や本庄市といった県北地域です。