

給食いばらき

第 52 号

平成 28 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



平成 28 年度つくろう料理コンテスト産地見学会（「だし」取り体験）

目次

新理事長あいさつ	2
平成 28 年度下半期茨城県学校給食会主催行事	2
学校給食の充実と食育の推進に向けて	3
平成 28 年度つくろう料理コンテスト	4
平成 28 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 「親子で楽しむクッキング教室！」 ～学区内のヘルスメイトさんとともに～	
牛久市立向台小学校 栄養教諭 福井恵子	7
調理場紹介	
神栖市立第二学校給食共同調理場	8

**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

工場紹介（ヨネビシ醤油(株)）	9
地域の特色ある自慢料理（結城市）	10
平成 28 年度学校給食会事業	10
本会取扱い物資のご案内	11
茨城県学校給食会事務局組織図等	12

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 坂巻喜好

本年7月1日をもって理事長に就任いたしました。本県の学校給食を支える皆様方の一員に加えていただきますことを大変光栄に感じますと共に、その責任の重さを考えますと身の引き締まる思いです。どうぞよろしくお願いいたします。

本会は平成24年4月に公益財団法人として新たなスタートを切りました。これは、本会が設立以来行ってまいりました学校給食に関する事業が、公益を目的とした公共性の高い事業であると認められたことによるものであり、子どもたちの成長の糧として大切な役割を果たしている学校給食の運営や維持の側面的支援を、県、市町村、学校、給食提供に携わる方々及び保護者等多くの方々のご支援とご協力をいただきながら、時代の変化に対応し地域の要請にも応えてゆくことが私たちの役割であると認識し、今後も様々な事業に取り組んでいきたいと思っております。

本県の学校給食の円滑な実施と、将来を担う子どもたちの健やかな成長を願い、茨城県学校給食会はその事業執行に際し

- 品質に優れ、衛生上安全で安価な学校給食用食材の安定供給に心掛ける
- 地産地消推進のため、地場産物の活用推進と製品化を進める
- 健全な心身と豊かな人間性を育む基礎としての「食育」の推進支援に資する

この3点を今後取り組むべき私たちの使命と捉え、保有する施設やこれまで培ってきた知識や経験を生かし、学校給食の運営支援と充実発展に努めたいと考えております。

学校に学ぶ児童生徒たちにとり、給食の時間がとても楽しく思い出深い価値のある時間であることはもとより、関係各位のご努力の結果として、学校給食が家庭における食生活や食習慣にも好ましい影響を与え、ヒント、お手本となりますことを願っております。

今後も地域、学校、及び保護者の方々に信頼される学校給食会としてご期待に応えられますよう公益活動を充実させて参りますので、ご指導とご支援を宜しくお願い申し上げます。

平成28年度下半期茨城県学校給食会主催行事

10月25日(火)	米飯給食献立コンテスト第一次審査会
11月25日(金)	米飯給食献立コンテスト第二次審査会
12月2日(金)	第一回学校給食パン抜取審査
12月上旬	学校給食用製品開発選定委員会
12月27日(火)	平成28年度学校給食委託加工工場衛生管理講習会
1月31日(火)	平成28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29年度上半期分物資検討会(県内7ブロック)
2月下旬	第二回学校給食パン抜取審査

学校給食の充実と食育の推進に向けて



茨城県教育庁学校教育部保健体育課長 藤田知巳

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、健康の保持増進、体位の向上を図ることを目的としております。本県の公立小学校、中学校、特別支援学校、夜間定時制高等学校

における平成 28 年度の学校給食実施率は 100% です。

学校給食には、大きく分けて 2 つの役目があります。その一つは、安心・安全を最優先にした給食の提供です。具体的には、食中毒や異物混入等を未然に防ぐことや食物アレルギー等へ対応した給食作りです。学校給食に関係する皆様方には、日頃から安心・安全な給食の提供に万全を期していただいておりますことに感謝申し上げますとともに、万が一、事故等が発生した場合の対応マニュアルの不断の見直しと教職員及び関係者の共通理解を改めてお願いいたします。

