

# 給食いばらき

第 50 号

平成 27 年 11 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](mailto:ibaraki@igk.jp)



(納豆給食：水戸市立城東小学校)



(親子料理講習会)

**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**

## 目 次

学校給食の現状と課題	2
学校給食会事業 (平成 27 年度新規事業)	3
つくろう料理コンテスト	4
平成 27 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
学校給食充実発展・食育支援事業等助成事業 手軽にできるスタミナ料理を作ろう	7
小美玉市立美野里中学校 栄養教諭 柳澤 けい子	
つくばサミット給食	8
つくば市教育局健康教育課 管理栄養士 須藤亜樹子	
納豆工場紹介 だるま食品 (株)	9
地域の特色ある自慢献立 (那珂市)	10



IGK … Ibarakiken Gakkou Kyusyokukai

平成 25・26 年度学校給食用製品開発選定委員会に おける開発製品について	10
平成 27 年度下半期分新規取扱い物資のご案内	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	
平成 27 年度広報編集委員名等	

## 学校給食の現状と課題

平成 27 年度 食に関する指導重点施策

茨城県教育庁学校教育部保健体育課

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

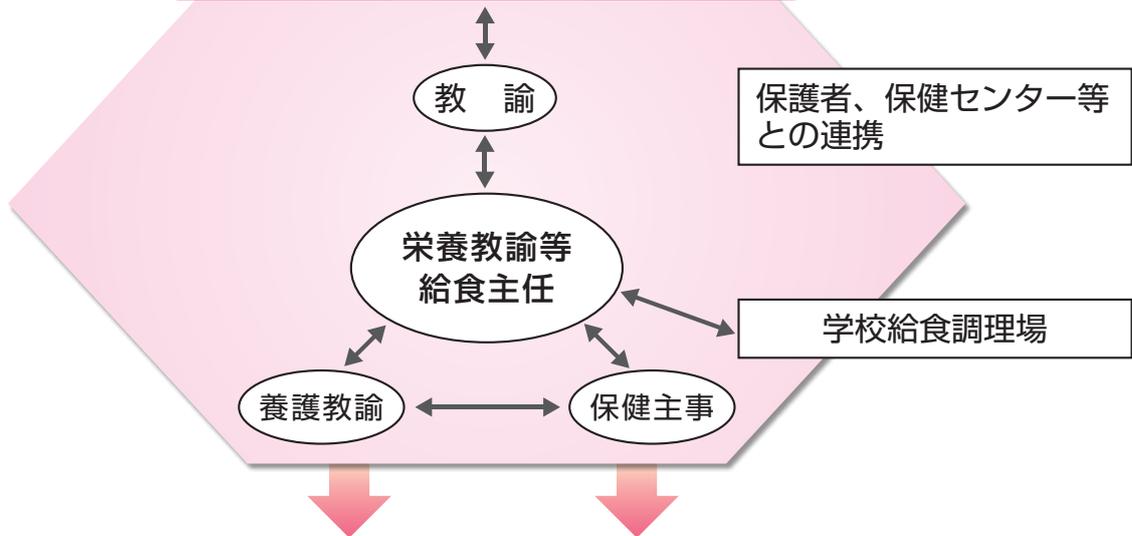
#### 課題

- ① 朝食欠食(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 生活習慣病の増加及び若年化(自己管理能力の育成)
- ⑤ 食物アレルギー対応等

#### 対策

食に関する指導体制の確立(栄養教諭等と給食主任が主体となる組織づくり)  
学校教育活動全体を通して食に関する指導を実施

#### 校長(教頭)のリーダーシップ



#### 栄養管理の徹底

- ・ 望ましい献立の作成
- ・ 食事摂取基準に応じた献立
- ・ 地場産物の活用

#### 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(体育科, 家庭科, 生活科等)
- ・ 学級活動(年間3~5時間確保)
- ・ 学校行事(フォーラム等の実施)
- ・ 総合的な学習の時間(食や健康をテーマとして)

