

学校給食埼玉



鴻巣市「コスモス」(資料提供 鴻巣市広聴広報課)

編集・発行
 〒364-0011 北本市朝日2丁目288番地
 (財)埼玉県学校給食会
 TEL 048-592-2115
 FAX 048-592-2496
<http://www.saigaku.or.jp>



関係者に御回覧ください

アイディアメニュー	(8)
食材紹介	(8)
Q & A	(7)
食卓談話	(7)
食品豆知識	(6)
栄養士の四季	(6)
味だより	(5)
アンテナ	(5)
たのしい給食	(4)
給食主任の眼	(4)
給食会行事	(3)
県保健体育課から	(3)
巻頭言	(2)

目次

生きる力と「食」



前全国都市教育長協議会会長
前所沢市教育委員会教育長
鈴木 秀昭

戦後六十年余、子どもたちをとりまく環境は大きく変化してきている。衣・食・住の変化が子どもの生活に与える影響が指摘され久しい。

こうした中で教育基本法が改正され関連する諸法の整備が試みられた。新学習指導要領も実施の段階を迎えている。

新学習指導要領の中核となる理念は「生きる力」をばくむくむことにある。生きる力を育成するための様々な手立が随所に示されているが、要は知・徳・体のバランスのとれた成長発達をめざすことに尽きる。換言すれば教育活動を通じて個々の子どもが未発の価値の発現を促すことが求められていると考える。本県の教育振興基本計画においても生きる力と絆を子どもたちに身につけさせ変革の時代をたくましく生きぬく力の育成が期待されている。

また、豊かな心や健やかな体の育成は生きる力の根幹をなすものであり、このことなくして意欲的に知力

や徳性を養うことは覚束ない。

最近、「早寝早起朝ごはん」が提唱されPTAや企業等関係団体の協力のもとに全国展開されている。この運動の端緒になったのは子どもをとりまく環境の変化にある。家庭における生活のリズムの乱れ、子どもたちの睡眠時間の減少。朝食等の欠食傾向等々に起因する学習意欲や気力・体力の低下等憂慮すべきものがある。これらは子ども心の荒廃をはじめ問題行動の原因ともなっている。望ましい生活習慣の確立は喫緊の課題であり学校・家庭・地域が連携して取り組むことが必要である。

とくに、食事を大切にすることはいのちを育むことにもつながり生活習慣の中でも最も重視すべきものである。幸い教育基本法の制定や栄養教諭の配置がなされたことは時宜を得たものと考えられる。

ところで、食に関して学校給食の果たした役割はどのようなものであったのだろうか、給食の歴史の中では慈善家や国家によって様々な取り組みがなされたが主に栄養状態の改善や就学奨励がねらいであった。その後学校給食の法制化が推進され今日に

至っている。

昭和二十九年には学校給食法が施行され現行の制度が確立し、子どもの食習慣の改善と向上に大きな役割を果たしてきた。

さて、現実に教育行政の立場から給食事業の企画・運営に携わつての感想であるが、学校給食は教育課程に位置づけられた教育活動ということ以上に子ども生活全般に関わっているといえよう。安全安心という視点から考えても施設の近代化、衛生管理の徹底、食材の安全性、アレルギー対策その他人事管理の方策、給食費徴収の問題、食事のマナーや食文化に関わること等々課題は山積している。

ところで物質的に豊かになり一見恵まれた食事情にあるように感ぜられる昨今であるが食の実態を再考すると改善すべき事項が多々あることに気付く。単に食欲を満たすばかりでなく子どもが心の豊かさを実感できる食環境はいかにあるべきに腐心する。

埼玉県学校給食会をはじめ各自治体の給食関係者の尽力により子どもへの食環境には隔世の感がある。地域の食生活には隔世の感がある。人も自然の中で生きていくことを考えると身近な土や水そして風や太陽の恵みを団欒の場で食したいものである。

