

# 給食いばらき

第 55 号

平成 30 年 3 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



栗拾い体験と生産者との給食風景 (笠間市)

## 目 次

平成 29 年度学校給食優良学校等 .....	2
平成 29 年度米飯給食コンテスト表彰 .....	3
平成 29 年度学校給食文部科学大臣表彰を受賞して	
日上市立宮田小学校 校長 及川 謙治 .....	4
大洗町立南中学校 校長 加茂川くるみ .....	5
茨城の漁業と自慢の水産物 .....	6~7
つくばすこやか給食センター豊里紹介 .....	8
地域の特色ある献立 (常陸大宮市) .....	9
学校給食会事業報告	
「食育支援事業」 .....	10
「学校給食用製品開発選定委員会」「調理講習会」 .....	11
学校給食会取扱い物資のご案内 .....	12

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 29 年度 学校給食優良学校等



# おめでとうございます



### ◆ 「第 68 回全国学校給食研究協議大会」 表彰 ◆

#### ◎平成 29 年度学校給食文部科学大臣表彰

【学 校】 日立市立宮田小学校  
大洗町立南中学校



### ◆ 「平成 29 年度いばらき食育推進大会」 表彰 ◆

#### ◎茨城県教育委員会教育長表彰

【優良学校】 結城市立結城南中小学校  
【功 労 者】 菊池 政江 (東海村立東海中学校)



#### ◎茨城県学校給食振興期成会長表彰

【優良学校】 潮来市立潮来小学校

### ◎平成 29 年度米飯給食献立コンテスト表彰

受 賞 名	所 属 名	栄 養 士 名
茨城県知事賞	石岡市立柿岡小学校	保立 貴博
茨城県教育委員会教育長賞	筑西市立大村小学校	吉原由希子
茨城県農林水産部長賞	笠間市 (笠間・岩間) 学校給食センター	大和田 恵 時田 葉
公益財団法人 茨城県学校給食会理事長賞	つくば市立豊里中学校	寺田 彩
	茨城県立水戸聾学校	照沼 恵梨

### ◎つくろう料理コンテスト

【学 校 賞】 小学校の部 ひたちなか市立中根小学校  
中学校の部 東洋大学附属牛久中学校  
高 校の部 土浦日本大学高等学校



表彰式の様子



食育大会の会場の様子

## 平成 29 年度 米飯給食献立コンテスト表彰

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・学校栄養職員等を対象に、地場農産物を取り入れた米飯給食献立を募集しました。11月28日（火）の調理審査（2次審査）の結果、以下の優秀賞が決定し、食育推進大会で表彰を行いました。

### 茨城県知事賞

#### 石岡市立柿岡小学校 栄養教諭 保立 貴博

麦ごはん・牛乳・豚肉のマイルド味噌漬け焼き・根菜彩りミネラルサラダ・冬野菜ときのこのかき玉汁・梨



この度は、栄誉ある賞をいただき、感謝と喜びの気持ちでいっぱいです。石岡市は、筑波山から流れる水や霞ヶ浦の水源を利用して、古くから農業や畜産業、日本酒や味噌作りが盛んに行われていて、食材に恵まれた地域です。生産者の方の多くは、食べる人においしく、体に優しい食材を食べてほしいという思いをこめて作ってくださっています。これらを子ども達に伝えるために、日頃より、学校給食に地元の素晴らしい食材を積極的に活用して、食育に取り組んでいます。今回の献立も、できる限り地元の食材を使用し、その良さをいかすことを考えて作りました。今後も、より一層、給食や食育をとおして、子ども達に地元の食材のおいしさを伝え、郷土を大切に思う子どもの育成に尽力する所存です。



