

給食いばらき

第 42 号

平成23年11月1日

編集、発行

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>



親子料理教室

目次

学校における食育の充実	2
学校給食会の行事	3
つくろう料理コンテスト	4~5
新採栄養職員紹介	6
新採栄養教諭紹介	7
みんなのひろば	8
センター紹介	9
給食会取り扱い物資における安心・安全管理	10
3学期特売商品	11
茨城県学校給食会事務局組織図	12
平成23年度学校給食用製品開発選定委員会委員名簿	12
平成23年度広報編集委員会委員名簿	12



紅葉の袋田の滝(大子町)

学校における食育の充実

茨城県教育庁保健体育課学校給食担当

県では、子どもが将来にわたって健康に生活していけるよう、栄養や食事のとり方などに関する正しい知識に基づいて、食をコントロールしていく自己管理能力を養い、望ましい食習慣を形成することができるよう、次のような事業を展開しております。

学校における食育の推進

校長(教頭)・場長のリーダーシップ

食育推進委員会

- 実態把握及び対応策の検討
- 栄養教諭・学校栄養職員の参画
- 全教職員での共通理解・共通実践

＜学校教育活動全体を通して＞

- ・給食の時間(栄養指導、招待給食等)
- ・各教科(保健学習、家庭、生活科等)
- ・総合(食や健康をテーマとして)
- ・学級活動(年間3時間程度確保)
- ・学校行事(食育フォーラム等の実施)

連携

＜家庭・地域への啓発＞

- ・保護者対象の食育講演会(P T Aや家庭教育学級等)
- ・給食だより、献立表による啓発活動
- ・授業参観による食に関する指導の実践
- ・給食試食会や地域の方を招いた招待給食

県全体の食育の推進 (H23年度心と体を育む食育推進事業)

食に関する指導の充実

- (1) 学校における食育の手引き作成
(学校全体で食に関する指導を実践するための指導資料)
- (2) 普及啓発
 - 朝食摂取率100%達成への取組紹介
 - つくろう料理コンテストの開催
 - いばらき食育推進大会の開催(平成24年1月19日開催予定)
 - 食育の日(毎月19日)
 - 食育月間(6月)
 - 全国学校給食週間(1月24日～30日)
- (3) 保護者・地域への啓発
 - 栄養教諭派遣事業(食育講演会等)
 - 各市町村の広報誌等の活用、市町村への協力依頼



茨城県食育推進計画
(第2次)
平成23年4月

目指す児童生徒像

- 1日3食、正しい食生活を進んで実践できる児童生徒
- 家族や友だちと楽しく食事ができる児童生徒
- 郷土の食文化や特産物を知り、感謝して食べる児童生徒

学校給食会の行事

*学校給食調理従事員衛生講習会 平成23年8月25日

学校給食における食中毒を防止するため、学校給食調理員を対象に安全のための衛生講習会を茨城県教育委員会と共催で本会2階会議室において開催しました。

午前 前文部科学省学校給食調査官、現女子栄養大学短期大学部教授 金田雅代先生
『食育を推進に果たす学校給食調理員の役割』

午後 日本スポーツ振興センター食の安全課支援係長 峯田一弘先生
『学校給食における衛生管理について』

99名の参加者からのアンケート結果

- ・注意する点を再認識でき、新たな知識を身につけられ、有意義なものになった。
- ・わかりやすい講義でした。
- ・今後の調理業務に活かし、実践していきたい。
- ・衛生の大切さと責任を感じた。



金田雅代 先生



峯田一弘 先生



*親子料理教室 平成23年8月6日

地産地消の利用促進と学校給食への理解を深めるための親子料理教室を本会2階調理室で開催しました。8組18名の親子が牛乳・乳製品と茨城県産の野菜を使用したメニューを調理しました。