表紙写真解説

吹上地域を代表する花
800万本のコスモス

鴻巣市秘書室広聴広報課

荒川の土手沿いの長さ約四・五kmの荒川花街道と、コスモスアリーナふきあげ周辺の花畑に、八百万本を超えるコスモスが咲き広がります。花畑からは、美しい富士山や秩父連山、カラフルな日本一長い水管橋(送水管)など、この場所ならではの壮麗な景色を見ることが出来ます。また、荒川花街道は、ウォーキングに最適で、日頃の疲れを癒しながらゆったりとしたひとときをお過ごしいただけます。

コスモスが満開に咲き誇る十月には、コスモスフェスティバルが開催され、ステージイベントやフリーマーケット、地元の特産品や農産物などの販売が行われますので、ぜひお越しください。

第十一回コスモスフェスティバル
時 十月二十四・二十五日(土・日)
所 荒川花街道・コスモスアリーナ
ナふきあげ周辺

問 コスモスフェスティバル実行委員会事務局(吹上商工会・
☎〇四八・五四八・〇〇四九)

県保健体育課から

学校における食育の推進
「食に関する指導の充実」

平成二十一年四月より新しい小・中学校学習指導要領による先行実施により、総則や関連教科等において



【桶川市立桶川小学校】

【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、指導講評など

実施期日

南部教育事務所管内

川口市立芝富士小学校

10月9日(金)

桶川市立桶川小学校

6月9日(火)実施

西部教育事務所管内

東松山市立野本小学校

11月19日(木)

北部教育事務所管内

深谷市立深谷小学校

12月4日(金)

東部教育事務所管内

騎西町立高柳小学校

10月15日(木)

【食育推進者育成研修会】 ねらい

食に関する指導全体計画の作成や保護者との連携など、学校における食育を推進する教職員の資質向上を図る。

内容

栄養教諭による実践発表及び協議・指導講評など

実施期日

栄養教諭を対象：7月22日(水)

教諭を対象：8月27日(木)

給食会行事

平成二十一年度 臨時理事会・評議員会を開催

平成二十一年度臨時理事会と評議員会を七月二日に開催し、評議員会において任期満了に伴う理事の改選が行われ、七月五日付けで新たに二十八名の方が選出されました。また、理事会において互選の結果、次の方が会長、副会長、理事長及び常務理事に選出されました。

会長

安田 正信 (再任)

副会長

野原 晃 (新任)

熊谷市教育委員会教育長

(県都市教育長協議会会長)

加藤 信幸 (新任)

嵐山町教育委員会教育長

(県町村教育長会会長)

鶴木 正彦 (再任)

鴻巣市立赤見台中学校長

(県学校給食研究会会長)

理事長

稲葉 文夫 (再任)

(財)埼玉県学校給食会(専任)

常務理事

大澤 次夫 (再任)

(財)埼玉県学校給食会

事務局長

学校給食調理講習会を開催

県内の学校栄養職員を対象に、学校給食調理講習会を六月十四日に開催しました。

講師として、国際学院埼玉短期大学客員教授大野智子先生をお迎えし、「県産農産物を活用し、「ごはんを中心とした学校給食向け料理」の調理実習を行いました。

県産米(彩のかがやき)、県産野菜等を利用した献立は、学校給食に活用できる内容で大変好評でした。



県産こんにゃくを使用した「牛肉と野菜入りこんにゃくの炒め煮」



県産米を使用した「フルーツちらし寿司」

給食主任の眼

「給食委員会の活動を通して」

さいたま市立与野本町小学校
給食主任 石垣 由美子

「給食が大好きなので、好きな給食ランキングをやりたいです。」
「去年の給食集会で劇をやって、下級生が喜んでくれたので栄養に関する劇を、今年もやりたいです。」
「調理員さんにインタビュウして新聞を作りたいです。」
「きれいに片付けてもらうため、後片付け点検をやりたいです。」

給食委員会で、活動計画を考えているときの様子です。

一学期は、おいしい給食を作ってくださる栄養士の先生、調理員さんを全校のみんなに知ってもらおうとインタビュウし、その様子の一部をテレビで放送しました。一学期には、新聞でくわしく紹介する予定です。