### 茨城県教育委員会教育長賞

#### 筑西市立大村小学校

玄米ごはん・牛乳・ホキの根菜あんかけ・さつまいもとブロッコリーのクリーミーごま和え・県産野菜のピリッとスープ・梨



### 茨城県農林水産部長賞

#### 笠間市（笠間・岩間） 学校給食センター

ごはん・牛乳・栗と鶏肉の甘辛揚げ・チンゲンサイとじゃこのおかかあえ・きのここん汁・みかん



### (公財)茨城県学校給食会理事長賞

#### つくば市立 豊里中学校

ごはん・納豆・牛乳・鮭のみそマヨネーズ焼き・ほうれん草とかんひょうのごまあえ・ぬっぺ汁



### (公財)茨城県学校給食会理事長賞

#### 茨城県立 水戸聾学校

ごはん・牛乳・鱈のゆず味噌オイル焼き・シャキシャキさつま芋餅・栗入り実だくさん汁・梨のヨーグルト和え



米飯給食献立コンテスト受賞者



調理の様子

## 平成29年度 学校給食文部科学大臣表彰を受賞して



日立市立宮田小学校 校長 及川 謙治

本校は、日立市の中心部に位置し、東に太平洋、西に神峰山という自然に抱かれ、市民の憩いの場でもあります「かみね公園」にも隣接しています。給食は、宮田学校給食共同調理場から、栄養面はもちろん、児童たちの食欲を高める工夫された給食が配食されています。また、望ましい食習慣の形成のため、栄養教諭や食育担当教諭が中心となり、全職員で、家庭や地域と連携を図りながら、食に関する指導の充実に努めてまいりました。その取り組みの一部を紹介させていただきます。

### 【給食の時間】

計画的に栄養教諭が、教室をまわり指導します。児童たちは、食材の産地や工夫された献立の内容など、普段聞くことができない食の情報を得られ、より楽しく会食することができます。また、発展的な思考も生まれ、各教科での学習に発展していくこともあります。

### 【栄養教諭と担任による食育の授業】

学級活動など年間指導計画のもと、1年生から、発達段階に応じた学習活動を展開しています。児童たちの興味関心を高め、食に対する知的好奇心が芽生えるときでもあります。時には、野菜など調理の素材を使うこともあります。栄養教諭の専門性と担任教諭の個に応じた指導により、より効果的な学習となっています。



### 【スローガンを決めよう】

全校児童の取り組みとして、年間の食育スローガンを決めます。テーマは、学年別に設定され、まず個人で考えます。1、2年生は「朝ごはん」をテーマに家庭に持ち帰り家族と考えます。個人で考えたスローガンについて、各学級で話し合います。このとき、児童たちは食の大切さを自分の言葉で表現します。



### 【食育フェスティバル】

給食委員会の児童が、給食や食育についてのクイズや体験コーナーを設置した「給食フェスティバル」を開催します。児童の視点から、給食や食についての意識づけもあり、児童間で伝え合う場にもなっています。



### 【講師を招いての実践活動】

環境についての学習を進めている5年生では、環境とエネルギーとの関連から、エコクッキングを体験しています。環境学習を発展させ、地球にやさしい調理法など、これまでの日常生活にはない実践に目が輝きます。また、2年生では、ミルク教室を行い毎日給食で飲んでいる牛乳のすばらしさや用途に触れることができました。



## 平成 29 年度 学校給食文部科学大臣表彰を受賞して



大洗町立南中学校 校長 加茂川 くるみ

大洗町は、平成 28 年度に南中学校区の 2 つの小学校が統合し、町全体で小学校 2 校・中学校 2 校となった。それぞれの中学校区に配置された栄養教諭 2 名と大洗町教育委員会を含めた 3 名の町栄養士会で連携を取り合いながら、町全体で食に関する指導を積極的に行っている。特に本校は新設された南小学校と同一敷地内にあり、小中連携をさらに積極的に推進し様々な面から食に関する指導を展開してきた。このような取組が評価され「平成 29 年度 学校給食文部科学大臣表彰」を受賞することができた。大洗町としての取組も含めて本校の取組の一端を紹介したい。

### 1 大洗町栄養士会の取組

栄養士会では、小・中学校の 9 年間を見通した食に関する指導計画を作成している。この計画を基にそれぞれの栄養教諭が中心となり、食に関する指導を展開したり学校給食を工夫したりしている。また、町統一で給食だよりを作成し、地場産物を取り入れた献立を作成したり、食育の日はもちろん、かみかみ DAY (毎月 8 がつく日) や大洗町の日給食など特別な日を設けたりして、魅力ある献立を工夫している。

