



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

第62号

令和3年10月

# 給食いばらき



## おいしさをかみしめて“黙食”

9月緊急事態宣言による臨時休校明けの給食  
(桜川市立桃山学園)



お月見給食(9月21日)



いばらき県産デー給食(9月24日)

### もくじ

- 就任あいさつ ..... 2
- 「食に関する指導」の全体計画作成の取り組み ..... 3
- 学校給食研究推進校を受けての取組 ..... 4・5
- 新築施設紹介 ～土浦市立学校給食センター～ ..... 6・7
- 保護者としての学校給食への思い ..... 8
- 令和3年度新規採用栄養教諭紹介 ..... 9
- 給食会事業・取扱商品の紹介 ..... 10・11
- 給食会事務局組織図等 ..... 12

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 FAX 029-259-7721  
ホームページ <http://www.igk.jp> E-mail [ibaraki@igk.jp](mailto:ibaraki@igk.jp)

## 子どもたちに楽しくおいしい給食を



公益財団法人 茨城県学校給食会 理事長 小川 均

本年7月1日付けで理事長に就任いたしました。学校給食会は、学校給食の充実発展に積極的に携わると共に、学校等における食育の推進を支援することで児童生徒の心身の健全な発達に寄与することを目的としています。言い換えれば、児童生徒に楽しく、美味しい給食の時間を提供することをその目的としていることとなります。本県の学校給食は小中ともに全

国に先駆けて100%の実施率となり、そのほとんどが完全給食となっております。児童生徒に楽しく、美味しい給食を提供できる体制は整っている訳です。しかし、コロナ禍によって現在、学校では給食の時間も友達と向き合わず、食事中に会話をしない「黙食」が行われています。学校給食の目標の一つである「学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと」を実現するための楽しい給食の時間をもつことが黙食下では難しいことになっているようです。早くコロナ禍が収まり、従前の楽しい給食の時間が戻ってくることを願ってやみません。

さて、コロナ禍以外にも本県の学校給食は現在様々な課題に直面しています。中でも少子化による給食の供給数は年々減少し、基本物資の供給業者は平成の30年間で半数以下に減少してしまいました。令和2年度にも「不採算」を理由として米飯の大手委託加工業者が学校給食業界から撤退しました。今後も不採算、施設設備の不具合、後継者不足など様々な理由で学校給食から撤退・廃業する業者が出てくるのが容易に想定されますが、市町村の財政力や地域性に関わらず、学校給食を維持し、将来に渡って県内全域に学校給食基本物資を安定供給していくため、現在の学校給食供給体制の維持・充実に努めてまいりたいと考えております。

様々な課題はありますが、今後とも児童生徒に楽しく美味しい給食の時間を提供するために学校給食会として各事業の充実に努めながら安全・安心、楽しい学校給食をサポートしてまいります。微力ではありますが、本県給食の更なる発展充実のため職責を果たしてまいりたいと考えておりますので、引き続き皆様からのご指導とご支援をお願いします。



常務理事 皆川 浩行

7月1日付けで常務理事に就任いたしました。もとより微力ではございますが、安全安心な給食物資の安定供給と食育支援事業の推進に努力いたします所存でございますので、前任の園部常務理事同様よろしく願いいたします。

新型コロナウイルス感染症の収束が見通せない中、学校給食を取り巻く諸般の情勢には大変厳しいものがあります。本県の未来を担う子供たちの笑顔のために、さらなる学校給食の充実に尽力して参りますので、関係各位のご指導ご支援を改めてお願い申し上げます。

# 「食に関する指導」の全体計画作成の取り組み

## 茨城県学校栄養士協議会

本会は、茨城県内の学校給食に従事する栄養教諭、学校栄養職員、管理栄養士、栄養士を会員とする団体です。会員の資質向上と、学校給食の充実・発展を目的とし、学校給食に関する調査及び研究、研修会・研究発表会等の開催、会報・研究集録等の発行などを主な活動としております。

