



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.199

2026.10.01

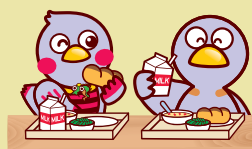
安全・安心、そして おいしい食材を。

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 食材紹介



埼玉県マスコット
「コバトン & さいたまっち」

埼玉県の学校給食を支える米飯事業

埼玉県学校給食パン・米飯協同組合

当組合の米飯事業について

当組合の米飯部は、「岩槻工場」と「毛呂山工場」の2つの拠点において、埼玉県における学校給食用米飯の約8割の製造を担っております。



工場外観

岩槻工場では、各精米工場から埼玉県産のブランド米を中心に約10種類の精米を受け入れ、1日平均7トンの製造を行っています。白飯や麦ごはんはもちろん、子どもたちに人気の高い14種類の炊き込みご飯など、バラエティ豊かなメニューにも対応しています。

また、もう一つの主軸である毛呂山工場においても、日々大量かつ安定した給食米飯の供給体制を確立しています。この2拠点が互いに連携し補完し合うことで、県内全域の子どもたちへ安定的に美味しいご飯をお届けしています。

主要な設備とこだわりの製造工程

お米の受入れからお届けまで、各工程の機械設備と人の目によるダブルチェックを導入し、妥協のない美味しさと安全を追求しています。

1. 精米受入れ(徹底した初期チェック)

産地や精米日、包装状態(異物・虫害の有無など)を厳格に確認。受入れ記録を保管し、迅速なトレーサビリティ体制を整えています。

2. 計量装置付き納米タンク(安全を担保する事前選別)

入荷した埼玉県産米を一時保管し、正確に計量。色彩・異物選別機や永久磁石を通し、ライン投入前に微細な異物を除去します。

3. 自動式洗米機・洗米タンク(お米に優しい丁寧な洗米)

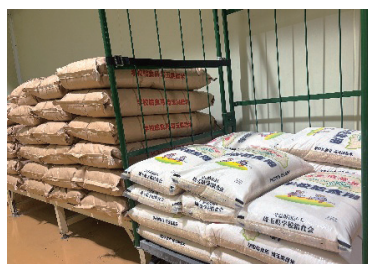
お米が割れないよう摩擦をコントロールして糠(ぬか)を除去。洗米タンクの水流を利用し、手作業では見落としがちな浮遊物を取り除きます。

4. 浸漬・充填タンク(旨味を引き出す吸水)

12台の浸漬タンクを配備し、地域ごとに届くお米を分別管理。芯まで水分を浸透させるため「60分



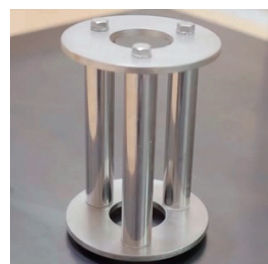
1 精米受入れ



精米保管



色彩・異物選別機



永久磁石



2 計量装置付き納米タンク



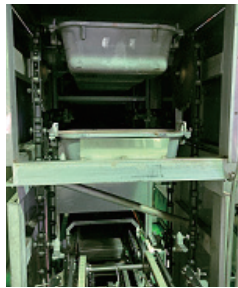
3 自動式洗米機



4 浸漬・充填タンク



5 ガス連続炊飯



蒸らし



ほぐし棒



6 計量盛付



7 炊飯紙入れ作業



8 金属検知機



9 コース別仕分け作業



各種飯缶

間の浸漬」を徹底し、季節の気温・水温に合わせた最適な加水を行います。

5. ガス連続炊飯(立体三段構造)

1時間あたり840kg(1ライン)の炊飯能力を持つ高効率炊飯機を使用。

1段目：超高火力で一気にお米の芯まで炊き上げます。

2・3段目：排熱を活用した「蒸らし」の工程。高温を維持して炊きムラを防ぎ、冷めても一粒一粒が自立したもっちり食感に仕上げます。

6. 計量盛付(ふっくら感の再現)

独自の「ほぐし棒」で空気を含ませ、口当たりの良いふっくらとした食感を再現。各規格に機械で自動計量後、最終調整と異物チェックを人の手で行います。

7. 炊飯紙入れ作業(品質維持の工夫)

飯缶に専用の炊飯紙を乗せ、配送中の結露や余分な水分を吸収してベタつきを防ぎます。

8. 金属検知機(物理的ハザードの排除)

出荷前の最終ラインとしてすべての飯缶を通し、安全が確認された製品のみを出荷します。

9. コース別仕分け作業(最後の砦となる外観確認)