### 2 本校の取組

「食に興味・関心をもち好き嫌いなく食べる生徒の育成を目指す」というテーマのもと栄養教諭と養護教諭、さらに小学校の養護教諭が連携し食の指導を進めている。

#### (1) 給食の時間を活用したグループ指導「ほっとスポットタイム」の実施

栄養教諭と養護教諭が全生徒と計画的に一緒に会食し、朝食のポイントや成長期に必要な栄養やその摂取量、歯の磨き方など栄養教育と健康教育を丁寧に指導している。



#### (2) 栄養教諭による小・中学校での栄養指導及び調理実習における TT 指導

小・中全学級の担任と食に関する授業を実施している。また、調理実習には必ず TT として加わり、栄養教諭の専門性を生かした指導をしている。地元の料理の良さを知るなど料理に対する関心を高め、料理コンテストやかむかむレシピなどに小学 6 年生を含めた中学 1、2 年生全員が応募し、バランスのよい献立や料理を考えることができている。

#### (3) 給食を楽しむための環境整備

ランチルームや多目的室を活用し、一緒に食べる学年の組み合わせや会場を変えるなど楽しく給食を食べる工夫をしている。また、食に関する関心を高めるための指導資料を計画的に掲示している。また、委員会活動(サークル活動)での取組として、生徒の自主的な計画によるセレクト給食やありがとう給食、卒業記念給食を実施している。不定期ではあるが屋外での給食なども企画している。



### 3 成果として

それぞれの取組によって生徒は、食を楽しみ、食に関する知識を高め、食を通して自分の健康を考えるようになった。

また料理に対する関心が高まり、バランスのよい献立を自分で考えられるようになった。小学校からの継続した指導によって自分の好き嫌いを減らすなど、生徒自身の食生活改善につながっている。



## 茨城の漁業と自慢の水産物

茨城県農林水産部漁政課

技佐 中村 丈夫

茨城県は寒流と暖流が交錯する豊かな海や霞ヶ浦北浦、涸沼、川筋の長い利根川、那珂川、久慈川など、魚介類を育む良好な環境に恵まれた全国有数の水産県です。

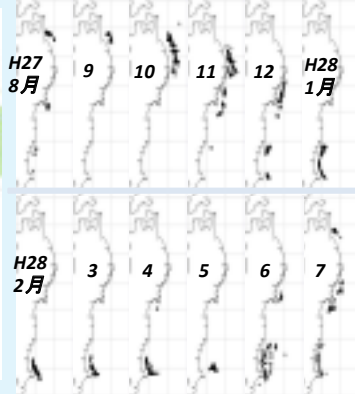
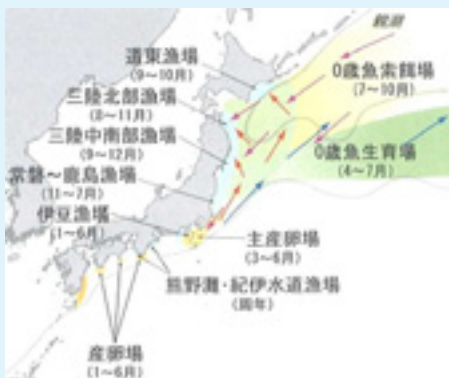
主にまき網で漁獲されるサバ類やマイワシは共に伊豆～北海道沖を大回遊しますが、魚群は長期にわたり本県沖に滞留しており、好適環境があることが分かります。

また、沖合はヒラメ、ヤリイカ、アンコウ、タコ類などの良好な生息・産卵場となる陸棚と呼ばれる200m以浅の海域が広がり、底びき網や蛸壺、刺網などの漁業が盛んに行われています。

茨城の水産業の全国順位(H28)

区分	生産量(トン)	全国順位	全国シェア
海面漁獲量	244,400	3位	7.6%
内水面漁獲量	1,878	4位	6.7%
水産加工生産量	196,346	4位	6.5%
魚種別	生産量(トン)	全国順位	全国シェア
サバ類	138,751	1位	27.6%
マイワシ	90,608	1位	24.0%
エビ類(内水面)	242	1位	67.2%
天然ウナギ	17	1位	23.9%
養殖コイ	1,057	1位	33.8%
天然アユ	378	2位	15.8%
シラウオ(内水面)	160	2位	27.4%
ハゼ類	17	2位	10.6%
シジミ	495	4位	5.2%
ワカサギ	177	4位	15.0%
ヒラメ	446	5位	6.3%

