

給食いばらき

第 45 号

平成 25 年 3 月 8 日

編集、発行

公益財団法人 茨城県学校給食会

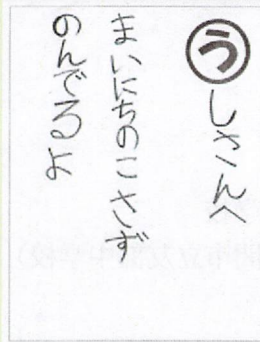
〒319-0323 水戸市鯉淵町 2508 番の 52

電 話 029-259-0011

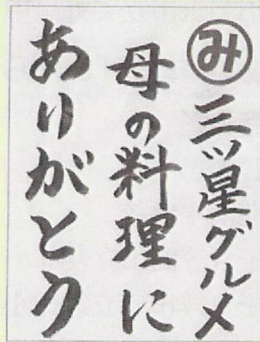
F A X 029-259-7721

ホームページ <http://www.igk.jp>

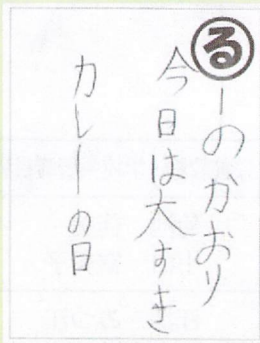
E-Mail ibaraki@igk.jp



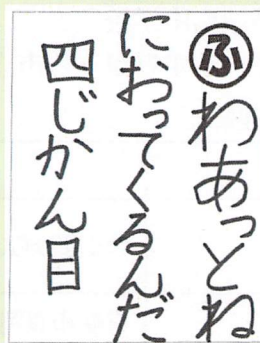
佐城小学校 1年 なかた しゅん



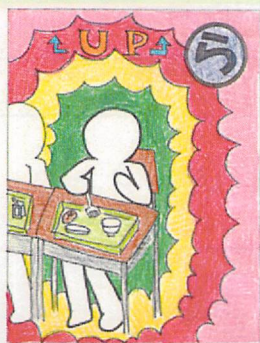
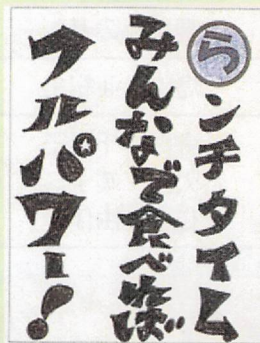
岩間第一小学校 6年 萩原 孝哉



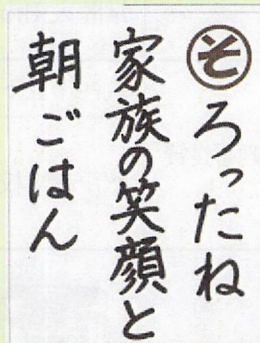
笠間小学校 3年 塩幡 昌史



友部小学校 2年 松田 公佳



友部第二中学校 2年 坂本 望



笠間中学校 1年 青木 千枝

平成24年度 食育カルタ (笠間市学校給食会)

目次

平成 24 年度学校給食優良学校等	2	食育推進のための校内研修を終えて	8
平成 24 年度米飯給食献立コンテスト	3	「赤塚中職員食堂」	9
学校給食会行事	4	みんなのひろば	10
平成 24 年度学校給食用製品開発選定委員会		(給食週間児童生徒作品集)	
の開発製品について	5	平成 25 年度 4 月～7 月重点商品のご案内	11
学校給食用物資検索システムの導入について	6	平成 24 年度学校給食会編集委員名簿	12
「おむすびの日」を体験して	7	平成 24 年度学校給食用製品開発選定委員会委員名簿	12

平成24年度学校給食優良学校等

おめでとうございます

第63回全国学校給食研究協議大会表彰者

◎平成24年度学校給食文部科学大臣表彰

- 【学校】・茨城県立協和特別支援学校
【個人】・柳澤けい子（小美玉市立美野里中学校）

平成24年度「いばらき食育推進大会」表彰者

◎茨城県学校給食優良学校等表彰

茨城県教育委員会教育長表彰

- 【優良学校】・行方市立北浦中学校
【功労者】・矢代紀津子（笠間市立友部小学校）
・新堀 良子（鉾田市立鉾田小学校）
- ・稲敷市立鳩崎小学校
・谷島とも子（笠間市立友部中学校）