#### 家庭・地域への啓発

- ・ 児童等の実態把握
- ・ 給食だより等による啓発活動
- ・ 授業参観等による食に関する指導の実践
- ・ 試食会等による啓発活動

#### めざす児童・生徒

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

## 学校給食会事業 (平成 27 年度新規事業)

### \*平成 27 年度学校給食パン技術講習会 (平成 27 年 8 月 11・12 日)

栄養教諭・学校栄養職員等を対象に、学校給食パンに関する基礎的な知識及び製パン技術の理解を得るとともに、品質向上を図る目的で講習会を行いました。

講師 昭和産業株式会社 商品開発センター チームリーダー 並木 浩  
 参加者 栄養教諭・学校栄養職員 12 名  
 1 日目 学校給食パンの製造実技 2 日目 学校給食パンの品質審査方法



パン作り実技

パン品質審査

#### 参加者のアンケートから

- ・実技をしたうえでの品質の見方の講義でしたので理解しやすかった。
- ・問題が出た時、なぜそうなったか少しは予想できるようになった。
- ・パン抜き取り審査成績表の見方がわかりました。



### \*親子料理講習会 (平成 27 年 8 月 9 日 参加者 11 組)



講師 関 恵美  
 飾り巻きずし  
 マスターインストラクター



飾り巻きずし作りをとおして、親子での料理の楽しさや「和の食文化」への関心を深め、食育の推進を図る目的で開催しました。  
 料理の過程や出来上がった時の楽しさや感動で大変好評をいただきました。

## つくろう料理コンテスト

茨城県教育委員会、茨城を食べよう運動推進協議会、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 7,463 点の中から選ばれた 25 人が 8 月 20 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

#### 栄養満点の朝ごはん



牛久市立  
岡田小学校  
6年 片桐 匠登



たまごしらす丼  
小松菜のごまあえ  
レンコンのだんご汁  
メロンヨーグルト

#### 報われた努力

第 1 次審査に入選したときは「本当?!」と驚きました。それから家での練習が始まり、時間のない日でも夜に野菜を切る練習をしました。お盆の 1 週間は、時間を計って通しの練習をしました。父や母、姉たちも応援してくれました。本番前の 3 日間は、家庭科室で先生方の助言をいただき、より本番を意識して調理ができました。家の台所とは違う環境で練習ができてよかったです。

審査当日は、ドキドキしていましたが、いつもの通りできました。最優秀賞に選ばれたときは、とてもうれしくて、がんばってよかったと思いました。これからも、家族が喜ぶ料理を考えて、作ってきたいと思います。

#### 茨城の 5 大栄養素朝ご飯パート 2



結城市立  
結城東中学校  
2年 荒川 志恩



シャッキリご飯  
すだれが DE ローズポーク春巻き  
豆苗とじゃこのみそマヨ和え  
夏なのに冬? 冬瓜の和風スープ  
豆腐のフロマージュデザート

#### 二度目の参加、二度目の最優秀賞

今年のメニューでは、結城のすだれぶを使いました。春巻きのように具材を巻くのが、難しかったです。具材に梅干しと鰹節を入れることにより風味よく仕上げました。

主食は土佐酢を使い、夏にぴったりな、さっぱりとした味にしました。副菜には冬瓜を使い、箸で切れるくらいやわらかくするのに時間がかかることが問題でした。しかし塩を入れると早く煮え、更に苦味をとることができました。手際よく制限時間内に終わり、最優秀賞をとれたことは、とても嬉しかったです。この思いをまた味わえるように来年も頑張りたいです。

#### ヘルシーなのに満腹! 朝食もりもり御膳



県立水海道  
第二高等学校  
2年 木村 瑞紀



ちらっとみどりのシャキシャキご飯  
豚肉と高野豆腐のヘルシーステーキ  
みそじゃがのトマト煮  
とろーり和風ジュリエヌ  
もちもちれんこん玉

#### 経験

題名の通り私は、このコンテストを通してたくさんの良い経験ができました。一つはコンテスト前日ギリギリまで練習し、繰り返し作ること。どのようにしたら早く作ることができるか、よりおいしくするにはどうしたらよいか、自分で考えながら料理をする経験ができました。