もう一つは、学校給食は、栄養バランスのとれた健康に良い食事というだけでなく、教育活動全体で「生きた教材」として活用できることです。生産者の皆様への感謝の心を学ぶ機会となることから、学校給食に地場産物を活用する取組も推進しており、茨城県食育推進計画（第三次）において、平成 32 年度までに学校給食への地場産物活用割合を 50% とすることを目標としております。

今年度は、県内に 152 名の栄養教諭が配置されており、食に関する指導の充実と日々の給食管理にご尽力いただいているところです。本県の食に関する指導重点施策「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」を踏まえ、各学校におかれましては、管理職のリーダーシップのもと、校内の体制を整備し、食育の一層の推進をお願いいたします。

保健体育課では、県の関係部署及び茨城県学校給食会、茨城県学校栄養士協議会等の関係機関と連携して以下の事業等を実施し、今後も学校給食を通じて健全な食生活を実践する児童生徒を育成してまいります。

【保健体育課が実施している主な事業等】

1 児童生徒の食育推進に関する事業等

(1) 食に関する指導の充実

- ・「茨城県の特色を活かした食に関する副読本」（平成 26 年 2 月茨城県教育委員会）の活用
- ・栄養教諭、給食主任、市町村教育委員会担当者等を対象とした研修会の開催

(2) 家庭や地域と連携した食育の普及・啓発活動

- ・「つくろう料理コンテスト」の開催（平成 28 年度は 8,776 点の応募）
- ・「いばらき食育推進大会」の開催（平成 29 年 1 月 31 日茨城県立県民文化センターで開催予定）

2 給食管理や設備管理に関する事業等

- ・学校給食栄養報告（実際の栄養摂取状況を把握するための調査）
- ・学校給食衛生管理実地研修（衛生管理の向上を図るための調査と講習会）

つくろう料理コンテスト

平成 28 年度「つくろう料理コンテスト」入賞おめでとうございます

茨城県教育委員会、茨城を食べよう運動推進協議会、公益財団法人茨城県学校給食会主催による「つくろう料理コンテスト」が、小・中学生及び高校生を対象に茨城県産の食材をとり入れた「My ホリデー朝食メニュー」をテーマに、児童生徒が自ら栄養バランスのとれた献立を考え、調理することを通して、食への関心を高めることを目的として実施されました。

応募総数 8,776 点の中から選ばれた 26 人が 8 月 25 日、中川学園調理技術専門学校で第二次審査(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

テーマ「おじいちゃんの畑の新鮮野菜を使った朝食」



牛久市立
岡田小学校
6年 宮崎大輔



モロヘイヤ・なっ豆・温卵丼、レンコン入りほうれん草巻きしゅうまい、オクラとキュウリの梅かつおあえ、インゲン入りなめこのみそ汁、ブルーベリーヨーグルト

つくろう料理コンテストの感想

コンテストの本番では、練習の時よりも早く作ることができて良かったです。そして、本格的な調理台でできてうれしかったです。

僕の料理は、おじいちゃんの畑でとれた新鮮な野菜をたくさん使っているのがポイントです。ほうれん草で巻いたレンコン入りしゅうまいは、何度も練習して家族にも好評だったので、本番もうまくできて良かったです。

コンテストに出ることが決まってから、たくさんの人に応援してもらったので、最優秀賞がとれてうれしかったです。これからもおじいちゃんの畑の野菜を使ってあげたいです。

テーマ「大好き茨城 GOGO ごはん V ～食感で楽しむ茨城～」



県立並木中等
教育学校
3年 林 涼香



サクサクとろ～り♥茨城づくしのおこげねぎスープ、シャキシャキ!塩こんぶのさっぱりサラダ、もちふわっ!!れんこんつくね～梅あんかけ風～、新食感!? 梨のさっぱりスムージー

つくろう料理コンテストの感想

今回、最優秀賞をいただくことができ、とても嬉しいです。二次審査では、コンロの火がつかないなどのトラブルもありましたが、時間内に完成できて良かったです。

表彰式終了後、中川先生が声をかけてくださいました。私の料理のアイデアと茨城の食材を二十種近く使用したことを褒めてくださり、茨城の食材について勉強した甲斐がありました(今回は、茨城県産の食材しか使用していません!)。献立づくりには苦労しましたが、地元の食材のみで一つの献立を作ることができるのは、茨城ならではの大きな魅力だと思います。

