

給食いばらき

第 46 号

平成25年11月25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



茨城県立水戸高等特別支援学校 (スクランブル給食)

目次

学校給食の現状と課題	2
学校給食会事業	3
つくろう料理コンテスト	4
平成25年度つくろう料理コンテスト入賞者	5
新採栄養教諭紹介	6~7
みんなのひろば	8
生産者紹介	
つくろう料理コンテスト産地見学会	
学校給食における食物アレルギーのある	
児童・生徒への対応	9
守谷市立守谷小学校 栄養教諭 張替 文	
学校給食充実発展・食育支援事業	10
アジをさばこう!アジの三枚おろしに挑戦	
つくばみらい市立谷和原中学校 家庭科主任 前田早苗	

**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

平成25年度 茨城県産品使用製品ご案内	11
茨城県学校給食会事務局組織図	12
役員名簿	
評議員名簿	



学校給食の現状と課題

茨城県教育庁保健体育課学校給食担当

望ましい食習慣の形成と食の自己管理能力をはぐくむ学校給食の充実

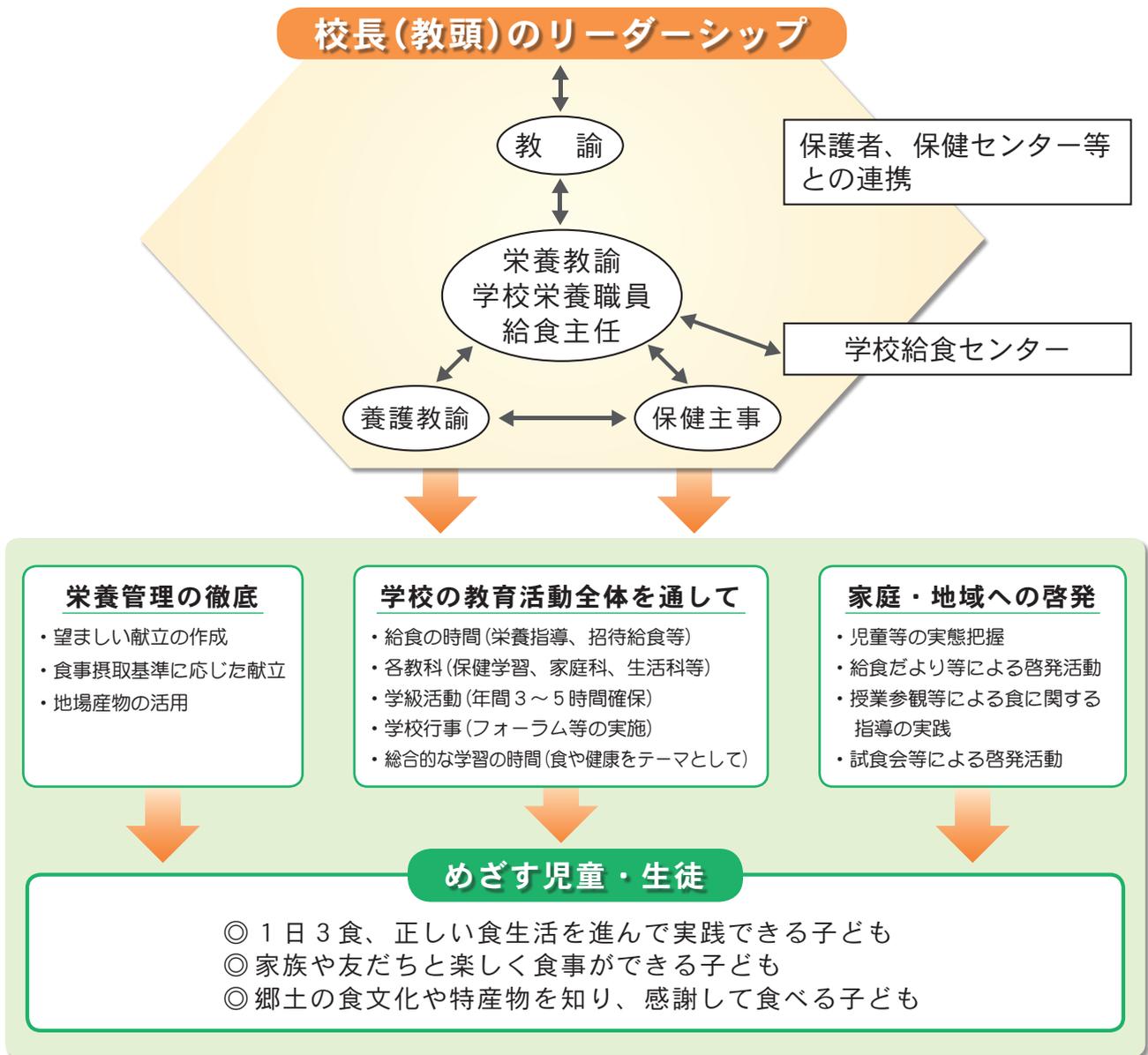
課題と対策

課題

- ① 朝食欠食率(朝食の重要性の指導)
- ② 家族団らんの時間不足と孤食の増加(保護者への啓発)
- ③ カルシウムや食物繊維不足(栄養指導)
- ④ 肥満症や生活習慣病の増加及び若年化(自己管理能力の育成)

対策

食に関する指導体制の確立(栄養教諭及び学校栄養職員と給食主任が主体となる組織づくり)
学校の教育活動全体を通して食に関する指導を実施



学校給食会事業

*平成 25 年度下半期物資検討会 平成 25 年 7 月 2・3・4・9・11・12・17 日

学校給食製品開発選定委員会で選定された冷凍食品、乾物品、デザート の 98 品を県内 7 ブロックに分け、共同調理場長、栄養士の皆さまに熱心に検討して頂きました。

また既存品を展示したところ大変好評でした。



茨城県学校給食会では、良質・低廉な製品を供給するため、冷凍食品や缶詰の一部を、3県（茨城・栃木・千葉）共同購入をしています。

*学校給食調理従事員衛生等講習会 平成 25 年 8 月 20 日（火） 出席者 112 名

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 公益財団法人茨城県学校給食会
