

# 給食いばらき

第 58 号

令和元年 10 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)



下妻市立下妻小学校（令和元年 9 月 27 日の給食）

今日の給食は、**国体メニュー**です。  
「茨城豚丼、チンゲン菜の卵とじ汁、牛乳、おもて梨ゼリー」

茨城県は、全国第二位の梨生産地。江戸時代から梨栽培の歴史があり、日本で最古の梨産地のひとつです。

※下妻甘熟梨…単に樹上で完熟させただけではなく、更に一級品を選定し、その中から厳選した少数の梨を管理し、食べごろを見極め収穫した「甘熟」状態の「幻の梨」。



## 目 次

すべては子どもたちの未来のために……………	2
「本県の学校給食について」……………	3
令和元年度つくろう料理コンテスト……………	4
令和元年度つくろう料理コンテスト入賞者……………	5
「茨城の農林水産物と茨城をたべよう運動について」……………	6
JA 全農いばらきの給食会との取り組み……………	7
学校栄養士協議会の今年度の取り組み……………	8
令和元年度新規採用栄養教諭紹介……………	9
令和元年度親子料理教室……………	10
令和元年度学校給食会取り扱い物資のご案内……………	11
茨城県学校給食会事務局組織図等……………	12

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

◎閲覧をお願いします。本誌は、給食会ホームページに掲載しています。

# すべては子どもたちの未来のために



(公財) 茨城県学校給食会 評議員

水戸市立笠原中学校長 久保 智佳子

茨城県学校給食会の評議員として2年目、学校長として3年目を迎えました。昨年度までは小学校勤務で自校給食をいただき、今年度から水戸市の共同調理場からの給食をおいしくいただいています。今回、評議員として、また、学校長としての立場で令和の時代を迎え、あらためて学校給食について考えてみました。

## 1 学校給食の意義

平成21年に改正された学校給食法に、その目的として「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するもの」「学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。」とあり、学校給食には栄養面だけでなく、教育的役割も期待されています。その中の食育について、食育基本法の中では、『食育は生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるもの』『様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実現することができる人間を育てること』と位置づけています。学校給食がいかに、児童生徒の教育に欠かせないものであるかが分かります。

## 2 評議員として

さて、上記のように、児童生徒にとって重要なものである学校給食ですが、評議員として出席した会議の中で、現代的な課題があることがわかりました。昨今の人手不足や児童生徒数の減少に伴い、学校給食の存続が危ぶまれているというのです。消費税増税も重なり、様々な面から、今一度学校給食の在り方を、PTAの皆様とも考えていかねばならない時期に来ていると感じました。

## 3 現場の校長として

また、安心安全であるべき給食でも、アレルギー対応等の課題があります。本校でも、誰もが分かるように、当日の給食で対応が必要な生徒に対する指示を確認するシステムを確立しています。指示内容は保護者と共有しながら作っています。そして、これからますます重要度が増す食育の取組についても、栄養教諭のいない本校では、小学校の栄養教諭や水戸市の共同調理場などと連携しながら進めているところです。



給食配膳時刻をアラームで知らせる時計



指示書入れ

【記載内容】

本日の除去カードは全員分ありますか？  
アラームはセットしましたか？  
日課変更はありませんか？

## 4 最後に

以上、私自身も小学校入学以来お世話になっている学校給食ですが、安全でおいしい給食を児童生徒たちに届けるために、学校給食会や調理場、教育委員会、管理職、栄養教諭や栄養職員、そして学校給食調理員等がそれぞれの立場で責任をもって役割を果たしていくことが重要であることを改めて考えさせられました。すべては子どもたちの未来のために。

## 「本県の学校給食について」

### 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

本県の公立小・中学校における学校給食の実施率は100%であり、平成30年度の国の調査では、公立の小・中学校ともに100%実施の都道府県は、全国でわずか8県ほどです。

