



埼玉県のマスコット
「コバトン&さいたまっち」

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／給食会行事
- 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 新規取扱食材



平成29年度 親子料理教室

稲穂が揺れる見沼田んぼ (提供: さいたま市)

カボチャで考える食育

女子栄養大学・女子栄養大学短期大学部 学長 香川 明夫



世界には様々な食べ物があり、国や地域、食べる人々などに応じた食生活に繋がっている。最近、カボチャのことを少し調べる機会があった。カボチャといえば、煮物や揚げ物でいただくことが多かったが、「生」で食べられるものがあることがわかり早速取り寄せ食べてみた。カボチャの風味はあるものの全く食感の違うものだった。そこで、本学園の農園に依頼をして栽培をしてもらうことにした(本学の農園は、食に関わる学びをする上で欠かすことのできない生産現場の体験をするために設置され、学生たちが様々な作物を栽培している)。しばらくして農園から「収穫できました」という連絡があった。その数、約10個。これはひとりでいただく量ではないので、学内の食堂に持ち込み管理栄養士と話をし献立に取り入れてもらうことにした。出来上がった料理は「コリンキーとりんごのマリネ」。とてもおいしく、これがカボチャ! しかも農園でとれた!ということが話題となっていた。

カボチャは元々南北アメリカ大陸(原産)から主に欧州を經由して日本に伝わったと言われている。カボチャと呼んでいるものには3つの植物学的な種が含まれている。すなわちニホンカボチャ・西洋カボチャ・ペポカボチャである。ニホンカボチャが日本に伝播したのは1541年頃と言われている。西洋カボチャは、1863年。原産地で栽培されていたという記録は約紀元前5000年である。

現在日本の生産地は、北海道(58%)、鹿児島県(5.1%)、茨城県(4.2%) (平成27年産野菜生産出荷統計)と、北海道が最も多い。21の道県が生産している。160,400トンの生産量である。(農林水産省平成27年産野菜生産出荷統計)さらに通称おもちゃ

カボチャといわれる観賞用のもの、飼料用に栽培され重さ1トンを超えるアトランティックジャイアントなど多種多様である。(共にハロウィンの時によく見かける)

カボチャは歴史を振り返ると実に古い時代から人間とのつきあいがある食品となった。また、人生を豊かにするものや、人間が食する他のものにも影響を与えるほど大切なものである。

カボチャは今日、容易に手に入る食材となった。もちろん輸入品もある。平成24年の貿易統計によると、カボチャの輸入量は合計で115,137トン。主な輸入先は、輸入量の多い順に、ニュージーランド、メキシコ、ニューカレドニアなど。(財務省 貿易統計)

いろいろな食べ物に囲まれている私たちには、何をどれだけどのように食べればよいかを常に選択することができる。これはとてもありがたいことであり、ある意味贅沢である。正しく選んで正しく食べることができるようにしたい。学校給食では日々、栄養教諭、学校栄養職員のみならず、児童生徒のために安全安心の給食を提供して下さっている。

そういった場面で身近な食材を少し見直してみると、私たちの暮らしに深く関わっていることが分かる。栽培してみるもよし、文献を紐解くもよし、様々なアプローチで食育の資料になり得る。資料として入手した情報をどのように学習者に提供するかを考えることは楽しい。足元に、多くの財産が眠っているのではないかと思う「カボチャ栽培」と「カボチャ調べ」であった。

参考文献：青葉 高：日本の野菜文化史事典、八坂書房、2013

表紙写真
解説

「親子料理教室」

本会では、学校給食への理解を図り家庭とも連携した食育を支援するため、毎年、児童生徒、保護者を対象に4つの事業を実施しています。

写真は、8月18日に開催した「親子料理教室」の様子です。子どもを中心に、親子を対象とした家庭で役立つ料理教室です。今回は、手づくり米粉ピザ、元気もりもり

ビーフンスープ、子どもピール風ゼリーの3品に挑戦してもらいました。ピザの生地作り、包丁を使っの野菜のカットなど、慣れない手つきで、真剣に取り組んでいました。参加した保護者からは、子どもの楽しそうな料理をする姿がみられたので良かったなどの感想が寄せられました。

学校における食育の推進=食に関する指導の充実=

県では、子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、教育振興基本計画の取組の一つとして、食育の推進を位置付け、食に関する指導時間の確保と内容の充実に努めています。