茨城には、私が使ったことのない食材がまだまだたくさんあります。これからも茨城の食材を使った料理を考えていきたいです。

テーマ「茨城の食材でパワー UP ↑ 日々笑食、日々笑進」



大成女子
高等学校
1年 吉田夏奈



干し芋ご飯、ベロッと食べれる玉ねぎの丸ごと梅ソース、とりむね肉のレンコンみぞれ煮、プロックリーの韓国風のり和え、とまと・きゅうり・わかめのレモン酢あえあえ、紅しょうがが香る豆腐巾着、きのこの栄養たっぷりみそ汁、くだもの、ハニージンジャー茶

つくろう料理コンテストに参加して

この献立は、病気になってしまった私の祖父の食事改善のために作りました。工夫した所は、野菜を多く取り入れられるように味付けや野菜の組み合わせを考えた所です。また、きのこを冷凍させることによってうま味を凝縮させました。

本番は、たくさんの方がいましたが、緊張せずにできました。1つ1つの献立は、とても簡単に作ることができるので、ぜひ多くの人に作ってほしいメニューです。

これからは、高校3年間で栄養のことや調理のことについて深く学び、将来はみんなを笑顔にすることのできる献立が作れる管理栄養士になりたいです。

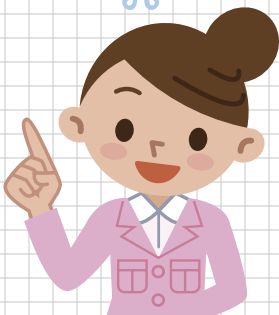
平成28年度 つくろう料理コンテスト入賞者

	結果	学校名	学年	氏名
小学生の部	最優秀賞	牛久市立岡田小学校	6	宮崎 大輔
	優秀賞	水戸市立吉沢小学校	6	稲田 悠理
	優秀賞	水戸市立石川小学校	6	勝二萌々花
	優秀賞	茨城町立青葉小学校	5	海老沢大愛
	優良賞	笠間市立友部小学校	6	加藤 楓萌
	優良賞	笠間市立岩間第三小学校	6	田宮 楓
	優良賞	ひたちなか市立佐野小学校	5	丹波満優子
	優良賞	ひたちなか市立長堀小学校	6	植田 壺哉
	優良賞	笠間市立穴戸小学校	6	穴戸 信彰
	優良賞	土浦市立土浦小学校	6	青柳 毬花
中学生の部	最優秀賞	県立並木中等教育学校	3	林 涼香
	優秀賞	東洋大学附属牛久中学校	1	片桐 匠登
	優秀賞	茨城大学教育学部附属中学校	1	松石 怜華
	優秀賞	茨城大学教育学部附属中学校	1	小川 鈴
	優良賞	水戸市立第三中学校	3	池田 萌奈
	優良賞	水戸市立第四中学校	2	後藤 愛実
	優良賞	結城市立結城中学校	1	熊谷 優希
	優良賞	石岡市立石岡中学校	2	林 優翔
	優良賞	石岡市立石岡中学校	2	小林さくら
	優良賞	稲敷市立江戸崎中学校	2	平井ゆきの
高校生の部	最優秀賞	大成女子高等学校	1	吉田 夏奈
	優秀賞	県立鉾田第一高等学校	3	川崎 美香
	優秀賞	県立水戸第三高等学校	1	三村 世奈
	優良賞	県立水戸第三高等学校	1	菅谷和香菜
	優良賞	県立水戸第三高等学校	1	川上 純奈
	優良賞	県立水戸聾学校	2	仲田 成沙



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 ●



田口 千愛

小美玉市立美野里中学校
茨城県東海村

栄養教諭として児童生徒と関わり少し
ずつではありますが、関係を築けている
ことに喜びを感じています。

まだ今は上手くいかないことの方が多いですが、周りの方
への感謝を忘れずに、児童生徒に楽しみだと思ってもらえる
ような給食を作ったり、わくわくする食育の授業にしたりで
できるように頑張りますので、よろしく願いいたします。



