

給食いばらき

第 54 号

平成 29 年 10 月

編集、発行

公益財団法人 **茨城県学校給食会**
 〒319-0323 水戸市鯉淵町2508番の52
 電 話 029-259-0011
 F A X 029-259-7721
 ホームページ <http://www.igk.jp>
 E - M a i l ibaraki@igk.jp



茨城町立大戸小学校「とうもろこし収穫体験」



目 次

新理事長あいさつ・学校給食会下半期主催事業	2
本県の学校給食について	3
平成29年度つくろう料理コンテスト	4
平成29年度つくろう料理コンテスト入賞者	5
平成29年度新規採用栄養教諭紹介	6・7
地域の特色ある献立(境町)	8
学校給食会食育支援事業「貸出教材を使用した食育授業」 石岡市立柿岡小学校・茨城県立協和特別支援学校	9
学校給食会事業「委託加工工場の衛生管理指導事業・ 学校給食管理システム講習会・親子料理教室」	10
平成29年度学校給食会取扱い物資のご案内	11
茨城県学校給食会事務局組織図等	12

**未来を担う子どもたちの
健やかな成長をサポートします**



IGK … Ibarakiken Gakkou Kyusyokukai

「子どもたちにおいしくて安全・安心な給食を」



公益財団法人茨城県学校給食会 理事長 菊池 章

去る7月1日に理事長に就任いたしました。昭和31年設立という長い歴史を持ち、さらに平成24年4月からは公益財団法人として本県の学校給食を支える活動をしてきた、公共性の高い本会の理事長として務めることになり身の引き締まる思いです。微力ではございますが、皆様方のお力添えをいただきながらその職責を果たしていけるよう努めたいと考えておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

さて、将来を担う子どもたちの心身ともに健やかな成長を目指し、学校教育活動の一環として行われる学校給食の県全域に渡る発展充実に資するため、本会は、学校給食用物資の安定供給、衛生管理、学校等における食育の支援に関する事業を実施してまいりました。

この度、前理事長からの引き継ぎを受け、事業執行に際しては、引き続き

- 品質に優れ、衛生上安全で安価な学校給食用食材の安定供給に心掛ける
- 地産地消推進のため、地場産物の活用促進と製品化を進める
- 健全な心身と豊かな人間性を育む基礎としての「食育」の推進を支援する

この3つを柱として、学校給食の充実発展に資するよう努めてまいります。

また、これらを実施していくため、県、市町村、学校、給食提供に携わる方々、学校給食に関係する団体等との連携は不可欠ですし、社会的に食への関心が高まる中で、保護者や地域の方々の学校給食に対する安全・安心への要望も高い状況です。

本会としましては、今後も学校給食関係者・団体、保護者や地域の方々に信頼されるよう事業の充実に努め、おいしくて安全・安心な給食で、未来を担う子どもたちの健やかな成長をサポートしてまいりたいと考えておりますので、皆様方のご指導、ご支援をよろしくお願い申し上げます。

平成29年度下半期茨城県学校給食会主催行事

10月27日(金)	第一回学校給食パン抜取審査
11月2日(木)	米飯給食献立コンテスト第一次審査会(書類)
11月28日(火)	米飯給食献立コンテスト第二次審査会(調理)
12月上旬	第二回学校給食用製品開発選定委員会
1月19日(金)	平成29年度いばらき食育推進大会(会場:茨城県民文化センター)
2月上旬	平成30年度上半期分物資検討会(県内7ブロック)
2月上旬	第二回学校給食パン抜取審査

「本県の学校給食について」

茨城県教育庁学校教育部保健体育課健康教育推進室学校給食係

本県の公立学校（小・中・義務教育・中等教育・特別支援・夜間定時制高校）における学校給食の実施率は100%です。平成27年度のデータでは、公立の小・中ともに100%実施の都道府県は、全国でわずか5県ほどですので、本県は全国でトップと言えます。