指導時間数については、小中学校ともに着実に増えている状況です。今年度も引き続き、計画的・継続的な取組をお願いいたします。

【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、講演など

〈実施期日〉

- ◆南部教育事務所管内
志木市立志木小学校 11月29日(水)
北本市立西小学校 11月17日(金)
- ◆西部教育事務所管内
入間市立藤沢小学校 11月28日(火)
- ◆北部教育事務所管内
熊谷市立大幡中学校 11月22日(水)
- ◆東部教育事務所管内
春日部市立武里西小学校 11月24日(金)



【平成28年度会場校 久喜市立栗橋小学校】

【平成29年度食育推進リーフレット】

平成29年度は、栄養バランスと食品ロスについて、各家庭でも考えてもらえるように作成しました。

埼玉県教育委員会ホームページでダウンロードできますので、ぜひご利用ください。



給食会行事

○平成29年度第1回通常理事会・定時評議員会を開催

平成29年度第1回通常理事会が5月26日に、定時評議員会が6月13日にそれぞれ開催され、平成28年度の事業報告及び決算について承認されました。

定時評議員会では、退任に伴う評議員5名と理事3名、監事1名が新たに選任されました。

- 評議員** 安食邦明・瀬尾奈津子・中村幸一
細田真由美・吉田 正
- 理事** 秋本文子・新井 彰・長谷川仁
- 監事** 落合統一

その後、臨時理事会を6月26日に開催し、板倉理事長の退任に伴い新理事長が選定されました。

平成29年7月1日付け就任

理事長 新井 彰



○学校における食育推進教材活用研修会を開催

学校における食育を推進するため、昨年度に引き続き、「腹話術」の効果的な指導法及び実践法の研修を6月16日に行いました。

【講師】

ふじみ野市立上野台小学校 小峯栄養教諭(写真中央)、相棒のチョースケ君(写真左)とカン太君(写真右)



本会では、腹話術の人形2体(男の子1体、女の子1体)を購入し、4月から貸出を開始いたしました。たくさんのご用命をお待ち申し上げております。

上里町立上里北中学校 給食主任 松本 顕記

本校は生徒数425名、学級数14学級の中規模校である。また、国道17号と田んぼに囲まれ、自然に恵まれた環境であるとともに、農業を営んでいる家庭もあるなど、のどかな雰囲気を残した地域にある。しかしながら、給食の様子を巡回したり声がけをしたりしていると、給食を戻す生徒や残食も多く、「好きな食べ物が無い」と答える生徒もいるなど食への関心の低さが伺える。その背景には、食べ物があふれることが「当たり前」の感覚になっていることや、食材や地域とのつながりの希薄さなどが挙げられる。そこで、本稿では「つなぐ」食育をテーマとして取組を紹介する。

1 栄養教諭とつなぐ

毎年、各学年で栄養教諭による食事のマナーや栄養バランス、美味しい食習慣などについて発達段階に応じた内容の指導を行っていただき、食への関心を高めている。例えば、1年生であれば1日の食事の内容やリズム等を振り返らせ、美味しい食生活への改善に向けた指導を中心に学び、実生活への意欲化を図っている。また、家庭科の調理実習の際には栄養教諭とT・T(チーム・ティーチング)で授業を進めるなど、学校給食の献立に携わる栄養教諭と生徒がつながるようにしている。

2 安全とつなぐ

給食委員による朝会発表やポスター掲示、日常での活動により、給食当番のエプロン・バンダナ・マスクの着用率はほぼ100%になっている。手洗い・消毒等も以前より改善し、衛生面での意識は高まっている。また、その他にも牛

乳残数調査・報告や「食べきりげんまんプロジェクト」の紹介を行い、給食を残さず食べることへの意識を高める活動を行っている。牛乳の残数調査や調査報告、給食委員の発表等を行うことで牛乳の残数も学校全体で4分の1～8分の1程度まで減らすことができています。

3 地域とつなぐ

生徒たちは小学校で郷土カルタ(上里かるた)に取り組み、上里町の特産物にネギやキュウリ、梨、種子小麦などがあることを知っている。学校給食でも、地場産の食材が使われたり、「本庄の日」「上里の日」など郷土特有の献立が提供されたりしている。本校でも、献立一ロメモの放送や、地場産物に関するポスターを貼るなど、地域の食材や文化とつなぐよう取り組んでいる。