出典：漁業・養殖業生産統計、水産加工統計調査、水産油脂統計年報

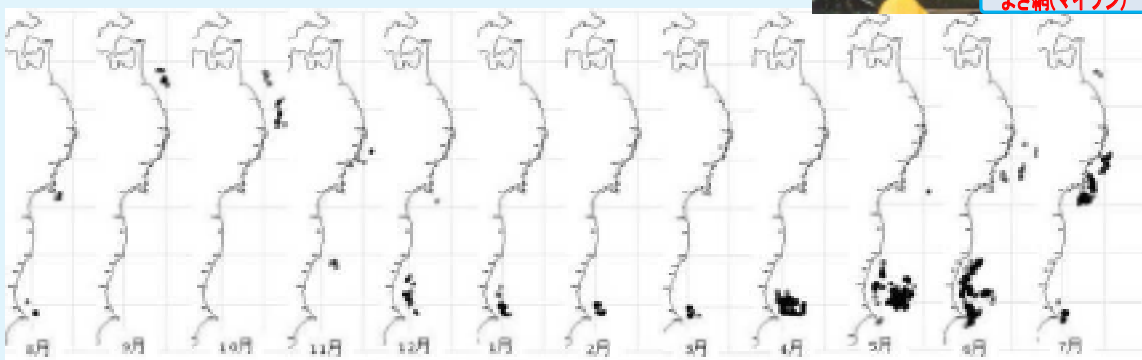


まき網(サバ類)



まき網(マイワシ)

マサバの回遊とまき網漁場の位置(H27.8月～H28.7月)



マイワシのまき網漁場の位置(H27.8月～H28.7月)



底びき網(アナゴ、アイナメ等)



蛸壺(マダコ)



底びき網(ヤリイカ)

大洗以北の磯の藻場ではアワビ、ウニなどが育ち、南部の広大な砂浜域はハマグリやホッキガイの漁場に、沿岸全域はコウナゴ、シラス、サヨリ、タイ等の漁場になります。このように沿岸～沖合、表層～海底までを漁場として立体的に利用し、全国有数の地位を築いているのです。

漁業は不安定な資源や漁場を予測し、効率的、持続的に利用することが重要です。特に資源の持続的利用の重要な取り組みとして、種苗を放流し天然で育てて漁獲する栽培漁業、資源が枯渇しないよう漁獲サイズや量、操業場所等を制限する資源管理があります。

県では平成7年に鹿嶋市に栽培漁業センターを開所し、ヒラメ、アワビ等の種苗生産、放流を行っています。ヒラメは10cmの稚魚を放流し翌年以降30cm以上のものを、アワビは3.5cmの稚貝を放流し3年後以降11cm以上に育ったものを漁獲します。特にアワビは漁獲物に占める放流貝の割合が約5割と高く、栽培漁業なしでは採鮑（アワビ漁業）は成立しないと言っても過言ではありません。

ヒラメは30cm未満魚を獲らない・売らない・食べない運動を全漁業者が実践し資源管理に取り組んでいます。この様な取り組みや、県庁所在地のヒラメ消費量が全国一だったこと、県民公募でなじみのある魚として支持されたことから平成7年6月1日に「県のさかな」に選定され、シンボルマークもできました。同時に「旬のさかな」として、春：鹿島灘はまぐり、夏：カツオ、秋：ヒラメ、冬：アンコウ、「淡水のさかな」としてワカサギが選定されました。

内水面でもワカサギ、シラウオ、酒沼シジミ、光圀公も好んだとされる那珂川のサケなど、茨城にはアンコウ以外にも自慢の水産物が豊富にあります。皆様、地魚をもっと知り※、魚食力を身につけて茨城の良さを満喫しようではありませんか。

#### ※地魚関連情報

- ・いばらきの地魚取扱店 <http://www.ieg.jf-net.ne.jp/jizakana/>
- ・茨城県のプライドフィッシュ <http://www.pride-fish.jp/JPF/pref/index.php?pk=1419210537>
- ・いばらきの地魚おいしく食べ ciao ! <http://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/suishi/kanri/recipe/recipe-top.html>
- ・茨城産重要魚種の生態と資源 <http://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/suishi/teichaku/juuyogyoshu-seitai-shigen.html>
- ・いばらき魚顔帳（湖と河川の魚たち） <http://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/naisuishi/gyoganchou/index.html>
- ・霞ヶ浦北浦水産振興協議会（湖の幸ご紹介） <http://www.kasumikita-sinkou.jp/sachi/index.html>
- ・茨城を食べよう（魚，旬） <http://www.ibaraki-shokusai.net/brand/?fish> <http://ibaraki-syokusai.net/season/fish/>