また、県内の栄養教諭の総数は、今年度の新規採用栄養教諭10名を加え、156名となりました。栄養教諭は、平成17年の栄養教諭制度創設を受け、本県でも平成18年度から配置が促進されておりますが、法律により全校配置ではありません。栄養教諭の主な職務内容は、学校給食の管理（栄養管理と衛生管理）と食に関する指導です。

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、健康の保持増進、体位の向上を図ることを目的としています。

学校給食を実施するにあたり重要なことは、大きく2つあり、1つ目は、「学校給食実施基準」や「学校給食衛生管理基準」に基づき、栄養面や衛生面に配慮された学校給食を提供することです。中でも、食中毒や異物混入などが起きないように、栄養士や調理員の方々の細心の注意のもとに給食が作られ、児童生徒は、毎日、安全・安心でおいしい給食を食べることができています。



また、2つ目は、「給食を生きた教材として活用し、学校における食に関する指導を展開すること」です。食に関する指導は、給食の時間を中核として、教科等や個別相談も含め学校の教育活動全体を通じて行います。そのためには、管理職のリーダーシップのもと、栄養教諭を中核とした組織体制の整備により、計画的・継続的な指導が必要となります。さらに、家庭や地域との連携により、効果は高まるものです。

以上を踏まえ、学校給食の実施率が100%である本県だからこそ、今後も安全を最優先に考えた給食の提供と食に関する指導の一層の充実に努めてまいります。



<おいしい・楽しい給食の時間>



平成 29 年度「つくろう料理コンテスト」入賞おめでとうございます

茨城県教育委員会、茨城を食べよう運動推進協議会、公益財団法人茨城県学校給食会主催による、つくろう料理コンテストが開催されました。小・中学生及び高校生を対象に茨城県産の食材を使った「休日の朝食」をテーマに献立を募集し、応募総数 9,353 点の中から選ばれた 25 人が 8 月 24 日の第二次審査（調理審査）に臨んだ結果、以下の通り決定しました。

最優秀賞

テーマ「シャキ!カリッ!ホク!トロ!食感楽しいホリデーモーニング」



牛久市立
中根小学校
6年 藁科 快成



枝豆とかぼちゃの食パンキッシュ・
まるごとトマトの入った野菜スープ・
カリカリしらすとレタスのサラダ・
ずりつぶしピーナッツと黒みつがけ
ヨーグルト

「コンテストに参加して」

コンテストの当日、ぼくは初めての場所、慣れない器具で緊張していました。でも、調理師学校の方の手伝いもあり無事完成することが出来、今までで一番おいしく出来上がりました。

そして、結果発表の時あまり料理に自信がありませんでしたが「最優秀賞」をとることができ、とてもうれしかったです。

コンテストのレシピを考える時、茨城県の農作物を調べると上位のものがたくさんあり、茨城県をアピールできるレシピを作りました。

農作物を作るのはとても大変だと思うので、これからも農家の方に感謝しておいしく調理して食べたいと思います。

テーマ「茨城の栄養をいただきます。」



東洋大学附属
牛久中学校
2年 片桐 匠登



梅干しでさっぱりごはん・さつま芋
の酒粕豆乳味噌汁・鶏のささみの野
菜巻き焼き・干し芋さんびら・水菜
川海老のサラダ・なすのヨーグルト

「コンテストに参加して」

練習ではいつも時間ギリギリで結構ミスをしていました。本番で指を切ってしまい、いろんな人を心配させてしまいました。指を切ったことで時間をロスしてしまいましたが、なんとか間に合いました。焦って少しミスをしてしまいましたが、最優秀賞を取れて良かったです。

これから食事についてやっていきたいことは、出来れば健康を考えて食事をつくれるようになればいいと思います。好きな食べ物を好きなだけ食べてしまっては健康に悪いと思います。だからバランス良く食事を取れば良いと思います。