井上 有

日立市立宮田小学校
青森県

一学期を終え、給食を食べながら食育
指導を行ったり、担任の先生と授業をし
たり、毎日子どもたちと一緒に活動できる楽しさを実感して
います。茨城県は食材の宝庫であり、栄養教諭が力を存分に
発揮できる素晴らしい所です。「すべては子どもたちのため
に」食育から未来を担う子どもたちを支えていけるよう努め
ていきたいと思っています。



店曲ひかり

鹿嶋市立大野中学校
茨城県行方市

栄養教諭としてまだまだ未熟で、大変
なことも多々ありますが、周りの方々に
支えていただきながら、日々の業務に努めております。給食
や食育の面から子どもたちと関われることに喜びとやりがい
を感じています。今後も温かく、美味しく、安心安全な給食
を提供し、子どもたちの健やかな成長をサポートしていける
よう励んでいきます。



黒木 智子

石岡市立府中小学校
千葉県

栄養教諭として働き始め、半年が過ぎ
ました。初めてのことばかりで悩むこと
も多いですが、周りの先生方や市内の栄養士、調理員の方
など多くの方々に支えられ、充実した毎日を過ごしております。
今後とも、安全・安心でおいしい給食の提供に努めていきま
す。また、食育活動を通じて「食べることの大切さ・楽しさ」
も子ども達に伝えていきたいと思っています。



深澤 郁

下妻市立下妻小学校
宮城県塩竈市

「単独校の栄養教諭として勤務をした
い」という念願が叶い、半年が経ちまし
た。多くの方々に支えていただき、頑張っている所です。私
は毎朝、給食委員会の児童と「給食紹介」を掲示し、実際
に調理員さんと給食を作り上げていくことにやりがいを感じ
ています。今後もおいしい給食を通して、より一層児童の心身
の成長に携わりたいです。



篠崎 千浩

境町立境第二中学校
東京都足立区

栄養教諭となって半年が経ちました。
多くの方々に支えていただきながら、充
実した日々を送っています。給食管理や食育の推進は思った
以上に大変で、すべてが勉強の毎日です。不安や失敗も多い
ですが、栄養教諭として、子どもたちの心身の成長を食の面
から支えていけるように、精一杯努力していきたいと思いま
す。



栗島いづみ

八千代町立中結城小学校
茨城県下妻市

「あ！給食の栗島先生だ！」と声をかけ
られることも増え、多くの方々に支えら
れながら慌ただしくも充実した日々を送っています。

毎日の給食が楽しみだと言ってもらえる安心安全でおいし
い給食づくりを行いたいと考えています。また、未来ある子
どもたちのために、将来へと繋げていける食に関する指導を
行っていけるよう努力していきます。

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行っています。県内の学校給食関係団体を対象に、年1回20団体、3万円を上限とし助成する事業です。

「親子で楽しむクッキング教室!」 ～学区内のヘルスマイトさんとともに～

牛久市立向台小学校 栄養教諭 福井恵子

本校は、牛久市の南に位置し、周りは住宅街や林、ホテルのいる水田などがある環境にあります。全校児童637名という中規模校で、地域の環境や人材を生かした学習やアクティブラーニングなどを通して、積極的に学習に取り組んでいます。

本校の食育の取り組みの1つに、夏休みに親子で料理をする「親子で楽しむクッキング教室」があります。昨年度までは、牛久市栄養士部会の事業で開催していたのですが、今年度は対象校となりませんでした。例年、参加者からは事業の継続や拡大の声がありましたので、食育推進を理念とした本事業に応募し、小学3年生の親子を対象に、料理教室を開けることとなりました。

今年度の内容は、9才の児童でも楽しんで調理できる料理にしました。パンに海苔やハム、チーズ、レタスをのせて巻いた「のり巻きロールサンド」と「ジャムロールサンド」。スープには、牛久市産の卵を使った「牛久の卵とトマトのスープ」。デザートは、豆腐で練った白玉だんごに炭酸飲料をそそいだ「シュワシュワフルーツ白玉」でした。