茨城県学校給食振興期成会長表彰

- 【優良学校】結城市立結城南中学校
【功労者】櫻井 育子（かすみがうら市立千代田中学校）

◎米飯給食献立コンテスト表彰

受賞名	受賞学校等名	栄養教諭・学校栄養職員名
茨城県知事賞	つくばみらい市立谷和原学校給食センター	菊池 佳美 小口 富美子
茨城県教育委員会教育長賞	常総市豊岡学校給食センター	江澤 みつ江
茨城県農林水産部長賞	常陸太田市学校給食センター	坏 泰子 豊田 みどり
公益財団法人茨城県学校給食会理事長賞	筑西市立下館学校給食センター	島田 亜紀美
	水戸市学校栄養士会（1中2中ブロック）	會澤 千恵子 大内 靖子 仁平 由佳



平成24年度
「いばらき食育推進大会」のようす

●●●●平成24年度米飯給食献立コンテスト●●●●

茨城県と茨城県教育委員会のご協力により、茨城県農畜産物の利用促進と米の消費拡大を図ることを目的として栄養教諭・学校栄養職員を対象に、地場農産物を取り入れて、主菜に魚と副菜に豆を使用した米飯給食献立を募集しました。11月29日の調理審査（2次審査）の結果、以下の優秀賞が決定いたしました。

茨城県知事賞

つくばみらい市立谷和原学校給食センター

三色発芽玄米ごはん 牛乳
さばの塩麹カレー焼き
大豆と根菜のきんぴら
冬瓜と卵の中華スープ りんご



つくばみらい市は、広大な水田地帯と畑地の広がる、豊かな自然環境に恵まれた地域です。給食では年間を通じて市内産の農畜産物を使用しています。献立を作成するにあたり、市内産の食材をより多く取り入れることや栄養価基準を満たしていることを念頭に置き、その上で「食べてみたい!」と興味をもってもらえる献立となるように試作を重ねました。

今回の受賞献立は、つくばみらい市の生産者の方々がいち早く協力してくださっているからこそ実現できたのだと深く感謝しています。今後、「市内統一献立」として実施し、普及に努めていきたいです。



茨城県教育委員会教育長賞

常総市豊岡学校給食センター

古代米
牛乳
イワシのフルーツマリネ
白菜とベーコンのスープ
ヤーコンと大豆の炒め煮
くだもの(キウイフルーツ)



茨城県農林水産部長賞

常陸太田市学校給食センター

麦ごはん
牛乳
鮭のねぎソースかけ
海と大地のサラダ
芋から汁
太田なし



茨城県学校給食会理事長賞

筑西市立下館学校給食センター

ごはん
牛乳
いわしの甘酢あんかけ
変身豆サラダ
井上さつまのみそ汁
なし



茨城県学校給食会理事長賞

水戸市学校栄養士会(1中2中ブロック)

麦ごはん
牛乳
那珂川鮭の
ゆずマヨネーズ焼き
炒めなます
水戸たっぶりみそ汁
りんごとブルーノの
コンポート



学校給食会行事

*平成 24 年度学校給食調理講習会 (平成24年11月21・22日、12月11・12日)

学校給食の食事内容の多様化と献立の調理技術の向上を図るとともに、地産地消の推進と栄養教諭・学校栄養職員の資質向上を資する目的で、茨城県と茨城県学校栄養士協議会との共催により、学校給食会調理室において開催されました。



馬場香織先生



調理実習



ハーブ・スパイスを使用した料理



根本悦子先生



「今、伝えたい食」の講演



茨城県の郷土料理

*食に関する指導教材貸出し

学校給食に関する食育活動の一環として、授業や個別指導、家庭・地域との連携事業を行うための参考資料として、各学校・給食センター・食育関係団体に貸出しを行っています。



紙芝居・書籍



給食献立レプリカ・給食の歴史パネル



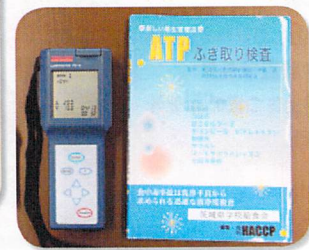
コンブ・かつお・食育エプロン



ビデオ・DVD



簡単手ばかり栄養法フードモデル
(いわさきグループフードモデルドットコムより転載)



ATP ふき取り検査キット

平成24年度学校給食用製品開発選定委員会の開発製品について

[ヤーコンって何?]