スーパ―などで、食料の生産者の顔が紹介されているこの頃、毎日の給食を調理してくださる栄養士の先生や、調理員さんの顔は、ぜひ覚えてほしいという願いからです。

食べるとき、顔が思い浮かべば、より給食がおいしく感じられます。より感謝の気持ちがいきてき



ます。残さないようにしようという気持ちになります。後片付けもきれいにしようという気持ちになります。食事ができることに感謝し、食にかかわる多くの人や命に感謝できる子どもたちになってほしいと思います。

一・二学期は、毎日の献立黒板への記入や、給食目標のポスター作りに加え、新聞作り、給食集会の企画・実施、手洗い点検等、栄養について考えたり、安全について考えたりする様々な活動を行っていく予定です。

昨年度の給食集会では、上級生の発表や、劇を食い入るように見つめる下級生の姿が印象的でした。集会后、劇で給食のアイドルQちゃんを演じた給食委員に、

「Qちゃんだー。きれいなものが出て、残さず食べるよ。赤色、黄色、緑色全部の色の食べ物を食べるよ。」と、呼びかける下級生もいました。

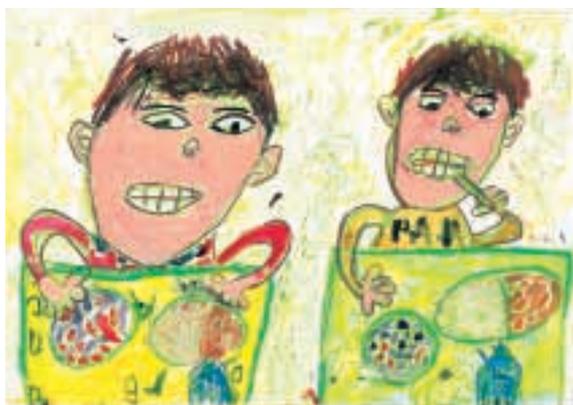
本校では、今年度さいたま市教育委員会の委嘱を受け、食育の研究をすることになりました。「自分の食生活の課題に気づき、望ましい食生活を実践できる子」を目指しています。

毎日の給食指導の中で、授業の中で、食育の指導を行っていくことはもちろんですが、子どもたちと共に行う給食委員会の活動を通して、全校児童に対し、食育を広めていけたらと考えています。

たのしい給食



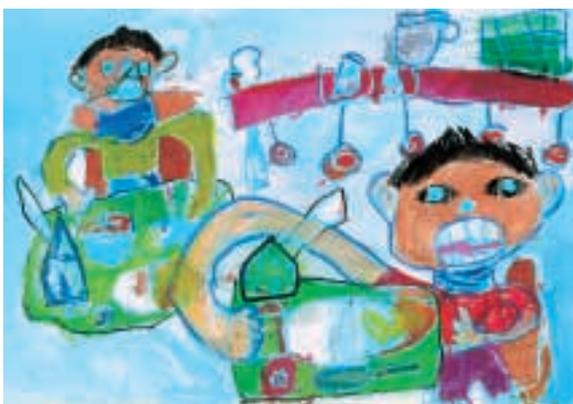
川崎市立桶川小学校 6年 さかた 恵音 阪田



鴻巣市立鴻巣市北小学校 2年 とびた 祐斗 飛田



川崎市立桶川小学校 6年 たかはし 祐哉 高橋



鴻巣市立鴻巣北小学校 2年 ほりお 竜平 堀尾

アンテナ

「調理員の気持ち」

本庄市立児玉中学校
調理員 山口 功子

本庄市(旧児玉町)で給食が開始されて、五十年以上が過ぎ、今でもずっと自校方式が続いています。

私は、母校、児玉中学校に異動になり四年目となります。自分が生徒だった時と同じ様に、調理室から校内に調理している匂いが漂っていたり、作業中の姿を廊下から見られたり、時には、当番さんが、調理室まで取りに来たりと変わらないです。