## つくばすこやか給食センター豊里紹介

### 徹底した衛生管理、環境に配慮した施設で おいしい給食を調理



つくばすこやか給食センター豊里は、施設の老朽化やTX沿線開発等による児童・生徒の増加に対応するため平成26年4月に供用開始した給食センターです。4年目を迎えた今年度は、市内の幼稚園及び小・中学校等22施設に、3献立約9,400食を提供しています。

当センターは、HACCPの考え方や新学校給食衛生管理基準に基づいた確実な衛生管理体制や効率的な調理環境、環境負荷を軽減する設備となっています。ドライシステムの調理室は、床を汚染区域、非汚染区域等のゾーニングにより色分けをしています。エプロンや履物、食材を入れるカゴ類も床の色に応じて視覚的にもわかりやすく使い分けをして、衛生管理と効率的な作業を両立しています。また、調理過程での生ゴミや食べ残し残渣を微生物による発酵によって分解処理される設備や、太陽光発電や太陽熱温水を利用するシステムを備えた環境にやさしい施設となっています。

食物アレルギーについては、市の「食物アレルギー対応マニュアル」に沿って、医師の診断に基づいた対応を行っています。独立したアレルギー調理室で除去食（乳と卵）を調理し、1人分ずつ専用容器に入れて各学校に配送しています。誤食や誤配送を防止するために、個人ごとの提供確認表を専用容器と一緒に運搬し、担当調理員、配送運転手、受配校配膳員、教職員が提供される除去食の内容確認を行い、食物アレルギーをもつ子どもたちに確実に安全な給食が提供されるように努めています。

献立については、地域の関係機関と協力して、新鮮な地場産物を活用したメニューやつくばの豊かな自然をPRする福来みかんラーメンやジオパークメニュー、食物アレルギー対応メニュー等の提供に取り組んでいます。大規模な施設ですが、子どもたちには真心をこめた給食を提供したいと考え、料理に合わせて昆布や煮干し、かつお節から出汁をとったり、小麦粉とバターからホワイトルウを手作りしたりしています。手づくりのメニューや調理方法を取り入れ、健康的でやさしい味付けを心がけています。

施設見学にみえる保護者の方からも「家庭よりも手間ひまをかけて作られているので感心した」「子どもたちの健康についてとてもよく考えられているので安心できた」などの感想をいただくことも多く、励みになっています。

今後も衛生管理を徹底し、調理・配送業務の民間委託事業者と連携しながら安全・安心で栄養満点なおいしい給食を提供してまいります。



昆布、煮干し、鰹節からの出汁とり



調理風景





## 地域の特色ある献立

## 給食でパラオ料理

— 2020年東京五輪・パラリンピックの事前キャンプ地 常陸大宮市の給食 —



常陸大宮市とパラオ共和国は、歴史的なつながりをきっかけとして多くの交流をしてきました。

東京2020年五輪・パラリンピック競技大会のホストタウン交流計画の一環として市内小中学校の児童・生徒にパラオ共和国の家庭料理をアレンジしたパラオ共和国の給食を提供をしました。

第1回の献立は「ごはん 牛乳 パラオコロッケ 南瓜のココナッツミルク煮 トマトと菜っ葉のスープ」。

第2回の献立は「ごはん 牛乳 白身魚フライ 野菜ソテー かぼちゃのスープ パインアップル」です。

第1回は、常陸大宮市立第二中学校、第2回は常陸大宮市立御前山小学校においてパラオの研修生が児童・生徒と一緒に給食を味わい交流を深めました。

## ☆パラオ共和国のコロッケ



## &lt;材料&gt; 1人分

A	小麦粉	10g
	卵	50g
	かにかまぼこ	20g
	万能ねぎ	3g
	こしょう	0.02g
	マヨネーズ	8g
	しょうゆ	5g

## &lt;作り方&gt;

- ① Aを混ぜる。
- ② 天板にオープンシートをしき、①を流す。
- ③ スチームコンベクションで焼く。
- ④ 人数分にカットする。

パラオ共和国のコロッケは、日本の卵焼きのような料理です。マヨネーズとしょうゆをかけていただきます。

## ☆白身魚のフライ



## &lt;材料&gt; 1人分

	メルルーサ切り身	50g
	塩	0.1g
	こしょう	0.02g
A	小麦粉	10g
	卵	3g
	カレー粉	0.02g
	揚げ油	
B	レモン汁	2.2g
	万能ねぎ	0.35g
	しょうゆ	1.65g
	砂糖	0.7g
	みりん	0.65g