後援 茨城県教育委員会
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 前会長 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」
国立医薬品食品衛生研究所
衛生微生物部 部長 寺嶋 淳



山本五十六先生



寺嶋 淳先生

アンケートから

- ・個人個人の意識の大切さを強く感じました。
- ・調理技術は具体的な例でわかりやすく、よりおいしい給食づくりに活かしていきたい。
- ・食中毒をおこさないために洗浄・消毒の大切なことを知り、安心な給食作りを心がけていきたい。
- ・未来を担う子供たちのためにより一層努力したい。

*フードシステムソリューション視察研修 平成 25 年 9 月 27 日（金）

東京ビッグサイト 参加者 栄養教諭・学校栄養職員 19 名

- 特徴**
- 1 学校給食の厨房設備や調理機器の展示
 - 2 病院・福祉施設向けの展示やセミナー
 - 3 学校・病院向けの食品・食材の展示



ソリューションセミナー

☆食物アレルギーについて
あいち小児保健医療総合センター 伊藤 浩明

☆学校における食物アレルギー対応と事故防止の取り組み
女子栄養大学短期大学部 教授 金田 雅代 他



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産の食材を使った「休日の朝食」をテーマにした献立を募集しました。

応募総数 6360 点の中から選ばれた 26 人が 8 月 22 日の第 2 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



結城市立結城小学校
6年 荒川 志恩



茨城の五大栄養素朝ごはん

「料理作りは ドキドキ ワクワク」

つくろう料理コンテストに参加して、最初は少し緊張しましたが、やっているうちに緊張がとれてきました。順序よく料理を進めることができてうれしかったです。調理台の上も使ったものはすぐに洗って整理整頓しながら進めました。一生けん命に取り組んだので、良い料理を作ることができたと思います。

今後の課題は、食材のことをもっと詳しく調べることです。食材の持ちようを知って、栄養満点のおいしい料理を作りたいです。そして来年もつくろう料理コンテストに参加したいと思います。