給食開始当初は、諸先輩が栄養士と共に、より良い作業手順や調理を試行錯誤したそうです。

献立は、和風、洋風、中華といろいろバラエティに富んでいます。やはり、カレー、シチュー、肉類、めん類など、普段から食べ慣れている物が残菜が無いですね。手間のかかる献立や、そうでない時と毎日が変わった調理ですが、気持ちを引き締めて衛生的に安全に心がけて、温かい物は、温かく、配缶の時も具を均一にする様に、仕上り時間の気づかいなど、ごくごく当たり前の事を大事にしています。

今年度の八月で新校舎への第一回

目の引越しが終わり、一年後に、給食調理室を含む、専門教室棟への引越しがあり、今の調理室での作業は築四十一年で終了です。

生徒たちが、卒業した後も、給食が「おいしかったなあ」「また、食べてみたいなあ」と思い出してもらえれば、今後も、気持ちを入れて、調理員全員で、頑張っていきたいと思っています。



味だより

「健やかハンバーグ」

マスタードソース

志木市立志木第二中学校
栄養主任 山崎 芳江

本校は、東武東上線柳瀬川駅に近く、志木ニュータウンの一角にある中学校です。生徒は、音楽祭や学習発表会等学校行事も盛んで、部活動にも力を入れ、文武両道を目指しています。給食では、給食委員会の生徒を中心に、着席・配膳準備・片付け等の常時活動も、しっかり守られ

るようになりました。授業の合い間に、給食の話も出て、教師も生徒も毎日楽しみにしてくれています。

学校生活は、ホームルームである教室から、特別教室や体育館への移動も多く、給食準備の遅れが、喫食時間短縮につながる傾向にあります。食べたくても、時間切れで、残ってくることもあります。美味しく、栄養バランスを考え、調理員の真心込めた給食なので、なるべく食べてもらいたい。課題である鉄・カルシウムの栄養量を目標値に近づけたい、など栄養士の思いと裏腹の日もあります。毎月の献立作成時には、毎日の残量、生徒の声、教師の声などを参考に、なるべく生徒が食べやすい料理の中で、鉄・カルシウム・食物せんいを含む食品を加えるよう工夫しています。

数年前から、給食についての一口メモを、各教室に配布することにしました。以前より、生徒も興味を持って食べてくれるようになり、残量も減りました。また、各教室でも、残量を出さないよう、協力してくれるようにもなりました。短い給食時間の中で、配り残しが出ないように、教師が、その場で指導している姿には、胸が熱

くなります。

こうした食育活動に沿った毎日があつてこそ、食物を無駄にしない本校の給食が、実践されているのだと強く感じています。



材料	1人当たり	分量(g)
豚もも(挽肉)	65
食塩	0.2
黒こしょう	0.01
清酒	1
こいくちしょうゆ	0.2
ナツメグ	0.01
たまねぎ	5
おから(パウダータイプ)	0.8
ひじき(乾)	0.2
白ごま(乾)	2
ごま油	0.6
白ワイン	0.25
牛乳	4
生パン粉	3
卵	1
米ぬか(サラダ油)	7
有塩バター	1.2
粒マスタード	0.1
たまねぎ	6
穀物酢	0.2
水	2
トマトケチャップ	5
オレガノ	0.01
白こしょう	0.01
三温糖	0.3
でん粉	2
水	1

- 【献立例】
- ・さきたまボール(スライス)
 - ・牛乳・健やかハンバーグ
 - ・マスタードソース
 - ・小松菜とコーンのソテー
 - ・アルファベットマカロニスープ
- 【作り方】
- 挽肉に下味の調味料を混ぜる。ひじきは戻し、細かくきざんで混ぜる。
- おから、おろし玉葱、白ワイン、牛乳をしとらせたパン粉を散らして混ぜる。
- 炒り胡麻を混ぜ、溶き卵を加え、全体をまとめる。
- 全体量÷食数で1人分量を計算し、分割、形をつくる。
- 予熱したオープン(中火)で、じっくり焼く。
- マスタードソースを作る。
- ハンバーグの上にマスタードソースをかける。