色々なものを楽しく
作ることができました。
おいしかったです。



野菜いっぱいヨーグルトカレー
シーザーサラダ
麦茶ミルク
サクサククッキー

*平成23年度下半期物資検討会 平成23年7月5・6・7・8・11・12・15日



学校給食製品開発選定委員会で選定された冷凍食品、乾物食品、デザート
の計71品を県内7ブロックに分け、共同調理場長、栄養士の皆さまに検討していただきました。また東日本大震災で工場が被災し、商品をそろえられずご迷惑をおかけしました。



つくろう料理コンテスト

茨城県教育委員会と茨城県学校給食会主催により、心と体を育む食育推進事業として小・中学生及び高校生を対象に、茨城県内の食材を使って「休日の朝に家族と一緒に食べたい献立」をテーマにmyホリデー朝食メニューを募集しました。応募総数7127点の中から選ばれた27点が8月19日の二次審査(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



焼き焼きジューシー朝ごはん
・大洗のしらすと北条米のお好み焼き
・古河のナスとピーマン入りカレーグラタン
・にんじンドレッシングのレタサラダ

大洗のしらすを使って

古河第七小学校 5年
高橋 理音



去年、いとこと大洗で、本物の漁船に乗せてもらって、まき網漁業体験をしました。白魚がたくさんとれました。漁が終わった後に、生しらすご飯としらすの天ぷらをいただきました。とてもおいしくて、おかわりをして食べました。3月に震災が起きた時、ほくは大洗にもおしよせた津波の被害の様子をテレビで見てから、漁船や港や漁師さん達のことをずっと心配してました。

ほくの料理のお好み焼きは、この大洗のしらすをいっぱい入れて作りました。家族みんなで、ホットプレートで焼いて、おしゃべりしながら食べるととっても楽しいです。



今日も一日がんばっぺ茨城ごはん
・粘(ネバー)give up丼
・茨城風クラムチャウダー
・元気っ酢!!たまご
・ベリーgoodラッシー

共に食事をするという幸せ

茨城大学教育学部附属中学校 2年
神田 みなみ



つくろう料理コンテストでは、茨城の食材を使用することが課題の一つでした。私は四品全てに、茨城産の食材を使いました。野菜も肉も海産物も、私達が毎日のように食べている食材のほとんどが、茨城で生産されていました。県内だけで自給自足ができる、すばらしい土地に自分が生まれ育った事を、誇りに思いました。

私の周りには、朝寝坊をして朝食を食べなかったり、ダイエットをしたり、毎日の食事の大切さを忘れてる人がいます。しかし私は中学生にとって大切な事は「勉強をする事」「友達をつくる事」そして「体をつくる事」だと思います。ですから毎日、家族と一緒に栄養バランスを考え、おいしく楽しく食べて、心も体も成長したいと思います。



夏をのりきる!My holiday朝食!
・うめでさっぱりタコめしざり
・夏にぴったり!豆腐の冷製みそ汁
・もっちりねばっと納豆焼き
・かぼちゃのそぼろ煮
・ウメレアチーズケーキ

「ワクワクドキドキ、懐かしい朝食」

水戸第三高等学校 3年
大高 成華



私は今回のコンテストに応募するために茨城県の特産物を調べました。茨城ではレンコン、たこ、納豆、かぼちゃ、梅干しやたくさんの野菜が特産品であることがわかり、家族が好きな食材と特産品を生かせるような和食のメニューを考えました。

私は祖母が作ってくれるかぼちゃの煮物は小さい頃から大好きでした。また、梅を使用したレアチーズケーキで、手軽だけど斬新なデザートにチャレンジした献立にしました。

休みの日に、ゆっくり家族でワクワクしながら楽しんで食事ができ、どこか懐かしい朝食になりました。



中川一恵審査委員長講評

震災の影響があるにもかかわらず数多くの応募があり、しかも乾物や缶詰を利用した作品も多く見受けられ、子どもたちのたくましさを心強く感じました。特に小学生の力量が上がったように見受けられます。やはり練習量が多いと手順が良くなり、いわゆる段取りができてきます。