行方市立北浦中学校
3年 額賀 美佳



茨城大好き子のヘルシー&パワーアップ朝食

「コンテストを通して得たもの」

昨年度、最優秀賞をいただいたことで、献立を考えることが楽しくなりました。スーパーで茨城県の食材を見つけた時など生活の様々な場面で、食材を生かす調理方法について考えるようになりました。今年度は、1年前よりもレベルアップした自分を信じて調理しました。2年続けて最優秀賞をいただいたことは、私にとって大きな自信となりました。

調理を人前で行う機会に恵まれたことで、私の心の中に「調理することの楽しさを多くの人に伝えたい」という気持ちも芽生えました。漠然とですが将来の道が見えてきました。出場にあたり、学校でご指導いただいた先生方や応援してくれた家族に感謝しています。



茨城県立鉾田第二高等学校
3年 友常 優香



茨城の野菜たっぷり! 香りと歯ごたえ楽しい朝ごはん

「料理を創る喜び」

私はこのコンテストを通して、自分の料理で喜んでもらえる嬉しさを実感しました。祖父や祖母が作った野菜を入れたレシピを考え、それを実際に食べてもらうと「おいしいね、嬉しいよ!」と言ってもらえたので、皆が温かい気持ちになれたと思いました。本番はとても緊張しましたが、自分の努力してきたことが自信になり、盛り付けまでを時間内に成功させることが出来ました。本番までに5回の調理練習をしたお陰だと感じたので、その時に協力していただいた先生方や家族への感謝の気持ちが大きくなりました。

これからも、もっと家族のことを思い浮かべながら、簡単に美味しく作れる料理を考えていきたいです。

平成 25 年度つくろう料理コンテスト入賞者

	No.	結果	学校名	学年	氏名
小学生の部	1	最優秀賞	結城市立結城小学校	6	荒川 志恩
	2	優秀賞	ひたちなか市立那珂湊第一小学校	5	松隈まりん
	3	優秀賞	牛久市立ひたち野うしく小学校	6	林 涼香
	4	優秀賞	坂東市立神大実小学校	6	臼田 香凜
	5	優良賞	水戸市立三の丸小学校	5	近藤 勘太
	6	優良賞	水戸市立石川小学校	6	茅根恵理奈
	7	優良賞	ひたちなか市立津田小学校	6	岡田 万優
	8	優良賞	東海村立照沼小学校	6	大沼 里圭
	9	優良賞	潮来市立牛掘小学校	5	紫村 茜音
	10	優良賞	土浦市立土浦小学校	6	中村 鼓
中学生の部	1	最優秀賞	行方市立北浦中学校	3	額賀 美佳
	2	優秀賞	ひたちなか市立勝田第二中学校	2	原口 真緒
	3	優秀賞	行方市立北浦中学校	1	齋藤きさら
	4	優秀賞	鉾田市立鉾田北中学校	3	関根 琴乃
	5	優良賞	水戸市立石川中学校	3	桂木 真希
	6	優良賞	高萩市立秋山中学校	2	根本 美咲
	7	優良賞	鹿嶋市立鹿野中学校	2	笹本 美也
	8	優良賞	取手市立藤代南中学校	2	保手濱乃里佳
	9	優良賞	常総市立石下中学校	3	古川 美鈴
	10	優良賞	筑西市立関城中学校	1	大島 康輝
高学生の部	1	最優秀賞	茨城県立鉾田第二高等学校	3	友常 優香
	2	優秀賞	茨城県立水海道第二高等学校	2	山本 真以
	3	優秀賞	茨城県立水海道第二高等学校	3	増田 彩寧
	4	優良賞	茨城県立水戸第三高等学校	3	大曾根美希
	5	優良賞	茨城県立鉾田第一高等学校	3	石田 望生
	6	優良賞	土浦日本大学高等学校	1	片野 紗恵



