

給食いばらき

第 44 号

平成24年11月1日

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-Mail ibaraki@igk.jp



目次

子どもたちにおいしくて安全・安心な学校給食を……………	2
平成24年度下半期茨城県学校給食会主催行事……………	2
茨城県の食育推進事業(学校における食育)……………	3
つくろう料理コンテスト……………	4・5
新採学校栄養職員紹介……………	6
新採栄養教諭紹介……………	7
みんなのひろば……………	8・9
・はじめての給食 給食から感動を	
・れんこん生産者	
・学校給食紹介	
学校給食会事業……………	10
茨城県産品使用製品のご案内……………	11
茨城県学校給食会事務局組織図……………	12
茨城県学校給食会 役員名簿……………	12
茨城県学校給食会 評議員名簿……………	12



**学校給食で児童・生徒の
心身の発達を支援します**

IGK…Ibarakiken Gakkou Kyusyokukai



子どもたちにおいしくて安全・安心な学校給食を

公益財団法人茨城県学校給食会 理事長 宮本 義巳

財団法人茨城県学校給食会は、平成24年4月1日から「公益財団法人」として新たなスタートを切りました。

今回の移行は、公益法人制度改革の施行に伴うものであり、法人としての自治と自己責任を基本的姿勢とし、透明性の高い運営を行ってまいります。

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達に寄与し、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養ううえで重要な役割を担っています。

本会は、昭和31年に設立されて以来、各種の事業を通じ、「学校給食用物資の供給」及び「学校給食の普及充実」に努めてまいりました。引き続き将来を担う児童生徒のための学校給食が円滑に実施されるように、

- 品質に優れ、衛生上安全で安価な学校給食用食材の安定的供給に関する事業
- 地産地消を促進するための地場産物の製品化や食育支援に関する事業

等について、今まで以上に公益性を意識しながら、学校給食総合サービスセンターとしての機能を発揮してまいります。

また、昨年発生した東電福島原発事故によって懸念される学校給食用食材への安全につきましては、県教育委員会と連携を図りながら、放射能検査体制の一層の充実により対応してまいります。