料理の完成度の高さは全ての生活意識の高さに通じます。この成果を、勉強のみならず、日常の全ての場面に活かされるよう願って止みません。

平成23年度つくろう料理コンテスト 2次審査入賞者

No.	区分	学校名	学年	氏名
小学生の部	1 最優秀賞	古河市立古河第七小学校	5	たかはし りおん 高橋 理音
	2 優秀賞	ひたちなか市立外野小学校	6	さくらい ひまり 櫻井 ひまり
	3 優秀賞	行方市立大和第二小学校	6	くぼた りゅうたろう 久保田 龍太郎
	4 優秀賞	鉾田市立野友小学校	6	とうの ゆうき 東野 有希
	5 優良賞	水戸市立千波小学校	6	うちた ちおり 内田 千緒梨
	6 優良賞	笠間市立佐城小学校	6	みちがわ ゆう 路川 優
	7 優良賞	城里町立石塚小学校	6	ほった りか 堀田 梨花
	8 優良賞	日立市立成沢小学校	6	ひらい りゆう 平井 龍
	9 優良賞	土浦市立土浦小学校	6	さとう あい 佐藤 愛
	10 優良賞	結城市立結城小学校	6	あらかわ さくら 荒川 咲良
中学生の部	1 最優秀賞	茨城大学教育学部附属中学校	2	かんだ みなみ 神田 みなみ
	2 優秀賞	鉾田市立鉾田南中学校	1	おかた しゅんすけ 岡田 峻介
	3 優秀賞	阿見町立朝日中学校	1	まえだ さい 前田 彩稀
	4 優秀賞	古河市立三和中学校	3	さくらい ゆうすけ 櫻井 優祐
	5 優良賞	大洗町立南中学校	1	せき あやの 関 綾乃
	6 優良賞	水戸市立国田中学校	2	そのべ あかね 菌部 朱音
	7 優良賞	茨城町立桜丘中学校	3	みの わ まゆ 美野 輪 真悠
	8 優良賞	常陸太田市立世矢中学校	3	うめはら たける 梅原 健
	9 優良賞	取手市立藤代南中学校	3	かんの はるな 菅野 はるな
	10 優良賞	下妻市立下妻中学校	2	わたなべ みく 渡辺 美玖
	11 優良賞	筑西市立下館西中学校	2	おおぜき せとし 大関 聡
高校生の部	1 最優秀賞	県立水戸第三高等学校	3	おおたが せい 大高 成華
	2 優秀賞	県立石岡第二高等学校	2	たきた かおり 滝田 佳織
	3 優秀賞	土浦日本大学高等学校	1	たなか みはる 田中 海晴
	4 優良賞	県立水海道第二高等学校	3	たかはし ちあき 高橋 千晶
	5 優良賞	つくば国際大学高等学校	3	ほどつか ちなつ 程塚 千夏
	6 優良賞	大成女子高等学校	2	ましこ みほ 益子 美保



オリエンテーションで緊張気味



もくもくと調理中



真剣な8人の審査員



表彰式、大勢の保護者や先生方から応援をいただきました



ひとりで60分の制限時間内にすばらしい愛情のこもった料理ができました



どうぞよろしく!!

新採栄養職員紹介

プロフィール

- ①名前 ②所属
- ③出身地 ④得意料理
- ⑤学校栄養士を選んだ理由と抱負



- ①舟橋真紀
- ②東海村立舟石川小学校
- ③茨城県常陸太田市
- ④和風パスタ

私が学校栄養士を目指したきっかけは、大学時代の学校給食センターでの実習です。

実習中、センターに給食の感想を書いた子どもたちからのファックスが届いたり、学校に行けば子どもたちが「先生!」と駆け寄ってきたり、子どもたちにとって栄養士が身近な存在であることを知りました。また、栄養指導が残食に顕著に現れている様子を目にしたときには、学校栄養士の役割の大きさを実感できました。この経験で、学校栄養士に魅力を感じ、この職を志しました。