テーマ「茨城の食材でパワー up ↑ 日々笑進・日々笑食 Part2」



大成女子高等学校
2年 吉田夏奈



炊き込み風鮭ご飯・栄養満点茨城野菜のた
つごみスープ・魚(ぎょ)蓮根挟み焼き・
じゃが芋とひじきのサラダ・トマトとオク
ラのさっぱりレモン酢あえ・小松菜のおひ
たし・ゴールドキウイ～レースンヨーグル
トぞえ～・やみつきガリササミ

「日々笑進・日々笑食」

今回の献立は、昨年と同じく祖父のために作りました。病気の影響によって食べられる量が減ってしまったため、1品ずつの量は少ないながらもたくさんの食材から栄養を摂取できるようになっています。

コンテスト当日は、練習で時間がかかってしまう所を手早く終わらせることができ、自分の納得のいく朝食を作ることができました。4年目の参加ということもあり、緊張することなく、楽しみながら調理することができ、最優秀賞を頂いて嬉しかったです。

これからも「日々笑進・日々笑食」を忘れずに作ることに、食べることを楽しむことのできる献立やご飯を作っていきたいと思っています。

平成 29 年度 つくろう料理コンテスト入賞者

	結果	学校名	学年	氏名
小学生の部	最優秀賞	牛久市立中根小学校	6	藁科 快成
	優秀賞	水戸市立酒門小学校	6	松本 悠花
	優秀賞	那珂市立菅谷小学校	6	滑川 騰
	優秀賞	結城市立結城小学校	6	荒川 栞那
	優良賞	笠間市立友部小学校	5	塙 すずな
	優良賞	大洗町立大洗小学校	6	川上華乃音
	優良賞	ひたちなか市立市毛小学校	6	樋之口莉子
	優良賞	茨城町立青葉小学校	6	海老沢大愛
	優良賞	日立市立坂本小学校	6	野崎 華暖
	優良賞	日立市立坂本小学校	6	小川 杏菜
中学生の部	最優秀賞	東洋大学附属牛久中学校	2	片桐 匠登
	優秀賞	水戸市立第三中学校	3	君山 百果
	優秀賞	ひたちなか市立勝田第一中学校	1	植田 壱哉
	優秀賞	茨城大学教育学部附属中学校	2	松石 怜華
	優良賞	ひたちなか市立勝田第三中学校	3	村山佳菜子
	優良賞	大洗町立第一中学校	1	磯山 翔磨
	優良賞	石岡市立石岡中学校	3	小林さくら
	優良賞	かすみがうら市立霞ヶ浦中学校	3	長嶋 瑠菜
	優良賞	石岡市立石岡中学校	1	小林 新菜
	優良賞	茨城大学教育学部附属中学校	2	小川 鈴
高校生の部	最優秀賞	大成女子高等学校	2	吉田 夏奈
	優秀賞	県立鉾田第二高等学校	3	石崎のぞみ
	優秀賞	県立並木中等教育学校	4	林 涼香
	優良賞	県立水戸第三高等学校	2	菅谷和香菜
	優良賞	土浦日本大学高等学校	1	佐藤 史奈



スタート時間まであと少し（落ちついて）



大きさをそろえて丁寧に切ります



審査員に少し緊張



フライパンの使い方も慣れたもの



最終審査中



中川一恵審査委員長を囲んで

平成 29 年度新規採用栄養教諭紹介

プロフィール

- 名 前 ●
- 所 属 ●
- 出身地 ●
- 栄養教諭を
選んだ理由と抱負 ●



藺部 陽美

石岡市立石岡小学校
茨城県水戸市

大学の授業において、人間が健康を維持するためには、幼い時から「食」に関心を持ち、望ましい食習慣を身に付けることが重要だと学びました。そのため、生涯に渡って茨城の子どもたちが、元気で健康的な生活をおくれるよう支援したいと思い、栄養教諭を志望しました。

栄養教諭として働き始め、不安や失敗も多いですが、周りの方々に支えられながら、日々の業務に努めております。今後もおいしい給食を通して、未来ある子どもたちの心身の成長を食の面から支えていけるように、精一杯努力していきたいと思っております。