食に関する指導の全体計画（第1採択地区）

教科等	4月	5月	6月		
学校行事等	入学式	修学旅行	総体	夏休み	
推進体制	進行管理			委員会	
	計画策定			評価実施	
教科・道徳等 総合的な学習の時間	社会	【地理1年】世界と日本の姿 導入の活動 世界の国・日本の 都道府県クイズを作ろう 【歴史3年】二度の世界大戦と日本 2-1 大正デモクラシーと政党内 閣の成立 2-3 新しい文化と生活	【地理1年】世界のさまざまな地 域 1 世界各地の人々の生活と環境 【歴史2年】近世の日本 1-3 ヨーロッパ世界の拡大 2-4 領国下の対外関係 3-1 農業や諸産業の発展	【地理2年】日本のさまざまな地 域 2-3 自然災害と防災・減災への 取り組み 【公民3年】①現代社会と私 たち 1-2 グローバル化 結び付きを 深める世界 【公民3年】もっと公民 新しい情 報技術で社会が変わる	【歴史1年 1-1 人類 1-2 古代 【公民3年 2-3 私た ち 2-2 伝統 造
	理科	生物の世界【1】身近な生物の観 察【1年】 化学変化と原子・分子【1】物質の 成り立ち【2年】	生物の世界【2】植物のなま【1 年】	生物の世界【3】動物のなま【1 年】 物質のすがた【1】いろいろな物 質【1年】 生命のつながり【1】生物の成長 とふえ方【3年】	生物の体 植物の体 年命のつ 性お遺伝
	技術・家庭	【技術2年】生物育成の技術の原 理・法則と仕組み	【家庭1年】食事の役割と中学生 の栄養の特徴 【家庭3年】幼理の生活と家族	【家庭1年】中学生に必要な栄養 を摂る食事～7月	
	保健体育		健康な生活と疾病の予防【1 年】～6月 健康と環境【3年】～7月		
	他教科等	Get Ready【英1年】 Bentos Are Interesting【英3年】	評価しながら開こう【国3年】～6 月 色香の基本・仕組み【美1年】 Leave Only Footprints【英2年】	オオカミを見る目【国1年】～7月 調べて分かったことを伝えよう 【国1年】～7月 絶滅の意味【国3年】～7月 恐返しの井戸を掘る【国3年】～7 月 論理的に読む【国3年】～7月 Taste of Culture【英2年】	1次関数【 あなたの！ Let's Enj 【英1年】
	道徳			「リクエスト食」を支える【3年】	
	総合的な 学習の時間	社会をみつめ、ともに生きる			
特別活動	学級活動			朝食と生活リズム【1年】	
	生徒会活動	給食についての放送 後片付けの点検	給食についての放送 後片付けの点検	給食について 後片付け 食育月間の取組	
	学校行事	健康診断、身体測定		食育月間	
	給食の 時間	楽しい給食時間にしよう 給食のきまりを守ろう 食事の環境を整えよう 給食を知ろう	季節の食べ物を知ろう	かむことの大切さについて知ろう	水分補給 暑さ！負 衛生に気を付けよう
学校給食の 関連事項	月目標	給食の準備や後片付けをきちん とやろう	食事のマナーを身に付けよう	よくかんで食べよう 衛生に気を付けよう	暑さ！負 衛生に気を 付けよう
	食文化の伝承	お花見	こどもの日、八十八夜		七夕、土 七夕献立
	行事食		こどもの日献立		七夕献立
	その他	入学進級お祝い献立		かみかみ献立	
	旬の食材	ます、しらす、あさり、さより、ほ たて、菜の花、たけのこ、セロリ、 キャベツ、かぶ、うど、ふき、わら び、グリーンピース、パプリカ、ブ ロッコリー、しらす、大根、しいた け、白菜、根三つ葉、いちご、甘 夏みかん、清美酒レモン	かつお、あじ、さず、ます、あさ り、しらす、グリーンピース、かぶ、 にんじん、根三つ葉、アスパラガ ス、そら豆、パプリカ、ブロッコ リー、カリフラワー、大根、じゃが いも、しいたけ、緑茶、白菜、メロ ン、小玉すいか、グレープフル ーツ、いちご	あじ、さず、あゆ、かつお、いわ り、まぐろ、あさり、しらす、すず き、トマト、そら豆、アスパラガ ス、なす、さやえんどう、かぶ、 ピーマン、きゅうり、玉ねぎ、かぼ ち、グリーンピース、パプリカ、 ズッキーニ、じゃがいも、しいた け、とうもろこし、さくらんぼ、メロ ン、グレープフルーツ、すいか、 梅、びわ、ブルーベリー	あじ、うな ゆ、まぐろ さき、しい げん、トマ なす、きん ご、ピーマ ン、じゃが いも、メロ ン
地場産物	長ねぎ、トマト	長ねぎ、トマト	にんじん、キャベツ、長ねぎ、 きゅうり、トマト、ブロッコリー、カ リフラワー、とうもろこし、ピーマ ン	きゅうり、	
個別な相談指導	食物アレルギー・肥満・ 個別面談				
家庭・地域との連携	毎月、給食だより、ランチタイム(教職員用食育だより)発行、情報発信(自治体SNS)		食生活に関する調査	学校保健	

▲本会で作成した令和3～7年度用  
「食に関する指導」全体計画の一部  
(中学校 第1採択地区)

本会の活動の一つに「食に関する指導の全体計画作成」があります。これは学習指導要領の改訂のたびに行っているもので、昨年度は小学校、今年度は中学校の計画を作成いたしました。教科書採択地区ごとに担当者を定め、それぞれの地区で使用される教科書を全ページ確認する作業を行い、教科ごとに食に関する指導に関わる部分を抜き出して取りまとめを行なっています。

また、食に関する指導において中心的な役割を担う学校給食についても欄を設け、全体計画の中に位置づけています。

このように作成した全体計画は、全会員へ送付し、それぞれが各自の所属に合わせて手直しし使用します。本会会員の配属がない栄養教諭等未配置校においても、活用いただきたいと思いますので、ぜひそれぞれの市町村の栄養教諭等にお声かけください。