これから、給食や食育の場を通して、子どもたちが健康に育っていけるよう、学校栄養士としてお手伝いをしていきたいと思っています。



- ①後藤優子
- ②石岡市立石岡小学校
(石岡市立石岡学校給食センター)
- ③茨城県水戸市
- ④厚焼き玉子

私は、病気の治療のために好きなものを食べることでできない人に、おいしいと喜んでもらえる食事を提供できるような病院の栄養士になりたいと思っていました。しかし、子供のうちから正しい食習慣を身につけておくことが、大人になってからも健康で過ごすためには大切なことだと考えるようになり、学校栄養士になろうと思いました。

普段は給食センターに勤務しているため、なかなか子供の様子を見ることが出来ないのですが、所属校に積極的に行き、児童が給食を食べる様子を見たり、食に関する指導をしたりしていきたいと思っています。



- ①榎本智美
- ②水戸市立渡里小学校
- ③宮城県岩沼市
- ④お菓子やパン

学校栄養職員を選んだ理由は、子どもたちに、食べる喜びを知ってほしいと思ったからです。小学生の頃、給食がとても苦手だった私が、食べるのが好きになったのは、栄養士の先生の熱心な給食時の指導と、工夫されたおいしい給食のおかげでした。大人になった今でも、当時の栄養士の先生の名前と顔が思い浮かびます。

私も同じように、子どもたちに食べる喜びや、楽しさをたくさん伝え、大人になっても記憶に残る給食を提供していきたいと思っています。日々、勉強することがたくさんありますが、頑張っていきたいです。



- ①國井恵美子
- ②龍ヶ崎市立西小学校
(龍ヶ崎市学校給食センター第二調理場)
- ③茨城県日立市
- ④カレーライス

4月から学校栄養職員として勤務し、早くも半年が経ちました。最初は分からないことばかりで、戸惑うことが多かったのですが、所長さんをはじめ、栄養士の先輩方、調理員の方々に温かい指導を受けながら毎日仕事ができ、感謝の気持ちでいっぱいです。

私は子ども達に食の楽しさ、大切さを伝えたくて、学校栄養職員になりたいと思いました。そのためにはもっともっと勉強し、実践を重ねていかなければと思う日々です。これからも安心しておいしい給食を提供し、職に関する様々なことを伝えられるよう頑張っていきたいと思っています。



- ①島田亜紀美
- ②筑西市立下館中学校
(筑西市立下館学校給食センター)
- ③茨城県下妻市
- ④洋菓子・グラタン

採用試験を受けながら病院、給食委託会社、保育園に勤め、念願がなって今年度から学校栄養職員として働くようになりました。この仕事を選んだのは、病院へ就職した時、生活習慣病患者と接する中で病気になってからの食事療法には限界があると思い、子供時代の食教育の重要性を感じたのがきっかけでした。給食センターで働きはじめて半年が経ち、所長さんをはじめ栄養士の先輩、学校の先生方に助けられながら、充実した毎日を送っています。日頃から新鮮な感性を持って、子供たちに食事と栄養の大切さを伝えていきたいと思っています。

新採栄養教諭紹介



①吉川真美 ②那珂市立菅谷小学校
③茨城県潮来市 ④煮物料理・味噌汁

私が栄養教諭を目指したきっかけは、栄養教諭の教育実習が始まりでした。実習中に生徒が、「食」について学んだ時の「なるほど!」といった表情や給食を美味しく楽しく食べる姿に出会うことができ、自ら学校給食をコーディネートし、未来を担う子ども達が自分自身の「食」について考え、大人になっても思い出として残る学校給食を提供していきたいと思い栄養教諭を志しました。