## &lt;作り方&gt;

- ① メルルーサに塩・こしょうで下味をつける。
- ② Aと水で衣をつくる。
- ③ Bと水を加熱して、タレをつくる。
- ④ ①に②をつけて、油で揚げる。
- ⑤ ④に③をかける。

本来の料理は、揚げたての天ぷらの表面を溶き卵(生)でコーティングしますが、給食用にアレンジしました。



## 食育支援に関する事業

学校給食会では、食育支援に関する事業のひとつとして、学校給食実施学校、学校給食共同調理場、市町村教育委員会等の施設に、食育指導資料等の無償貸与を行っています。

貸出対象となる教材等は、原則として学校給食会がホームページに公開しているもの（ビデオ、DVD、紙芝居、書籍、レプリカ、食器等）で、貸与期間は原則2週間です。

教材等の借用を希望する場合は、事前に本会へ貸出状況を確認のうえ、食育教材等借用申込書又は検査機材貸与申請書をFAX又は郵送等により学校給食会へ申送ください。申込は原則として3ヶ月前からです。

### 今年度（4月～12月）中に貸出しが多かった教材をお知らせします。

#### 紙芝居

- 「きこえたね!いただきます」
- 「ゆっくりよくかみおおかみくん」
- 「あさごはんでもりもりげんき」

#### 書籍

- 「食育早わかり図鑑」

#### 検査機材等

- ・ATP 拭取り検査セット

#### 食育教材等

- ・簡単手ばかり栄養法フードモデル
- ・かみかみセンサー
- ・そのまんまお弁当料理カード



### 「貸出教材を使用した食育授業」

## 「牛乳はどこからくるの」を活用した給食集会

つくば市立桜学園栄小学校 教諭 畠山 桃子



本校は毎年9月に給食委員会主催の給食集会を実施しています。給食集会では、全校児童を対象に、食事の重要性や食事の喜び、楽しさを理解することを目的とした劇やクイズなどを企画しています。

本校は、食べることは好きでも、食に関する関心が低い児童が多く、野菜類や牛乳の残量が目立ち、偏食の児童が増加しています。そこで、今年度は特に牛乳の残量を減らすことを目指して、茨城県学校給食会から牛の着ぐるみと牛のお面などをお借りして、牛乳に関する劇を行いました。劇のシナリオや配役は、給食委員会の児童が主体的に話し合って決め、みんなで協力し意見を出し合いながら練習しました。給食で飲んでいる牛乳は、牛の赤ちゃんが飲んでいるお乳を分けてもらっていることや、牛乳にはカルシウムがたっぷり含まれていて、育ち盛りの小学生の成長には欠かせないことを劇を通して伝えました。「牛乳をのモ～う!」と牛の着ぐるみを着た児童がお願いすると、全校児童からどっと笑いがあふれました。その他にも食べ物に含まれている栄養分や食べ物の由来に関するクイズを通して、食べ物を大切にし、正しい知識や情報を身に付けることができました。また、給食の正しい後片付けの仕方についても全校児童に知らせて、食生活のマナーについてみんなで考えることができました。

その結果、野菜類や牛乳の残量がわずかながらも減ってきました。今後も、給食を残さず食べることの重要性を楽しく学ぶことができる集会を児童と共に企画していこうと思います。



給食会事業報告

## 学校給食用製品開発委員会

学校給食用製品開発委員会は、県内農畜水産物を使用した製品開発を行なうとともに良質で安全・安心な学校給食への利用促進を図ることを趣旨とし、13名の選定委員により第2回学校給食用製品開発委員会を12月11日(月)に開催しました。



## 平成29年度第2回学校給食用製品開発委員会を終えて

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

副主査 曾澤 千恵子

今回の委員会では、メーカーから提示された75品の物資を、味、栄養価、安全性、使用の利便性などの観点から評価し、47品の物資を選定しました。さらに、生産高全国1位の白菜を使用した「白菜キムチ」と大豆を使用した「冷凍カット油揚げ」の2品を県産品を使用した製品として開発しました。