時田 栞

笠間市立笠間小学校
福島県いわき市

小中学校の学校給食は、私の中でとても楽しみにしていたもののひとつでした。栄養教諭として学校給食に携わることができることに喜びを感じるとともに、日々の給食管理と食に関する指導の両立の難しさを感じています。毎日が勉強です。未来を担う子どもたちの成長に係るという責任を持ち、安心・安全でおいしい給食の提供に努めていきます。今後もなにかとお力をお借りすることと思っております。よろしくお願いたします。



溝井 夢香

古河市立下大野小学校
福島県いわき市

子どもたちに食育を通して食べることの大切さや楽しさを伝えていきたい、という想いから栄養教諭になり、半年が経ちました。給食時間や食育の時間を通して、子どもたちとともに活動できる楽しさを実感しています。初めてのことばかりで不安や失敗も多いですが、周りの方々に支えていただき、充実した日々を過ごしています。給食管理や食育の推進は想像以上に大変で、すべてが勉強の毎日です。今後とも子どもたちが楽しみだと思えるような給食が作れるよう、工夫をしていきたいと思っております。食育や給食作りを通して、子どもたちの心身の成長を食の面から支えていけるように、精一杯努力していきたいです。



飯村 結花

大子町立だいご小学校
茨城県城里町

私が栄養教諭を選んだ理由は、高校時代の恩師への憧れと、自分自身食することが好きであり子どもたちへ食べることの大切さ、楽しさを伝えていきたいという思いからです。

不慣れな毎日ですが、素直で元気な子どもたちや温かい先生方、給食センターの職員方に支えられながら充実した日々を過ごしています。毎日「全部食べたよ!」「おいしかった!」と報告をしに来てくれる児童や苦手なものにも挑戦する児童の姿に私も頑張ろうと背中を押されます。常に心に留めている言葉は「楽しめるやつが笑う」。今後も楽しむ気持ちを忘れずに、安心・安全でおいしい給食づくりと将来に繋がるような食に関する指導ができるよう努めていきたいと思っております。



矢口 友子

坂東市立弓馬田小学校
茨城県笠間市

4年間大学で管理栄養士になるための勉強をしていく中で、「ここで得たたくさんの知識を誰に伝えていきたいか。誰の健康を守っていきたいか。」と考えたときに、いつも頭に浮かぶのが子どもたちでした。自分一人の力では栄養教諭になることはできなかったもので、支えていただいた方々には本当に感謝しています。

かわいい子どもたちと過ごす毎日は楽しく、先生方にご指導いただきながら充実した日々を送っています。上手にいかないこともたくさんありますが、一つ一つ丁寧に取り組み、一歩ずつ確実に成長していきたいと思っています。子どもたちの心身の健やかな成長を食の面からしっかりと支えていけるよう、一生懸命がんばってまいります。

平成 29 年度新規採用栄養教諭紹介



柳田 実穂

坂東市立逆井山小学校
茨城県日立市

私が栄養教諭という仕事を選んだ理由は、子どもたちに大人になっても自分で栄養バランスの整った食事を選択できる力を給食を通して身に付けてほしいと思ったからです。しかし、給食センターの制限がある中で献立を作成するのは難しく、理想の給食との差を痛感しています。また、本校には野菜嫌いの児童が多く残食量も少なくないため、少しずつでも苦手を克服できないかと調理法の工夫を考える日々です。そんな中、4月からずっと声をかけていた野菜嫌いの3年生が「今年初めて完食できた!」と自慢してくれたときの感動は忘れることが出来ません。子どもたちが「おいしかった!」と言ってくれる笑顔を励みに精進し、どのクラスでも好き嫌いをなく給食を食べられる学校を目指していきたいと思います。