現在、小学校と給食センターとを行き来しながら、日々職務に励んでいます。まだまだ仕事の容量が掘りめず、試行錯誤の毎日です。そんな中、先生方や給食センターの職員の方から温かい声掛けをいただき、エネルギーをもらっています。また、児童からは私のパワーの源である笑顔をもらうことで、食育活動・給食管理に全力を注ぐことができます。日々の食育活動として、給食時の指導を中心に、月別の目標・児童の食の実態を考えた指導を行っています。今後は、地域や家庭が一体となった活動を取り入れ、社会全体で子ども達の健全な心身を養っていけるような食育活動を展開していきたいです。



①中野美香 ②高萩市立高萩中学校
③茨城県小美玉市 ④カレー

私が学校の栄養士になろうと思ったのは、小・中学校の頃に食べていた給食が好きだったという安易な理由からでした。そのため栄養士課程の大学へ進み、実習先の小学校で子どもたちと触れ合う中で“伝える”ことの楽しさとやりがいを学び、栄養教諭の職業を選びました。

栄養教諭になることができ嬉しく思うと共に、給食センターの一員として、また中学校の一教職員として現場での大変さを痛感しています。

現在はランチルームでの会食やワンポイント指導、給食訪問、食をテーマに活動している1学年の総合学習のお手伝い等を行っています。また、市内の学校で食に関する授業や、親子試食会で講話をさせて頂いたりもしています。今では毎日、生徒からの給食の感想を聞くことが楽しみになっています。

今後は市内小中学校において、より多く食に関する指導を行っていきたくです。そのために自分自身の指導力を向上させるだけでなく、各校の給食主任や養護教諭との連携・協力を図っていきたくと考えています。

また、給食の献立も食育に関連させて考えているので、より効果的に教材として活用できるよう工夫していきたくと思います。



①渡邊伴夏 ②潮来市立潮来第一中学校
③茨城県守谷市 ④大学芋

私が学校栄養士を選んだのは、なにより子どもが大好きだということ、そしてその子どもたちが自分の人生を楽しく豊かに過ごすことができるような手助けをしたいと思ったからです。何をすることも健康な体大切です。その健康な体をつくる基礎となるものが食事です。子どもたちは家庭で食事をとるほか、学校給食でも食事をする機会があります。私は学校給食を通して、子どもたちの健康を支えていきたいと思い、学校栄養士という職業を選びました。

常に、安全・安心でおいしい給食を提供できるように、衛生管理や献立作成などの業務にしっかりと取り組んでいきたいと思っています。さらに給食を生きた教材として活用し、子どもたちに食べ物への感謝の気持ちや食品を選択する能力を身に付けられるような食育活動を展開していきたいと考えます。特に子どもたちに伝えたいことは食べ物も生き物であるということです。食べ物を通して、命の大切さを教えていきたいです。

食事は健康な体をつくるとともに、心を豊かにしたり、楽しみを与えてくれたりします。私は体にも心にも栄養を与えられるような栄養士を目指して、これからも子どもたちのために頑張っていこうと思います。



みんなのひろば

食の取り組み

鯉淵地区防犯パトロール招待給食 水戸市立鯉淵小学校

7月14日(木)に、鯉淵地区防犯パトロールの方12名の参加をいただき、第1回招待給食を実施しました。

日頃お世話になっているパトロールの方との楽しい会食です。献立は、「ご飯、牛乳、鮭の塩焼き、おひたし、昆布と豚肉の煮もの」です。今日の給食は特においしく感じます。安全についてのお話も聞きました。思わず笑顔がこぼれるひとときでした。

参加した皆さんからも「震災後子どもたちの健康そうな姿を見て安心しました。」「元気一杯腹一杯です。また呼んでください!」といった感想をいただきました。



今日の給食は、チキンライス

茨城県立協和養護学校 栄養教諭 山口清美

「今日の給食は、チキンライスだからね! 頑張っ
て勉強しよう。」担任の先生が、児童生徒に声かけ
をしています。朝の会では当番から、毎日給食献
立が読み上げられます。3~4時間目には、厨房から