栄養士の四季

「まあ、いい給食作りを目指して」

埼玉県立越谷西特別支援学校

栄養技師 松本 桃子

私の勤務している越谷西特別支援学校は、知的障害の子どもたちが通っている学校です。給食に対する反応は作り手が思うよりも敏感で、「こだわり」からくる好き嫌いの反応も様々。

そこで、子どもたちに食に対する興味関心を持ってもらえるように、「選ぶ、考える給食」「体験する給食」をとおして給食時間が楽しい時間になるように様々な取り組みを実施しています。

「選ぶ、考える給食」では、クラスごとに食べたい物をリクエストしてもらったり、リクエスト給食、複数の中から好きな物を選んで注文してもらったり、セレクト給食、三種類の中から好きな物に清き一票を投票し、投票数の多かったものが翌月の給食に登場するランキング給食があります。

「選ぶ、考える給食」の実施日は、献立に苦



手なものがあったても、自分たちが選べた好きなものを励みに進んで食べてくれます。そのため残菜の量は少なくなりません。

「体験する給食」では、毎年五月に豆のさやむき体験をします。さやから取り出した旬のグリーンピースはつやつやしていてとてもおいしそう。だけどグリーンピースが苦手な子は多いです。体験をした次の日、みんな協力して作った豆ごはんを見て、「わぁ。昨日の豆だぁ。」「つやつやしていておいしそう。」「子どもたちの反応は上々。先生からは「今日の豆ごはんよく食べていたよ。」「と朗報。栄養士としては嬉しい瞬間です。

学校栄養職員になって七年。毎日

安全でおいしい給食を提供するためには「人とのつながり」が大切だということを日々感じています。

一方通行の給食ではなく、子どもたちや御家庭、先生方、調理師さん、特別支援学校の栄養士の先輩方や、同期の仲間たちとのつながりを大切に、「まあ、いい給食」作りをしていきたいと思っています。

食品豆知識

「ブルーベリー」

埼玉県農林部生産振興課

中村 裕子



歴史

ブルーベリーは北米原産の果樹です。二十世紀初めからアメリカ・ヨーロッパを中心に品種改良が進められ、広く世界で栽培されるようになりました。

本県では、桑園跡地を有効利用するため、美里町や熊谷市(旧江南町)を先がけに、ブルーベリーが広い地域で導入されるようになりました。本県では、平成十四年の栽培面積は約二十四ヘクタールでしたが、平成十九年には約六十五ヘクタールまで増加しています。

特性

ブルーベリーは防除作業がほとんど必要なく、栽培管理が容易です。加えて、果実が軽量であることから、女性や高齢者でも取り組みやすい品目です。また、観光摘み取りにも向くため、収穫作業の省力化と同時に消費者との交流が図られるという長所があります。

更に、加工にも向くことから、生食以外にジャム等の加工品が開発されています。

栽培が盛んな地域の学校では、既にブルーベリージャムが給食に使われ、おなじみとなっています。

機能性成分

ブルーベリーに多く含まれるアントシアニンは、目の疲れによいと言われています。

鉄分が多く含まれることから、貧血の予防にも役立つといわれています。

また、食物繊維が含まれていることから、便秘の解消等、整腸に役立つと言われています。

品種

・ティフブルー
最もポピュラーな品種です。七月中旬から九月中旬頃収穫されます。果実が明るい青色であり、貯蔵性が高く、生食だけでなく、加工にも向いています。

・ダロウ
六月中旬から七月中旬頃収穫されます。大粒で明るい青色の果実で、熟すと甘味が強くなり、生食に向いています。

・ウエイマウス
六月中旬から下旬頃収穫されます。暗い青色の果実で、生食に向いています。

このほか、「スパルタン」、「ウツダード」、「ホームベル」等の品種があり、八月下旬頃まで収穫可能です。

食卓談話

行田名物「ゼリーフライ」



ふるさとの味伝承士
小久保 昌子
(羽生市在住)