ヤーコンは中南米アンデス高地原産のキク科の根菜です。インカ帝国の時代から、果物のような野菜として親しまれていたそうです。日本には1985年に伝わりましたが、当初は、その栄養成分が分からず、一度は忘れ去られました。地道な研究の結果、“オリゴ糖の塊のようなお芋”ということが発見され、それが飛躍のきっかけとなりました。

日本での栽培普及は、茨城大学農学部のみづき輝男氏らの研究グループの機能性食品としての研究活動と深く結びついて、2000年以降各地に広がりました。

[成分特性及び効能]

ヤーコンは食物の中でもっとも多くのフラクトオリゴ糖を塊根と塊茎に含んでおり、食べて美味しいばかりでなく、整腸作用もある低カロリーの食品です。

[品種・産地]

原料のヤーコンは「アンデスの雪」という品種で、笠間市岩間地区で収穫されました。

[茨城県産冷凍ヤーコン・いちょう切りの特徴]

ヤーコンをいちょう切りにし、3分間加熱後、冷却・脱水をして、急速凍結した製品です。シャキシャキとした食感が生きています。

[ヤーコンとローズポークのメンチカツの特徴]

茨城県産のヤーコンを千切りにし、茨城県産のローズポークと併せてメンチカツにしました。ヤーコンのシャキシャキとした食感とフラクトオリゴ糖のほのかな甘みが口の中に広がります。

開発製品



「茨城県産冷凍ヤーコン・「ヤーコンとローズポークのメンチカツ」いちょう切り」



4月～5月に作付けしたものが11月には2mに育ち、11月下旬～12月上旬に収穫



生産者の小瀬美恵子さん(右)と中村和江さん(左)



笠間市にあるヤーコン圃場



掘りおこしたヤーコン



学校給食用物資検索システムの導入について

平成 17 年より学校給食会ホームページにおいて、本会取扱い物資のデータ等を栄養教諭・学校栄養職員の皆さまに対し公開をいたしておりますが、このたび本会の学校給食用物資内訳表様式の変更を行い、現在公開いたしているものについてバージョンアップを行い本会取扱い物資の新たな検索システムを導入いたします。

本会様式の「物資内訳表」のデータをもとに商品コード、商品名、栄養分析値、アレルギー物質、調理方法、原材料名及び産地等複数の検索項目を設定し、必要な検索項目を入力することにより、その条件に合った本会取扱い商品が抽出され「物資内訳表」が画面で確認、印刷が可能となります。

このシステムは、平成 25 年 4 月より本会ホームページ「受発注システム 学校様／成分表確認」より順次ご覧いただけるよう進めております。

これを機会にシステムをご活用いただき、献立作成時の商品選定にお役立ていただければ幸いです。



受発注システム 成分表確認画面



成分表確認画面

閉 開 クリア 戻る

商品コード 0000000 ~ 9999999

商品名

栄養分析 (100g当り)							
成分	範囲	成分	範囲	成分	範囲	成分	範囲
エネルギー (Kcal)	0 ~ 99999	ナトリウム (mg)	0 ~ 99999	レチノール (μg)	0 ~ 99999	食塩相当量 (g)	0.0 ~ 999.9
水分 (g)	0.0 ~ 999.9	カルシウム (mg)	0 ~ 99999	β-カロテン (μg)	0 ~ 99999	食物繊維総量 (g)	0.0 ~ 999.9
たんぱく質 (g)	0.0 ~ 999.9	マグネシウム (mg)	0 ~ 99999	リノール (μg)	0 ~ 99999	うち水溶性 (g)	0.0 ~ 999.9
脂質 (g)	0.0 ~ 999.9	リン (mg)	0 ~ 99999	ビタミンB1 (mg)	0.00 ~ 99.99	うち不溶性 (g)	0.0 ~ 999.9
炭水化物 (g)	0.0 ~ 999.9	鉄 (mg)	0.0 ~ 999.9	ビタミンB2 (mg)	0.00 ~ 99.99		
灰分 (g)	0.0 ~ 999.9	亜鉛 (mg)	0.0 ~ 999.9	ビタミンC (mg)	0 ~ 99999		