今後も信頼される学校給食会として尽力してまいりますので、皆様方のご指導とご支援をよろしくお願い申し上げます。



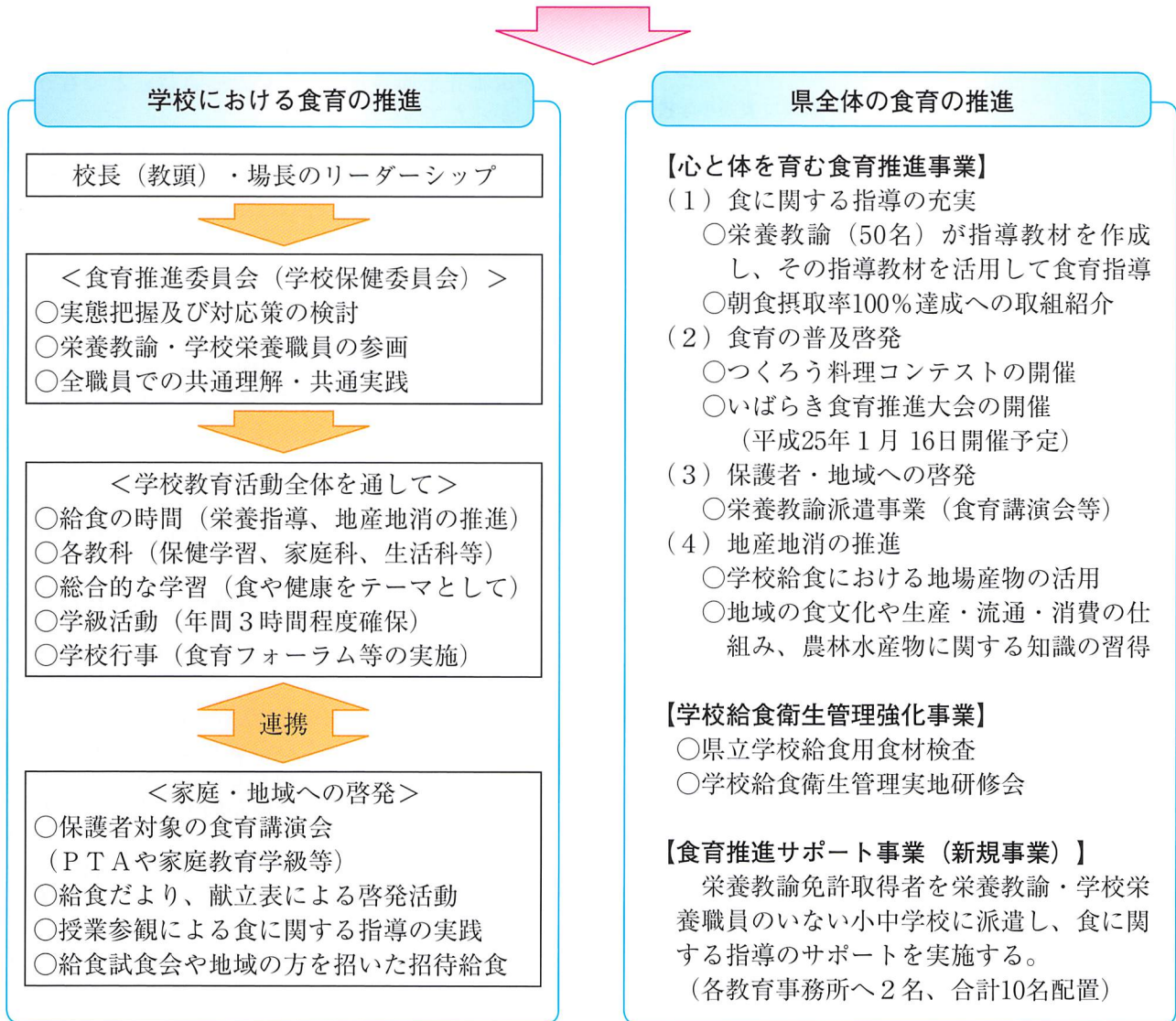
平成24年度下半期茨城県学校給食会主催行事

10月23日(火)	米飯給食献立コンテスト第一次審査会
11月16日(金)	学校給食パン抜取審査
11月21日(水)～22日(木)	第1回調理講習会(講師:馬場香織)
11月29日(木)	米飯給食献立コンテスト第二次審査会
12月上旬	学校給食用製品開発選定委員会
12月11日(火)～12日(水)	第2回調理講習会(講師:根本悦子)
1月16日(水)	平成24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25年度分上半期物資検討会(県内7ブロック)

茨城県の食育推進事業（学校における食育）

県教育庁保健体育課

県では、児童生徒が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にするために、次の事業を展開しております。



学校給食の安全・安心の確保（放射性物質検査）

【学校給食モニタリング事業（文部科学省委託事業）】

- 児童生徒が食べる給食一食全体について、週単位で高性能機器（ゲルマニウム半導体検出器）による検査を実施（外部委託 7月～）
 - ・毎週継続的に検査…2市、各学期に1回検査…5市

【県立学校及び公立小中学校における検査】

- 簡易型測定器（NaIシンチレーションスペクトロメータ）を6台整備し、県立学校等の給食食材の検査を実施（6月～）
- 全市町村で放射性物質検査を実施（6月～）

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る、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6327点の中から選ばれた26点が8月22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



「茨城 元気 朝ご飯」

- ・さつまいもとしらすのたきこみご飯
- ・いきいきオムレツ
- ・ピーマンの納豆づめ
- ・野菜スープ

自信になった料理コンテスト

大洗町立夏海小学校 6年 大貫 真央



私は料理をすることが大好きです。コンテストで一次審査を通過したと聞いたときは、とてもうれしかったです。

二次審査当日は、時間内に終わるか不安でかなり緊張しました。それでも手早く、見た目もきれいに仕上がるように心がけて頑張りました。結果は「最優秀賞」でした。驚いたのと同時にすごくうれしくて、緊張していた自分の顔がウソのように笑顔になっていきました。両親や祖母、アドバイスをくれた先生方にとっても感謝しています。