配送ルートごとに仕分ける際、飯缶の周囲に破損や異常がないか目視で最終確認します。

徹底した衛生管理について

子どもたちの健康を守るため、HACCPの考え方を導入し、「人・設備・工程・記録」を四位一体とした厳格な管理体制を維持しています。

●衛生管理マニュアルの遵守

従業員の手洗い・消毒・専用ワークウェア着用の徹底。

●徹底した記録管理

各工程の「温度」「時間」データを記録・保存し、プロセスの透明性を担保。

●防虫・防鼠対策

専門業者と連携し、超音波機器やモニタリングトラップを配備して害虫を「近づけない・入れない」環境をつくります。

当組合の社会的役割

学校給食は、成長期を迎える子どもたちにとって極めて重要な食事です。当組合は「安全・安心・美味しい」を第一に、組合一丸となって毎日心を込めてご飯を製造し、各学校へお届けしています。

学校における食育の推進 ～食に関する指導の充実～

埼玉県教育委員会では、「第4期埼玉県教育振興基本計画ー豊かな学びで未来を拓く埼玉教育ー」のもと、健やかな体の育成を目標に、「毎日朝食を食べている児童生徒の割合」を施策目標に掲げ、食育を通じた子供たちの健康の保持・増進に取り組んでおります。また、学校における食に関する指導の普及・充実のため、今年度も県内5会場で、食育指導力向上授業研究協議会を開催いたします。今後も、子供たちの食に関する自己管理能力を育成するため、引き続き、食に関する指導の充実を図ってまいります。

埼玉県小・中学校等食育指導力向上授業研究協議会

目的 各小・中学校等において「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、講演会など

実施期日	◆南部教育事務所管内	和光市立第三小学校	令和8年10月23日(金)
		北本市立南小学校	令和9年1月27日(水)
	◆西部教育事務所管内	日高市立高麗小中学校	令和9年1月29日(金)
	◆北部教育事務所管内	皆野町立皆野小学校	令和9年1月28日(木)
	◆東部教育事務所管内	蓮田市立平野小学校	令和9年1月26日(火)

各事務所管内での参観が可能です。ぜひ、食に関する指導について、先進的な取組をしている学校の様子を実際にご覧いただき、自校の食育推進に生かしていただければと思います。

1か月前を目安に第二次案内を送付しますのでご確認ください。

令和8年度版 食育推進リーフレット「朝ごはんを食べよう！」

県では、保護者への啓発資料として、また、子供たちへの指導資料として、「食育推進リーフレット」を作成しています。令和元年度版からは、「朝ごはん」をテーマとしています。リーフレットは、埼玉県教育委員会ホームページからダウンロードできます。



過去のリーフレットも掲載しておりますのでぜひご活用ください。

食育推進リーフレット 埼玉県



食育推進に向けた資料

令和8年5月27日、食育基本法の一部を改正する法律が公布・施行されました。それに伴い、第5次食育推進基本計画が策定されました。

各地域・各学校における食育の推進に向けてぜひご確認ください。

【関係資料リンク先】 <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kannrennhou.html>



主体的に「食」について学ぶ川小っ子の育成

～調べて、育てて、食べて「食」を考える実践を通して～

さいたま市立川通小学校 校長 葉抱 敬介

本校は、市内東部にあり、周囲には田畑が広がる全校児童115名のコンパクトな学校です。岩槻区は、国内でも有数のヨーロッパ野菜生産地域で、農業に従事している家庭も少なくありません。

本校では「調べて、育てて、食べる」活動を通して、児童が主体的に「食」について学ぶ食育を推進しています。地域の豊かな農業環境や人材を生かし、「食」への感謝と実践力を育んでいます。本校の特色ある活動を紹介します。

取組① 地域とコラボ お米作りとヨーロッパ野菜栽培

近隣の方の田んぼや畑をお借りして、5年生ではお米、3年生ではヨーロッパ野菜(カーボロネロ、カリノケール、カリフローレ)を育てています。収穫したお米や野菜は、家庭に持ち帰ったり、給食の食材として活用したりします。