二つ目は当日、大会という緊迫した中でいかに普段の自分で居られるかということ。これは他の勝負事にも活かせることができる経験だと思います。

これらの経験は確実に私自身を成長させたと感じました。これからもチャレンジ精神を持っておいしいと言ってもらえる料理をより多く作りたいと思います。

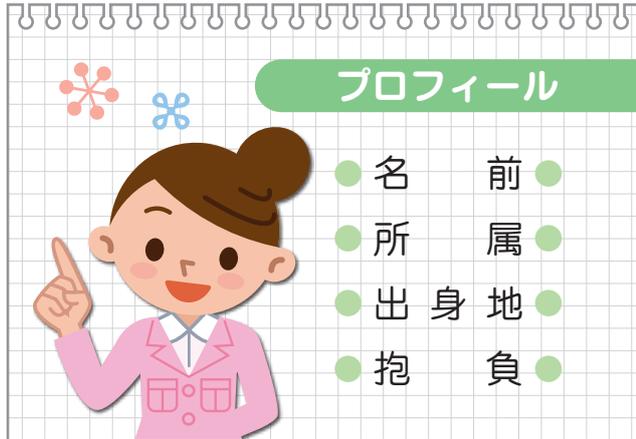
## 平成27年度 つくろう料理コンテスト入賞者

No.	結果	学校名	学年	氏名	
小学生の部	1	最優秀賞	牛久市立岡田小学校	6	片桐 匠登
	2	優秀賞	水戸市立石川小学校	5	勝二萌々花
	3	優秀賞	ひたちなか市立市毛小学校	6	松岡 美樹
	4	優秀賞	大洗町立大洗小学校	6	大里 拓斗
	5	優良賞	笠間市立友部小学校	5	安東 純心
	6	優良賞	笠間市立友部小学校	5	加藤 楓萌
	7	優良賞	笠間市立友部小学校	5	木村 優花
	8	優良賞	ひたちなか市立長堀小学校	5	植田 壱哉
	9	優良賞	大洗町立大洗小学校	4	川上華乃音
	10	優良賞	日立市立坂本小学校	6	櫻井 里穂
中学生の部	1	最優秀賞	結城市立結城東中学校	2	荒川 志恩
	2	優秀賞	高萩市立秋山中学校	3	吉田 夏奈
	3	優秀賞	行方市立麻生中学校	2	大野 美綺
	4	優秀賞	県立並木中等教育学校	2	林 涼香
	5	優良賞	小美玉市立小川北中学校	2	石井明香里
	6	優良賞	ひたちなか市立勝田第三中学校	1	村山佳菜子
	7	優良賞	つくば市立吾妻中学校	7	千葉 陽菜
	8	優良賞	結城市立結城中学校	1	染田 昌哉
	9	優良賞	下妻市立下妻中学校	2	中村 友香
高校生の部	1	最優秀賞	県立水海道第二高等学校	2	木村 瑞紀
	2	優秀賞	県立中央高等学校	2	成島 優花
	3	優秀賞	県立鉾田第一高等学校	3	山中 望未
	4	優良賞	県立鉾田第一高等学校	3	横田 俊介
	5	優良賞	県立鉾田第一高等学校	3	諏訪 華子
	6	優良賞	県立水戸南高等学校	3	柏葉友里恵



中川一恵審査委員長を囲んで

## 新採栄養教諭紹介



**プロフィール**

- 名 前 ●
- 所 属 ●
- 出 身 地 ●
- 抱 負 ●



打越 愛

水戸市立浜田小学校  
茨城県潮来市

栄養教諭になって半年が経ちました。不安や失敗も多いですが、その度に本校の調理員、市内の栄養士、同期の栄養教諭など多くの方々に支えられ今まで勤めることができています。未熟で至らない点ばかりですが、子どもたちに美味しい給食と楽しく分かりやすい指導ができるよう、一生懸命励んでいきたいと思えます。よろしくお願いいたします。