アレルギー物質											
成分	有	外	無	成分	有	外	無	成分	有	外	無
小麦	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	あわび	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	そば	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
卵	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	いわし	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	大豆	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
乳	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	いくら	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	鶏肉	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	オレンジ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	豚肉	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	りんご	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* 有:成分を含む 無:成分を含まない 外:検査対象外

調理区分 焼き 揚げ 煮し ボイル 自然解凍 その他

原材料名・産地

原材料名	産地[1]	産地[2]
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input checked="" type="radio"/> or <input checked="" type="radio"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input checked="" type="radio"/> or <input checked="" type="radio"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input checked="" type="radio"/> or <input checked="" type="radio"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input checked="" type="radio"/> or <input checked="" type="radio"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>





「おむすびの日」を体験して

茨城県PTA連絡協議会女性ネットワーク委員会

県北地区委員長 根本 恵子

平成24年9月17日に、常陸太田市立南中学校において、中学校創立50周年記念事業の中で、先生や保護者の方々のご理解とご協力の下で、「おむすびの日」を実施することができました。この取り組みは、県北地区女性ネットワーク委員会が、「未来のこどもたちへー食から伝える親のおもいー」をテーマとし、弁当を作る日と捉えるのではなく、食をとおして、親子の信頼関係や絆、子どもたちの心の健やかな発達を促すとともに、たくましく生きる力を育み、家庭や地域・学校が子どもたちにとって、安心して楽しい場所であるように、親の役割についての活動を広めていく手段として「弁当の日」を進めています。

できることから取り組んでいこうという思いで、南中学校では、「おむすびの日」を実施することになりました。当日は、朝から雨もよりの天気の中、おむすびを作る時間になると青空が見え始め、全校生徒が両手いっぱい白いおむすびを握る姿には、初めて作る生徒の不安げな顔と、自信にみちた満足げな顔が入り交じり、出来上がった時の喜びの笑顔があふれていました。

生徒の数だけ、それぞれの家庭があります。生活の中で体験したことのないことは、子どもたちは理解できません。食を簡単に手に入れることができる時代に、自分たちが携わることで生きるために大切な「食」について改めて考え、子どもたちが自分で作ることで、食事を作るためにどれほどの手間がかかっているのかを知ります。また、食材に関心が向くことで、生産者の人たちに感謝の気持ちがわき、地域で取れた食材を日々の食生活に取り入れる「地産地消」の実践へとつながり、地域の農業を応援することにもなります。このように新鮮で美味しい食材を味わうことは、学校給食の残食を減らすことへもつながっていくと思います。

私たちは、毎日の食事の積み重ねが、丈夫な心と体を作っていくと考えています。食べることは生きることです。輝くこどもたちの未来のために、これからも「弁当の日」を一人でも多くの子どもたちが体験してくれることを願っています。





学校充実発展・食育支援事業

食育推進のための校内研修を終えて

古河市立古河第七小学校 給食主任 梁河 玲子

今年初めての試みによる学校充実発展・食育支援事業（公益財団法人茨城県学校給食会と共催）として、「自校給食を生かした食育推進の校内研修」を計画し、食育アドバイザーの木村瞬子（きむらあいこ）先生を迎え、教職員を対象とした研修を行いました。

本校では、1、2、3学期に残量調査を行っています。その結果、牛乳を残す割合が多くみられることや朝食摂取率が97%であることがわかりました。また、給食での箸の使い方やマナーもしっかりしていない様子が見られました。箸の使い方や食事のマナーなど、本来は家庭での躰といわれますが、学校給食の時間を有効に使い指導できればと思い、研修のテーマに入れました。