また、県内の栄養教諭の総数は、今年度の新規採用栄養教諭8名を加え、160名となりました。栄養教諭は、平成17年の栄養教諭制度創設を受け、本県でも平成18年度から配置を促進していますが、法律により配置基準が決められています。栄養教諭の主な職務内容は、学校給食の管理（栄養管理と衛生管理）と食に関する指導です。

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います。

学校給食を実施するにあたり重要なことは、大きく2つあります。1つ目は、「学校給食実施基準」や「学校給食衛生管理基準」に基づき、栄養面や衛生面に配慮された学校給食を提供することです。中でも、食中毒や異物混入などが発生しないように、栄養士や調理員の方々の細心の注意のもとに給食が作られ、児童生徒は毎日、安全・安心でおいしい給食を食べることができています。

2つ目は、「給食を生きた教材として活用し、学校における食に関する指導を展開すること」です。食に関する指導は、給食の時間を中核として、教科等や個別相談も含め学校の教育活動全体を通じて行います。そのためには、管理職のリーダーシップのもと、栄養教諭を中核とした組織体制の整備により、計画的・継続的な指導が必要となります。

さらに、家庭や地域との連携により、効果は高まるものです。

以上を踏まえ、学校給食の実施率が100%である本県だからこそ、今後も安全を最優先に考えた給食の提供と食に関する指導の一層の充実に努めてまいります。



<おいしい・楽しい給食の時間>



## 令和元年度「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、茨城をた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開催されました。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」をテーマに献立を募集し、応募総数8,020点の中から選ばれた25人が8月22日の第二次審査(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

#### 小学生の部

#### テーマ「家族で元気モリモリ！茨城朝ごはん」



笠間市立  
友部小学校  
6年 郡司 志保



今回、茨城県産の食材を使った朝食の献立を考えた時、とても驚いたのは、茨城県産の食材の多さです。私は献立に16品目使いました。また、家族が1日笑顔で元気に過ごせるように、栄養バランスにも気を付けました。1次審査を通過してからは、何回も家族に協力してもらい、練習しました。祖父母にも食べてもらおうと、笑顔でおいしい、と言ってくれました。本番前日は学校でも練習し、先生方にもアドバイスをもらいました。本番にも応援に来てもらったので、自分の最大の力を発揮できたように思います。これからも、地域の食材を生かして、みんなに喜んでもらえる料理を作っていきます。

#### 中学生の部

#### テーマ「優しさに包まれたい朝食」



下妻市立  
下妻中学校  
3年 小野里 夏海



私はこの「つくろう料理コンテスト」を通して、料理で人を笑顔にすることの楽しさを改めて実感しました。本番まで何回も練習し、家族だけではなく、たくさんの学校の先生方に食べていただきました。「おいしい。」とおっしゃっていただいたとき、料理には、特別な力があると学ぶことができました。

また、茨城県産の野菜を知ることができ、地産地消を意識するようになりました。

これからも、料理を通してたくさんの人を笑顔にし、料理の楽しさを伝えていきたいです。

#### 高校生の部

#### テーマ「大好き茨城 GOGO ごはんⅧ ～受験生応援！パワーUP 朝食～」



茨城県立  
並木中等教育学校  
6年 林 涼香



#### 「継続は力なり」

私は小学校5年生から8年間、このコンテストに出場してきました。最初は包丁の扱ってもままならず、スライサーなどの調理器具に頼ってばかりでしたが、年を追うごとに調理技術も向上し、調理を「楽しむ」ことができるようになりました。また、コンテストに出場するための練習だけでなく、普段の夕食作りにも参加するようになり、料理がより一層身近なものとなりました。

今年は最後の出場でしたが、これまでの8年間の集大成としての作品で最優秀賞を頂くことができ本当に嬉しかったです。これからも、このコンテストで学んだことを活かし、調理を楽しんでいきたいと思っています。とても楽しかったです。