柴崎 結子

筑西市立下館南中学校
茨城県水戸市

私は、前職での栄養指導の経験から、子供の頃から正しい食生活を身に付けることの大切さを実感して栄養教諭を目指しました。毎日が慌ただしくあっという間の1学期でしたが、周りの方々に支えていただきながら仕事ができていることにとっても感謝しています。食に関する指導や給食管理をしていく中で、慣れないことも多く、大変さを感じることもありますが、子供達に関わりながら、食を通じて心身の健康を支える栄養教諭という職業にやりがいを感じています。まだまだ力不足ではありますが、食べた人に「おいしい」と言ってもらえる給食作りや、楽しみにしてもらえようとする食育の授業ができるように努力していきたいと思っています。



中村 絵理香

行方市立北浦中学校
茨城県茨城町

ライフステージにおける食育の中で、食生活の基礎を作る時期である成長期の食育の重要性を強く感じ、栄養教諭を志望しました。

今後栄養教諭としての抱負は二つあります。

一つ目は、旬の食材や地域の食材を沢山使い安心・安全で美味しい給食を作っていくことです。給食を通して、児童生徒に多くの食材に出会わせ、食べ物の名前や季節の味、郷土の料理を伝え、沢山の食の経験ができるように取り組んでいきたいです。

二つ目は、児童生徒と積極的に関わり、食べることの楽しさを伝えると共に、食の自己管理能力の育成を図ることです。給食時の会食やワンポイント指導、学級活動以外にも、委員会や部活動等多くの場面で関わり、児童生徒の健やかな成長を支えていきたいです。



三浦 瞳子

県立友部特別支援学校
茨城県日立市

子どもの時から給食の時間が大好きで、「将来は学校給食に携わる人になりたい!」と思っていました。大学で栄養学を学び、子どもたちにおいしい給食を提供すること、食事の楽しさや大切さを伝えることが出来る栄養教諭の魅力を知り、栄養教諭を目指しました。配属校では、初めてのことで分からないことばかりでしたが、周りの先生方、調理員の方々にお力をいただき、そして子どもたちの笑顔に支えられ、充実した日々を過ごしています。まだまだ未熟ではありますが、栄養教諭として多くの経験を積み、子どもたちの成長を食事や栄養で支えられるよう、おいしい給食づくりと、食に関する指導に努力していきたいと思っています。



新採栄養教諭が小学1年生頃(平成13年)の
献立コンクール県知事賞献立です。

奥久慈ごはん・牛乳・ししゃもの照り焼き
わさびの香りおえ・芋の子汁・りんご



富澤 知華

茨城県立鹿島特別支援学校
茨城県ひたちなか市

栄養の専門家として何をしたいか自分の中で考えた際、子どもたちに将来、自分や家族、周囲の人々の健康を管理できる力を身につけてほしい、そしてそのお手伝いをしたいと思い、学校で食育を通して子どもたちと関わることができる「栄養教諭」という職を選びました。栄養教諭となり半年が経ちましたが、給食管理や食育の推進等、日々の業務は難しく、失敗や不安が多いなか、多くの方々に支えて頂きながら、業務に努めております。これからも安心安全で、子どもたちにおいしいと思ってくれる給食を提供していきたいです。また、子どもたちが自分や家族、周囲の人々の健康を管理できる力を身につけることができるように食育活動を充実させていきたいです。

地域の特色ある献立 境町

「さしま茶を使用した献立」

境町の学校給食では、地場産物の「さしま茶」を使用した給食を毎月提供しています。「さしま茶」の生産の歴史は古く、江戸時代初期までさかのぼります。江戸時代に世の中が乱世から太平の世になると、お茶を飲む習慣が広まり、猿島郡付近にて自然発生的に、お茶の生産が始められてきたとみられます。

1853年の黒船の浦賀への来航をきっかけに、アメリカのポール商会にさしま茶を売り込み、1859年には日本茶として、初めて輸出されました。「さしま茶」は海外でも好評で、産地である猿島地方は、一大製茶ブームとなりました。