富永 沙貴

那珂市立菅谷小学校  
茨城県城里町

栄養教諭として働き始め、半年が過ぎました。初めてのことや慣れないことばかりで悩むこともありますが、多くの方々の支えがあり、なんとか日々の業務を行うことができています。献立作成や食の指導はまだまだ不十分ですが、諸先生方や調理員さんなど様々な人と連携をとりながら、子どもたちの成長を食の面から支えていけるよう努力していこうと思います。



渡邊 祥子

ひたちなか市立前渡小学校  
宮城県仙台市

私は、子どもたちから「今日の給食おいしかった」「苦手だったけれど、食べられたよ」と言われることにやりがいを感じています。今後も子どもたちにとって、毎日の給食が楽しみになるよう、安全でおいしい給食作りに努めていきたいです。また、給食や食に関する指導を通して、食べることの大切さを伝えていきたいです。



米山 恵理

潮来市立潮来第一中学校  
新潟県長岡市

栄養教諭になってこの半年間を振り返ると、慣れないことが多く苦労もありましたが、多くの方に支えていただき、充実した日々を送っています。今後、子どもたちに「給食が好き」だと思ってもらえるような給食の提供と、子どもたちが望ましい食習慣を身に付けられるような指導を行っていききたいと思います。



石田 美樹

ひたちなか市立田彦小学校  
新潟県

栄養教諭として働き始め、周囲の先生方や調理員の方に支えられながら、半年が経とうとしています。その中で、子どもたちが食べることの楽しさや大切さを感じ、大人になっても心に残る給食の提供を目指しています。そのために、給食衛生管理に努め、給食を生きた教材として、食に関する指導にも取り組んでいきたいと思えます。



塚本 彩香

牛久市立牛久第三中学校  
茨城県つくば市

念願だった栄養教諭となり半年が経ちました。子どもたちの笑い声と給食室から広がる美味しそうな香りに包まれて、忙しくも充実した毎日を送っています。給食管理や食育の推進は思った以上に大変で、たくさんの方に支えていただきながら、日々勉強と挑戦の連続です。子どもたちに食の大切さ・楽しさを感じてもらえるよう、より一層努力していきます。



佐藤 希海

水戸市立寿小学校  
茨城県笠間市

憧れだった栄養教諭になって半年が経ちましたが、多くの方々に支えていただきながら慌たたくも充実した毎日を送っています。子どもたちに「給食全部食べたよ！」と声をかけてもらえることもふえ、心からやりがいを感じています。これからも、子どもたちが給食の時間を楽しみに思う給食づくりにいっそう努めていきたいと思えます。

## 学校給食充実発展・食育支援事業等助成事業

茨城県学校給食会が、学校給食の充実発展並びに食育を推進する目的の事業について助成を行っています。県内の学校給食関係団体を対象に、年1回5万円を上限とし助成する事業です。

# 手軽にできるスタミナ料理を作ろう！

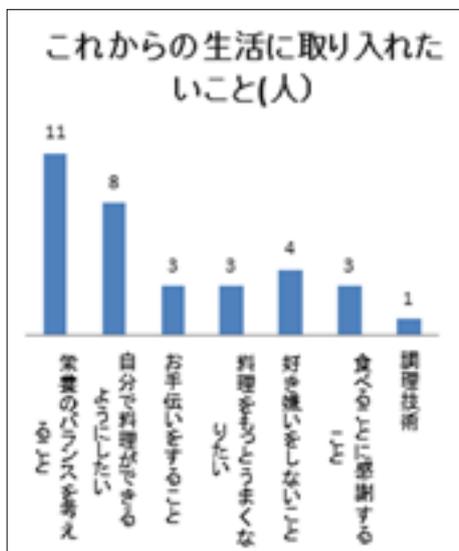
## ～スポーツをする生徒を対象にした料理講習会～

小美玉市立美野里中学校 栄養教諭 柳澤 けい子

本校は、全生徒717名の大規模校で、学校教育目標は「豊かな人間性と確かな学力を身に付け、社会的に自立した生き方のできる生徒を育成する」を目指し、茨城県教育委員会学校体育研究推進校として昨年度まで3か年の研究実践を進めてきました。本年度は、「全国学校体育研究最優秀校」として文部科学大臣賞を受賞しました。心身ともにたくましい生徒の育成のために、望ましい生活習慣の土台となる「食」を中心とし、学校全体で健康教育に取り組んでいます。