コンテストに参加して、他の料理を見て勉強になりました。今後も家庭の手伝いをしたり、栄養バランスの良い食事を心がけます。



「茨城県民のための 茨城県民による 元気を出そうね 朝食」

- ・夏バテかいしょうがご飯
- ・茨城っ子のロールポーク
- ・ひじきとれんこんの和風おめざめサラダ
- ・水菜ときのこの香るごまみそ汁
- ・リコピンでピンピン！スイカゼリー

コンテストを終えて

行方市立北浦中学校 2年 額賀 美佳



私は、つくろう料理コンテストに出て最優秀賞を頂くことができました。

茨城県には、豊かな大地に美味しい食材がたくさんあります。献立作りの段階から、楽しんで考えることができました。「食材の王国」茨城に改めて感謝したいです。

一次通過の知らせをいただいた時には、献立を決めた時以上にやる気がみなぎりました。私は普段から家で食事作りに参加していますが、この夏は学校でも練習し、調理技能が向上したと周りの人がほめてくれました。

入賞できた経験をもとに、次の舞台では自分の思い描く料理を作れるようになります。今後とも一日一日努力していきたいです。



「暑さに負けない！！ 茨城っ子朝食」

- ・高野豆腐のふわふわバーグ
- ・さっぱり蒸鶏のわさび和え
- ・とうもろこしの和風冷スープ
- ・カルシウム満点おにぎり
- ・プルプルオレンジ&にんじんゼリー

最後のコンテストを終えて

茨城県立水戸第三高等学校 3年 菌部 陽美



私は二次審査に三回目の出場となります。今年が最後の参加となるので後悔せず、全力を出せるように臨みました。この献立は子どもからお年寄りの方まで、一緒に食卓を囲めるように考えました。どの世代の人にも美味しく食べてもらうには、それぞれの世代に合った食材や調理法を選んで献立を考えるのが大切だと思います。私は将来栄養教諭になり、茨城県の子どもたちに食べることの大切さを教えたいと思っています。そしてもっと茨城県の食材を知ってもらい、地域に貢献していきたいです。二次審査出場が決まってから、学校でご指導いただいた先生方と出場にむけて応援してくれた家族に感謝しています。

平成24年度つくろう料理コンテスト第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	大洗町立夏海小学校	6	大貫 真央
	2	優秀賞	小美玉市立竹原小学校	6	大枝 睦実
	3	優秀賞	牛久市立ひたち野うしく小学校	5	林 涼香
	4	優秀賞	下妻市立豊加美小学校	6	佐藤 真希
	5	優良賞	笠間市立佐城小学校	6	小西 歩美
	6	優良賞	日立市立中小路小学校	6	井上 莉奈
	7	優良賞	潮来市立牛堀小学校	6	森内 志織
	8	優良賞	石岡市立府中小学校	6	大貫 夢花
	9	優良賞	つくば市立二の宮小学校	6	住 はるか
	10	優良賞	筑西市立川島小学校	6	瀬崎 春花
中学生の部	1	最優秀賞	行方市立北浦中学校	2	額賀 美佳
	2	優秀賞	ひたちなか市立勝田第二中学校	1	原口 真緒
	3	優秀賞	日立市立台原中学校	3	安達 春奈
	4	優秀賞	行方市立北浦中学校	2	横瀬 結衣
	5	優良賞	大洗町立南中学校	1	前田 理絵
	6	優良賞	牛久市立下根中学校	2	尾崎 友香
	7	優良賞	取手市立藤代南中学校	3	宮澤 伽奈
	8	優良賞	結城市立結城東中学校	1	荒川 咲良
	9	優良賞	常総市立石下中学校	2	松本 奈都
	10	優良賞	古河市立三和中学校	3	関根 梨花
高校生の部	1	最優秀賞	県立水戸第三高等学校	3	菌部 陽美
	2	優秀賞	県立水戸第三高等学校	2	大曾根美希
	3	優秀賞	県立水海道第二高等学校	1	山本 真以
	4	優良賞	県立高萩高等学校	2	篠本 佳奈
	5	優良賞	土浦日本大学高等学校	1	吉川 晴音
	6	優良賞	土浦日本大学高等学校	1	村上 優希