現在でも多数のお茶生産者がおり、特に若手生産者の方たちは、お茶のさまざまな可能性を追求しています。

そこで学校給食にもお茶を使った献立を、給食に取り入れようと試行錯誤を繰り返し、鶏肉にムニエルミックスと煎茶をまぶして焼いた「鶏肉のさしま茶パン粉焼き」や、パン生地に粉茶を練り込んだ「さしま茶パン」などを取り入れています。

地場産物を使った献立を食べることで、地域とのつながりも深まることが期待されます。

鶏肉のさしま茶パン粉焼きを使用した献立



ライ麦パン マーガリン 牛乳
鶏肉のさしま茶パン粉焼き
ビーンズサラダ トマトスープ

さしま茶パンを使用した献立



セルフサンド（さしま茶食パン、
カレーコロケ、ツナサラダ）
牛乳 ミネストローネ



さしま茶



鶏肉にさしま茶と
ムニエルミックス
をまぶしている
ところ

食育支援事業「貸出教材を使用した食育授業」



栄養教諭がコーディネートした
「親子でわくわくバター
作り体験」

石岡市立柿岡小学校
栄養教諭 保立貴博

指導担当校の石岡市立林小学校において、3年生の親子行事でバター作り体験（講話 15分間、バター作り・試食 30分間）を行いました。当日は、茨城県学校給食会から牛の等身大幕と牛柄エプロンなどをお借りしました。また、茨城県牛乳協同組合からも材料の提供や講話・バター作りのサポートをしていただきました。講話では、当日の給食からカルシウムの含有量が多い食品を紹介しました。バター作りでは、児童は生乳からバターができることに驚いて、できあがったバターをパンに塗って試食をすると、そのフレッシュなおいしさに感激して大事そうに食べていました。体験後には、家庭で家族に作ってあげたという児童がたくさんいました。



栄養教諭が学校給食を教材としてカルシウムの話をしたり、自分では持っていない教材を関係機関からお借りして使用したり、専門家の方により具体的な作り方の指導をお願いしたりすれば、活動の幅が大きく広がります。関係する周囲の方々と連携・調整を図っていくことが大切だと実感しています。



「けんこう教室の取り組み
～フードモデルを活用し
た肥満指導～」

茨城県立協和特別支援学校
栄養教諭 佐藤敦子

本校では肥満の児童生徒が全体の 26.5%おり、保護者と児童生徒本人が健康への意識を高められるような機会になるようにという願いと、肥満指導を通して保護者・担任・養護教諭・栄養教諭の連携を強化できるように学校全体で取り組んでいる。

今回、高等部の生徒で今後、グループホームでの生活を目指している肥満の生徒への個別指導において茨城県学校給食会の食育支援事業での貸出教材「簡単手ばかり栄養法フードモデルフルセット」を活用した。

生徒に、手ばかりの方法、1回の食事量と、実際の食材の量の説明を行った。1回の食事ですべての野菜の量はどれくらいかというクイズを行い、普段食べている野菜の量を手に取ってもらった。理想の量を教えると、驚いた様子であった。今後、自分で料理をして生活をする生徒たちなので、「どのような調理法にしたほうがいいのか」や「麺だったらどのくらいの量がいいか」など質問も多々でてきた。



実際の量を目で見て、手にとることのできるとてもわかりやすい教材であった。今後も、フードモデルを活用させていただき、生徒への個別指導や保護者への理解啓発にも活用していきたい。



給食会事業

◆委託加工工場の衛生管理指導事業

①衛生指導及び拭き取り検査 < 11工場 >

外部の衛生インストラクターに依頼し、拭き取り検査による工場内施設の細菌検査や衛生に関する相談や助言を行っています。

今年度実施予定工場

〔 日京クリエート・菊池製菓・佐藤製菓・大和産業・利根食品
土田菓子店・結城米飯・新井製麺所・釜屋・八木食品・宮田屋 〕

②全パン連フードセーフティ監査 < 7工場 >

工場の施設・設備等の監査をフードセーフティ監査員により実施し、食品安全管理体制の強化に努めています。

今年度実施予定工場

〔 大洗給食・今見屋パン・根本パン・玉野屋
共立食品・那珂湊製パン・野口製菓 〕



盛付け機攪拌棒の拭取り(7月5日実施)