小美玉市の学校給食は、共同調理場方式で運営しており、市内6幼稚園、12小学校、4中学校に2つの給食センターで給食を提供しています。また、小美玉市食育推進計画に基づき、小美玉市食生活改善推進協議会と連携した「中学生対象の料理講習会」を夏休み期間中に行っています。

この講習会は、「栄養バランスのよい食事作りの実習を通して、自分の食生活を見直し、食事に関心をもつことができること」をねらいに、運動部に所属している生徒を対象に実施しています。内容は、①講話「スポーツをする人のための栄養について」講師は栄養教諭、②実習



「おにぎり3種、豚肉の生姜焼き、野菜スープ、豆腐のサラダ、くだもの」講師は小美玉市食生活改善推進員（ヘルスマイト）の皆さんで行いました。参加者は女子ソフトボール部の1・2年生でした。米の洗米、野菜の切り方、おにぎりの作り方、肉の焼き方等の調理技術に関心を示し、栄養のバランスを考えることの大切さを感じていました。ヘルスマイトの皆さんからは、「中学生のたくましさを感じ、うれしくなった。」という意見を頂きました。

このような講習会の運営費を給食会の助成事業にお世話になり、大変感謝いたします。今後も、皆様に支えて頂きながら、生徒たちと共に学んでいきたいと思っております。

## つくばサミット給食

# 学校給食におけるG8(G7) 参加国のメニュー提供について

つくば市教育局健康教育課 管理栄養士 須藤亜樹子

2016年に伊勢志摩サミット（主要国首脳会議：G7）が三重県で開催されます。つくば市は、これまで茨城県をはじめとする関係機関とともに、G7の関係閣僚会合の開催地として誘致に力を入れてきました。そこで、子供たちに国際的な会議が開かれることや参加国の食文化などに興味を持ってもらうことをねらいとし、平成27年6月から11月までの間、市内5カ所の給食センターで参加国（日本を除く7カ国）を代表する料理を学校給食で提供する取り組みを行いました。また、市役所内にあるレストランでも学校給食のPRも兼ねて同メニューの提供を実施しました。

提供日には、市長と教育長が学校を訪問し、子供達と一緒に給食を食べ楽しい時間を過ごされました。子供達も「市長とサミットの話をしたよ」と笑顔を見せており、給食が国際理解への関心を高めるきっかけのひとつになったのではないかと考えます。工夫が凝らされたメニューはとても好評で、空っぽになった食缶を見つめながら、「もっと食べたかったなあ」とつぶやく子供達の姿が印象的でした。

給食を食べ終えた市長は、「世界を知るには食文化から入るのが手っ取り早い。海外の食文化を知ることは大切だ。」と述べられました。この日、子供達は栄養教諭による授業や給食時の放送で、“世界の国々には昔から伝わる料理や食べ物があり、それらにはその国の伝統や気候風土、農林水産物などが深く結びついている”ということ学びました。給食を教材として料理や食材の先にある歴史や文化への理解を深めることができました。また、食べるという行為で食文化を体験したことで、海外への興味・関心も高められました。

給食の年間回数は、おおよそ190～200回です。これは、国語に次ぐ授業数の多さになります。その給食の時間を最大限に活用するためにも、これからは給食センターだけでなく、市全体で積極的に食育に取り組んでいく必要があります。今後も、給食センターと協力しながら、子供達に「大切な一食」の提供をしていきたいと思います。