取組② 今日のオススメ『もりもり通信』

栄養教諭が毎日発行しているお手紙です。今日の食材の話や作り方などを書いています。

取組③ 今日の給食の下ごしらえ

低学年と特別支援学級の児童が、えだまめを枝から外したり、とうもろこしの皮をむいたりします。

取組④ 人気No.1は？「あげパン総選挙」

さとう、きなこ、抹茶、ごまなどのあげパンから、児童がもう一度食べたいあげパンを投票し、人気のあげパンを献立にします。

取組⑤ 「レシピコーナー」&「つくったよ！レポート」

人気メニューのレシピカードを給食室前に掲出します。カードを受け取った児童が家庭で作ったら「つくったよ！レポート」を給食室前に掲示しています。

取組⑥ 学校保健委員会の食育講演

昨年度は、学校保健委員会で、地元シェフによる食育の講演を行いました。参観者には、野菜を使ったミネストローネを試食していただきました。

取組⑦ 地域の方へ「ありがとう給食」

日ごろから本校の教育活動にご協力いただいている地域の皆様をお招きし、児童と同じ教室で、学校給食を提供します。

取組⑧ 栄養教諭の『やさいのじゅぎょう』

栄養教諭が、生活科の授業で実際にこまつなを使った授業をして、児童も試食します。

取組⑨ 地元シェフのイタリアン給食

ヨーロッパ野菜を使ったイタリアンレストランのシェフを招き、給食を提供しています。

取組⑩ 教職員対象「給食室見学ツアー」

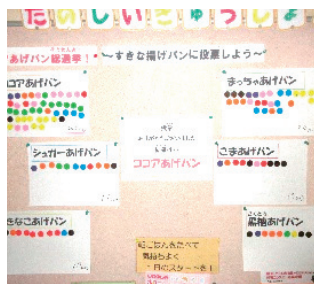
夏休み中に、普段は入れない給食室の見学ツアーを教職員対象に行います。

取組⑪ 毎日のおしながき

校長が、毎日の給食の献立をミニ色紙に書きます。



ヨーロッパ野菜の収穫



あげパン総選挙



地元シェフのイタリアン給食



レシピコーナー



とうもろこしの皮むき



校長の「おしながき」



毎日発行「もりもり通信」

「枝豆のクリームスープ」

三郷市立瑞沼学校給食センター 栄養教諭 稲垣光里

材料／分量【中学生1人分】

枝豆ペースト……	50g	調理用牛乳 ……	60g
冷凍枝豆 ……	15g	脱脂粉乳…………	3g
生クリーム ……	6g	食塩……………	0.2g
コーンポタージュの素		白こしょう……	0.03g
……………	15g	水……………	100g



作り方

- 1 枝豆ペーストを解凍する。コーンポタージュの素・脱脂粉乳は適量の水とミキサーで溶く。
- 2 釜に枝豆ペースト・水を入れ、なめらかにのぼして加熱する。枝豆を加え煮る。
- 3 塩・白こしょうで調味する。牛乳を加え、ゆっくり加熱する。
- 4 コーンポタージュの素・脱脂粉乳を加える。
- 5 仕上げに生クリームを入れる。



コメント

コーンポタージュなどのクリームスープが生徒に人気があるため、枝豆をクリームスープにしました。瑞沼学校給食センターでは、市内中学校8校、約3500食を調理しています。枝豆を茹でてミキサーにかけるとい工程は難しいため、枝豆ペーストを使用しました。枝豆ペーストはとてもなめらかで枝豆の風味もしっかり感じられます。食感も楽しめるように枝豆の粒も入れました。シンプルな料理だからこそ、枝豆の風味、甘み、食感をダイレクトに感じられ、子供たちも食べやすい仕上がりにな

りました。食べ慣れない、見慣れない料理に抵抗を示す生徒が多く、緑色のスープを口にしてくれるのか、心配をしていましたが「食べやすくおいしかった」という声がありました。枝豆は野菜の中でもたんぱく質やカルシウムが豊富です。牛乳や脱脂粉乳も使用しているので、成長期の子供たちに必要なカルシウムをたくさんとることができます。普段の給食では、枝豆はサラダや炒めものに使用していますが、違った形での食材を味わうことができる料理です。



令和8年度 第1回通常理事会・定時評議員会を開催

令和8年度第1回通常理事会が令和8年5月27日(水)に、定時評議員会が6月16日(火)にそれぞれ開催され、令和7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、任期満了や退任に伴い評議員・監事・理事が新たに選任されました。

評議員 内海典子・兵頭一樹(以上、新任)

監事 竹間信行(以上、新任)

理事 市川俊実・川島規行・田島和彦・古垣玲(以上、重任)

新井理恵・井上謙・大澤智紀・富田敏弘・山之内正隆(以上、新任)