## 令和元年度 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	笠間市立友部小学校	6	郡司 志保
	優秀賞	ひたちなか市立長堀小学校	6	袖山亜彩美
	優秀賞	土浦市立新治学園義務教育学校	6	萩原 愛珠
	優秀賞	牛久市立ひたち野うしく小学校	5	林 彩音
	優良賞	水戸市立千波小学校	5	内山 勇人
	優良賞	笠間市立友部小学校	5	片岡 日葵
	優良賞	ひたちなか市立長堀小学校	6	岩波 結香
	優良賞	那珂市立額田小学校	6	佐々木颯真
	優良賞	大洗町立南小学校	6	深作 悠人
	優良賞	日立市立宮田小学校	5	大西 心
中学生の部	最優秀賞	下妻市立下妻中学校	3	小野里夏海
	優秀賞	水戸市立見川中学校	3	江幡 爽花
	優秀賞	ひたちなか市立大島中学校	1	野澤 奨吾
	優秀賞	行方市立玉造中学校	3	藤岡 心優
	優良賞	城里町立常北中学校	3	永山 聖
	優良賞	笠間市立友部中学校	2	大関 凜
	優良賞	大洗町立第一中学校	1	西念 滉暁
	優良賞	石岡市立石岡中学校	2	西 優羽妃
優良賞	東洋大学附属牛久中学校	2	小田 心優	
高校生の部	最優秀賞	県立並木中等教育学校	6	林 涼香
	優秀賞	県立鉾田第二高等学校	2	山口 里奈
	優秀賞	県立土浦第一高等学校	1	松石 怜華
	優良賞	県立鉾田第一高等学校	3	栗山 晏奈
	優良賞	県立鉾田第二高等学校	3	平塚奈々子
	優良賞	土浦日本大学高等学校	1	伊藤龍之介



# 「茨城の農林水産物と茨城をたべよう運動について」

## 茨城県農林水産部農業政策課

本県の農業は、我が国の農業のなかでも重要な地位を占め、平成29年の農業産出額は4,967億円で全国第3位です。内訳は園芸（いも類、野菜、果実、花き）が52.9%、畜産が26.9%、米が17.5%であり、園芸部門の割合が高く、メロンやピーマンなど産出額上位の品目が多いことが特徴です。さらに、首都圏への重要な食料供給基地となっており、東京都中央卸売市場における本県産青果物の取扱金額のシェアは15年連続で日本一となっています。

また、本県沖合では、親潮と黒潮が交錯することから、寒暖両方の魚介類が漁獲される好漁場が形成されており、平成29年の海面漁業の漁獲量は、約29.5万tで全国第3位、また、内水面漁業の漁獲量は約2.6千tで全国第4位です。魚種別に見ると、まいわし、さば類、こい養殖、あゆ、えび類（内水面）、うなぎが全国第1位となっています。



このように本県は、豊富な食材を生み出す「食の宝庫」であり、それらの県産農林水産物を食べて応援しようという地産地消運動を推進しているのが、「茨城をたべよう運動推進協議会」です。平成24年11月に設立され、農林水産関係団体だけでなく、加工・流通事業者、食育関係者、消費者、行政等が参加し、県民が一丸となって、地産地消運動を推進しています。

設立時の会員は280団体でしたが、本年5月末現在では592団体まで活動が広がっており、県内の全小学5年生に対し、産出額全国1位～3位の本県農産物を紹介したクリアファイルの配布や、各種イベント等での地産地消PRを実施しています。

また、学校給食における地産地消を推進するため、地元の生産者を招いて実施する、地場産物を活用した特別メニューの提供等に要する経費の一部を支援する「茨城をたべよう学校給食支援事業」を実施しています。支援金額は1回につき上限1万円で、生産者に対する謝礼代や生産者に提供する給食代などが対象となります。今年度の申請も受け付け中です。

さらに、協議会の会員の皆様には、「茨城をたべようシンボルマーク」の自社製品への表示や、事務所・店舗でのフラッグの掲出などを通じて、本県農林水産物の認知度の向上に積極的に取り組んでいただいています。