研修内容は、1「食事のマナーや食事の作法について」、2「古河市の旬な食材を使った料理」、3「給食時にできる食育指導」です。まず、箸の使い方や嫌い箸の種類、持ち方の確認、手作りの料理を用いて食べる時のちょっとしたマナーなどを教えていただきました。ALT（外国語指導助手の先生）も一緒に研修に参加し、箸の持ち方を見てもらったり、豆つかみに苦労したりしながら真剣に取り組みました。

次に、包丁を使用するとき、子どもに対する指導のポイント（言葉で説明）や実際に果物の皮むきをするなど、実技を通して行いました。この時期旬な柿を使ってできるだけ長く皮をむくようにと言われ、私たちも真剣に取り組みました。また、卵の特性についても紹介があり、卵は様々な方法で調理されること、不思議なゆで卵（黄身返し）の作り方を実際に作ってみるなど、とても楽しく研修を受けることができました。さらに、朝食摂取率が100%でないことから、子どもでも簡単にできる料理（電子レンジで加熱して作れる簡単なまぜご飯）なども作っていただき、実際に試食してとてもおいしく、すぐできることに驚きました。

1時間半という短い時間でしたが、職員全員が食育について、少しでも考える時間を持てたことが良かったと思いました。日頃から給食の時間や学級活動などで「食についての指導」をしていても、私たち教員が食についての教養や知識を身につけていなくてはよりよい指導は難しいと思います。

今回の研修をきっかけに、少しでも食に関心を持ち、子どもたちと一緒に考える時間を持てるといいなと思いました。工夫のある講義をしていただいた木村先生に感謝するとともに、今回このような研修を開けたこと、本当によかったと思います。



「赤塚中職員食堂」

水戸市立赤塚中学校長 鯨岡 豊久

平成21年2月に、当時の塩谷文部科学大臣は、『「心を育む」ための5つの提案～日本の良さを見直そう!～』を提案した。その提案の中に、「校訓を見つめ直し、実践する。～先生と子どもが一緒になって、各学校にある校訓を具体化する取り組みを継続的に実践し、地域でこれを応援しよう!～」と示されている。これを基本理念と据え、校訓を通して、生徒、教職員、地域並びに保護者による活力が漲



る学校として、地域の拠点となっていきたいと考えました。そして、「校訓」を関連付けた教育活動を通して、心身ともに豊かで調和のとれた生徒を育成する教師集団への転換を目指しました。

『知を磨き・徳を温め・体を鍛える』を新たな校訓として、1 共通目的、2 協働意欲、3 コミュニケーションを大切にして、2年目の実践となります。写真は、コミュニケーションの場として、3月の職員作業で新たに開設しました。小会議・担外の給食・休憩室等に利用されています。たった8畳ぐら

いのスペースですが本校職員の「憩いの場」となりつつあります。

特に中学校ですから土、日曜日の部活動の指導も盛んで、練習後の食事場所になっています。今年度は、練習後の食事を校長・教務主任が作り、出勤した全員の先生方や指導していただいた保護者で食べています。本校には100人分ぐらいできる文化鍋があります。お金をかけないでみんなで食べられるものを作っています。材料も野菜は、教務主任と教頭、肉は学年主任など最近は、それぞれの分担が決まっており、休日の「赤塚中職員食堂」を教員も保護者も楽しみにしているようです。一番評判が良かった料理は『サトイモから揚げポン酢あんかけ』です。作り方は下の通りです。試してみてください。



～料理教室～ 『サトイモから揚げポン酢あんかけ』

- 1 サトイモを蒸し器でふかす(菜箸が上から下まで通ればOK)
- 2 ふかした芋にまんべんなく「から揚げ粉」をまぶす。
- 3 多目の油で芋を揚げる。(色がつく程度)
- 4 芋をあんのかつに入れ熱して絡める。

あんの材料(味はお好みで)