前日までに、14組の応募が集まり、向台小学校の家庭科室で調理する事となりました。教室の運営にあたり、牛久市保健センターの栄養士から、向台地区のヘルスマイト3名を紹介いただき、



事前の打ち合わせから、材料準備、調理指導と尽力くださいました。会食時の講話として、牛久市の健診についてお知らせをするなど、同じ地域に住む親子と交流をはかっていました。また栄養教諭からの話として、朝ごはんの大切さや食べ物の働きについて説明し、食の重要性を感じてもらいました。

参加した保護者からアンケートをとったところ、「子どもたちがとても楽しそうで、参加して本当に良かったです。また機会があれば参加したいです。」「包丁を使わせてあげられないので、挑戦できて良かったです。」など、好評でした。

本事業の助成により、有意義な時間が持てました事、大変感謝申し上げます。これからも家庭と地域を巻き込んで、食への関心を高めていける様な取り組みを続けていきたいと思っております。



調理場紹介

神栖市立第二学校給食共同調理場が 給食を開始しました！

神栖市立第二学校給食共同調理場 場長 川又康史

この度、老朽化した旧第二学校給食共同調理場と旧若松学校給食共同調理場が統合し、新しい神栖市立第二学校給食共同調理場が神栖市砂山地内に完成しました。

新調理場は市内小学校6校と中学校3校の給食を受け持ち、3,100食ほどを調理しています。「子どもたちに安全でおいしい給食を食べさせてあげたい」との気持ちを持って、子どもたちに給食を提供しております。この度の給食開始までには多くの方々にお力添えして頂きました。この場をお借りしまして改めましてお礼を申し上げます。

新第二学校給食共同調理場の特色としましては沢山ありますが、特にお知らせしたいことが3点ございます。1点目は汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分けして交差汚染防止、外来者との接触感染による細菌等の侵入防除、2点目として、完全ドライシステムによる衛生的な調理エリアの設置です。3点目は、自然災害時に、強くあたたかい救援ができる調理場として、調理用熱源はプロパンガス使用ボイラー2基と太陽光発電設備(30kw)を装備しております。また、備蓄倉庫には大釜2個と旧調理場で使用していた食器類を保管しており、救援時に即時使用できるよう維持管理しております。

また、3学期からはアレルギーを持つ子どもたちにも、おいしくて安心安全な給食を食べていただくため、アレルギー対応給食調理を開始いたします。

これからも、子どもたちの健全な心身の成長と生涯における適切な食習慣や食生活を育み、いつか大人になった時、「おいしかったなあ」と思い出していただけることを願いつつ、学校給食をこれからも子どもたちへ提供していきたいと思っております。



工場紹介 ヨネビシ醤油(株)

【歴史】

1800年(寛政12年)より常陸太田市において醸造業を始め、明治18年から醤油業を専業に開始。



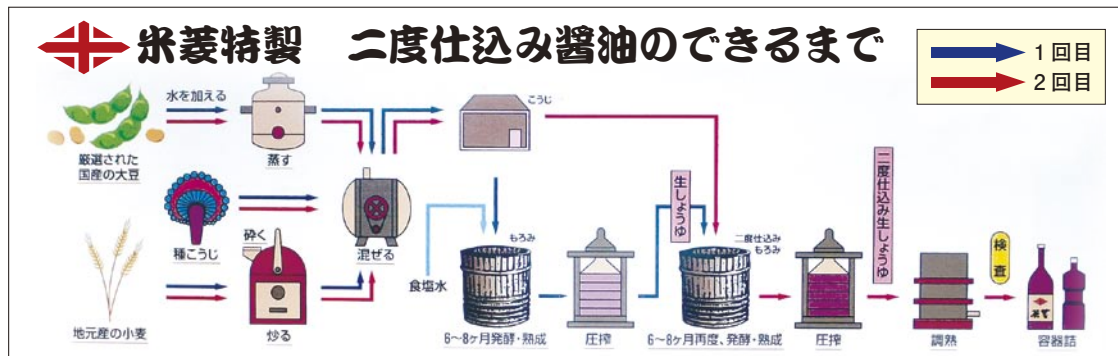
常陸丸大豆醤油



ヨネビシ醤油
株式会社
代表取締役社長
高和 進さん

こだわり

大正4年に地元の杉を用いて作られた9尺(約2.7m)の木桶の中で約8ヶ月間、昔ながらの製法にこだわり丹念に仕込む自然醸造。学校給食で使用されている「常陸丸大豆醤油」は、県立水戸農業高校農業科の2年生が授業で栽培した大豆と小麦を使用。



蔵の中は、歴史的にも興味深く、一見の価値有り!!