「茨城をたべよう運動」を推進するにあたっては、県民の皆様のご支援が必要であり、今後とも、本県農林水産物の積極的な活用にご協力をお願いいたします。県といたしましても、県内の農林水産物を愛着を持って食べて応援していただけるように、地産地消にしっかりと取り組んでいきます。



# JA 全農いばらきの給食会との取り組み

全国農業協同組合連合会 茨城県本部  
畜産部畜産直販課

全農グループ経営理念のもと農畜産物の生産から販売まで手掛け、地域の皆様に喜ばれる安心・安全な商品の販売に心がけております。

私たち全農グループは、**生産者と消費者を  
安心で結ぶ懸け橋** になります。

私たちは「安心」を3つの視点で考えます。

- 営農と生活を支援し、元気な産地づくりに取り組みます。
- 安全で新鮮な国産農畜産物を消費者にお届けします。
- 地球の環境保全に積極的に取り組みます。

## 学校給食会との取組

JA 全農いばらきは、全農グループ経営理念の一環として、本県学校給食に地場農畜産物を活用した食材を学校給食会をとおして多くの学校にご使用いただいております。

畜産部畜産直販課としては、主に県産の牛、豚、鶏肉とそれを原料とした加工品（コロッケ、メンチカツ等）を学校給食会選定品、開発品としてご使用いただいております。原料に用いられる茨城県ブランド肉としてローズポーク、常陸牛を厳選された飼料・生産者・販売店まで指定する事により、安心安全な食肉として自信をもって提供いたしております。

また、農産物加工品等も手掛け、地産地消への取り組みとして学校給食製品開発選定委員会の委員等の皆様方の意見を取り入れ、今後もより良い製品開発に努めてまいります。

## 学校給食会での主な開発品・選定品

### 【肉加工品】

茨城県産豚パラパラミート、県産豚ロース生姜焼、ローズポークコロッケ、ローズポークと常陸牛のメンチカツ、つくば鶏のメンチカツ、ローズポーク肉団子、その他

### 【農産物加工品】

素材品：冷凍ヤーコン（岩間産他）、レンコン水煮（土浦産）、冷凍大豆（茨城県産）

調味料：常陸丸大豆醤油（県産大豆）

加工品：ごぼうサラダ（牛蒡：鉾田市産）

その他：納豆（県産大豆）、なめらか豆腐（県産大豆）、冷凍豆腐（県産大豆）



写真（左）：ローズポークと常陸牛のメンチカツ  
写真（右）：ローズポークコロッケ

茨城県銘柄牛と銘柄豚を合わせた味わい深い贅沢なメンチカツと、銘柄豚肉使用でシンプルに仕上げ、素朴な味わいのコロッケです。



写真：（左）県産パラパラミート  
写真：（右）県産豚肉小間（ばらばら小間）

県産豚肉をひき肉、小間肉にバラ凍結し、扱い易くした商品です。



## 学校栄養士協議会の今年度の取り組み

茨城県学校栄養士協議会 会長 樋口 教子



今年度より、茨城県学校栄養士協議会会長に就任させていただくことになりました。

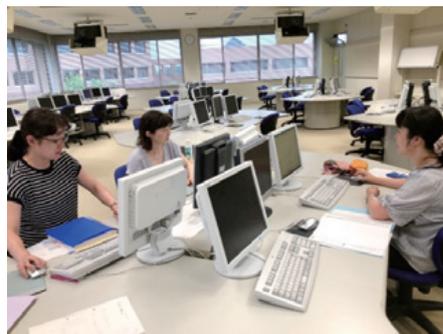
昨年度から研修会等の見直しを図っております。さらによりよい方向に進むことができるよう、検討を重ねて参りたいと思いますので、どうぞよろしくお願い致します。