の良い匂いが廊下伝いに教室に届きます。自校炊飯をしている本校の様子です。

今年は、分掌部食育係が呼びかけ、学校全体で、トマトを栽培することになりました。苗を植え、成長し実を付けていく過程を観察し、まっ赤なトマトを収穫しました。家庭に持ち帰ったり、調理実習や給食の材料として使用したり、みんなで味わいました。食育懇談会でもトマトを試食しながら、トマトの栄養について話し、児童生徒の活動の様子を紹介しました。

給食は、栄養士の専門分野である衛生管理や栄養管理を土台として食文化や食の楽しさを加味した美味しい食事の提供でありたいと考えています。食育の中には、知識として学び会得することもありますが、大切なことは、五感を通して体験し、食事と健康の基礎基本を身につけていくことと考えています。

「給食を励みに勉強を頑張る。」「おばちゃん、美味しかったよ。また作ってね。」この一言に癒され、そんな子どもたちを心のこもった給食で応援したいと考えています。食育の推進は何と言っても食べる人に給食が美味しいと感じてもらえること、食育の原動力は厨房にあります。美味しい給食をもとに、学校全体が心一つにスクラムを組み、食育を推進しています。



学校給食センター紹介

小美玉市立小美玉学校給食センター

小美玉市では平成22年9月から単独校調理方式をセンター調理方式に切り替え、現在、5幼稚園、9小学校、3中学校の4500食を提供しています。

省エネオール電化・ドライシステムの給食施設で、今年3月には一般の給食施設もエントリーする「快適厨房コンテスト2010」で、環境にやさしいすぐれた計画に基づく施設として表彰されました。



衛生



一方通行の食材・調理動線を取り入れ、交差汚染を防止。野菜類と肉魚類は別々の部屋で下処理され、調理室へ送られます。和え物やアレルギー対応食はそれぞれ独立した調理室で調理されます。回転釜の床は調理側と配食側に色分けし、汚染を防ぎます。



献立・調理

幼稚園・小学校用と中学校用の2献立制を導入。また地元米を使用して、自動連続炊飯システムのラインで週3.8回の米飯給食を提供しています。

揚げ物・焼物・蒸物調理室ではスチームコンベクションオープンと連続フライヤーを設置、できるだけ手作りを心がけています。

献立に応じて使用できるよう5種類の食器を備えたり、子どもたちが5色のトレイから色を選んで使えたり工夫をしています。

小学生用

- ・麦ごはん・牛乳
- ・さんまの蒲焼
- ・しめじと野菜のごま和え
- ・豚汁



衣をつけて魚を揚げます



手作りのバナナケーキです



中学生用

- ・(ソフトメン)・牛乳
- ・きつねうどん
- ・カニ風味サラダ
- ・バナナケーキ



職員

センター長1名 事務職2名 栄養教諭1名 栄養係長1名 調理員(正規・パート)32名 運転手(委託)5名

給食会取り扱い物資における安心・安全管理

本会では安全で安心な物資を提供するため
品質管理や衛生管理の徹底に努めています。

【学校給食用米穀】

◎鮮度判定

精米の鮮度を判定するため、毎月産地ごとにとう精工場からサンプリングし、5段階で評価しています。結果についてはホームページで公表しております。

◎検定

外部検査機関に委託し、学校給食用精米の品位基準に基づいた検定を産地ごとに年2回、その他に各委託とう精工場でも、毎月産地ごとの検定を実施しています。



【学校給食用パン】

◎検定

外部検査機関に委託し、学校給食用小麦粉品質規格規定に基づいた検定を毎月実施しています。また、残留農薬検査も年2回実施しております。

◎抜き取り検査

学校給食用パンの品質向上を図るため、年2回抜き取り審査を実施し、パン委託加工工場に対して品質改善に努めるよう指導しています。



【学校給食用ソフトメン】

学校給食用ソフトメンの品質向上及び安全性を確保するため、水分検査・衛生検査を本会検査室で年2回実施しています。

【委託加工(炊飯・麺・パン)工場の衛生管理】

◎拭き取り検査

食中毒及び異物混入等事故の発生防止のため、本会委託加工工場の中から毎年20工場ずつ本会職員と外部業者による拭き取り検査を実施し、衛生管理の徹底に努めるよう指導しています。拭き取り検査の結果により指摘した事項に関しては、改善計画報告書の提出を義務付けています。