「白菜キムチ」は殺菌処理してありますので、安心して使用することができます。また「冷凍カット油揚げ」は油切りしてありますので、そのまま使用することができます。

安全で安心な学校給食用物資と開発製品を、給食の献立に取り入れ、食育のいろいろな場面に役立てていただきたいと思います。

## 茨城県産大豆使用カット油揚げ



メーカー	山一食品
規格	500g

県産大豆(里のほほえみ、タチナガハ)を使用。5mm×40mmカットの油揚げです。



## 茨城県産白菜使用白菜キムチ



メーカー	カセイ食品
規格	1kg

製造時期限定で、県産白菜を使用した加熱殺菌済の製品です。



## ◆ 調理講習会

茨城産農畜産物の普及を目的に、学校給食の食事内容の充実と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・学校栄養職員等の資質向上に資することを趣旨とし、調理講習会を開催しました。

## 第1回 平成29年10月4日5日



講師 キッチン晴人店主 永井 智一 氏

## 第2回 平成29年10月24日25日



講師 水戸プラザホテル四川飯店料理長 山本 邦彦 氏

## 調理講習会を受講して

高萩市立高萩中学校 栄養教諭 吉久保 美香

私が参加した第1回調理講習会では、茨城県産の食材の紹介とそのおいしさを生かした和風料理を教えていただきました。

特に印象深かったのは「柿白和え」です。調理前にレシピを拝見し、白和えなのにチーズが入っていることに驚きましたが、実際に食べてみると非常に相性がよく、新しい発見をすることができました。

この講習会を受講し、改めて、子供たちには様々な味や食材に触れてほしいと思いました。新しい料理を給食に取り入れることは難しい面やプレッシャーもありますが、試行錯誤しながらも、子供たちにおいしい給食を届けていけるよう努めていきたいです。

## 本会取扱い物資のご案内

【サンプル、物資内訳表等ご希望の方は、  
本会にお気軽にお問い合わせください。】

### 県産原料使用商品

#### 県産冷凍ヤーコン干切り／ いちょう切り



メーカー せき 規格 1kg

加熱して汁の具や炒め物などにお使い下さい。

#### 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

1粒約9g。ローズポークと国産玉ねぎを使用した肉団子です。

#### 茨城県産・和梨 (角切り)



メーカー 天狗缶詰 規格 1号缶(固形1,750g)

固形1,750g。茨城県産「新高」をカットしました。

### 上半期分物資検討会選定品

#### サンビ 湘南ゴールドゼリー



メーカー 名給 規格 40g

湘南ゴールドを使用したゼリーです。解凍してお召し上がり下さい。

#### 県産イナダのかわり揚



メーカー オース 規格 40g・50g

梅と魚醤で味付。あと味さっぱりなご飯にあう唐揚げです。

#### ねじりこんにゃく生芋入



メーカー 寿マナック 規格 100本入/200本入

糸こんにゃくをスティック状に半結着。味しみがよく、食感が良いこんにゃくです。

### 平成29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	加藤 正子	ひたちなか市立佐野中学校 栄養教諭
川原井勝雄	水戸市立常澄中学校 校長	堺 仁美	茨城県PTA連絡協議会 女性NW副委員長
阿部 美佳	茨城町立大戸小学校 教諭	宮田 雅巳	公益財団法人茨城県学校給食会 事務局長
小松崎慎治	笠間市岩間学校給食センター 所長	重藤恵利子	公益財団法人茨城県学校給食会 管理栄養士

### 編集後記

表紙の写真は、笠間市立友部小学校3年生の「栗収穫体験」の様子と市内小中学校で実施した「栗生産者等の招待給食」の様子です。収穫したての栗は、給食室で茹でてもらいその日のうちに「茹で栗」として食べました。栗の皮に悪戦苦闘しながら、甘い栗を味わった給食だったそうです。また、後日の「かさまの日」には、栗ごはんの献立で生産者と一緒に会食をしながら交流を深めました。貴重な写真をお寄せいただきましてありがとうございました。

今回の発行にあたり、快くご寄稿くださいました皆様に感謝申し上げます。