本協議会としての取り組みですが、今年度は、研究集録のまとめの年になっております。県内7ブロックから多くの給食管理や食に関する指導の研究が寄稿されますので、様々な取り組みを参考に、会員が新たな研究に着手するきっかけにしたいと思っています。

また、給食会との共催で実施している調理技術向上研修会は、会員から要望があった「薬膳料理」を取り入れました。珍しい食材の調理法、その効用等、興味深い内容となっており、知識の向上にもつながり、児童生徒にも還元できるのではないかと思います。

さらに、2つの専門研究部も新体制で進んでおります。その概要をご紹介します。まず、食に関する指導研究部です。

課題である朝食内容の充実と休日も「早寝・早起き・朝ごはん」の実践のために、平成29年度から、茨城県立医療大学の山口忍先生のご指導のもと、朝食に関する研究を行っています。昨年度は、朝食レシピ集や指導資料を作成し、授業だけでなく、児童・生徒集会や学校保健委員会などで活用できるように県内の栄養教諭等に配付しました。本年度は、県内小学校15校、中学校10校、義務教育学校2校の小学5年生及び中学2年生の児童生徒約5,000人を対象に、6月と11月に、食生活実態調査を実施します。その結果を解析し、今後、研究発表や学会発表などを通して情報発信し、「早寝・早起き・朝ごはん」の推進と食に関する指導の充実のために活用していく予定です。



次に、栄養・衛生研究部です。

衛生管理についてATP拭き取り検査や食器洗浄残留物検査など様々な検査を通じて、数値化し、目に見える形で表せるように研究しています。そして、データに裏打ちされた事項を基にした効果的な指導を行い、調理従事者と共に安全安心な給食を作っていけたらと考えています。①洗剤等の用途（爪ブラシの洗浄、洗剤の希釈方法等）、②手袋の正しい使用方法、③床の洗浄、④食器の洗浄（洗浄水の温度、スポンジの種類等）以上4点の研究を進めていきます。



また、わたしたち栄養士にとって献立作成上の大きな課題の一つが適塩です。調理技術向上研修会の午後の研修では、適塩にするための工夫等についてグループ協議を行いました。さらに、給食会でも「学校給食用パン品質検討委員会」を立ち上げ、減塩パンの試作検討を重ねてくださっております。よりよい方向へ結びつけることができる一歩だと期待しております。

以上の取り組みを通して、将来を担う子どもたちのために、学校栄養士協議会会員が一丸となって頑張っておりますので、今後ともご指導・ご支援の程よろしくお願い致します。

# 令和元年度 新規採用栄養教諭紹介

今年度、栄養教諭として仕事を始められました8人の皆様を紹介をいたします。  
その熱い気持ちを箇条書きにさせていただきました。

- ① 栄養教諭として子ども達に伝えたいこと
- ② 私が子どもたちのころに食べた給食 No. 1



## 宇野 果歩

銚田市立旭中学校

- ① 食べることの楽しさ・大切さ  
・食べることは生きることであるということ  
・食べもの、食べものに関わる人への感謝の気持ち
- ② ココアときなこの2色揚げパン



## 遠藤 ちか乃

坂東市立神大実小学校

- ① 生きていくうえで「食べること」は欠かせないこと  
・茨城県の食の豊かさ
- ② ツナごはん ・しそぎょうざ  
・さんまのつみれ汁  
・めひかりの唐揚げ ・ポークビーンズ



## 沼田 夕佳里

銚田市立銚田南中学校

- ① 沢山の人たちの関わりによって食事ができることを知り、感謝の気持ちをもてること
- ② カレーライス ・ナポリタン



## 渡辺 朝美

茨城県立協和特別支援学校

- ① 正しい食生活を送ることが日々の健康や病気の予防に繋がるということ
- ② 鶏肉のレモン煮



## 遠藤 里奈

日立市立駒王中学校

- ① 「食文化」の素晴らしさ  
・学校給食を通じた「食事の力」
- ② 唐揚げ ・揚げパン



## 照沼 恵梨

日立市立坂本小学校

- ① 健康で成長していくためには「食」が大事であること  
・食べ物に関わる人や、作ってくれた人に感謝の気持ちをもってほしいということ
- ② なめし



## 須田 美咲

結城市立結城小学校

- ① おいしく楽しく食べられることは、幸せにつながるということ。  
・今までの自分が食べてきたものは、これからの自分をつくること。
- ② 揚げパン ・カレー