しゃもじの拭取り(6月20日実施)

◆学校給食管理システム講習会

日時 平成29年7月24日(月)・25日(火)(初級) 参加者22名
平成29年7月27日(木)(中級) 参加者25名

受講者 給食管理システムソフトウェア貸与校等の栄養教諭等

感想 講習を受けてあいまいだったところが解決されました。
今後進めていくにあたって効率のよい給食管理ができそうです。



◆親子料理教室「親子で鰹節削りを体験し、だしを使った野菜料理作り」

日時 平成29年8月6日(日) 参加者 親子9組(18名)

メニュー かつおぶしふりかけの太巻き寿司・夏野菜の冷やし茶碗蒸し
和だしのポトフ・モチモチきびだんごのデザート



(株)にんべん
麻生 先生



野菜ソムリエ
田野島 先生



鰹節削り体験



出汁とり体験



出汁を使ってポトフ作り



鰹節でのふりかけ作り



デザート用きびだんご作り



完成品



平成29年度 学校給食会取扱い物資のご案内

県産原料使用商品、9月～12月重点商品、下半期分物資検討会選定商品の一部です。

【サンプル、物資内訳表等ご希望の方は、お申し付けください。】

県産原料使用商品

ローズポークと常陸牛の
ハンバーグ



メーカー JA高崎ハム 規格 40g・50g

茨城県産ごぼうメンチカツ



メーカー 高久 規格 50g・60g

茨城県産レンコン入り
シュウマイ・トレー



メーカー ピアット 規格 18g

平成29年度9月～12月重点商品

サンマ紅葉煮



メーカー 小野食品 規格 400g・500g(各10切入)

木の葉揚げ／白木の葉揚げ



メーカー スズヒロシーフーズ 規格 20g・48g

おからチキンカツ



メーカー ナカニシーフーズ 規格 40g・50g

ひじき入り厚焼玉子



メーカー 三和玉店 規格 50g・62.5g

ロマネスコカリフラワー



メーカー 春雪さぶーる 規格 500g

ブロックゼリーマスカット
／ラ・フランス



メーカー 大島食品 規格 2kg

下半期分物資検討会選定品

Ca 国産鶏つくね



メーカー トリマサ 規格 30g・50g

カマンベールチーズ
コロッセ (カレー味)