4 体験とつなぐ

特別支援学級では、ジャガイモや玉ねぎ等、農作物を畑で栽培し、収穫作業を行っている。また、それを調理したり、実食したりすることで、食への感謝の気持ちや命を大切にすることを育んでいる。

これらの取り組みの他にも、給食のタイムスケジュールの見直しや、各学級での指導、担外の巡回、声がけを行うことで、給食の準備・配膳の時間を短縮することにより、食事時間の確保を行うなどの取組を行い、ゆとりある食事時間の提供と食へ向き合う時間を増やすようにしている。

今後もより一層生徒の食への関心が高まるよう、様々な取組を行っていくとともに、心身の健康と豊かな人間形成を目指して食育に取り組んでいきたい。



栄養教諭による食に関する授業



栄養教諭を交えた調理実習



食育コーナーと給食委員によるポスター



農園土おこしの様子

たのしい給食



入間市立藤沢北小学校
2年 松本 美和
「たのしいきゆうしよく」



入間市立藤沢北小学校
2年 戸澤 義明
「とつもろこしのかわむき」



入間市立藤沢小学校
6年 森上 庄一郎



入間市立藤沢小学校
5年 大串 琉茄

自由ハンザ都市ハンブルク。ハンブルクは、ドイツの北部に位置し、ベルリン特別市と同じく単独で連邦州を構成するので、ハンブルク州と呼ばれています。港湾都市というイメージがあるのですが、実際にはエルベ川河口から約100kmほど入った場所に位置しているため海には面していません。

ハンブルクの郷土料理といえば、「ラプスカウス」です。昔は漁師が船の上で食べるための料理だったようです。だから、ピーツやピクルス、じゃがいも、コンビーフ、にしんの酢漬けなどの保存がきくような材料が主でした。近年になり、目玉焼きを最後に付け加えるようになったようです。また、ビタミンや鉄分が豊富な料理なので、栄養不足が原因で壊血病などが流行った時一役買いました。食べ方は漁師らしく大勢で囲んで食べます。

私も一度、友人に招いていただいてラプスカウスの会に参加しました。ドイツ人はよくじゃがいもを食べますが、みんな本当にじゃがいもを茹でたりむいたりするのが上手です。とてもおいしくて驚いたことを覚えています。簡単にできてお腹もいっぱいになります。

みんなでわいわい言いながら好きな分だけとって楽しく食べる料理なので、私は「日本の鍋みたい。」という印象をもちました。ピーツやコンビーフなどあまりなじみのない材料があり、見た目も華やかでないのが、好き嫌いはいわかれませんが、私は大好きです。ハンブルクを訪れる機会がありましたらエルベ川を眺めながら是非ラプスカウスを食べてみてください。

本校の学校給食でも郷土料理が出ることがあります。子供たちが熊谷の食文化を体感できるよい機会です。郷土料理は、昔の人々の暮らしや文化を垣間見ることのできる料理だと思います。



新座市では各校に一人栄養士がおり、自校方式で毎日できたての給食を提供しています。安心・安全、おいしい給食作りを目指して、市内の栄養士が集まり給食物資の見積り合わせや、研修会などを行っています。

本校は今年で創立138年を迎える歴史ある学校です。新座市の南西部に位置し、学校周辺には畑や緑が多くあります。地域との関わりが深く、学校応援団をはじめ多くの方が積極的に教育活動の支援を行っています。このような環境の中で子どもたちは元気にのびのびと生活しています。

本校では2つの農家と契約しており、にんじん、小松菜、じゃがいもなど様々な地場産物を給食に使っています。毎年3年生の社会科見学では、農家に行き、畑の見学とにんじんの収穫体験を行っています。給食を使った地場産物を紹介すると、多くの児童が進んでおかわりをしています。地場

産のにんじんを使った「キャロットオレンジゼリー」は、新座市で何年も前から作られている人気のデザートです。昔、農家のお母さんから教わったレシピを参考に作ったものだそうです。今回は、地場産のにんじんを使った新作デザートの「キャロットケーキ」を紹介します。牛乳とバターを使わずに豆乳とサラダ油を使い、乳アレルギーの児童も食べられるようにしました。献立は「鮭のトマトスパゲッティ」「ハムサラダ」「牛乳」と組み合わせました。キャロットケーキを食べた子どもたちからは、「おいしい!」「また食べたいです!」などうれしい反応が見られました。