これからも、本会の活動が各学校の食に関する指導の一助となるよう、努力していきたいと考えております。各方面の関係者の方々のご指導、ご協力をいただければ幸いです。どうぞよろしくお願いいたします。

研究主題 ▶▶▶

生涯にわたって健やかに生きるための  
望ましい食習慣と食に関する実践力の習得を目指して  
～義務教育学校9年間の系統性を踏まえた食育の活動を通して～

つくば市立秀峰筑波義務教育学校

1 はじめに

本校は、平成30年度に2つの中学校と7つの小学校の統合により生まれた義務教育学校である。つくば市は、筑波山地域ジオパーク6市の一つであり、本校は筑波山を学区に擁する自然豊かな地域に位置している。3世代同居の家庭も多く、恵まれた環境にある。ところが、児童生徒は、朝食欠食や偏食、肥満などの食に関する課題が多くみられる。義務教育学校に通学する9年間は、望ましい生活習慣や食習慣が定着する極めて大切な時期であり、系統性を踏まえた9年間の学びの中に食育を組み込むことは、個々が健康に生涯を過ごすため、そして地域の発展のために必要不可欠なことであると考えられる。令和元年度・2年度茨城県教育委員会学校給食推進校の指定を機に、現在も義務教育学校9年間の食育のあり方についての研究と実践を進めているところである。

2 目標の設定

<食育の目標>

1～4年 前期	食事とすいみんで、元気なからだをつくろう ①「早ね・早おき・朝ごはん」に取り組もう ②好ききらいなく食べて、病気に負けない体をつくろう ③近くで作っている、食べ物のことを知ろう
5～7年 中期	生活習慣の質を高め、充実した学校生活を送ろう ①「早ね・早おき・朝ごはん」に取り組もう ②栄養のバランスを考えた、健康によい食事をしよう ③地域の歴史を知り、地域の食に関わる体験をしよう
8・9年 後期	自らの健康の保持増進のため、食をプロデュースしていこう ①「早ね・早おき・朝ごはん」で生活リズムを整え、生涯を健康に過ごすためのからだの基礎をつくろう ②健康的な体をつくるための栄養素がバランスよく満たされた食事の摂取を心がけよう ③地域の食文化を伝承、発展させていこう

- ① 早ね・早おき・朝ごはんの推進のための目標
- ② 教科と連携した偏食改善のための目標
- ③ 地域との連携による郷土愛や感謝の心の育みの目標

3 研究の実践

(1)「早ね・早おき・朝ごはん」の推進による、望ましい生活習慣の形成への取組

本校の健康教育目標を掲載したリーフレットを作成し、児童・生徒・保護者への啓発を図っている。また、生活習慣チェックシートで、それぞれの振り返りを行っている。「早ね・早おき・朝ごはん」をテーマとした特別活動・学校保健委員会・親子料理教室など、様々な場面で推進活動を行っている。

(2)教科と関連した食育授業・給食指導による、偏食改善への取組

<国語の発展として>

1年生では「サラダでげんき」の発展として、サラダに入っている材料の栄養バランスのよさについて学習した。休み時間には「食べ物かるた」で遊び、含まれる栄養素が違うこと、働きも異なることを学習した。給食では、単に「完食をめざす」ではなく、「三角食べをする。」「全部一口は食べる。」「半分は食べる。」など、自分に合った実現可能なめあてを考えることができていた。

<家庭科の発展として>

6年生「いためてつくろう朝食のおかず」の発展として「栄養がしっかりとれておいしいリクエスト献立を考えよう。」の授業を行った。5年生の家庭科で学習した五大栄養素や献立の立て方（主食・主菜・副菜の組み合わせ方）の復習もできた。グループで話し合い作成した献立は、5年生からの投票によって選出され、本校代表献立として給食センターへ提出し、実際の給食として提



【リーフレット】



【親子料理教室での実習と講話】

# 研究推進校の指定を受けての取組

供された。栄養バランスを考えた給食の献立作りを経験して、給食の食べ方に変化が現れた。「肉のお代わりにしたから、野菜もお代わりにします。」「サラダ、増やします。」などと言いながら給食を食べる子が増えた。

## <体育の発展として>

第7学年の保健体育科「食生活と健康」の発展として、体育祭や新人戦が行われる時期に、8年生で「運動と栄養～運動する人にはどんな食事がよいのだろう～」について学習した。運動効果を高める食事を考える際に、一食ごとに主食・主菜・副菜での栄養バランスを考えたり、間食でエネルギーや塩分の補給をしたり、1日単位で五大栄養素の過不足を意識したりと、運動効果を高められる1日分の献立を作成することができた。



