



おいしいね

安全・安心、そしておいしい食材を

- p2 巻頭言
- p3 県保健体育課から／給食会事業
- p4 給食主任の眼／たのしい給食
- p5 アンテナ／味だより
- p6 栄養士の四季／食品豆知識
- p7 食卓談話／アイディアメニュー
- p8 食材紹介



県立特別支援学校坂戸ろう学園
テーブルマナー教室

青々とした稲の見沼田んぼ（提供／さいたま市）

日本營養午餐之旅—台灣沒有的給食會！

(公財)埼玉県学校給食会 理事長 板倉 克己

昨年6月に台湾にある客家テレビ局の子ども向け番組『小O事件簿』(Qちゃんのノート)のちびっこレポーターをはじめとした取材クルーが本会を2日間にわたり訪れ、取材にあたりました。取材目的は「日本の学校給食を勉強しよう！」であり、その中でも「台湾にはない『学校給食会』って何だろう？」ということで本会を訪問してくれました。

調べてみると、台湾にも義務教育(9年制)における学校給食があり、中国語で「營養午餐(インヤンウーツァン)」と言います。

しかし、日本とは発展経過が基本的に異なり、簡単に言えば、家庭が弁当をもたせることが原則だそうです。ですから学校にコンビニ弁当やマクドナルドの袋を届けることも規則上は構わず、あくまで家庭に責任と選択権があるようです。

そうした中、「營養午餐」は昼食を用意できない児童生徒のために学校で注文ができる「弁当」、「ランチ」としてスタートしたため、全校一律ではなく、各地方・自治体によって対応は様々なものとなっています。

台湾では外食産業が発達しているため、至る所にお弁当屋さんや食堂があり、両親共働きの家庭が多く、お弁当屋さんに頼んで学校に配達してもらう家庭も多いようです。そのため、例えば、台北市では民間業者が給食の提供を委託されていますが、栄養よりも子どもの好みや利潤を追求するための献立ではないかとマスコミからの批判もあるようです。

2013年10月30日の『年代新聞CH50』で放映された基隆市立成功国民小学校の当日の給食は1974kcal、9日の給食は2049kcalもあり、基準値の700kcalを大幅に超える日がほとんどであると報じられていました。

さらに、台湾では近年、食品に有害な添加物や成分が混入しているのが次々と見つかり～年間230万トンも輸入される大豆もそのうちの90%が遺伝子組み換え～、人々の食の安全に対する不信が高まっています。

世論の高まりを受けて、台湾の立法院院会(国会本会議)は2015年12月14日、学校給食で遺伝子組み換えの食材や加工食品を給食で使用することを禁止する学校衛生法の改正案を通過させました。今後、台湾の給食で遺伝子組み換えの生鮮食品や一次加工食品を使用することはできなくなるそうです。

現在台湾では、ものすごいスピードで所得格差が拡大しています。2014年の所得税申告の統計を調査すると、上位5%と下位5%の差は111倍に広がり、給食費を払えない家庭も増えています。そのためか保護者から徴収する給食費は台北市では一食平均50元(200円)ですが、最も安い雲林県では23元(90円)に抑えられており、地域格差が顕著になってきているようです。

そうした台湾から来たちびっこレポーターをはじめとする取材陣は日本の学校給食、そして埼玉県学校給食会を何を見、何を発見したのでしょうか。取材の結果は半年近くかけてまとめられ、『客家テレビ』(<http://www.hakkatv.org.tw/>)の〈児童青少年〉部門の「小O事件簿」という番組で「日本營養午餐之旅」と題して4回に分けて放映されました。

本会はそのうち第2回「日本營養午餐之旅2—台灣沒有的給食會！」及び第3回「日本營養午餐之旅3—食育好好玩」で詳しく紹介されています。さいたま市立針ヶ谷小学校、学給パン岩槻工場等も紹介されていますよ。是非アクセスしてご覧になっていただくと面白いと思います。



表紙写真
解説

「テーブルマナー教室」

埼玉県立特別支援学校坂戸ろう学園 前栄養教諭 島村 幸代

本校は、幼稚部から高等部までの幼児・児童・生徒111名が県内37市町村から通学しており、寄宿舎を併設しています。

平成24年度に県立学校初の栄養教諭が配置され、学校・保護者・地域・医療・福祉と連携して様々な食育を行っています。

表紙の写真は、中澤支配人(パレスホテル立川)からテーブルマナーをご指導いただいている様子です。公共の場での食事の仕方を身につける目的でホテルの食器やテーブルクロスをお借りして会議室がレストランに変身。