## 大津 智美

茨城県立水戸聾学校

- ① 生涯を健康に過ごすためにバランスのよい食事の大切さ  
・食べ物や生産者への感謝の気持ち  
・誰かと一緒に食べることの楽しさ
- ② 揚げパン ・うどん



例年開催の親子料理教室が今年度も令和元年8月4日（日）に開催いたしました。

今回は、野菜ソムリエの田野島万由子先生をお招きし、県産食材を数多く使用し、野菜をふんだんに使ったレシピで行いました。

県産小麦の夏野菜たっぷり肉まんは、生地作りから手作業で行い、また、県産ちりめんを使ったピーマンの炒めものも大変好評をいただきました。

試食後に、県産野菜生産量、野菜についての栄養価やおいしく食べられる調理方法などの講話もあり、参加者12組24名からは調理実習、講演を含め以下のようなご意見をいただきました。

- 野菜について改めて知ることができた。
- 家でも作ってみたい。
- 生地から作る肉まんが親子で作れてよかった。
- 講演が勉強になった。 など。



## 調理実習



## 講話



## 倉庫見学

## 本会取り扱い物資のご案内

県産原料使用商品、2学期重点商品の一部です。  
【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

#### だまこもち (茨城県産米使用)



メーカー 岩手阿部製粉 規格 約10g×40個入

茨城県産うるち米使用。

#### 茨城県産大豆のミンチ S



メーカー エヌ・ディー・シー 規格 1kg

茨城県産大豆使用。

#### 茨城県産レンコン水煮



メーカー 土浦農協 規格 500g

9月末～2月頃までの期間限定  
でのご案内となります。

### 令和元年度9月～12月重点商品ほか

#### 白身魚のカリカリフライ



メーカー ハートフーズ21 規格 約40g/約60g

粒状のじゃがいもの衣をつけて  
プリフライしています。

#### 茨城県産ピーマン入り餃子 ニラ・ニンニク抜き



メーカー 玉ちゃん餃子 規格 18g/25g

茨城県産のピーマンを具材にし  
た餃子です。

#### さつまいも天ぷら

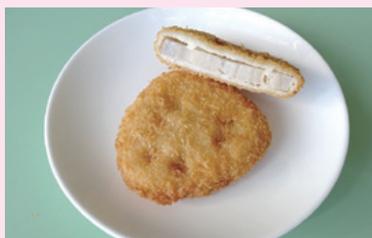


メーカー イゼ食品 規格 30-35g/40-45g

茨城県産紅あずまを使用してい  
ます。

### 下半期物資検討会選定品

#### 県産レンコンフライ



メーカー オーズ 規格 40g・50g

茨城県産レンコンをフライにし  
ました。

#### アル八国産鮭ボール Ca (玉葱入り)



メーカー 丸和油脂 規格 1kg

国内産鮭を骨まで丸ごと加工し  