水、ひき肉、砂糖、日本酒、ポン酢ジュレ、ごま油、唐辛子、片栗粉



コミュニケーションの場として、開設した「赤塚中職員食堂」は、本来の目的を果たし、大盛況です。

「食の楽しみ」は脳全体を鍛える。食べ物を噛んだり味わっているとき、舌や歯、口の中にあるセンサーを通して、情報が脳に送り込まれています。

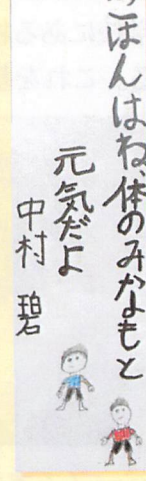
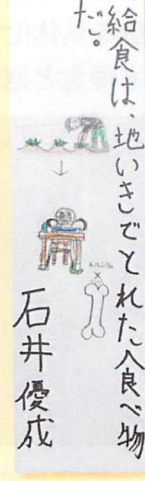
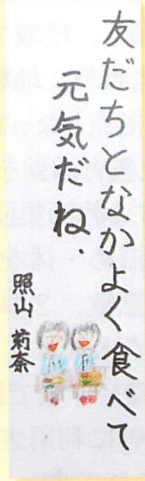
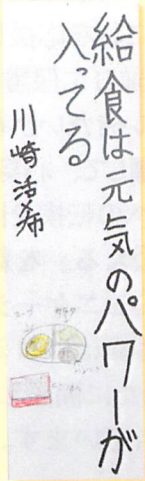
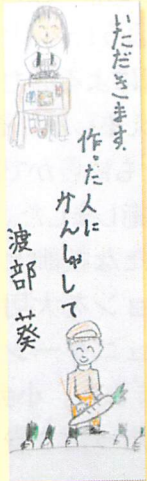
味覚という人間だけに与えられた脳システムは、脳全体を活性化だけでなく、日常生活の楽しみともつながります。

料理をつくることは創造的な行為なので、脳を活性化させます。わが子の脳を鍛えるため、また、食育の一環としても、休日のランチを子どもに任せてみてはいかがでしょうか。

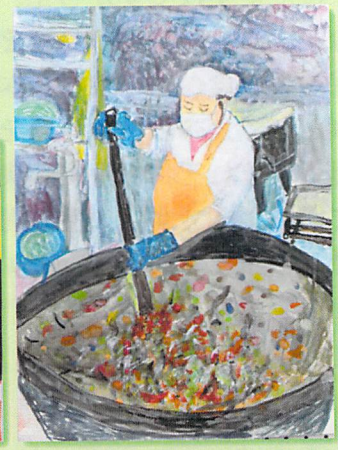
みんなのひろば

給食週間児童生徒作品集

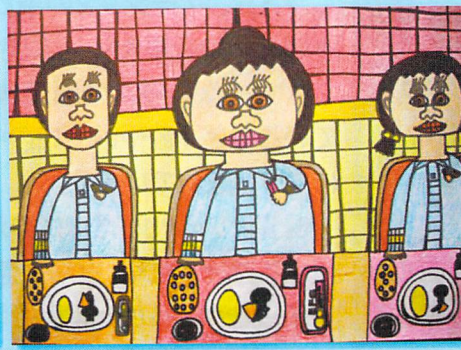
茨城町立長岡小学校3年生による学校給食標語



平成24年度学校給食週間優秀作品 (水戸市学校給食会)



茨城県立土浦特別支援学校生徒による学校給食ポスター



平成25年度 4月～7月 重点商品のご案内

公益財団法人 茨城県学校給食会

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、是非ご利用いただきますようご案内申し上げます。

1. あじフリッター

カセイ食品



タイ産アジ使用

約 20 g 31.50 円 (通常 36.00 円)

2. いかかつ胡麻フライ

カセイ食品



国産・N-Z産いか使用

50 g 44.50 円 (通常 49.50 円)
60 g 53.50 円 (通常 59.50 円)

3. えびれんこん巻

隆 峯



県産れんこん使用

35 g 36.00 円 (通常 40.30 円)

4. フヨウハイ

赤城冷凍



50 g 38.50 円 (通常 43.00 円)
60 g 43.00 円 (通常 48.00 円)
タレ付き 50 g 46.00 円 (通常 54.00 円)
タレ付き 60 g 51.00 円 (通常 61.20 円)