【1年生国語の発展学習】



【8年生体育の発展学習】

## (3) 地域との連携による、郷土愛や感謝の心を育む取組（食の専門家の活用）

### <地域の食の専門家の活用例>

	内 容	ゲストティーチャー
1年生	「きゅうしょくってたのしいな」 ～きゅうしょくのひみつをしろう～	給食センター栄養士 調理員
2年生	「ふくれみかんについて知ろう」 ～ふくれみかんがり・皮むき体験～	つくば観光 コンベンション協会
3年生	「ふくれみかんを大へんしんさせよう！」 ～福来みかん陳皮を使って、アイスクリーム作りに挑戦！～	つくば観光 コンベンション協会
4年生	「地産地消を知ろう、ヤーコンってなんだろう」～給食に出るヤーコンを食べると、どんないいことがあるの？～	ヤーコン生産者
5年生	「ごはんを食べよう」～稲作体験～	米生産者
6年生	「生活習慣を見直そう」～早ね・早おき・朝ごはん～	学校医・学校薬剤師
7年生	「筑波山地域ジオパークとは？」 ～筑波山地域ジオパークを知ろう～	つくば市 ジオパーク推進室
8年生	「筑波山検定」 ～筑波山地域ジオコロッケはどれでしょう？～	つくば市 ジオパーク推進室
9年生	「ジオパークメニューをリクエストしよう」～これまでの学習をヒントに、ジオパークメニューを作ってみよう～	栄養教諭

### <地域の特産品の学習>

2年生と3年生で、筑波山が原産の特産品「福来（ふくれ）みかん」について学習した。2年生で福来みかん狩りを行い、摘み取ったみかんの皮むきを行った。皮は加工して福来みかん陳皮として給食の「福来らーめん」の調味料となった。3年生は、自分たちが作った福来みかん陳皮を使って、福来みかんアイスを作った。他学年においても、地域の専門家から話を聞く機会を得て、地元について学習した。

## <給食センターとの連携>

調理員さんに教室訪問を依頼したり、メニューのお知らせのお手紙をいただいたりした。



【1年生】調理員との交流



【3年生】福来みかん授業

## (4) 栄養教諭による給食時・朝の読書の時間の食育

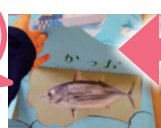
給食時に栄養教諭が学級を訪問して、栄養の話をした。現在は感染症予防の観点から朝の読書の時間に食育を実施している。



## (5) 掲示物等による食に関する情報の提供



さわって楽しめる掲示物が好評！



## 4 研究の成果と課題

朝食の摂取状況は改善の見られた学年が多かった。改善が見られなかった学年も、授業を行った直後は改善が見られたことから、系統性をもって現在も継続して取り組んでいる。また、偏食指導でも、授業の後は苦手なものも食べてみようという意識をもつことができる児童生徒が多く、完食する子の数が増えたり、残菜が減ったりといった効果が見られた。しかし、いずれも日数がたつにつれて徐々に意識の低下が見られた。継続して行う担任等の声かけと、家庭との連携の大切さを改めて感じさせられた。

現在、新型コロナウイルス感染症対策のため、食育の在り方が変わりつつある。本校でも給食中の指導ではなく、教科や領域を中心に進めたり、食育便りに、おうち時間に取り組める食の体験を紹介したりしている。今後は、新しい食育の在り方について研究を進めていきたいと考えている。

## 新築施設紹介 ～土浦市立学校給食センター～

### 心と体を支えるおいしい給食を 次世代を担う子どもたちに！



**土浦市は**、東に我が国第二の広さを誇る霞ヶ浦、西に万葉の世から名峰と謳われた筑波山を臨む、水と緑に囲まれた歴史と伝統のある茨城県南部の中核都市として発展してきました。市域は、平成 18 年 2 月、新治村との合併によって、面積 122.89 ㎢（霞ヶ浦を含む）、東西 14.4 km、南北 17.8 km となりました。東京から 60 km 圏内、茨城空港から約 20 km、成田国際空港から約 40 km、筑波研究学園都市に隣接することで、地理的条件にも恵まれています。

**土浦市立学校給食センターは**、これまで市内に 2ヶ所あった給食センターを施設の老朽化などの理由から統合し、新治庁舎跡地に施設のコンセプトに基づき新たに整備したもので、令和 2 年 9 月から給食の提供を開始しました。そして令和 3 年 1 月からは、食物アレルギー対応食として、乳及び卵の同時除去食の提供も行っています。

### 施設のコンセプト

- 「安全・安心」で望ましい食環境が提供できる施設
- 「食物アレルギー」の対応が可能な施設
- 「食育・地産地消」が推進できる施設
- 「効率的」に給食が提供できる施設



### 施設の概要

- |   |  |
|---|--|
| ● 敷地面積：6,883.68 ㎡   | ● 調理能力：4,000 食 × 3 献立<br>(最大 12,000 食/日) |
| ● 構造：鉄骨造 2 階建て  | ● 厨房環境：ドライ方式                             |
| ● 延床面積：1 階 3,674.55 ㎡<br>2 階 1,099.61 ㎡<br>附帯建築 126.98 ㎡<br>合計 4,901.14 ㎡ | ● 熱 源：電気・LP ガス                           |
|   | ● 運営方式：調理業務委託、輸送業務委託                     |
|   | ● 供用開始：令和 2 年 9 月                        |