中川一恵審査委員長を囲んで



中川一恵審査委員長講評

本年の全体的な特徴は、主食・主菜・副菜のバランスが良い整った献立が多かったことです。また、今回は生産者を訪問するという取り組みを取り入れたので、出場者の皆さん方が、地域の素材について良く調べ、その特徴を活かした料理で調理に取り組み、充実したコンテストになりました。利用した素材として「レンコン」が多くなったのは当然としても、「川えび」や「すだれ麩」など地域性のある独特の素材を活用されたことも素晴らしいことと思います。こうしたことがきっかけになり地域性のある素材の利用が伝承されればと思います。

コンテスト作品の出来上りを拝見して、やはり練習量の差が結果に影響していることを改めて感じます。調理技術の優劣は積み重ね以外の何物でもありませんし、それが完成した料理の美しさに反映されてきます。当然ながら高学年になるほどその事を意識されているようです。そして練習で大切なのは、単なる繰り返すではなく「考える」ということです。「なぜ」「どうすれば」という疑問は次のステップにすすむ原動力になります。いわば「調理力」とでもいうこの力は料理の世界のみに通じるものではなく学習にも、これからの生活すべての場面で役立つ力になります。

このコンテストに参加した方たちがこの経験を今後の生活に役立てて下さるなら、あるいは一人でも多くの仲間たちに今日の経験を伝え、毎日の生活と健康の基である「食事」の大切さを認識していただける事を願っています。

新採栄養教諭紹介



プロフィール ①名前 ②所属 ③出身地 ④得意料理



- ①小山 恵
- ②笠間市立友部中学校
- ③茨城県水戸市
- ④シチュー

私が栄養教諭を志すきっかけになったのは、大学での体験からでした。栄養について学びを深める中で、幼少期からの食習慣の形成が、将来の健康と密接に関わっていることを知りました。また、サークル活動や実習において、食を通じて人を笑顔に出来る喜びと、子どもたちの成長を身近に感じられることの喜びを実感しました。そのような体験を通して、自らの経験を生かし、子どもたちに食の大切さや楽しさについて教えることが出来る栄養教諭を志すことに決めました。



4月から中学校での勤務が始まり、半年が経過しました。周囲の先生方や調理員の方々を支えていただきながら、日々仕事に励んでいます。今後、栄養教諭として、子どもたちに「給食が好き!」と思ってもらえるような安全で安心な給食の提供と、子どもたちの興味を引き出し、理解を深めるような授業や給食指導が出来るよう、日々努力していきたいと思っています。



- ①須田 和沙
- ②筑西市立大田小学校
- ③茨城県北茨城市
- ④和風パスタ

私が栄養教諭を選んだ理由は、子どもたちに「食の重要性や楽しさ」を伝えていきたいと考えたからです。

私は高校生の頃から子どもたちとかかわる仕事に就きたいと考えていました。それと同時に、食についても興味をもち始め、子どもたちを食の面からサポートすることができる栄養教諭という仕事に強く惹かれました。大学に入って栄養学を学んでいくうちに、子どもたちに食事や栄養について伝えていきたいという気持ちが更になりました。生活習慣病の低年齢化や孤食、欠食などが問題視されている中で、食生活の基礎が形成される成長期の食育は、欠かすことができない大切なものだと考えています。



今後は、安全でおいしい給食を提供し、その給食を生きた教材として活用しながら子どもたちに「食の大切さ」を伝えていきたいです。



- ①齊藤美冴
- ②日立市立坂本小学校
- ③福島県いわき市
- ④けんちん汁

小学生のときから、お弁当よりも給食が好きだった私は、食に興味を持ち、栄養士を目指していました。しかし、高校の吹奏楽部で学生指揮者に選ばれてから、人に教える仕事に就きたいと思うようになりました。栄養教諭という職業を知ったのは学校栄養職員の仕事体験です。食のスペシャリストでありながら、教師として教育に携わることができる、自分にぴったりの職業だと感じました。



現在、栄養教諭として働き、子どもたちがどれだけ給食を楽しみにしているかを肌で感じています。まだまだ半人前ですが、子どもたちの笑顔や、多くの人の支えのおかげで、充実した日々を過ごしています。この仕事はこれからが勝負の時だと思います。茨城県は食べ物が豊富で、食育を行うには最適な環境です。食べることの大切さと素晴らしさを通して、子どもたちが未来まで豊かに生活できるよう、力いっぱいサポートしていきたいと思っています。