テーブルマナーの基本は「一緒に食事する相手への思いやりと食べ物に感謝する気持ちが大切」と学びました。献立は、毛塚シェフ(パレスホテル大宮)のフランス料理「子羊の煮込みクスクス添え・丸ごとポテトのホイル包み焼き・丸ごとみかんゼリー等」でした。

「自分の健康は自分で守る」自立した子どもの育成を目指し、特別支援学校の特色を生かした食育に今後も取り組みます。

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 平成28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。学校給食での管理や配慮を求める児童生徒のうち、約91%が「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を提出していました。県では、平成29年度も引き続き、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事例集等を作成・配布し、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	811	372,267	805	99.3	19,018	5.1
中学校	413	183,238	410	99.3	9,833	5.4
特別支援学校	36	6,547	36	100.0	318	4.9
高等学校(夜間定時制)	23	2,423	20	87.0	128	5.3
合計	1,283	564,475	1,271	99.1	29,297	5.2

【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	494	61.4	1,070	5.6
中学校	228	55.6	418	4.3
特別支援学校	16	44.4	25	7.9
高等学校(夜間定時制)	1	5.0	1	0.8
合計	739	58.1	1,514	5.2

*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。

【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	784	8,025	7,412	92.4
中学校	385	2,525	2,181	86.4
特別支援学校	35	245	227	92.7
高等学校(夜間定時制)	9	24	4	16.7
合計	1,213	10,819	9,824	90.8

*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。

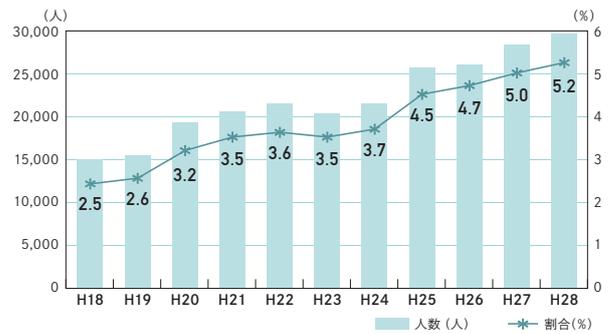


図1 食物アレルギーのある児童生徒数の割合の推移

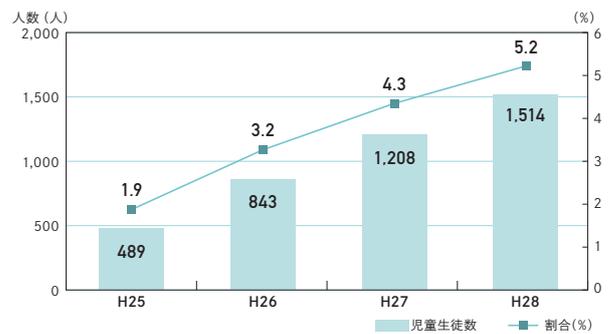


図2 学校にアドレナリン自己注射薬(エピペン®)を持参している児童生徒の割合の推移

給食会事業

平成29年度主要事業

給食会では、学校給食用食材の安全確保と安定供給に関する事業、学校給食の普及充実及び学校における食育推進の支援に関する事業を行っています。そのうち、主な事業についてご案内します。

○学校給食用食材の検査

本会取扱いのパン・めん・米飯及び一般食材の細菌検査、理化学検査を実施するとともに、パン・めんに使用している小麦粉の残留農薬検査や精米及び小麦粉の放射性物質検査を外部機関に依頼するなどして、安全・安心な食材の確保を図る。

○委託加工工場等衛生管理講習会

安全・安心な学校給食用食材を確保するため、委託加工工場及び一般食材製造工場等の管理責任者や製造責任者等を対象に衛生管理講習会を実施し、衛生管理や品質管理の徹底を図る。



○学校給食調理コンクール

学校給食の食に関する指導の充実、食事内容の充実向上と多様化、高度化を図るため、栄養教諭及び学校栄養職員と調理員による調理コンクールを開催する。本年度で40回目を迎える。