現在、給食センターでは、小学校 15 校、中学校 7 校、義務教育学校 1 校、幼稚園 1 園に、衛生面や栄養バランスに配慮した内容豊かな給食（約 11,000 食）を提供しています。

献立は、市内を中学校区で 3 つに分けた 3 献立制をとっています。

今後も、食を通して次世代を担う子どもたちの心と体の成長を支える拠点施設となるよう、適切な管理と運営に努めて参ります。

## 1. 食育の拠点……「食育」が推進できる施設



研修室では、調理場内に設置されたカメラ映像により、見学スペースから見ることはできない調理場内の様子も見る事ができます。

給食センターから届く“出来上がった給食”ではなく、多くの人の手により“作られていく給食”の様子を体感することができます。

## 2. 衛生・環境対策……「安全・安心」で望ましい食環境が提供できる施設

エアシャワー・手洗い

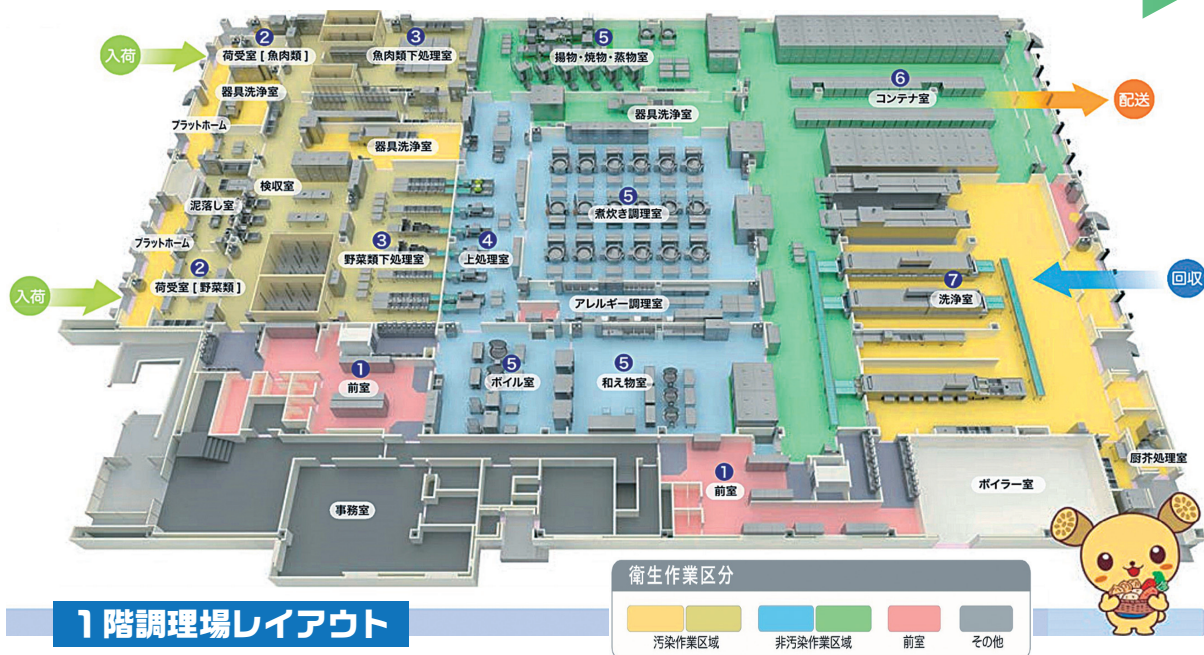


衛生管理・ドライシステム



学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った高い衛生水準を確保できる施設となっています。施設内はドライシステムを導入して作業区域を明確化し、食材の受渡しはパススルーカウンターやパススルー冷蔵庫を利用しています。

### 衛生区分を明確化、交差汚染を防止するワンウェイ動線を確立しています。



## 3. 食物アレルギー対策……「食物アレルギー」の対応が可能な施設

食物アレルギー対応給食



個別容器配付



アレルギー対応食調理室では、対象アレルギーを持ち込まず調理しています。提供には専用の弁当箱を使用し、安全性を最優先とし、給食センターから対象の児童生徒まで確実に届けます。



## 4. 地域の恵み・地場産物の活用……「地産地消」が推進できる施設

### 土浦市は、日本一のれんこんの産地です!



特に霞ヶ浦湖畔には「ハス田」が広がり、花が咲き乱れるさまは、ほかでは見ることのできない景色です。

れんこんは専用の皮むき機を活用して効率よく下処理を行っています。

ツェッペリンカレーは、子どもたちに人気のメニューです。れんこんをフライヤーで揚げたレンコンチップをトッピングします。



## 保護者として学校給食への思い

茨城県PTA連絡協議会女性ネットワーク委員(水戸市立内原小学校PTA副会長)