- ① 柏 智美
- ② 水戸市立新荘小学校
- ③ 茨城県ひたちなか市
- ④ ロールキャベツ

私は子どもの頃から、「教師」になりたいと漠然とした憧れを抱いていました。また、食べることを動かすことが大好きで、食と健康にも興味があり「管理栄養士」になりたいという夢もありました。高校3年生のとき、2つの希望を同時に叶えられる「栄養教諭」の存在を知り、体に衝撃が走ったことを今でも覚えています。大学の給食管理実習で、子どもたちの生き生きとした笑顔に接し、「栄養教諭」になりたいという思いがさらに強くなりました。



現在勤務する小学校では、多くの方々に支えられながら、安心・安全で栄養満点の給食づくりに励んでいます。また、学校給食を通して、子どもたちの豊かな心と体を育てていきたいと考え、食育コーナーを設置したり給食かわらばん「もぐもぐ」を毎日発行したりしています。これからも、食を楽しく学べる環境をつくり、子どもたちの成長を栄養面から支えていきたいと考えています。

栄養教諭1年目ですが、子どもたちに愛情をたっぷりそそぐことのできる教師を目指します。



- ① 告 恵理子
- ② 筑西市立川島小学校
- ③ 茨城県桜川市
- ④ ハンバーグ

私が「学校で働きたい」と思い始めたのは、大学3年の時です。それまでは、おいしいものを食べたり料理をしたりすることが好きで、漠然と栄養士になりたいと思っていました。しかし、小学校で栄養士の実習をさせていただいたとき、子どもたちの生き生きとした姿と真剣なまなざしに惹かれ、子どもたちと食を通してかわりたいと強く思うようになりました。



大学卒業後は、保育園で栄養士として勤務したり、高校で家庭科の食分野を担当したりしました。義務教育前後の子どもたちと生活する中で、“自ら食を選択し始める時期”に正しい知識を身に付けることがいかに大切かを知り、子どもたちに直接かかわることのできる栄養教諭を目指そうと思いました。

現在は自校式給食の学校で、大好きな子どもたちに囲まれて勤務し、毎日が勉強になることばかりです。これからを担う子どもたちのために、学校・調理員さん・地域と連携しながら、子どもたちに望ましい食習慣を身に付けさせていきたいです。



- ① 柏村 亜莉沙
- ② 坂東市立神大実小学校
- ③ 茨城県つくば市
- ④ 煮物

私が栄養士を目指し始めたのは高校の時です。毎日姉と自分のお弁当を作っていたのですが、栄養バランスなどはあまり気にしてなく、こんなお弁当で良いのかと考えだしたのがきっかけです。また当時、病院に行く機会も多かったため、患者さんたちの姿を見て、たくさんの人に健康で元気に暮らしてほしいと感じるようになりました。大学に入ってから、栄養教諭の方の話を聞く機会が多くあったため、栄養教諭になって子どもたちに食の大切さを教えていきたいという気持ちが強くなっていきました。



栄養教諭として働き始めて半年近く経過し、大変だと思時もあります。しかし、給食をおいしそうに食べてくれたり、授業で少しでも変化した子どもたちの姿を見ると嬉しくなり、栄養教諭になって良かったと感じています。これからも一生懸命、子どもたちと向き合い、子どもたちが健やかに成長していくためのお手伝いができると思います。

みんなのひろば

生産者紹介

平本農場

茨城町小幡で農業を営む平本英一さんは20年前に食肉パイヤーから家業の農業に転向し、100ha分の水稲苗の販売のほか、じゃが芋(トヨシロ)やほうれん草の露地野菜を生産しています。



平本英一・佳代ご夫妻

ハウス栽培より時間はかかりますが、露地栽培のじゃが芋やほうれん草は実がしっかりしてとても美味しい。これからは本来の育て方で熟した野菜を出荷していきたいと思っています。