【第一次審査(書類審査)】

【第二次審査(実技審査)】

その他、事業の詳細な内容等につきましては、別途、ご案内させていただきます。

本校は、児童数406名、14学級の中規模校です。2年間「感謝の心を持ち、バランスのよい食事のあり方や望ましい食習慣を身につけられる指導法の研究」をテーマに食育を進めてきました。実態把握の調査から、児童や保護者の食への関心が低いことが分かりました。そこで、家庭も含めた取組としました。本物の知識にふれるために行った企業との連携は、保護者の関心も高めることができました。これら家庭や地域・企業との連携した内容について紹介します。

1 専門機関・専門職員との連携

- (1) 給食センターと栄養教諭・栄養技師、養護教諭
 - ・実際に調理の様子を見学しました。直接お話を聞きました。授業でも一緒に学習しました。子どもの考えた献立を給食に取り入れてもらいました。
- (2) JA埼玉中央農協…味噌・とうふ・花寿司づくりを通して食材にふれました。
- (3) 学区内農場や農園…見学・体験して、食物をつくる工夫を知りました。

2 学校ファームでのJA埼玉中央農協との連携

3 PTA連携

- (1) PTA教養講座による保護者調理講座
- (2) 親子朝食メニューづくりと実践

4 企業連携(保護者参加もあり)丸数字は学習・体験内容

- ・第1学年「牛乳のはなし」
 - ①牛乳の栄養②牛乳が出来るまで③バター作りと試食
- ・第2学年「おなか元気教室」
 - ①規則正しい生活と腸②乳酸菌の役割と排便の大切さ
- ・第3学年「正しいおやつを食べ方」
 - ①おやつの役割と一日の分量②望ましい食べ方
- ・第3学年「大豆パワーでじょうぶな体をつくらう」
 - ①とうふ作り②おからを使ったサラダ作り③みそ造り
- ・第4学年「わくわくミルク教室」
 - ①骨が作られる時期と牛乳の栄養②1日に3回の乳製品で、元気な骨づくり
- ・第5学年「栄養素のバランスのよい食事」
 - ①スパイスの原料やカレーライス栄養素②オリジナルスパイス作り
- ・第6学年「ウインナーの手作り体験教室」
 - ①「食べることの大切さ」と「食べものの役割」を学習
 - ②ウインナー手作り体験

このように、発達段階に応じた体験学習を計画的に行っています。今後も、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることができるよう、学校においても積極的に食育に取り組んでいきたいと思ひます。



企業連携 3年「正しいおやつの食べ方」



企業連携 6年「ウインナー手作り」



PTA 教養講座「簡単朝食づくり」



養護教諭との授業

たのしい給食



高等部3年 寺内 まさく
埼玉県立特別支援学校坂戸ろう学園



中学部1年 吉田 茉央
埼玉県立特別支援学校坂戸ろう学園



高等部1年 近藤 柚斗
埼玉県立久喜特別支援学校



中学部2年 嶋野 七海
埼玉県立久喜特別支援学校

春日部市立富多小学校 (前所属校) 教頭 池上 俊彦

中国東北部遼東半島の先端に位置する大連市は、渤海と黄海により三方を海に囲まれた港湾都市です。近年、日系企業の投資が進み、多くの日本人が長期滞在しています。

大連の人たちは、出勤前にお粥等の軽い朝食を外で食べる習慣があります。そのためレストランは朝から活気に満ちています。これは女性の社会進出が高いためではないかと思えます。市内には日本食レストランをはじめたくさんのお店がありますが主流は中華です。大連市は魚介類が豊富で、レストランには生け簀があり食べたい魚をどう調理するか味付けを含め注文します。しかしメニューには文字が並んでいるだけです。そのため日本人には、料理を注文することが難しく、中華レストランに行く際、私は現地スタッフに同行してもらいました。

現地の人と食事をする際は、大皿での円卓です。料理は皿の上に皿が乗せられるくらい次々と出てきます。接待される側としては、小皿に盛られた分は全部食べますが、大皿に盛られた料理は全部食べずに少し残すようにします。全部食べると接待する側に「足らなかった?」と思わせてしまうからです。帰り際に、「料理はどうぞ持って帰ってください」と言われるようにするとお互い満足な食事会であったということです。

また、一般的な市民はビールを常温で飲みます。「冷えた」ビールはお腹を壊すからということです。私も初めは馴染めませんでしたが、慣れてくれば、ぬるいビールも乙なものです。でももし旅行で中国を訪れたら冷たいビールを注文した方が賢明かもしれません。