阿部 知美

次の日の登校の準備をする娘が、台所に貼ってある給食の献立表をチェックして「やったー!明日はわかめご飯だ!」「明日は嫌いなヨーグルトが出るのかぁ」と一喜一憂している姿が我が家の日常風景です。匂いに敏感で、三姉妹の中で一番好き嫌いが多い次女にとって、給食チェックは重要なようです。入学前の一番の心配事は、給食に“納豆”が出ることでした。家では納豆が出てくると、部屋から出て行ってしまおうほど納豆の匂いが苦手です。しかし、茨城の特産品“納豆”は、給食に定期的に出る、避けては通れないメニュー。初めて給食に納豆が出た日は、心配しつつ学校に送り出しました。帰ってきて、

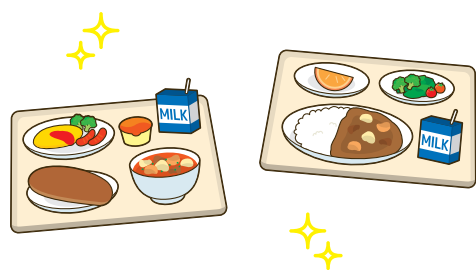
「今日の給食どうだった?」と聞いてみると、「あのね、学校の納豆はお家のよりもあんまり匂わなくて少し食べられたよ!」と嬉しそうに教えてくれ、ほっとしたのを覚えています。

育ち盛りの子どもたちができるだけ好き嫌いをせずに食べて、健康に育てて欲しいと願うのが親心です。家では「これは好きじゃない!」となかなか箸が進まない食材も、学校の給食だと不思議と頑張っ



張って食べたり、「意外と美味しいな」と家でも食べられるものが少しずつ増えたり…。きっと子どもたちが食べやすいように調理方法や味付けが工夫してあること、完食するとご褒美シールがもらえるなどの先生方の働きかけ、教室でお友達と一緒に食べる雰囲気などが、娘にとって給食を楽しい時間にしてきているのでしょう。

残念ながら、コロナ禍で全員同じ方向を向き、黙食をしなければならず、楽しく会話をしながらの給食ではありません。そのような中でも、工夫されたメニューの中で、地元の食材に興味を持ったり、栄養バランスについて学んだり、様々な味に触れて味覚を育てたりと、給食の持つ役割はとても大きいものです。限られたぎりぎりの予算の中で、できるだけ地元の食材・国産の食材を使い、栄養バランスの良い安全なメニューを提供するためにご尽力くださっている栄養教諭の方々、調理スタッフの方々のご苦勞を、我々保護者がもっと知る機会が必要ではないかと思



機会が例年よりも少なくなってしまうと感じています。給食の情報を積極的に保護者に発信していただけることを願うとともに、我々保護者も素晴らしい給食を子どもたちが食べられることに感謝し、より良い給食を子どもたちに提供していただくためにどのような協力ができるかを考えていきたいと思



# 令和3年度新規採用栄養教諭紹介



今年度茨城県栄養教諭として採用された6人の皆さまを紹介いたします。  
学校給食のおすすめ料理も教えていただきました。

## 五十嵐 美咲

筑西市立下館南中学校  
(筑西市立下館学校給食センター)

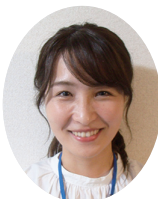
### 一番おすすめの給食

愛情たっぷりのカレー

### 抱負

コロナ禍で不安な毎日ですが、「給食のために学校に来た！」と言ってくれる生徒もいます。安心・安全でおいしい給食が提供できるよう、給食管理に力を入れたいです。

また、自分自身も楽しみながら子どもたちと一緒に学んでいきたいと思えます。



## 稲田 千夏

茨城県立大子特別支援学校

### 一番おすすめの給食

かぼちゃのシチュー

### 抱負

栄養教諭になって半年が経ち、多くの方々に支えていただきながら充実した日々を過ごしています。子ども達の笑顔や「おいしかった！」という言葉がなによりも宝物です。

これからも食べることの楽しさと素晴らしさを伝えられるよう精一杯頑張ります。



## 大谷 綾美

石岡市立石岡小学校  
(石岡市立石岡学校給食センター)

### 一番おすすめの給食

チキン南蛮

### 抱負

食生活の基礎が形成される大事な時期の子供たちに、食に関する指導ができることに日々やりがいを感じています。

安心・安全でおいしい給食の提供と、楽しく学べる食育活動を通して、子供たちへ食の大切さを伝えていけるよう頑張ります。



## 中村 春日

古河市立総和中学校  
(古河市立学校給食センター)

### 一番おすすめの給食

とりにくのレモン煮

### 抱負

子どもたちに食べることの大切さや楽しさを伝えていける栄養教諭になりたいです。

子どもの健やかな成長を支える安心安全な給食、多様な学びにつながる食育をめざして精一杯がんばります。



## 宮田 葵

神栖市立大野原西小学校  
(神栖市立第一学校給食共同調理場)