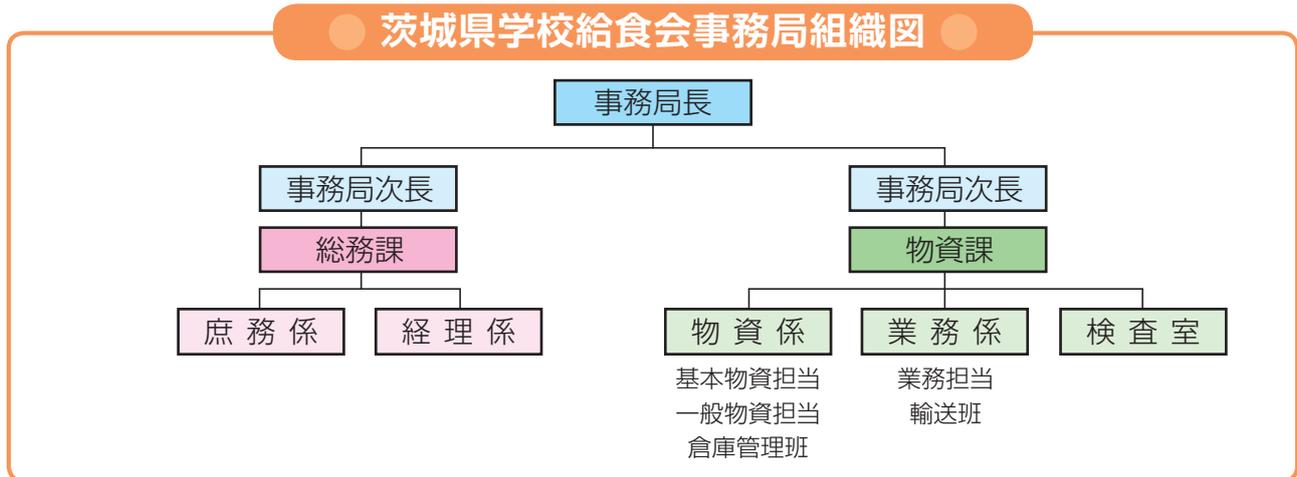
メーカー トージツフーズ 規格 50g・60g

白玉パールベジミックス



メーカー みゆきやフジモト 規格 1kg

茨城県学校給食会事務局組織図



役員名簿

理事

氏名	所属・職名
荒田 玲子	常磐大学人間科学部健康栄養学科 教授
皆川 澄雄	水戸市立酒門小学校 校長
小神野あや子	土浦市立神立小学校 栄養教諭
菊池 章	公益財団法人茨城県学校給食会 理事長
佐藤 秀行	茨城県PTA連絡協議会 会長
矢口 和美	茨城町教育委員会 教育長
関 智	公益財団法人茨城県学校給食会 常務理事
寺田 明彦	茨城県教育庁学校教育部保健体育課 健康教育推進室 学校給食担当係長
政安 静子	公益社団法人茨城県栄養士会 会長

監事

氏名	所属・職名
小林 長正	水戸市立学校給食共同調理場 場長
杉山 紀子	ひたちなか市立那珂湊中学校 栄養教諭
米川 和久	米川和久税理士事務所 税理士

評議員名簿

氏名	所属・職名
相吉 新一	茨城県学校保健会 事務局長
荒川 敏明	日立市宮田学校給食共同調理場 場長
飯川 暁子	古河市立中央小学校 栄養教諭
上久保洋一	常陸大宮市教育委員会 教育長
氣田 利正	公益社団法人茨城県薬剤師会 専務理事
日下部悦子	土浦市立第一学校給食センター 所長
久保智佳子	水戸市立笠原小学校 校長
黒田さえ子	茨城県PTA連絡協議会 副会長
藤田 知巳	茨城県教育庁学校教育部保健体育課 課長

平成29年度 広報編集委員名簿

氏名	所属・職名	氏名	所属・職名
寺田 明彦	茨城県教育庁学校教育部保健体育課 健康教育推進室 学校給食担当係長	加藤 正子	ひたちなか市立佐野中学校 栄養教諭
川原井勝雄	水戸市立常澄中学校 校長	堺 仁美	茨城県PTA連絡協議会 女性NW副委員長
阿部 美佳	茨城町立大戸小学校 教諭	宮田 雅巳	公益財団法人茨城県学校給食会 事務局長
小松崎慎治	笠間市岩間学校給食センター 所長	重藤恵利子	公益財団法人茨城県学校給食会 管理栄養士

編集後記

表紙の写真は、茨城町立大戸小学校で実施した「トウモロコシ収穫体験」の様子です。4、5年生約80人が近くの農家の畑に招待され「ゴールドラッシュ」という品種のトウモロコシをもいで皮をむき、その場ですぐにゆでて試食をしたところ「甘くておいしい」という声が上がったそうです。(子どもたちは、トウモロコシを見るたびにこの体験を思い出すのではないのでしょうか。)貴重な写真をお寄せいただきありがとうございました。また、各学校、センター等で紹介したい取組み等がありましたら本会までお知らせください。本紙で紹介させていただきます。

今回発行にあたり快くご寄稿くださいました皆様に感謝申し上げます。

公益財団法人 茨城県学校給食会

〒319-0323 水戸市鯉淵町2508番の52

電話 029-259-0011

FAX 029-259-7721

E-mail ibaraki@igk.jp