また農業を知ってもらうには体験してもらうことが一番なので若い人にはぜひ、自分で収穫した野菜の味を知って、食べ物に関心を持ってもらいたい。

じゃが芋(トヨシロ)

昭和35年北海道で誕生した品種です。油による加工に適していることから、主にポテトチップに加工されています。



7月に収穫したじゃが芋



11月に集荷予定のほうれん草畑



作業中

つくろう料理コンテスト産地見学会

平成25年7月30日(木)につくろう料理コンテストの第2次審査の参加者と保護者を対象とした産地見学会が実施され、茨城県農業総合センターと平本農場を見学いたしました。

* 茨城県農業総合センター



農産物についての研究



茨城県が開発した大粒で高品質のシャインマスカット



- ①スイーツブルーベリージャムのじゃが芋もち
- ②フレンチフライポテト

* 平本農場



じゃが芋掘り体験



じゃが芋掘り体験後、参加者全員で平本佳代さんの手料理をご馳走になりました。



学校給食における食物アレルギーのある 児童・生徒への対応



守谷市立守谷小学校
栄養教諭 張替 文

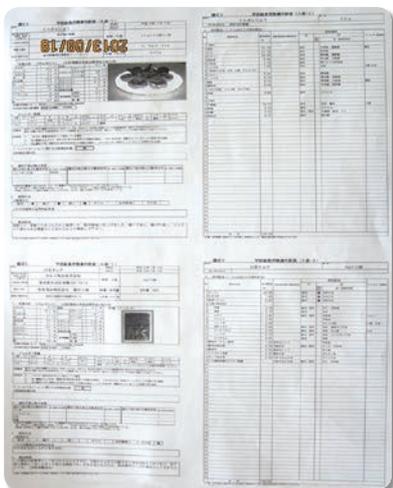
守谷市の給食センターでは、小学校・中学校合わせて1日に約6200食の給食を作っています。食物アレルギーのある児童・生徒も多く、先生方や保護者の食物アレルギーに対する関心が高まっているのを感じています。守谷市の児童・生徒に多い食物アレルギーの原因食品は、鶏卵、牛乳、小麦、ピーナッツ、甲殻類、イカやタコのような魚介類です。

当センターでは、給食に使用している食材及び加工品の分析表をまとめた献立明細と食物アレルギー給食確認票を希望する家庭に配付しています。献立明細をもとに、保護者が給食のメニューを食べられるか食べられないか一品ずつ判断し、食物アレルギー給食確認票に記入します。学校では、この確認票で児童・生徒が給食を食べられるか食べられないか確認します。

給食が食べられない児童・生徒には、主菜とデザートで代替食を提供しています。給食センターでは、配食上のミスを防ぐために、担当者を決めて代替食が確実に該当する学級に入ったか確認しています。学校では、代替食が該当する児童・生徒に配膳されたか担任の先生と栄養教諭で確認しています。栄養教諭がいない学校には、担任の先生や給食時に学級に入る先生で確認してもらうようお願いしています。

代替食の提供によって食物アレルギーのある児童・生徒も給食を食べることができますが、アレルギー物質の混入や配膳事故の危険を伴います。給食センターでは、代替食はチャック付きの袋に入れて通常の給食と区別しやすいようにしています。

食物アレルギーのある児童・生徒が安全に給食を食べるためには、家庭・学校・給食センターで連携をとりアレルギーの状態や給食を食べられるかを確認することが大切です。これからも、児童・生徒に安全でおいしい給食を提供できるよう努めていきたいと思えます。



献立明細



食物アレルギー給食確認票



代替食の提供

学校給食充実発展・食育支援事業

アジをさばこう！

アジの三枚おろしに挑戦



つくばみらい市立谷和原中学校
家庭科主任 前田 早苗

本校では毎年7月の調理実習に、講師としてつくばみらい市食生活改善推進委員の皆さんをお迎えし、「アジの三枚おろし」を実施しています。実施することにより、魚料理に興味をもち、家庭でも積極的に調理してもらうことをねらいました。生活習慣病の観点からみても有益な食材である魚を使った料理は、成長する子どもたちの健康増進に大切な要素の一つだと思います。