ゼリーフライは昔から行田市を中心とした足袋づくりの女工のおやつとして食べられていたようです。実家が行田で名物ゼリーフライをよく食べていたことから、自家栽培した無農薬大豆で手づくり豆腐を作る際、大量に出るおからの有効利用として考えました。また、子供たちにも喜ばれるよう今風にアレンジして作っています。

素材であるおからとじゃがいもにねぎ、人参といった野菜が入っていることからビタミンやカロチンを含んだヘルシーな食べ物として、若い世代にも伝えていく価値があると思います。「ゼリーフライ」はじゃがいもとおからを混ぜて揚げたおやつです。小判型をしているので「銭フライ」と呼んでいたが「銭」がなまって「ゼリー」となった



材料 (10個分)

おから.....500g	ねぎ.....4~5本
小麦粉.....100g	ウスターソース...適宜
じゃがいも.....500g	人参.....2本
塩・こしょう.....少々	揚げ油.....適宜

そうです。食感はコロッケを柔らかくした感じで子どもたちには大変喜ばれています。これからもふるさとの味を家庭や地域に伝えていきたいと思っています。

【作り方】

- 一、じゃがいもは茹でて皮をむいてつぶす。
- 二、ねぎは小口切り、人参はあらみじん切りにし、軽く炒める。
- 三、一と二とおからと小麦粉を混ぜ、塩、こしょうをしてよく混ぜ、これを小判型(50g)100gにまとめ、きつね色になるまで揚げる。
- 四、揚げたらたっぷりのソースにくぐらせてできあがり。子ども向けには、ウスターソースにケチャップを加えてもいい。

Q & A

Q 今年開催される「まなびピア埼玉2009」とは、どのようなイベントですか？

御質問の内容については、埼玉県教育庁全国生涯学習フェスティバル推進室からの説明です。

A 「まなびピア埼玉2009」は、今年十月三十日(金)から十一月三日(火・祝)までの五日間、「さいたまスーパーアリーナ」を主会場に県内全市町村に会場を設けて開催します。

このイベントは、平成元年度に始まり今年二十一回目を迎える生涯学習の全国大会です。日ごろ生涯学習を実践する人々が一同に会するとともに、あらゆる世代の人々が学ぶ楽しさや大切さを実感できる様々な催しを行います。

主催場の「さいたまスーパーアリーナ」(さいたま市)では百八十七もの団体がブース展示を行う「生涯学習見本市」やステージ発表などを行う「生涯学習体験広場」などを通じて「埼玉の多彩なエネルギーとポテンシャル」を発信します。

「生涯学習見本市」では、埼玉県出身の渋沢栄一・塙保己一など偉人の業績や、県内に拠点を置くホンダの先端科学技術の紹介、宇宙飛行士

の若田光一さんが国際宇宙ステーションで行った実験などの展示を行います。

また、「生涯学習体験広場」では、気象予報士による授業や気象実験や、音楽やダンスなどのステージが行われます。まさに「フラダンスから宇宙まで」多彩な催しが賑やかに繰り広げられます。

さらに、本県出身の落語家・林家たい平氏によるトークや「ご当地グルメ」の飲食・販売、「まなびピア埼玉2009」を記念してつくった「埼玉検定」などが大会を盛り上げます。

今日、子どもたちの健やかな成長にとって、食事や規則正しい生活の大切さが改めて見直されていますが、「まなびピア埼玉2009」にも食に関わる団体や企業が数多く参加します。埼玉県学校給食会による県産食材の活用や学校給食調理コンクールなどの紹介をはじめ、家庭料理検定や食育クイズなどが行われます。また、テレビ番組のキャラクター「ガチャピン・ムック」が早起き朝ごはんの大切さを楽しくアピールするステージもあります。