◎衛生管理講習会

委託加工関係者に対して、拭き取り検査の結果等をもとに衛生管理に関する講習会を開催し、衛生管理への理解と意識を深めてもらうように指導しています。



平成23年度 1月～3月 重点商品のご案内

ご好評いただいております下記商品の期間特売を企画いたしましたので、是非ご利用いただけますようご案内申し上げます。

(財) 茨城県学校給食会

1. 白身魚フリッター
(カセイ食品)



約20g 28.00円(通常32.50円)

2. イナダサクサク揚
(茨城冷凍)



50g 44.00円(通常50.60円)
60g 52.00円(通常60.00円)

3. 白身魚アーモンドフライ
(コココ)



40g 67.00円(通常76.00円)
50g 78.00円(通常88.00円)

4. 白花豆コロッケ
(アクリフーズ)



40g 27.00円(通常30.00円)
60g 39.00円(通常44.00円)

5. 国産ポークメンチカツ
(日高食品)



50g 23.00円(通常30.50円)
60g 29.00円(通常36.80円)

6. 野菜コロッケ
(日本水産)



55g 16.00円(通常18.00円)
(北海道産じゃがいものポテトコロッケ)
75g 23.00円(通常26.50円)
(羊蹄山男爵コロッケ)

7. 焼売(鉄分強化)
(大龍)



20g 24.80円(通常29.00円)

8. 肉ごぼう包焼(トレー)
(隆 肇)



25g 23.50円(通常26.50円)

9. 桜えび入りシューマイ(赤)
(ピアット)



トレー 18g 25.50円(通常28.60円)
バラ 18g 25.00円(通常28.00円)

10. レバー入りチキンちぎり揚げ
(カセイ食品)



たれ付 15g×60ヶ 1,050円(通常1,240円)
たれ付 30g×30ヶ 960円(通常1,090円)
バラ 15g×100ヶ 1,450円(通常1,730円)

11. 五目玉子焼
(三和五店)



50g 33.00円(通常37.00円)
62.5g 41.00円(通常46.50円)

12. たっぷり国産ほうれん草チーズオムレツ
(赤城冷凍)



40g 32.00円(通常36.50円)
50g 37.00円(通常43.50円)
60g 42.00円(通常48.20円)

13. 小さなオムレツ
(オープン)



パック 30g 29.00円(通常34.00円)
バラ 30g 25.50円(通常30.50円)

14. 手巻用ウィンナースキンレス
(印南養鶏)



11g 13.00円(通常16.00円)

15. 茶わん蒸し
(アビイフーズ)



50g 25.00円(通常28.00円)
80g 44.00円(通常49.00円)
100g 48.00円(通常55.00円)

16. 果物の恵みジュレ
(トーニチ)



蜜柑 50g 53.00円(通常63.00円)
林檎 50g 53.00円(通常63.00円)
白桃 50g 53.00円(通常63.00円)
学配は、別途料金がかかります

17. リカロミンチ
(鳥取缶詰)



1kg 945円(通常1,050円)

18. オイスターソース
(コーミ)



230g(瓶) 285.00円(通常320.00円)

19. 国産カットわかめ(鳴門産)
(山海通商)



200g 1,980円(通常2,200円)