大正8年建造の仕込蔵



鉄製の円筒で焼き砂が小麦と混ざり、炒られた小麦だけが外に出てくる。

大正8年頃に設置された小麦炒り機



木桶(下部)



発酵過程で泡が生じる。

木桶(上部)

土蔵造りの蔵は、当時としては細部に渡り大変贅沢に建造されたものということであり、また、現在使われている機器類の中にも大正8年頃に設置されたものなどがそのまま継承され、現在まで第一線で稼働している。全てにおいて歴史的に興味深いものであり、こうしたことから数多く工場を見学する人もおられるとのことでした。

ヨネビシ醤油(株)として、このような建造物などを維持する苦労とその製法を受け継ぎ、昔ながらの醤油を製造する企業努力が伝わるものでありました。

地域の特徴ある自慢料理 結城市

「すだれ麩」を食べよう

地産地消献立

ごはん・牛乳・豚肉のねぎ味噌焼き・
すだれ麩のごま酢あえ・かんぴょうの卵
とじ汁

この献立には、結城市産の「あくと味噌」、
「かんぴょう」、「すだれ麩」などを使用して
います。特にごま酢あえに使った「すだれ麩」
は、結城市内の製麩店でのみ製造されている
大変めずらしいものです。塩を使った独特の
製法で作られ、小麦粉から取り出したグルテ
ン为主原料としているため、植物性たんぱく
質が豊富で、栄養価の高い食品です。麩の原
料を竹で出来た「すだれ」にのぼして塩で煮
固めたあと、天日で乾燥させて作ります。食
べる時は、水で塩抜きしてから調理します。
結城市では仏事の際の精進料理としてごま酢
あえで食べられてきましたが、くせのない味
でいろいろな料理に活用できます。現在、学
校給食では、ごま酢あえだけでなく、洋風の
サラダや汁物、煮物など様々な料理で献立に
取り入れています。