実習内容は、始めに「食べるということ」の講義を受け、包丁を使う技術を学び、生徒それぞれ一尾ずつ三枚におろし、切り身をカレー味のムニエルに調理しました。生徒たちにとって、初めての三枚おろしは難しかったようです。手本を示していただいても、まな板の上の魚になかなか手を出せないでいました。そんな中、生徒4～5人の班に講師が一人ずつ入って教えていただきました。手とり足とりの実習でしたが、やり終えた生徒の顔には満足感や達成感を感じる笑顔が見えました。

実習の終わりに、私たちが生きるために毎日動植物の命をいただいていることを教えていただきました。子どもたちの感想に、「これからは食べ物に感謝したい」という声が聞かれました。

何でも興味をもってやってみることが、子どもたちの一番の力になります。将来の職業として、また、家庭料理にこの技術と体験を生かしてほしいと思います。

このような貴重な体験をさせていただき、講師の皆さんには大変感謝しています。ありがとうございました。



デモンストレーション



調理



出来上がり



会食

生徒の感想

- ・私は今回の調理実習で初めてアジをさばきました。やっぱり難しかったけど、何度も分かりやすく教えてくださったので楽しく調理できました。
- ・アジのさばき方がよくわかったので、家でさばく時は手伝ってやってみたいです。
- ・最初に説明を聞いたのですが、いざアジを目の前にしたら、どうしたらいいのか困りました。その時、班担当の講師の方が優しく「ここはこうやるんだよ」と教えてくれました。

また、「まごわやさしいこ」の体に良い食べ物を教えてくれました。

「ま」…まめ 「ご」…ごま
「わ」…わかめ 「や」…やさい
「さ」…さかな 「し」…しいたけ
「い」…いも 「こ」…こめ

- ・僕は今まで一度も魚をさばいたことがなかったけれど、この調理実習でいろいろ学びました。僕は左利きなので、左手のやり方も教えてくれたので、やりやすかったです。また、機会があればいろいろな魚をさばいてみたいです。
- ・魚のおろし方を教えてもらって、きれいに三枚おろしができました。楽しくおいしいムニエルを作ることができてよかったです。
- ・食の講話で「まごわやさしいこ」を教わりました。これは体に良い食べ物ですが、私の嫌いなものばかりでびっくりしました。
- ・アジの三枚おろしは初めてやりました。手伝ってもらってなんとかできましたが、とても大変でした。魚の内臓も初めて見ました。三枚おろしができる人はカッコいいと思います。機会があればまた挑戦したいです。
- ・自分で魚を切って食べて感じたことは、魚の命をいただいて、私たちが生きていることに感謝をしようと思いました。これからも食事ができることに感謝して、家でもまた三枚おろしをやってみようと思います。

平成 25 年度 茨城県産品使用製品ご案内

茨城県産の食材を使用した製品をご紹介します。地産地消の観点より厳選した商品が揃っていますので、是非ご利用ください。公益財団法人 茨城県学校給食会

1. さば味噌煮 (茨城県産味噌使用)



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いますので、小骨も気にせず召し上がれます。ひたちなか市で製造しています。

※平成 25 年度 2 学期重点商品価格
Mサイズ 49.80 円
Lサイズ 59.80 円

※通常 Mサイズ 56.5 円 Lサイズ 67.8 円

2. つくば鶏のチキンカツ



(40g 47 円) (60g 55 円)

茨城県産のつくば鶏 (ムネ肉) を使用したやわらかいチキンカツです。

3. 茨城県産冷凍ヤーコン いちょう切



[kg 840 円]

来年 2 月頃には新物も製造予定です。

4. 茨城県産さといも乱切り



[kg 805 円]

煮物・汁物におすすめです

5. 子持ちししゃも磯辺風米粉付き



[約 20g 24 円]

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。

6. だまご餅 (茨城県産米使用)



[40 個入り袋 650 円]

茨城県産米を原料とした製品は数に限りがございます。その際は申し訳ありませんが国産米 (秋田他) 原料での製品にて代替のご案内をさせていただきます。ご了承ください。