### 一番おすすめの給食

カレー・ワンタンスープ

### 抱負

安心・安全でおいしい給食の提供と、望ましい食習慣に繋がる楽しい食に関する指導を行っていききたいです。

未来ある子どもたちの成長を食の面から支えていけるよう、精一杯努力し、栄養教諭として成長していききたいと思えます。



## 宮本 莉江

境町立猿島小学校  
(境町立学校給食センター)

### 一番おすすめの給食

鶏肉の猿島茶パン粉焼き

### 抱負

子どもたちの「美味しい！」や食に興味をもつ姿に、日々喜びとやりがいを感じています。心に残る美味しい給食の提供と食の大切さ・楽しさを伝えていきたいです。

未来を担う子どもたちの成長を食の面から支えていけるよう精一杯努力していきます。

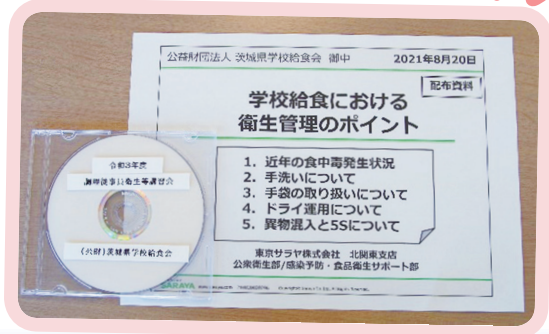


# 給食会事業

例年8月に開催している、本会事業の衛生管理等講習会（調理従事員向け・委託加工工場向け）については、新型コロナウイルス感染症予防の観点から、今年度も対面での開催を中止とし、インターネット配信の活用、講習会内容を収録したDVDの貸出し、資料の配布等を行いました。



衛生管理の徹底については、安全で安心な学校給食をお届けするための責務と考えておりますので、今後も色々と工夫をしながら、この講習会を継続していきたいと思っております。



## 本会取り扱い物資のご案内

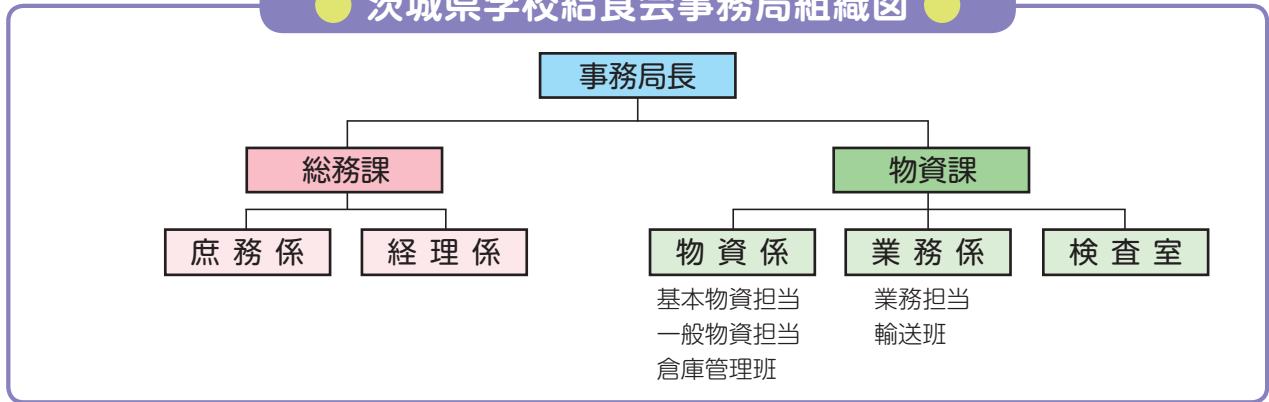
県産原料使用商品		
<b>茨城県産大豆使用カット油揚げ</b>  メーカー 山一食品 規格 500g 2020年度県産品ご使用件数冷蔵部門1位です。	<b>茨城県産蒸し大豆ドライパック</b>  メーカー 天狗缶詰 規格 1kg 2020年度県産品ご使用件数常温部門1位です。	<b>納豆（たれからし付き）</b>  メーカー 全農 規格 30g 2020年度県産品ご使用件数冷蔵部門1位です。
<b>オーロラエッグ（茨城県産冷凍殺菌全卵）</b>  メーカー イセ食品 規格 1kg 県産鶏卵使用。未殺菌卵のような仕上がりになりません。	<b>茨城県産パラパラミート</b>  メーカー 全農 規格 1kg 県産豚肉使用。使いやすいバラ凍結の豚挽肉です。	<b>茨城県産大豆のミンチS</b>  メーカー エヌディーシー 規格 1kg 県産大豆使用。たんぱく質・食物繊維が豊富です。