すだれ麩



平成 28 年度学校給食会事業

学校給食調理従事員等衛生講習会（平成28年8月26日 参加者153名）

学校給食における食中毒を防止する観点から、調理業務に従事する学校給食調理員等を対象に、学校給食の安全及び充実を図るため、衛生に関する講習を行いました。

日頃の衛生管理と給食提供への大切な役割を再確認することができて、大変勉強になったという感想を多くいただきました。

講演 1 「学校給食における施設設備の衛生管理等について」

茨城県保健福祉部生活衛生課 食の安全対策室
食品企画担当 主任 丸田昭裕

講演 2 「学校給食衛生管理の基礎・基本～なぜを追究する～」

京都府立大学京都和食文化研究センター
淑徳大学看護栄養学部・京都家政学院大学 客員教授
株式会社オフィス田中 代表取締役 田中延子



本会取扱い物資のご案内

県産原料使用商品、2 学期重点商品、下半期分物資検討会選定商品の一部です。

【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。】

県産原料使用商品

茨城県産梅肉チキンロールかつ



メーカー 高久 規格 40g・50g

ローズポーク肉団子



メーカー JA全農ミートフーズ 規格 1kg

ヤーコンとローズポークのメンチカツ



メーカー 高久 規格 40g・50g

平成28年度9月～12月重点商品

茨城県産ピーマン入り餃子

ニラ・にんにく抜き



メーカー 玉ちゃん餃子 規格 18g・25g

五目玉子焼



メーカー 三和玉店 規格 50g・62.5g

白身魚のレモンペッパーフライ



メーカー 茨城冷凍 規格 40g・50g

やさしい海のハート型なるとスライス



メーカー スズヒロシーフーズ 規格 160g

ぴよぴよクリスピー B



メーカー コッコ 規格 40g・50g・60g

おさつスティック



メーカー 大島食品 規格 5g

下半期分物資検討会選定商品

だしこれが一番



メーカー ベストプラネット 規格 180g・1kg

トマトフォンデュ SR



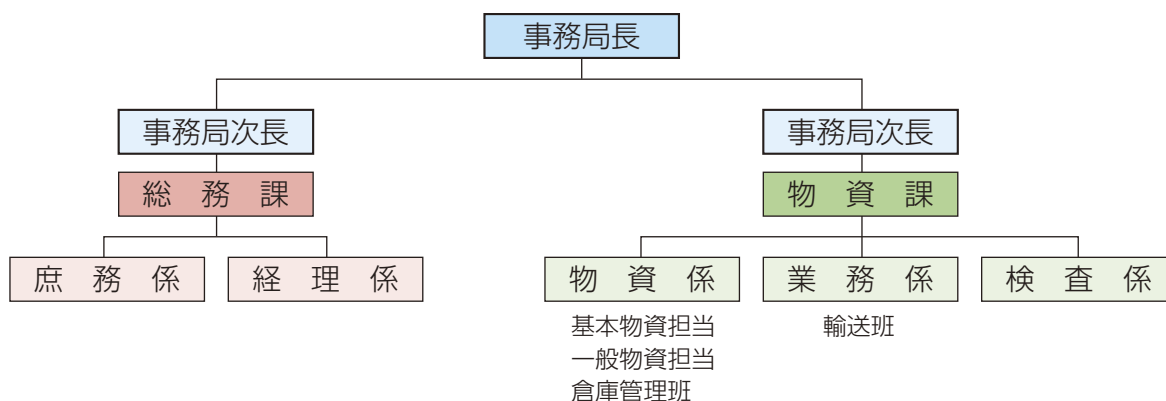
メーカー キスコフーズ 規格 1kg・3kg

New どうふハンバーグ 卵・乳ぬき



メーカー 羽二重豆腐 規格 40g・50g・60g

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
荒田 玲子	常磐大学人間科学部 健康栄養学科 教授
大高 正志	水戸市立千波小学校 校長
小神野あや子	牛久市立岡田小学校 栄養教諭
坂巻 喜好	公益財団法人茨城県学校給食会 理事長
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 前教育長
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

監事

氏名	所属・職名
小林 長正	水戸市立学校給食共同調理場 場長
杉山 紀子	ひたちなか市立那珂湊中学校 栄養教諭
米川 和久	米川和久税理士事務所 税理士

評議員名簿

氏名	所属・職名
荒川 敏明	日立市宮田学校給食共同調理場 場長
飯川 暁子	古河市立中央小学校 栄養教諭
上久保洋一	常陸大宮市教育委員会 教育長
氣田 利正	公益社団法人茨城県薬剤師会 専務理事
日下部悦子	土浦市立第一学校給食センター 所長
小林 義治	茨城県学校保健会 事務局長
佐々木美夏	茨城県中央地区 PTA 連絡協議会
深見 晋	水戸市立笠原中学校 校長
藤田 知巳	茨城県教育庁学校教育部保健体育課 課長

平成28年度 広報編集委員会委員

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	小野瀬幸子	太子町立だいご小学校 栄養教諭
雨海 祐彦	水戸市立飯富中学校 校長	黒田さえ子	茨城県 PTA 連絡協議会 副会長
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
加藤 浩文	城里町立常北学校給食センター 所長	重藤恵利子	公益財団法人茨城県学校給食会 アドバイザー

編集後記

52号発行に際し、貴重なご寄稿、ご協力を賜りました関係者の方々に対し厚く御礼申し上げます。表紙の写真は、「つくろう料理コンテスト（1次通過者）産地見学会」で行った体験のひとつ「かつお節だしをとろう」でのかつお節を削っている様子です。今回は、だし汁を作るときに欠かせない「醤油」製造工場の昔ながらの醤油づくりの取材をしてきましたが、これからも読みやすい紙面づくりを心がけてまいります。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