これからも給食に地場産の食材を積極的に取り入れ、子どもたちに新鮮でおいしいものをたくさん食べてもらいたいです。そして農家への感謝の気持ちを育み、心も身体も大きく成長することを願っています。

献立例

鮭のトマトスパゲッティ・ハムサラダ・キャロットケーキ・牛乳

作り方(キャロットケーキ)

*オーブンを170℃に予熱しておく。

*薄力粉・ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。

*にんじんは適当な大きさに切りゆでる。

- 1 サラダ油、きび糖を泡だて器ですり混ぜる。
- 2 1に溶いた卵を数回に分けて加え混ぜる。
- 3 ゆでておいたにんじん、豆乳、はちみつをミキサーにかける。
- 4 2に3を加えて混ぜる。
- 5 ふるっておいた薄力粉・ベーキングパウダーを加え混ぜる。
- 6 カップに流し、アーモンドスライスをのせて焼く。(25分程度)

●材料分量(g)

薄力粉	11g
ベーキングパウダー	0.4g
サラダ油	4g
きび糖	4g
はちみつ	1.6g
鶏卵	10g
にんじん	20g
豆乳	3g
アーモンドスライス	1g
舟形アルミケース	1個



埼玉県立久喜特別支援学校 栄養教諭 宇田川 好江

昭和55年4月、知事部局農林部の農業経営大学校(現在の農業大学校)で私の栄養士人生がスタートしました。学生たちは寄宿舎に泊まって休日も当番で家畜の世話などを行うので、私は365日朝、昼、夕の3食の献立を立て、調理員さんと一緒に給食を作っていました。

その後、教育局に異動し、特別支援学校(当時は養護学校)の栄養士として知的障害学校13年、肢体不自由学校18年(寄宿舎あり)ろう学園2年(寄宿舎あり)そして現在の学校で2年目を迎えています。

38年の栄養士人生のうち、23年間に寄宿舎がある学校に勤務し、3食の給食の献立を作成してきました。

そのなかで18年間過ごした肢体不自由特別支援学校では、自立活動部、給食部の教員そして調理員さんたちが共通理解を持って子どもの咀嚼や嚥下の様子を確認しながら、おかゆ、きざみ食、ペースト食などの給食を提供してきました。

また、食育に熱心な教員がおり、栄養の授業をやって欲しいとの申し出により特別非常勤講師制度を活用して担任とのTTの授業がはじまりました。

「バランスよく食べよう」の授業では、特別支援学校の栄養士の仲間が作った赤、黄、緑の「バランスピラミッド」という教材を用いて、好き嫌いをするとバランスが崩れて倒れてしまうという授業を行いました。さらに、どうしても牛乳が飲めないA君(小3)には授業の後、担任が毎日根気よく言葉かけをし、少しずつ飲めるようになりました。私も給食時間にクラスを訪問して

「牛乳飲めるようになったね。」と声をかけていました。すると1～2カ月が過ぎたある日、A君を先頭に車いすに乗った6人が給食室に入って来て「A君牛乳全部飲めたよ」と報告にきてくれました。牛乳をトレーに乗せることもいやがっていたA君がその後毎日牛乳当番をしていました。

現在、栄養教諭として勤務していますが、このことが栄養教諭を志す原点になったと思います。

現在の学校では、ホテルのシェフをお招きしてのシェフ給食や交流を兼ねたおべんとう給食、リクエスト給食や行事食などを実施しています。子どもたちも先生方も楽しみな給食、そして生きた教材となる給食作りにこれからも頑張っていきたいと思っています。



食品豆知識

彩のきずな

埼玉県農林部生産振興課 主穀担当 主事 高橋 浩史

「彩のきずな」は、埼玉県農林総合研究センター(現 埼玉県農業技術研究センター)が9年間かけて育成した、埼玉県の新しい品種のお米です。平成15年に育成を開始し、平成19年や平成22年の猛暑を乗り越えた美味しいお米を選抜、平成23年に育成完了、平成26年3月に品種登録されました。「彩のきずな」という名前には、「生産者」と「消費者」をつなぐ「絆(きずな)」になるようにという願いが込められています。