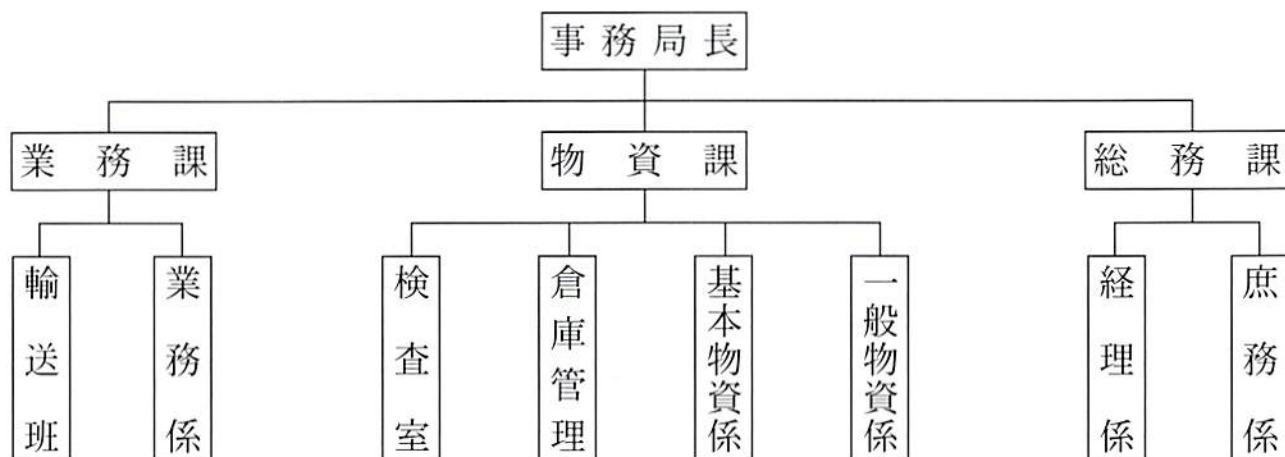
20. かんぱん
(ピアット)



38g 47.00円(通常55.00円)

※商品価格に消費税は含まれておりません

茨城県学校給食会事務局組織図



平成23年度学校給食用製品開発選定委員会委員

氏名	所属・職名
尊田 俊一	茨城県農林水産部販売流通課 アグリビジネス推進室 主事
春木 孝子	茨城県教育庁保健体育課 学校給食担当係長
鈴木 雄一	日立市宮田学校給食共同調理場場長 茨城県学校給食共同調理場連絡協議会会長
萩原 明美	ひたちなか市立佐野中学校 栄養係長
下山田 麻衣	北茨城市立学校給食センター 技師
飛知和 恵美子	鹿嶋市立大野中学校 主任栄養係長
井波 恵美子	つくばみらい市立伊奈学校給食センター 栄養係長
竹田 真琴	稲敷市立江戸崎学校給食センター 主任栄養係長
杉本 尚子	桜川市南学校給食センター 技師
小林 礼子	古河市三和学校給食センター 技師
田島 三千代	(財)茨城県学校給食会 アドバイザー

平成23年度広報編集委員会委員

氏名	所属	役職名	備考
金澤 彰	茨城県教育委員会	学校給食 担当係長	茨城県教育委員会
住谷 正巳	水戸市立飯富小学校	校長	茨城県教育研究会 学校健康教育 研究部
大内 美保子	水戸市立常澄中学校	教諭	水戸市給食主任
羽生 宏明	行方市立麻生学校 給食センター	所長	茨城県学校給食 共同調理場連絡 協議会
渡邊 佳代子	城里町立常北学校 給食センター	栄養係長	茨城県学校栄養 士協議会
石橋 良章	茨城県PTA連絡 協議会	副会長	
飛田 明夫	(財)茨城県学校給食会	事務局長	
田島 三千代	(財)茨城県学校給食会	アドバイザー	

編集後記

発行に際し、ご多忙にもかかわらず、快くご寄稿をいただきましてありがとうございました。

東日本大震災の後、施設・設備の破損等からやむを得ず給食を中止したり、献立変更したり未だに苦勞しているところも多いかと思えます。まだしばらく困難状態が続くかもしれませんが、頑張って乗り切りましょう。

「給食いばらき」では、ご意見・ご感想や食に関する情報、児童・生徒の作品等も掲載いたしたく皆様からの応募をお待ちしております。

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 Email ibaraki@igk.jp