日々の買い物は、居住区内の売店や市内の日系スーパーに行けば、日本の食材を購入できます。しかし価格は割高です。現地の市場に行くと野菜や果物を中心にたくさんの物が売られています。どの店も基本的には量り売りです。外国人と見ると多小値段を高く言ってくることもあります。そこで始まるのが値段交渉です。落としどころが肝心で双方が気持ち良く収まるようにするには慣れも必要です。

食はその国の文化であると思います。食べ物を通して改めて日本の伝統とその良さを感じました。「日本の食に勝る物無し」と私は思います。



さいたま市立白幡中学校 (前所属校) 栄養教諭 小泉 千春

本校はさいたま市南区に位置し、生徒は666名で特別支援学級を2学級含む20学級の中規模校です。武蔵浦和駅も近く、交通の便の良い位置にあります。

さいたま市では栄養士が担担し、基本献立を作成しています。基本の献立はありますが、学校の実態に応じて献立や食材などを選定し、学校独自の献立も各校で取り入れています。本校では毎月19日の食育の日に日本各地の郷土料理を提供しています。食育の日ということで、岩槻区産の地場産米の「彩のかがやき」や「コシヒカリ」などを使い、地場産物への理解を深め、お米の味を味わってもらう良い機会となっています。2月の食育の日では「青森県」の郷土料理を取り入れました。献立は「わかめご飯」「牛乳」「帆立とするめのかき揚げ」「せんべい汁」「りんご」でした。かき揚げには青森県産の帆立貝とするめを使用しました。するめは揚げても噛み

ごたえがあり、生徒の感想では「あごが疲れた」などの声が多く聞かれました。良い歯の日や虫歯予防デーなどに、噛み噛み献立としても出すことができる献立であると感じました。普段の食生活の中で、噛みごたえのある食べ物を摂る機会が減ってきている生徒にとって、給食でこのような食材を積極的に使用していくことも大切だと思います。また、せんべい汁は煮込まれた南部せんべいももちりとした食感で生徒に大変好評な献立でした。残りもほとんどありませんでした。毎月の食育の日には、昼の時間に各クラスに献立を紹介するプリントを配布しています。今回は、青森県出身の先生が本校にいたため、青森県での食に関する思い出などについてコメントをいただき、生徒の郷土料理や食文化に対する興味関心を高めるきっかけとなりました。今後も旬や学校行事などに関連づけながら、計画的に献立を立てていきたいと思っています。

献立例

わかめご飯、牛乳、帆立とするめのかき揚げ、せんべい汁、果物(りんご)

作り方

- 1 するめは水でさっと洗い、水気を切り酒に漬ける。
- 2 薄力粉から水を合わせ、どろを作る。
- 3 野菜、するめ、ボイルした帆立とどろを合わせ、クッキングシートに丸めて並べ、シートごと油で揚げる。
- 4 三温糖から水を合わせて加熱し、天つゆを作る。

*それぞれ中心温度確認記録

●材料分量(g)

するめ千切りカット	8g	水	5g
清酒	1g	なたね油	5g
若ぼたて(冷)	15g(ボイル)	三温糖	2g
玉ねぎ	15g(スライス)	こいくちしょうゆ	3.5g
にんじん	5g(千切り)	和風だしの素(顆粒)	0.1g
とうもろこし(冷)	5g	水	5g
しゅんぎく	2g(1cm)		
薄力粉	15g(ふるう)		
鶏卵	7.5g(検卵し溶く)		



「食育目標の色ぬりは無くなったのですか?」

給食委員2年目の児童からの質問が、ミニポスター作りの始まりでした。

昨年度までは、各クラスに掲示される食育目標の色ぬりを委員会の時間に行っていたのですが、話し合いの時間が不足しがちになり、今年度は行わなかったのです。そのため、色ぬりを楽しみにしていた児童からこのような質問が出たのでした。

そこで、時間上毎回色ぬりを行うことはできないため、委員会で相談して不定期でミニポスターを作ることになりました。通常サイズのポスターは、一人で作成するには時間がかかり、かといってグループで1枚を作製すると何もしない児童が出てくるため、B5サイズの小さい画用紙を一人1枚描くことになりました。最初、自由なテーマで作成しようとしたのですが、テーマを決められずまごついてきた児童がいたため、こちらで次のような「テーマ」を挙げ、あとは児童が給食委員として訴えたい内容を描くことになりました。

【例1】通年のテーマ

- 「給食着をきちんと着よう」
- 「給食の前は、手洗いをしっかりしよう」
- 「残さず食べよう」
- 「食器はきちんと片付けよう」
- 「規則正しい(食)生活を送ろう」など。