その美味しさの特徴は、ごはんを口に入れたときのなめらかさや、もちりとした粘りの強い食感です。ごはんの粘り成分の一つに「アミロース」という成分があり、アミロースが少ないとごはんの粘りが強くなります。「彩のきずな」はこのアミロースが少ないため、もちりなめらかな口当たりの良い炊きあがりのごはんになります。

また「彩のきずな」は、記録的な猛暑を乗り越えて育成された品種のため、夏の高温下でも品質の低下を軽減することができます。さらに「いもち病」、「縞葉枯病」などの病気や、「ツマグロヨコバイ」という害虫への抵抗性が備わっているため、農薬

の使用を減らした安全・安心な栽培が可能となっています。

平成27年には、新しいお米について、より多くの県民の皆さんに知ってもらい、食べてもらうために、PRのシンボルとなるロゴマークとキャッチコピーを公募しました。全国から応募された、ロゴマーク521点、キャッチコピー1,785点の中から厳正な審査の結果、優秀作品を選定、選定されたロゴマークとキャッチコピーにより「彩のきずな」のPRを行っています。

現在、県内の水稻作付面積の約10%を占める「彩のきずな」ですが(平成28年産)、今後県内全体へさらに作付拡大を目指しています。



ピリリと辛くてコクがある。毎年楽しみにしてくれる人がいてうれしい「キムチ作り」

ふるさとの味伝承士（加須市） 梓沢 幸子



肥沃な土壌と豊かな水に恵まれた加須市は「埼玉県の米どころ」と言われ、「コシヒカリ」や「彩のかがやき」の生産が盛んです。恵まれた天候を生かし、麦との二毛作も行われています。また、キュウリやトマト、ナスなどの施設野菜や梨、イチジクなどの果樹栽培も盛んで、品質の良い多彩な農産物が多く生産されています。

梨農家である我が家は、花粉の受粉時期や夏の収穫出荷シーズンには目の回る忙しさとなり、家族総出で作業しています。

そんな梨作りの合間に、食育活動や伝承士としての活動を行っています。毎年、地域の学校応援団で小学校3年生のうどん作り体験を支援しています。8月には七夕祭りで小学生や父兄と一緒にカレー作りをしています。

私が最も自信を持っているのは平成13年から続けているキムチ作りです。2種類の唐辛子、ニンニク、アミの塩辛など韓国でも使用されている本格的な材料に、隠し味として梨を入れるのが梓沢流です。もちろん我が家でとれた自慢の梨です。

仕込みの時期は、ハクサイがとれる11月から3月です。キムチ作りは、私が所属するJAIほくさい女性部鴻荃支部の「冬の名物行事」となっています。

ふるさとの味伝承士として地元市民を対象にキムチ作り講習会を開講し、レシピを教えて一緒に仕込みます。市販のキムチを食べ慣れている人に「おいしい」と言ってもらえるのがうれしくて、伝承士を続けて良かったと思います。

地域のお年寄りを招くデイサービスでもキムチを振る舞い、「スタミナが付く。毎年楽しみにしている」と喜んでもらっています。

キムチのたれは仕込んでから1年ほど保存が可能なので、夏にたくさんとれたキュウリを塩漬けにしてからめたり、鍋やチャーハンの味付けにしたりと、調味料としても活躍してくれます。

本格的ですが辛さは控えめなので、家族みんなで楽しんでもらえると思っています。

作り方(できあがり量7kg、5家族分)

(準備)

1 塩漬け白菜を作る。白菜は根本に切り込みを入れて2〜3つに割る。白菜の根元にあらじおをすりこむ。1週間くらい漬けておく。

2 米の糊を作る。2リットルの水の中に上新粉250gを入れ、かき混ぜながら煮て糊にする。前日に作りさましておく。

(キムチの素作り)

3 材料aと材料bをボールに入れて混ぜ、調味料を加えて味を調える。

4 米の糊を加え、かたまりが無くなるまで竹じゃくしでよく混ぜる。

(本漬)