中川審査委員長を囲んで

中川一恵審査委員長講評

今回選ばれた26名の皆さんは、それぞれ各地域の特産品や旬の食材をしっかり勉強し、ネーミングや彩り、季節感といった要素も適切にメニューに取り入れていました。

調理法ではテーマが朝食ということで、電子レンジを取り入れ、また低学年はしっかり包丁で刻むのに対し高学年はカッターなどの器具を使う方が多かったのは面白い現象でした。最後には毎日の練習の成果が伺われる、熱意をこめた素晴らしい朝食が完成しました。

ひとつ気になったのは流しの洗い物が山積みになってしまったことです。手順を考え、洗い物も作業の中に組み入れるようにしたいものです。

このコンテストをきっかけとして、学校での給食や家庭での食事を通して自分の体づくりに何が必要かということはもちろん、家族皆さんの健康はどうすれば良いのか、また食事をよりおいしくするにはどうしたら良いかなど「食に対する意識」を高めていただけるよう切に願っています。

新採学校栄養職員紹介

プロフィール

- ①名前
- ②所属
- ③出身地
- ④得意料理

栄養教諭・学校栄養職員を選んだ理由と抱負



- ①鈴木詩織
- ②坂本小学校
(日上市南高野学校給食共同調理場)
- ③茨城県那珂市
- ④餃子

大学時代の教育実習で、子どもたちとの触れ合いを通して学校給食の大切さや食育の必要性を改めて実感し、学校栄養職員になりたいという気持ちがより一層強くなりました。人に伝えることの楽しさや難しさとともに、とてもやりがいを感じ、給食を通して食の楽しさや大切さをより多くの人に伝えていきたいと思い、この職を志しました。

毎日学ぶことばかりですが、沢山の方に支えられながら過ごしています。おいしくて安全な給食を届けることはもちろんですが、食事の手本・教材となるような給食、大人になっても心に残る給食を目指していきたいです。



- ①茂木夕起子
- ②阿見町立阿見小学校
(阿見町立学校給食センター)
- ③茨城県潮来市
- ④野菜炒め

私が学校栄養士を目指したのは、食事によって貧血を改善することができたことがきっかけです。学校給食は、誰もが通る“道”であり、小さいころから食への興味を持ち、食べることの大切さを学ぶ手段として一番だと思います。私は、給食を通して、子どもたちの成長の手助けをしたいと思い、学校栄養士になりたいと思いました。

働き始めて半年、失敗することも多々ありますが、周りの方々に助けられながら、職務に励んでいます。これからも日々学ぶ精神を忘れずに、経験を重ねていきたいです。これからも安心しておいしい給食の提供や食に関する指導など、子どもたちのために尽くしていきたいと思っています。



- ①川上麻衣
- ②古河市立古河第六小学校
- ③水戸市
- ④ミネストローネ

食べることを作るのが好きで栄養士への道へ進みました。大学で様々なことを学んでいくなか子どものころからの食習慣の重要性を強く感じ、少しでも多くの子どもたちが健康で元気な大人になれるよう、その支援ができる学校栄養士になりたいと思うようになりました。しかしそんな強い思いとは裏腹に、今の私は周囲の力なしには何も出来ず、調理員さんや学校の先生方に感謝するばかりの日々です。10年後には自分が思い描いていた栄養士に、そして周りから必要とされる栄養士に少しでも近づけていけるよう、この気持ちを忘れず努力していきたいです。



- ①秋元美樹
- ②北茨城特別支援学校
- ③茨城県水戸市
- ④コロッケやお菓子

私が学校栄養職員を目指すきっかけとなったことは、大学時代の中学校での実習です。

実習中、生徒たちが美味しく給食を食べている様子や栄養指導を行った際に真剣に話を聞いてくれる姿、「なるほど!」と言って栄養指導の内容を理解してくれた時の生徒たちの笑顔を見た時に、学校栄養職員という仕事に魅力を感じ、この職を志しました。