アメリカ



イタリア



カナダ



フランス



ロシア



ドイツ



イギリス



市長と会食

## 納豆工場紹介 だるま食品(株)

昭和 23 年、納豆の製造販売の「高野商店」として水戸市柳町に創業。  
昭和 63 年に「有限会社だるま納豆本店」に社名変更。

だるま食品の「だるま」の由来は当時下市でだるま市が開かれていたことから命名。

平成 9 年に「だるま食品株式会社」に変更。



代表取締役社長 高野正巳さん

### \*茨城県産大豆へのこだわり

国内の納豆原料の大豆は 90%が輸入にたよっていますが、当社の製品は県内では唯一茨城県産大豆のみを使用して製造しています。

### \*HACCPによる衛生管理

安心安全な食品づくりを実践するため、「いばらきHACCP」を第1号で取得しました。

### 水戸納豆

明治時代には全国的に大粒大豆が使用されていました。水害の多い茨城県では、洪水を避けるため早生品種の小粒納豆を生産し、納豆に使用していました。これが水戸納豆の始まりです。

その後、徐々に小粒納豆が“旨い”ということで全国一の納豆として評価を高めていきました。



## 製造過程



大豆畑



原料の県産大豆



110℃～120℃で40分蒸す



納豆菌接種(納豆菌を吹きかけ)



充填(パック詰め)



40℃で18時間発酵



0℃～5℃で24時間熟成した後包装



子どもたちも大好き納豆!  
(水戸市立城東小学校)

## 地域の特色ある自慢献立 那珂市

### 七運汁を食べよう

#### 地産地消献立

ごはん・牛乳・いわしの旨煮・にらともやしの和え物・七運汁

七運汁は、那珂市の民話「額田たっつあい」に出てくる汁物です。

七つの「ん」のつく食材を汁に入れ、たくさんの運がつきますようにと願って食べられます。※この日の献立の七運汁の七つの「ん」のつく食材とは、①にんじん ②だいこん ③れんこん ④さやいんげん ⑤こんにゃく ⑥ほししいたけ(どんこ) ⑦うどんです。

また「にらともやしの和え物」に使われているにらは、那珂市で採れたものを使用しました。にらの故郷は、東南アジアです。にらは茨城県でも多く栽培され、那珂市にもにらを栽培するのに適した地域なので、那珂市の特産物となっています。食べたものの消化を助ける働きがあり、肉と一緒に食べると、疲労回復にも効果が期待されます。



七運汁(ななうんじる)



## 平成 25・26 年度学校給食用製品開発選定委員会における開発製品について

学校給食に地場産物を使用することは、児童・生徒が生産者や地域の自然などに対する関心と理解を深めるとともに、食に関する指導の一層の充実を図るための重要な生きた教材として教育的効果をもたらすことができます。

本会は、平成 13 年度から県内農産物を使用した納豆、充填とうふ、冷凍ヤーコンなどを開発してきました。

平成 27 年 3 月にローズポークの肉団子を開発いたしました。原料の品薄状態が続き、皆様にご案内ができない期間がありましたが、その状態が解消され生産体制が整いましたので、県産の銘柄豚を使用した製品を、ぜひご利用くださいますようお願いいたします。

今後も継続して積極的に地産地消に取り組み、県産食材の利用拡大に貢献したいと考えています。

県の花「ばら」にちなんで、全国でいち早く銘柄化されたローズポークは、豚肉生産量全国第 3 位の茨城県が誇る銘柄豚です。肉質は弾力があり、きめが細かく、柔らかいのが特徴です。

### ローズポークの肉団子

規格 1,000g/  
PK(約 108~118粒/1粒・約 9g)

J A 全農ミートフーズ



ローズポークと国産玉ねぎを使用した肉団子です。シンプルな味付けにして豚肉本来の旨みを味わえる肉団子に仕上げました。スープ・フライ・中華丼・親子丼の具・カレー・シチューなど様々な調理にご使用ください。

主原料 豚肉、玉葱、つなぎ(パン粉・でん粉・粉末状大豆たん白)、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料、しょうが  
アレルギー 豚肉・乳・小麦・大豆

調理方法 加熱済の商品ではありますが、火を通してお召し上がり下さい。

シンプルな味付けで仕上げてありますので、色々な料理に活用できます。

## 平成 27 年度下半期分新規取扱い物資のご案内

平成27年度第1回学校給食用製品開発選定委員会にて選定された商品の一部です。  
【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。】

まるごとわかめミックス(三陸産)