※五十音順

その後の臨時理事会において、古垣理事が理事長に選定されました。



学校における食育推進教材活用研修会を開催

県内の栄養教諭、学校栄養職員を対象に、「学校における食育推進教材活用研修会」を6月18日にさいたま市プラザノースで開催し20名の参加がありました。講師にはMicrosoftオフィシャルトレーナーの伊東 真喜子 先生をお迎えし、「Excel×AI 栄養士の業務をAIでもっと楽に」と題して、ExcelやAIを活用して献立作成を効率化するテクニックを教えてくださいました。研修では、Excelの便利なショートカットキーの紹介や、関数などを使ったカレンダーの作成、AIを活用した献立作成の実習を行いました。また、AIを活用する際の注意点についても教えてくださいました。参加者からは「作業を効率化して、給食管理だけでなく、食に関する指導に向かう時間を増やすことができそうです。」「ショートカットも少しずつ覚えて業務改善に繋がっていききたいと思います。」などの感想が寄せられました。



講師 伊東 真喜子 先生



講義の様子



取扱食材等情報研修会を開催

学校給食関係者と食品メーカーの情報交換の場として「取扱食材等情報研修会」を8月19日に当会を会場として開催しました。当日は県内公立学校や給食センターの栄養教諭、栄養士等214名の参加と食品メーカー40社の出店がありました。参加時間を5つに分けるとともに一方通行になるよう順路を定め、スムーズに会場内を回ることができるよう工夫をしました。各メーカーが商品を紹介。参加者からは「直接メーカーの方とコミュニケーションをとることができ、勉強になった。」「毎回新しい発見がある。」など好評の声が寄せられました。



情報研修会の様子



食材紹介

11月の彩の国ふるさと学校給食月間におすすめ食材です。

国産もち麦 (埼玉県産もち麦使用)

1kg



埼玉県内の生産者が丹精込めて作ったもち麦を使用しています。もちもちした食感が特徴で、食物繊維が豊富に含まれています。委託炊飯でのご注文も可能です。

しゃくし菜まん

40g



主原料に埼玉県産原料を使用し、しゃくし菜の食感を活かしたおやき風のおまんじゅうです。

彩の国シューマイ(Fe・Ca) (県産黒豚使用)

18g

30g

(20個トレー)



埼玉県産黒豚と国産たまねぎを使用したシンプルなシューマイになります。鉄分とカルシウムを強化してあります。

冷凍川越芋ペースト

1kg



埼玉県入間郡三芳町で生産された川越芋(紅あずま)を使用し、添加物や保存料を使用していない川越芋100%の冷凍ペーストです。

川越芋とりんごの包み揚げ

埼玉県産黒豚使用 ミートボール(Fe・Ca)

1kg

(Sサイズ:1ヶ約 9.5 g)



埼玉県産黒豚を使用した1ヶ約 9.5gのミートボールです。鉄分・カルシウムを強化しました。

県産黒豚ミートボールのトマトシチュー

埼玉県産 桂木ゆずゼリー

40g



日本最古の柚子産地のひとつと言われている毛呂山町の「桂木柚子」果汁を使用したゼリーです。柚子のさわやかな香りとすっきりとした味わいに仕上げました。

価格等につきましては、本会にお問い合わせください。

表紙

この花なんの花？ 答え▶稲の花です。

春先に田植えをした稲は、夏になると葉を増やす成長から、穂を作る成長へと移ります。地域や品種によって時期は異なりますが、稲の花は夏の限られた時期にだけ見ることができます。晴れた日の午前中、穂先のほうから順番に小さな花が開きます。稲の花には花びらはなく、靱を包む緑色の穎(えい)が開くと、中から黄色いおしべの葯(やく)と、白く小さなめしべが見えます。一つの稲穂にはおよそ100個の花がつき、花は少しずつ順番に開いていきます。一つの花が開いている時間は、だいたい1〜2時間ほどです。

稲は、主に同じ花の中で受粉する植物です。花が開くころ

には、おしべの花粉がめしべにつき、受粉が進みます。受粉が終わると、開いていた穎は再び閉じます。その後、おしべが外に残って見えることがあり、花が咲いた後だと分かります。

受粉・受精の後、靱の中では子房がふくらみ、米粒のもとが育ち始めます。稲の葉で作られた栄養は穂へ送られ、靱の中の胚乳(はいにゅう)にでんぷんとして蓄えられていきます。このでんぷんが少しずつ増えて固まり、私たちが食べるお米になります。県内の生産地でも、夏の短い時間に咲く稲の花を探してみてください。