これから学校栄養職員として、子どもたちに食べる楽しさや喜びを伝えるだけではなく、安心・安全で美味しい給食を提供したいです。そのためは、日々勉強をして、子どもたちの思い出に残る給食や食育を行っていきたくと思っています。



新採栄養教諭紹介



①山崎 仁子 ②銚田市立銚田南中学校
③茨城県取手市 ④ドライカレー

私が学校の栄養士を目指したきっかけは、子どもの頃に食べていた給食が大好きだったという安易な理由からでした。栄養士免許を取得後、学校栄養職員として勤務していました。たくさんのお子どもたちと出会い、ふれ合っていく中で、より身近に子どもたちと接しながら、食の楽しさや大切さを伝えたいと思い、栄養教諭を志望しました。

現在、給食センターでは、センター職員の方々に支えていただきながら、安心安全でおいしい給食が提供できるように、職務に取り組んでいます。また、中学校では、給食の時間に教室で会食し、ワンポイント指導を行っています。また、先生方にご協力いただき、学級活動の時間に食に関する指導を行っています。給食の時間や学級活動の時間以外にも清掃時間や委員会活動、部活動など子どもたちと時間を共にしながら、日々、勉強になることばかりです。これから食育を進めていくには、楽しく学べる手立てやアイデアが必要になってくると思います。自分自身そういった技を身につけて、食の面から子どもたちの笑顔と健康を支えていけるように、成長していきたいと思っています。



①保立貴博 ②石岡市立柿岡小学校
③茨城県神栖市 ④カルボナーラ・オムライス

「食を学びたい」という意思を支えてくれたのは、中学校3年生のときの担任の先生の影響です。それから高校、大学と「食と農」を学び続け、食は私たちの命を支える源だと実感しました。

大学では、鹿嶋市立学校給食センターや水戸市立三の丸小学校において学校給食の実習をさせていただき、大好きな茨城県で恩返しをしたいという思いを抱ききっかけになりました。ゼミの研究では、文科省の委託事業として、特別支援学校のお子どもたちが望ましい食事をとれるように、学校給食の基準を作るための調査研究を行っていました。実際に、県内外の学校現場で多くの子どもたちと接したなかで、一人一人に特性があり、発達状況に違いがあることがわかりました。栄養教諭として、個に応じた栄養管理・指導をする必要性を強く実感しました。

私がこれまでの人生で教師という存在に大きく影響を受けたように、私は食の観点から子どもたちの成長に影響を与えられる教師を目指しています。これからの未来を育む子どもたちが、いつまでも笑顔で健康に過ごせるように成長を支えていきます。また、私自身のこれまでの経験から、子どもたちにも、夢を持つこと、あきらめないこと、ガッツの精神をもって努力をすることの大切さを伝えていきます。



①猪瀬由美子 ②龍ヶ崎市立龍ヶ崎小学校
③茨城県常総市 ④カレー

小学生の頃の夢は教員か研究者でした。大学の卒業研究で研究の面白さに魅せられ、その道に進み、10年近く明けても暮れても実験中心の生活を送っていました。

栄養教諭を目指すようになったきっかけは、4年前にあります。双子の育児をする中で、食の大切さを再認識するようになったこと、中学校の家庭科講師として特別支援学級の生徒と関わる中で、食の大切さを子どもたちと保護者にしっかり伝えていく必要があると強く感じたことからです。

子どもたちが将来自分の体を自分で養っていく力を身につけられるようにすることが私の目標です。これまでの経験を生かしながら、次の3つを取り組んでいきたいと考えています。

- ① 地場産物や旬の食材を取り入れた安全でおいしい給食を提供する。望ましい食習慣を身に付けるため、将来自分で食事を作る時に生かせるような給食を作る。
- ② 誰もが朝ご飯を食べて登校できるよう、家庭と学校とが連携しながら支援していく。
- ③ 一人ひとりの食生活の課題を見つけ、目標をもたせ、課題解決につなげていく。