【例2】冬のテーマ

- 「『手洗い・うがい』でかぜを予防しよう」
- 「ビタミンCたっぷりの野菜や果物をたくさん食べてかぜ予防」
- 「冷たい水でもしっかり手を洗おう」など。

イラストや字の枠をペンで濃くなぞることや、低学年でも読めるようにふりがなをふることなどの指導をしましたが、それ以外には児童の言葉とイラストをそのまま使用しました。各階配膳室前だけでは掲示スペースが足りず、学校中の手洗い場や保健室にも掲示して、なるべく全校児童の目に触れるようにしています。給食委員の児童も、自分の作成したミニポスターがどこに掲示してあるのかドキドキしながら探し、次はどんなポスターを作ろうか考えているようです。

今年度もあと少し、来年度の新1年生へ向けて最後のミニポスターを作成します。



食品豆知識

いちご

全農埼玉県本部 園芸販売部 直販企画課 小池 篤史

■いちごの歴史

いちごの原産地はフランスやベルギーなどのヨーロッパ地方と言われ、当初は野生のいちごを持ち帰り、畑で作りはじめました。本格的に栽培されるようになったのは、200年ほど前からになります。日本への伝来は江戸時代末期で、オランダ船で長崎にもたらされたことからオランダいちごと呼ばれていました。

■埼玉県のいちご

埼玉県のいちごの出荷量は約3,600トンで全国第11位となっています。川島町や吉見町、久喜市、秩父市等を中心に各地で広く生産されています。

■野菜としての特徴

いちごは約90%が水分で、糖質が約10%、タンパク質、繊維が約1%となっています。いちごには、ビタミンCが多く含まれており、5~6粒程度食べるだけで1日の必要量を満たすと言われています。

■種類と食べ方

いちごの種類は約250種もあり、「あまおう」や「とちおとめ」をはじめ、「やよいひめ」「紅ほっぺ」等、他にもたくさんあり、次々に新しい品種が生まれています。



以前はコンデンスミルクや砂糖をかけて食べられていましたが、品種の改良とともに最近の品種は十分甘みがあるため、そのまま食べることが普通になりました。

いちごの甘みは、先のとがった方が甘くなっています。先にヘタの方から口にして、後から先の方を食べるとより甘みを感じることができます。

■選び方のポイントと保存方法

ヘタが青く反り返っていて、実の色が均一で艶っぽく、ツブツブがはっきりしているものが、新鮮ないちごです。冷蔵庫に入れ、なるべく早く食べてください。鮮度が落ちると栄養成分も減ってしまうため、なるべく早めに食べることをお勧めします。

ふるさとの味伝承士（熊谷市） 中村 千代子



熊谷市は農業生産が盛んで、私が住む奈良地区は、肥沃な大地を生かし、水稻・麦類の二毛作地域となっており、良質な大豆も生産されています。

私達は、平成11年に農家の女性達で「奈良加工研究会コスモス（通称「奈コス」）」を組織しました。活動としては、地元の小中学校でうどん打ちや餅つきなどの体験や、すいとんなどの郷土料理の作り方を教えています。また、熊谷市が開催する市民教室では、味噌や豆腐、こんにゃくなどの作り方の講師をやっています。

さらに、こうした伝統的な食文化の伝承のほか、主要な活動として、販売用の味噌作りにも取り組んでいます。地元の米と大豆を使い、麴から自分達で作ります。1月から2月に仕込み、11月には熟成した味噌をパック詰めし、熊谷市産業祭などのイベントで多くの方々に販売しています。

地域は昔から米や大豆の産地だったため、各家庭で味噌が作られていましたが、高齢化もあり作れる人が減少してしまいました。このため、奈コスでは、味噌作りができなくなった農家からも委託を受けて味噌を作っています。材料となる米と大豆は各農家が生産し、それを預かり味噌を作ってお返しをしています。

スーパーに行けばだし入りの味噌が手軽に買えることもあり、味噌作りをされる方が減ってきていることは寂しく感じますが、自分達が伝統の味を残していきたいと考えています。手作りで無添加の味噌は、とても香りがよくおいしいものです。ぜひ、ご家庭でも味噌を作ってみてください。