7. 茨城県産小麦使用中華まん



レンコン入り肉まん 40g 48 円
栗入り花巻 30g 50 円

学校給食用製品開発選定品です。県産品を使用した中華まんです。

8. 納豆 (タレ・からし付き)



[30g 36 円]

茨城県産大豆を 100% 使用

9. 茨城県産さといも入り揚げボール



アレルギー 25 品目の使用なし。

県産さといもを約 20% 使用しております。

10. 茨城県産パラパラミート



[kg 920 円]

赤身 80% のパラ凍結品で使い勝手の良い商品です。

11. 茨城県産冷凍豆腐 (ダイスカット)



[kg 495 円]

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。

12. ローズポーク連根メンチカツ



[50g 51.50 円 60g 62.50 円]

県産ローズポークとシャキシャキ連根のメンチカツです。

13. ローズポークと常陸牛のメンチカツ



[50g 60 円 60g 64.50 円]

県産銘柄、ローズポークと常陸牛使用。

14. ローズポークと常陸牛のハンバーグ (鉄分強化)

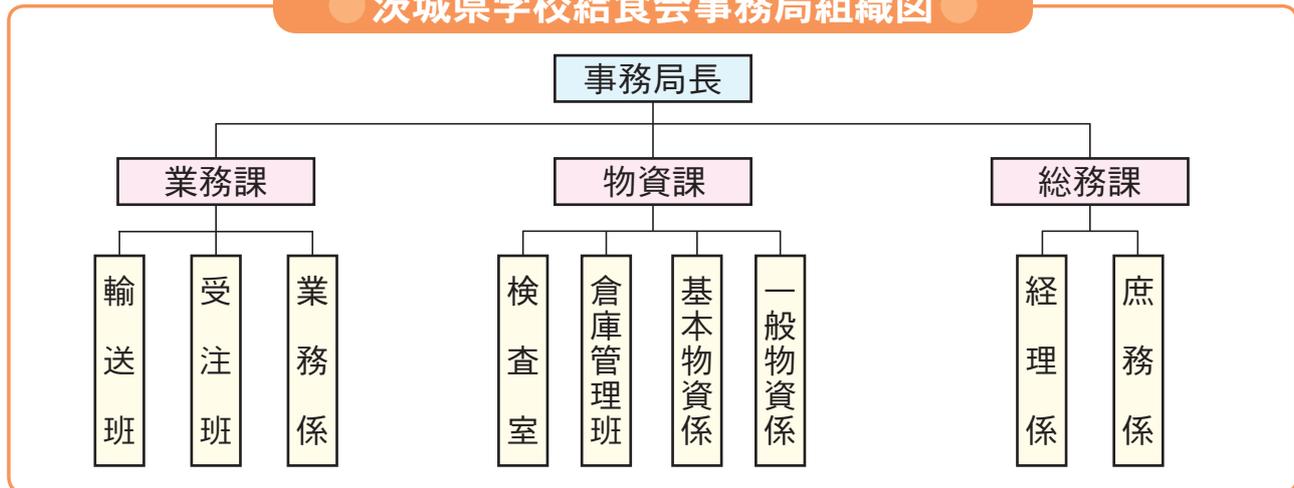


[40g 53.50 円 50g 69.50 円]

ジュース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連絡協議会顧問
金澤 彰	取手市立高井小学校長
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顧問
千葉 秀彦	水戸市立緑岡小学校長
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
小神野あや子	つくば市立小田小学校栄養教諭
長谷川 仁	水戸市立学校給食共同調理場長
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長
須田 慎一	茨城県学校保健会前事務局長
中村 昌平	学校法人翔洋学園高等学校長
吹田 義光	取手市立学校給食センター長
矢口 幸男	土浦市立第一学校給食センター所長
山口 清美	茨城県立水戸高等特別支援学校栄養教諭

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す。
 本会では「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」をモットーに、更に安全で安心な物質の提供をしていきたいと思っております。
 「給食いばらき」でのご感想やご意見をお寄せいただければ幸いです。

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