「まなびピア埼玉2009」で、子どもたちの食生活について考えてみませんか。そのヒント満載のイベントです。皆様の御来場を心からお待ちしております。

本会では、平成20年度文部科学省の委託事業を受け、地場産物を利用した食品の開発を行い、下記の4品が選定されました。

平成20年度文部科学省委託事業
開発商品

平成21年4月から取扱いを始めました。
どうぞご利用ください。

米粉めん



サラダ (献立例) 野菜炒め

農事組合法人 りぞねっと 1kg 930円

県産の米粉(彩のかがやき)と北海道産の馬鈴薯澱粉のみを使用した無添加の商品です。茹で上がりが早く、茹で伸びにくい米粉めんです。モチモチ、ツルツルした食感が特徴でサラダ、野菜炒め、スープの具材としてご使用下さい。

里いも包子



株式会社 隆 峯 25g 29円

県産里いも、豚肉、長ねぎなどの具材を彩花しょうゆで味付けし、県産小麦(農林61号)で作った皮で包み上げた中華包子です。里いものおいしさを最大限に引き出し、食物繊維を多く含んだ学校給食用食材として開発しました。

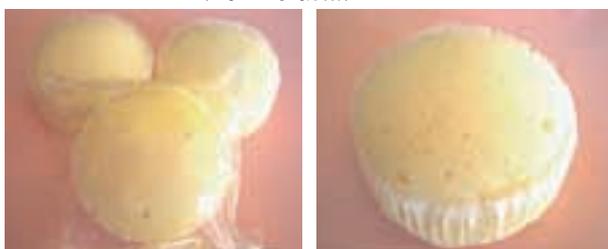
冷凍 埼玉県産米粉入りナン



池田食品 株式会社 5号 57円/7号 64円/10号 95円

学校給食用小麦粉(県産麦、輸入麦各50%)と県産米粉(彩のかがやき)を独自にブレンドし、本場インドのナンと同じように手伸ばし・高温・短時間で焼成し、モチモチした食感と本場インドの味に仕上げました。

冷凍 米粉蒸しパン



株式会社 サンフレッセ 50g 62円/60g 70円

県産米(彩のかがやき)を小麦粉と同等の大きさの粒子に製粉し、中華風蒸しパンに仕上げました。甘さを控え口溶けを良くし、学校給食用の補食としてご利用いただけるような食材として開発しました。

調理法

乾しいたけは水で戻してせん切りにする。
キャベツは短冊切り、ねぎは斜め薄切り、にんじんはせん切りにする。
米ぬか油で鶏肉、にんじんを炒め、水を加える。
に乾しいたけ、米粉めん、調味料を加える。
ねぎとごま油を入れて仕上げる。

材料1人当たり 分量(g)

若鶏肉モモ(皮なし)小間切り...15
キャベツ...15
根深ねぎ...10
にんじん...10
米粉めん...10
乾しいたけ...0.5
こいくちしょうゆ...3
中華スープストック...1
食塩...0.6
こしょう白...0.05
ごま油...0.4
米ぬか油...1
水+しいたけの戻し汁...120

**中華スープ
北本市立栄小学校
栄養士 須長 貴子**



「米粉めん」を使って

アイディアメニュー

子どもたちの好きな中華スープに米粉めんを取り入れています。目先を変えたこのスープは大変好評で、よく食べてくれます。

米粉めんはスープに入れても煮崩れがありません。また、春雨を使うよりもまろやかな味に仕上がりに、中華の味付けにもよく合います。

地場産食材の活用を図る中で、県産の米粉を使用したこの米粉めんを利用していくことが今後益々多くなりそうです。

編集後記

今年度の調理コンクールを開催したところ、課題献立二十一点、自由献立十二点、計三十三点の応募をいただきました。

七月八日に第一次審査(書類審査)を行い、十二作品を選出、七月二十八日には第二次審査会(実技審査)を行い、各賞が決定しました。

いずれの作品も子どもたちにとって魅力のある創意工夫されたものでした。且ころの研究成果が発揮され、審査員の方々も頭を悩ませておりました。

十一月の「彩の国学校給食研究大会」の中で、表彰を行います。