作り方

- 1 大豆をよく洗う。
- 2 よく洗った大豆を2倍の水の中へ一昼夜（24時間）浸ける。
- 3 大豆の水切りをする。
- 4 柔らかくなるまでたっぷりの水で煮る。出来上がり目安は親指と薬指で潰れるくらい。
- 5 大豆をザルにあげて水切りをし、常温まで冷ます。
- 6 冷めた大豆に米麴と塩をよく混ぜて品質が均一になるようにする。
- 7 6をミンチ機で潰す。
- 8 ポリ樽に隙間のないように詰め込む。表面にふり塩をし、空気が入らないようにラップをする。
- 9 味噌重量の20%の重石をのせ、ふたをして厚手のビニールで覆う。
- 10 直射日光の当たらない、涼しい場所に置き、6～10か月間熟成させる。

※1～2か月に1回程度、様子を見る。カビが生えていたら取り除く。

●材料

米麴	16.5kg
	（白米で15kg分）
大豆	生で15kg
塩	6.3kg



アイデアメニュー

「美ら海育ち もずく」を使って～もずくとさつまいものかき揚げ～

埼玉県立大宮北特別支援学校 主任 荒井 雅子

沖縄のもずく「美ら海育ち もずく」を使用した揚げ物です。

松葉に切ったさつまいもと合わせてかき揚げにしました。衣に塩を加えてあるので、そのままでも美味しくいただけます。

美ら海もずくは戻したり洗ったりする必要がないため、余分な水分を気にしたり水切りの手間も必要なく使いやすい食材です。もずくのヌルヌルが苦手な児童生徒も、この天ぷらだとよく食べてくれています。

沖縄の天ぷらはモチモチが特徴のおやつタイプが主流です。大量調理では難しい「天ぷらはサクサク」の心配をしなくてよいところも、このメニューの特長だと思っています。

●材料 1人当たり(中学部・高等部) 分量 g

・美ら海育ち もずく	20g	・インスタエッグ全卵(100)	5.5g
・さつまいも	40g	・塩	0.4g
・小麦粉(薄力粉)	14g		(水 揚げ油)
・でん粉(じゃがいも)	2.8g		

作り方

- 1 美ら海育ち もずく・インスタエッグは解凍しておく。
- 2 さつまいもは松葉に切って水にさらす。
- 3 小麦粉・でん粉・インスタエッグ・塩・水(適宜)で衣を作り、1と2を合わせる。
- 4 オープンシートに3を等分に形作り、170～180℃の油の中にシートごと投入して色よく揚げる。



平成28年度第2回食材委員会選定

新規取扱食材

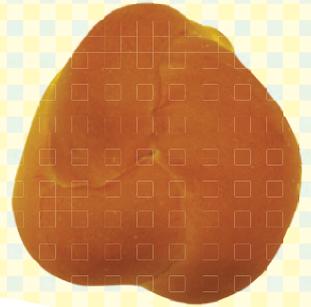
さる2月15日に平成28年度第2回食材委員会が開催され、基本食材1品、一般食材4品が選定されました。

平成29年度第1学期からの新製品です。どうぞご利用ください。

基本
食材

●フラワーロール

原材料から「乳及び乳成分」を除いたフラワー型の新規格のパンです。



一般
食材



●冷凍埼玉県産人参ピューレ 1kg/袋

埼玉県産の人参を100%使用した人参ピューレです。



●サーモンの紅葉焼き～季節野菜を添えて～

一般
食材



●小いわし唐揚げ

1kg/袋 (1尾10g～11g)

鹿児島で水揚げされた新鮮なカタクチイワシを丁寧に処理を行いでん粉を付けた製品です。

一般
食材



●プチいももち

1kg/袋 (1個10g～12g)

北海道の郷土食「いももち」の小さいサイズで、汁物や煮物、デザートとしてご利用できます。



●プチいももちのきな粉かけ

一般
食材



●トーフのスープロワイヤル

冷凍豆腐ダイスカット鉄分強化
埼玉県産大豆使用 1kg

埼玉県産大豆を100%使用し、鉄分を強化したダイスカット状の冷凍豆腐です。

編集後記

平成28年度の事業も順調に終了し、新年度を迎えることができました。会報発行におきまして、ご協力いただきました多くの方々に深く感謝申し上げます。この度、デザインをリニューアルいたしました。内容に

つきましてもさらに充実させてまいりたいと存じます。今後も皆さまにわかりやすく、そして最新の情報を提供できるよう努力してまいりますので、引き続きご支援を賜りますようお願い申し上げます。