5 塩漬け白菜を水洗いし、水気を切って食べやすい大きさに切る。大きめのボールの中に、塩漬け白菜とキムチの素を自分の好みで入れ混ぜ合わせる。



●材料

塩漬け白菜

白菜 5〜7株
あらじお 白菜一株に対し握り強

米の糊

上新粉 250g
水 2リットル

材料a

にんにく 2.5個
りんご 1個
(柿か梨でもよい)
しょうが 小指大
玉ねぎ 1個
※それぞれ皮をむき、フードプロセッサーなどですりおろす。

材料b

だいこん 1本
にんじん 中1本
ニラ 1.5束
※だいこん、にんじんは皮をむき3〜4cm長さの干切り、にらは3〜4cmに切る。

調味料

イワシのエキス 400cc
アミの塩辛 175g
唐辛子 粗いもの500g
粉のもの500g 計1kg
砂糖 250g
うま味調味料 125g
ミックス調味料 250g



キャロットピラフ

埼玉県立熊谷高等学校 定時制 栄養技師 山根 真優

人参ピューレを使い、彩りのよいキャロットピラフを作りました。バターと人参の風味がほのかに広がるピラフにクリームソースをかけていただきます。クリームソースはウインナーの代わりに鶏肉を使用しても美味しくいただけます。ボリューム満点で彩りもよく、食欲がそそられる味付けで、人参が苦手な生徒にも大変好評です。

埼玉県産人参ピューレは名前の通りピューレ状になっているため調理の手間もかからず、とても便利です。また埼玉県産な点も地産地消につながるため魅力的に感じています。

●材料 分量(g)

・精白米	90g	・玉ねぎ	30g
・冷凍埼玉県産人参ピューレ	20g	・コーン缶詰	10g
・有塩バター	2g	・水	60g
・洋風だし	0.1g	・牛乳	40g
・食塩	0.15g	・洋風だし	0.3g
・白こしょう	0.03g	・白こしょう	0.03g
・ウインナー	40g	・クリームシチュールウ	8g
・調合油	2g	・ブロッコリー	20g

作り方

1 精白米は人参ピューレ、有塩バター、洋風だし、食塩、白こしょうを混ぜて少し硬めに炊く。

2 ウインナーは1cm幅小口切り、玉ねぎはみじん切り、ブロッコリーは小房に切り分ける。

3 ブロッコリーは下茹でしておく。

4 鍋に油をひき玉ねぎを炒め、ウインナーを入れてさらに炒める。

5 水を入れて煮込む。

6 牛乳、調味料、コーンを加えさらに煮込む。

7 クリームシチュールウを加えとろみをつけ、最後にブロッコリーを入れる。

8 炊き上がったピラフの上にクリームソースをかけて完成。



平成29年度
第1回食材委員会選定

新規取扱食材

さる7月5日に平成29年度第1回食材委員会が開催され、一般食材6品が選定されました。平成29年度第2学期からの新製品です。どうぞご利用ください。

一般
食材



●冷凍トマト
カット 1kg

国内産フレッシュトマト100%を15mmにダイスカットし冷凍加工した製品です。



●新じゃがいもの
トマト煮

一般
食材



●スパニッシュグリン
野菜ミックス 500g

日差しが強いスペインで育った4種類の野菜（ズッキーニ、ナス、黄ピーマン、赤ピーマン）を直火でグリルし、野菜の甘みと香ばしさを味わえる製品です。



●スパニッシュグリン
野菜ミックス
inドライカレー

一般
食材

●あじ松葉開きフライ
(鉄分強化)

40g・50g (写真左)

主にタイ・韓国で獲れた「めあじ」を丁寧に加工（開いて骨を取り除き）し、衣に鉄分を強化した製品です。



一般
食材

●はたはた唐揚げ

15g (写真右)

山陰地方で獲れた脂がのった「はたはた」の頭と内臓を取り除き、でん粉を付けた製品です。

一般
食材



●彩の国ねぎ塩まんじゅう 25g

埼玉県産の長ねぎ、黒豚、小麦粉を使用し、熱が通りやすい形状を平らにした点心です。



一般
食材



●温州みかん
カットゼリー

国内産温州みかん果汁を使用したひし形のゼリーで、なめらかな口当たりの製品です。

※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。

編集
後記

本年度で第40回を迎えた学校給食調理コンクールには、課題献立19点、自由献立17点、合わせて36点の応募をいただきました。

7月7日に第1次審査会(書類選考)を行い、12作品を選出、その後、7月25日には第2次審査会(実技審

査)を行い、各賞が決定しました。

第40回という節目の年に相応しい優れた作品ばかりで、審査員の方々も選考に苦慮されておりました。

なお、各賞の表彰式は、11月の「彩の国学校給食研究大会」において行う予定です。