ているためカルシウム豊富です。

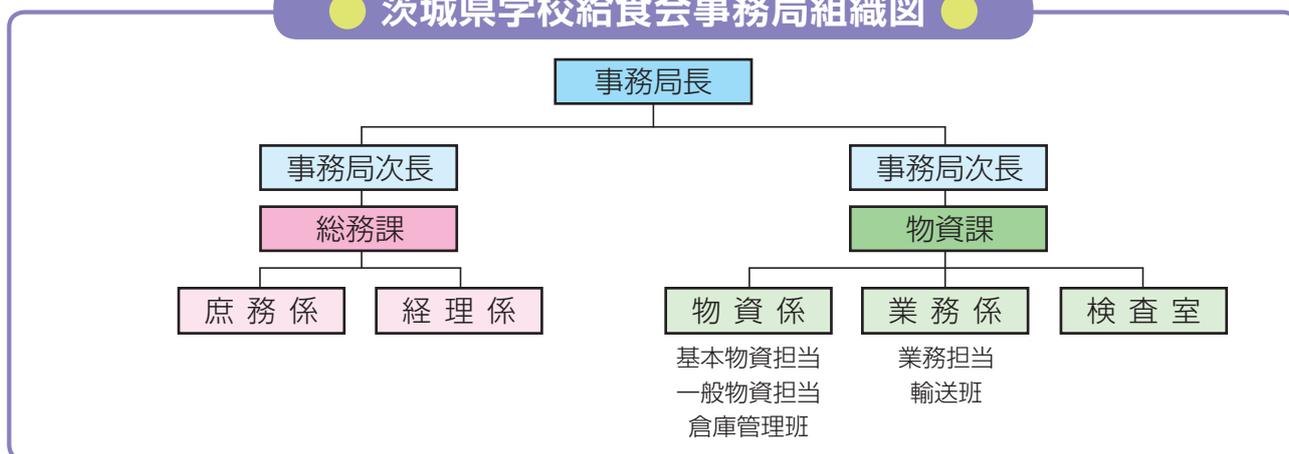
#### Fe パテ黒ごま



メーカー カセイ食品 規格 15g

鉄分を強化した黒ゴマのペース  
トです。

## 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
入江 三弥子	公益社団法人茨城県栄養士会 会長
小神野あや子	土浦市立神立小学校 栄養教諭
園部 隆	公益財団法人茨城県学校給食会 常務理事
手塚 浩志	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
仲野 健治	水戸市立酒門小学校 校長
矢口 和美	茨城町教育委員会 教育長
山崎 裕	公益財団法人茨城県学校給食会 理事長
山本 主税	茨城県PTA連絡協議会 会長

#### 監事

氏名	所属・職名
梶 智香	水戸市立吉沢小学校 栄養教諭
菊池 精一	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

### 評議員名簿

氏名	所属・職名
赤荻 利夫	筑西市教育委員会 教育長
荒川 敏明	日立市宮田学校給食共同調理場 場長
久保智佳子	水戸市立笠原中学校 校長
氣田 利正	前公益社団法人茨城県薬剤師会 専務理事
佐野由美子	茨城県PTA連絡協議会
直江 克也	茨城県学校保健会 事務局長
沼崎 俊明	土浦市立第一学校給食センター 所長
樋口 教子	水戸市立三の丸小学校 栄養教諭
益子 雄行	茨城県教育庁学校教育部保健体育課 課長

### 令和元年度広報編集委員会名簿

氏名	所属・職名	氏名	所属・職名
岡部 奈美	茨城県PTA連絡協議会 女性ネットワーク委員会 副委員長	手塚 浩志	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
笠倉 雅弘	結城市立学校給食センター 所長	宮田 雅巳	公益財団法人茨城県学校給食会 事務局長
加藤 正子	ひたちなか市立佐野中学校 栄養教諭	山口 清美	公益財団法人茨城県学校給食会 管理栄養士
田口 廣巳	水戸市立赤塚小学校 校長		

#### 編集後記

令和という新しい時代を迎え、本誌も初めての発行となります。

今年度栄養教諭も8名誕生し、本県では160名の栄養教諭となり、新たな学校給食への取り組みが期待される所です。本誌についても、令和の時代のニーズに即し、より充実させてまいりたいとおもいますので、皆様方からのご意見、ご希望などお寄せいただきますようよろしくお願いいたします。今回の発行につきましてご寄稿等いただきました方々に対し厚く御礼申し上げます。