5. Fe無塩せきウインナー

東新畜産



国産豚肉使用

1 kg 1,340 円 (通常 1,500 円)

6. ひじき入り厚焼玉子

三和玉店



50 g 32.00 円 (通常 37.00 円)
62.5 g 39.00 円 (通常 46.50 円)

7. 白身魚のカリー揚

茨城冷凍



三陸産しら使用

40 g 41.00 円 (通常 46.00 円)
50 g 49.00 円 (通常 55.00 円)

8. 子持ちからふとししゃもフリッター

極 洋



20 g 22.50 円 (通常 26.00 円)
26 g 25.00 円 (通常 29.20 円)

9. コーンと枝豆入り小魚君

スズヒロ



20 g 22.00 円 (通常 25.80 円)

10. 桜エビ入りしゅうまい

ピアット



(緑) トレー 18 g 24.50 円 (通常 27.50 円)
(緑) パラ 18 g 23.50 円 (通常 26.80 円)
(赤) トレー 18 g 24.50 円 (通常 28.20 円)
(赤) パラ 18 g 24.00 円 (通常 27.50 円)

11. レンコン入り肉団子タレ付き

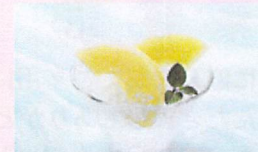
イセ食品



1 kg 40ヶ入り
1 kg 865.00 円 (通常 980 円)

12. パインコンポート

トーニチ



約 30 g 42.00 円 (通常 52.50 円)

学配は別途料金がかかります

13. 食物繊維たっぷりブロックゼリー

大島食品



甘夏みかん・ピーチ

2 kg 910.00 円 (通常 1,020 円)

甘夏みかんはゼリー 100 g で 8 g、ピーチは 7.5 g の食物繊維が摂取できます。

14. スクール果汁グミ

明治



12 g (4 g × 3 粒入り)

オレンジ・青りんご 19.50 円 (通常 22.00 円)
ぶどう 20.00 円 (通常 23.00 円)

15. はごろもハーフスパゲティー

はごろも



1.6 mm 標準茹で時間 7分

1 kg 215 円 (通常 250 円)

※商品価格に消費税は含まれておりません

平成 24 年度 広報編集委員会委員名簿

氏名	所属・職名	
金澤 彰	茨城県教育庁保健体育課	学校給食担当係長
鯨岡 豊久	水戸市立赤塚中学校	校長
大内 美保子	水戸市立常澄中学校	教諭
笠倉 剛	桜川市南学校給食センター	所長
渡邊 佳代子	城里町立常北学校給食センター	栄養係長
根本 恵子	茨城県 P T A 連絡協議会	女性ネットワーク委員会 県北地区委員長
飛田 明夫	公益財団法人茨城県学校給食会	事務局長
田島 三千代	公益財団法人茨城県学校給食会	アドバイザー

平成 24 年度 学校給食用製品開発選定委員会委員名簿

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 主任
春木 孝子	茨城県教育庁保健体育課	学校給食係長
河野 勉	常陸大宮市立大宮学校給食センター	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 眞琴	稲敷市立江戸崎学校給食センター	主任栄養係長
有田 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
矢口 みどり	茨城県 P T A 安全互助会	参与
根本 恵子	茨城県 P T A 連絡協議会	女性ネットワーク委員会 県北地区委員長
田島 三千代	公益財団法人茨城県学校給食会	アドバイザー

編集後記

発行に際しましてご多用にもかかわらず、ご寄稿いただきましてありがとうございました。

早いもので東日本大震災から2年を迎えようとしています。先の見通しの立たない放射能汚染問題、また児童生徒のアレルギーの問題など食の安全がますます問われる時代、本会でもなお一層の安全、安心の食材の提供を心がけていきたいと思っております。

皆様のご意見・ご感想や学校給食に関する情報をお寄せください。

また、児童・生徒の皆さまが書いた給食の絵・書等も掲載いたしたくお待ちしております。

(田島)



**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