最後に、子どもの成長を支える栄養教諭という仕事に自信と誇りを持ち、子どもたちのために常に努力を惜しまず、前進していきたいと思っています。



みんなのひろば



はじめての給食 給食から感動を

取手市立取手小学校 栄養教諭 大野 恵美

「あったかくて、おいしい！」学校給食を口にした1年生の感想です。素直なひとことが、私にとっては新鮮で、また嬉しいひとことでした。給食初日の下校時はお迎えに来てくれたお母さんに「スパゲティおいしかったよ。」「全部食べたよ」などの報告をする1年生の姿を多く見かけました。



さらに新鮮な発言が次々とびだします。教室へ行き、麦ごはんの説明をしたところ「麦、7個入った。」というつぶやきが聞こえてきました。ピタパンの日には「ドラえもんポケットみたい。」という声があちこちから聞こえてきました。また、2年生や校長先生と一緒にランチルーム給食は、とても楽しい時間でした。

食べることは生きるための基本です。学校給食を通して、いろいろな食べ物を知り、味わい、食べることの楽しさを感じてほしいと考えています。そのためにも、おいしい給食を提供する努力を惜しまず、食に関する知識をあたえる等、児童との関わりを大切にしていきたいです。食に関する感動を、いつまでも持ち続ける人となってほしいと願いながら。



れんこん生産者

茨城県は日本一のれんこんの産地です。自然条件として平均気温15℃が6カ月以上続き、地温も高いことが根本条件です。茨城県におけるれんこん栽培産地は霞ヶ浦周辺の低湿地や利根川流域などで、土浦市、かすみがうら市、美浦村などです。



向こうに見えるのは霞ヶ浦



かすみがうら市
齋藤 幸雄さん

米の生産調整などで、米農家かられんこん農家に転作して40年。今では6町5反の圃場で1年中(6.7月ハウス栽培時期を含む)栽培し、全国に出荷しています。

れんこんは昔から日本に伝わる食材でしたが最近では食事の洋風化で家庭で食べられることが少なくなってきました。茨城の若い人や子どもたちに安全で安心なれんこんを学校給食だけではなくもっと家庭でも食べてほしいです。



水掘作業をするタイや中国からの農業実習生



水圧洗浄



学校給食紹介

大洗町立大洗小学校（船生佳子校長）は平成24年4月に磯浜小学校と祝町小学校が統合して開校した児童数592名の学校です。

太平洋を臨む高台にある円形の校舎には木のぬくもりを感じさせる教室や廊下、オール電化の給食室などの最新の設備が整っています。

教育テーマ「キラキラ輝く大洗っ子」の育成のもと、輝く瞳、輝く笑顔、輝く心を持った子どもの実現に力を注いでいます。

大洗町立大洗小学校



野菜は3回洗浄します



揚げ物、煮物などの作業はオール電化です



食材はザルに入れ替えます



こぶや鯉節でだしをとります

カミカミDAY献立

- ごはん・牛乳
- ささみのねぎみそソース
- たくあん和え
- とうもろこしスープ



学校栄養士
木村真紀子先生



多目的ホール（しおかぜホール）で学年給食



給食調理員さん

手づくりを心がけおいしい給食をどけています

毎月19日の「大洗の特産物中心とした献立の日」や8の付く日は「カミカミDAY」、「日本味めぐり給食」など、実施しています。おいしく、心の栄養になるような給食を作りたいです。

学校給食会事業

*放射能検査

文部科学省の補助事業として茨城県が購入した放射能測定装置を本会に設置しました。県立学校等の給食の食材検査を週2検体、本会で扱っている県産物を中心にした食材検査を月約20検体行なっています。なお検査結果はホームページで閲覧できます。



食材600～700gを細かく碎きます



容器ごと測定装置に入れます



20分程度でパソコンにデータがでます

*学校給食調理従事員衛生等管理講習会 平成24年8月23日(木)