ジャパンスパイス



100 g

めひかりフライ

サンビゴ



14~17g

さんまフリッター

カセイ食品



約20g

ポテトロール

カセイ食品



50g

食塩無添加トマトジュース

キッコーマン



1000ml

するりん白花

アオキ



1 kg

おいしいカルシウムヨーグルト

森永乳業



80g

たまごを使っていないマヨネーズタイプ

エスエスケイフーズ



315g

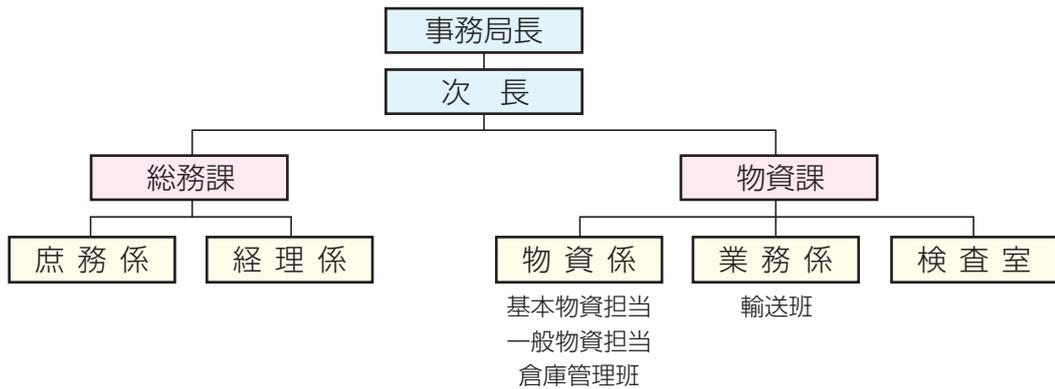
メープルシュガーパウダー

メープルファームズ



1 kg

## 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
大高 正志	水戸市立千波小学校 校長
小林 一美	前公益財団法人茨城県学校給食会 常務理事
齋藤 淳	日立市十王学校給食共同調理場 場長
佐藤 秀行	茨城県PTA連絡協議会 会長
鈴木 由美	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
宮本 義巳	公益財団法人茨城県学校給食会 理事長
山口 清美	茨城県立水戸高等特別支援学校 栄養教諭

## 監事

氏名	所属・職名
小神野あや子	牛久市立岡田小学校 栄養教諭
小林 長正	水戸市立学校給食共同調理場 場長
米川 和久	米川和久税理士事務所 所長

## 評議員名簿

氏名	所属・職名
網野かつや	茨城県中央地区PTA連絡協議会 中央地区PTA女性ネットワーク 相談役
飯川 暁子	古河市立中央小学校 栄養教諭
飯島 勇	前笠間市教育委員会 教育長
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
日下部悦子	土浦市立第一学校給食センター 所長
柴田 秀隆	那珂市立瓜連学校給食センター 所長
須田 慎一	元茨城県学校保健会 事務局長
直江 克也	茨城県教育庁学校教育部保健体育課 課長
中村 昌平	学校法人翔洋学園高等学校 校長
深見 晋	水戸市立笠原中学校 校長

## 平成27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	柴田 秀隆	那珂市立瓜連学校給食センター 所長
雨海 祐彦	水戸市立飯富中学校 校長	高橋 裕美	女性ネットワーク委員会 県西地区副委員長
石川 雪枝	水戸市立五軒小学校 教諭	宮田 雅巳	公益財団法人茨城県学校給食会 事務局長
小野瀬幸子	大子町立だいが小学校 栄養教諭	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

「給食いばらき」もお陰さまをもちまして、50号の発刊となりました。これまで多くの方々にご協力を賜りましたことにつきまして、厚く御礼申し上げます。

9月に発生しました関東・東北豪雨で被災されました方々には、心よりお見舞い申し上げます。本県の学校給食でも一部米飯工場が被災し、大きな被害を受けました。このことにより、毎日当たり前に食べている「食」について改めて有難さを感じております。「食」への感謝についても、今後本紙を通じてお伝えすることができればと思います。「給食いばらき」でのご感想、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