学校給食における食中毒を防止する観点から、学校給食調理員を対象に学校給食の安全及び充実を図るため衛生及び調理技術に関する講習会を行いました。

主催 茨城県教育委員会、公益財団法人茨城県学校給食会

会場 公益財団法人茨城県学校給食会 2F 会議室

講演1 「学校給食調理技術の充実」

日本学校調理師会 会長 山本 五十六

講演2 「学校給食調理場における衛生管理について」

東京医科大学 兼任教授 中村 明子

アンケートから(参加者100名)

- ・給食調理の大変さを改めて考え、人の命を預かる責任の重さを感じました。
2学期からも今まで以上に衛生管理に注意していきたいと思えます。
- ・実際に調理経験豊富な方からの講演で、言葉のひとつひとつが心にひびき、仕事に対する意欲も強くなり、力をいただいた講演でした。
- ・もっとひとりひとりがプロ意識を持って作業することが大切と感じました。

○今回の講習会の内容について
講義1

- ①理解できた 84%
- ②どちらかといえば理解できた 16%

講義2

- ①理解できた 71%
- ②どちらかといえば理解できた 25%
- 無回答 4%

今後の職務に活かせるか

- ①大いに活かせる 76%
- ②いくらか活かせる 21%
- ③ほとんど活かさない 1%
- 無回答 2%



山本五十六先生



中村明子先生



茨城県産品使用製品のご案内

公益財団法人 茨城県学校給食会

茨城県産の食材を使用した製品をご紹介します。

品質はもとより、原材料を徹底管理した商品が揃っていますので、是非ご利用ください。

1. さば味噌煮 (茨城県産味噌使用)



極 洋
ノルウェー産のさばを地元茨城の「つくばおろし」の味噌で味噌煮にしました。
レトルト処理をしておりますので、小骨も気にせず召上がれます。
ひたちなか市で製造しています。

Mサイズ 62円
Lサイズ 62円



※Lサイズ2万食限定キャンペーン価格

2. 子持ちししゃも磯辺風米粉付き

[約20g 24円] 極 洋



新鮮な子持ちカラフトししゃもを使用して、アオサを入れた茨城産の米粉をまぶしました。

3. だまご餅 (茨城県産米使用)

[40個入り袋 590円] 岩手阿部製粉株式会社



茨城県産うるち米を原料とした「だまご餅」です。
1個10gの一口サイズです。

4. 冷凍だいず (県産大豆)

[kg 470円] 水戸冷凍



非遺伝子組み換えの県産大豆

5. 冷凍豆腐 (ダイスカット)

[kg 495円] 全 農



県産大豆使用。ダイス状にカット。
解凍後、生豆腐の食感を保ちます。

6. 冷凍ほうれん草 (ブロック凍結・バラ凍結)



ブロック凍結 [kg 400円] 全 農
バラ凍結 [500g 310円]

※バラ凍結品は数量
4トン限定県内契
約農家が育てた、
脱水加工のほうれ
ん草。



7. 茨城県産さといも乱切り

[kg 750円] 水戸冷凍



※ 数量10トン限定価格

8. 茨城県産小麦使用中華まん

エフアイフーズ



レンコン入り肉まん 40g 48円
レンコン入り肉まん (干し納豆入り) 50円
栗入り花巻 30g 50円

9. 納豆 (タレ・からし付き)

[30g 36円] 全 農



県産大豆はもとより、タレ・からしま
で安全にこだわりました。

10. なめらか豆腐

[80g 34円] 全 農



県内JAと契約栽培の大豆100%使用

11. ローズポーク蓮根メンチカツ

茨城県フードネットワーク



[50g 51.50円 60g 62.50円]
県産ローズポークとシャキシャキれんこんのメンチカツです。

12. ローズポークと常陸牛のメンチカツ

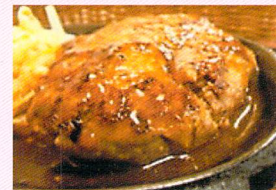
茨城県フードネットワーク



[50g 60円 60g 64.50円]
県産銘柄、ローズポークと常陸牛使用。

13. ローズポークと常陸牛のハンバーグ

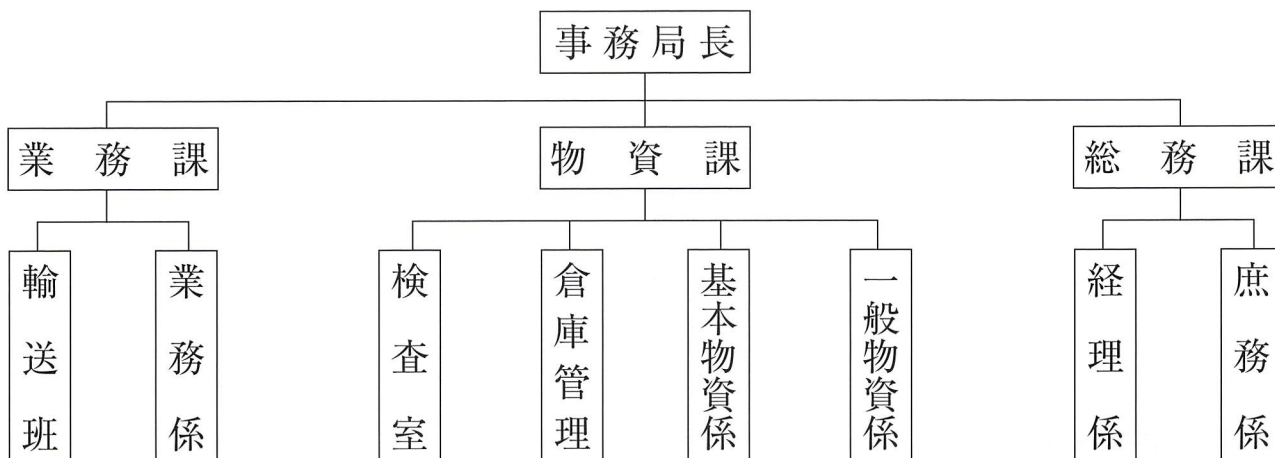
(鉄分強化) JA高崎ハム



[40g 53.50円 50g 69.50円]
ジューシーで風味豊かなハンバーグに鉄分を強化しました。

※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



役員名簿

理事

氏名	所属・職名
石崎 恵美	かすみがうら市立美並小学校 栄養教諭
石橋 良章	茨城県PTA連絡協議会 会長
金澤 彰	茨城県教育庁保健体育課 学校給食担当係長
小林 一美	公益財団法人茨城県学校給食会 常務理事
助川 幹夫	公益財団法人茨城県学校給食会 前理事長
鈴木 伸之	日立市宮田学校給食共同調理場 場長
鈴木 由美	茨城町教育委員会 教育長
高橋 征子	公益社団法人茨城県栄養士会 会長
千葉 秀彦	水戸市立緑岡小学校 校長
宮本 義巳	公益財団法人茨城県学校給食会 理事長

監事

氏名	所属・職名
住友かほる	大子町立だいが小学校 栄養教諭
長谷川 仁	水戸市立学校給食共同調理場 場長
水越 有宏	あさひ税理士法人 代表社員

評議員名簿

氏名	所属・職名
網野かつや	茨城県PTA連絡協議会 理事
飯島 勇	笠間市教育委員会 教育長
岩田 伸子	水戸市立笠原中学校 校長
奥村 正一	学校法人晃陽学園 つくば栄養調理製菓専門学校 副校長
齋藤 文夫	茨城県教育庁保健体育課 課長
須田 慎一	茨城県学校保健会 事務局長
中村 昌平	学校法人翔洋学園高等学校 校長
吹田 義光	取手市立学校給食センター センター長
矢口 幸男	土浦市立第一学校給食センター 所長
山口 清美	茨城県立勝田特別支援学校 栄養教諭

編集後記

表紙の写真は「公益財団法人 茨城県学校給食会」の役職員一同です。新たに作ったIGKマークのもとに、これまで以上に役職員一丸となって、学校給食を支援していきたいと思っております。ご寄稿いただきました皆様に心からお礼申し上げます。