## 令和3年度下半期分選定品

<p><b>NPベジペーストさつまいも</b> (県産紅あずま使用)</p>	<p><b>メバルたまり醤油漬け</b></p>	<p><b>銀ヒラス照り焼き</b></p>
		
<p>メーカー ニッポン 規 格 500g</p>	<p>メーカー 山佐食品 規 格 40g/50g</p>	<p>メーカー 山佐食品 規 格 40g/50g</p>
<p>県産紅あずまを使用した冷凍さつまいもペーストです。</p>	<p>旨みたっぷりのたまり醤油たれに漬け込みました。</p>	<p>くせのない銀ヒラス(シルバー)を甘辛の調味液に漬け込みました。</p>
<p><b>ジューシーササミフライFe・Ca</b></p>	<p><b>おいしい野菜焼売</b></p>	<p><b>学給豆つぶころころまんてん</b> 大豆/黒豆</p>
		
<p>メーカー りょう菜 規 格 40g/50g</p>	<p>メーカー 隆峯 規 格 30gバラ・トレー</p>	<p>メーカー エバートラストジャパン 規 格 7g</p>
<p>鉄分とカルシウムを強化したササミフライです。</p>	<p>国産キャベツをふんだんに使用した焼売です。</p>	<p>国産大豆使用。カミカミ献立に最適な商品です。</p>
<p><b>ホキの竜田揚げ</b></p>	<p><b>わかさぎのカリカリフライ</b></p>	<p><b>シイラ幽庵漬</b></p>
		
<p>メーカー カセイ食品 規 格 40g/50g</p>	<p>メーカー ハートフーズ21 規 格 50尾袋</p>	<p>メーカー オーズ 規 格 40g/50g</p>
<p>白身魚でくせの少ないホキを醤油の下味で竜田揚げに仕上げました。</p>	<p>じゃがいもの衣を使用したアレルゲンフリーの商品です。</p>	<p>千葉県産のシイラを使用した商品です。</p>
<p><b>きんぴらごぼうコロッケ</b></p>	<p><b>いかフリッター (鉄分強化)</b></p>	<p><b>ベジまん</b></p>
		
<p>メーカー りょう菜 規 格 50g/60g</p>	<p>メーカー 松島フーズ 規 格 約15g</p>	<p>メーカー 隆峯 規 格 30kg</p>
<p>きんぴらごぼうをイメージしたコロッケです。</p>	<p>ペルー産のいかを使用した一口サイズのフリッターです。</p>	<p>たまねぎ、枝豆、にんじんなど野菜たっぷりの中華まんじゅうです。</p>

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。

## 茨城県学校給食会事務局組織図



## 令和3年度 役員等紹介

### 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
小川 均	公益財団法人茨城県学校給食会 理事長
田崎 博文	水戸市立石川小学校 校長
中山 武	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 室長補佐
畠山 佳樹	茨城県PTA連絡協議会 会長
樋口 教子	水戸市立三の丸小学校 栄養教諭
皆川 浩行	公益財団法人茨城県学校給食会 常務理事
矢口 和美	茨城町教育委員会 教育長

### 評議員

氏名	所属・職名
赤荻 利夫	筑西市教育委員会 前教育長
石川 渉	日立市北部学校給食共同調理場 場長
秋山 克巳	茨城県教育庁学校教育部 保健体育課 課長
井坂 真理子	水戸市立吉田小学校 校長
小林 雅枝	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 副会長
潮崎 純子	牛久市立岡田小学校 栄養教諭
寺崎 敏彦	土浦市立学校給食センター 所長
直江 克也	茨城県学校保健会 事務局長

### 監事

氏名	所属・職名
神長 央	水戸市立学校給食共同調理場 場長
山本 智香	水戸市立吉沢小学校 栄養教諭
渡邊 勤	渡邊勤税理士事務所 税理士



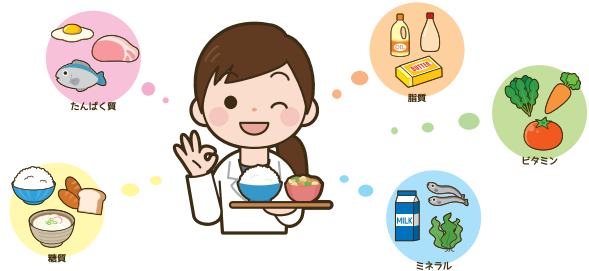
## 令和3年度 広報編集委員

### 編集委員

氏名	所属・職名
阿部 知美	茨城県PTA連絡協議会
相良 春美	境町立学校給食センター 所長
砂田 和弘	水戸市立石川中学校 校長
中山 武	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 室長補佐
森永 智恵子	茨城町立青葉小学校 栄養教諭
宮田 雅巳	公益財団法人茨城県学校給食会 事務局長
山崎 富江	公益財団法人茨城県学校給食会 管理栄養士

### 事務局

氏名	所属・職名
伊藤 則子	公益財団法人茨城県学校給食会 総務課長
門倉 有佳	公益財団法人茨城県学校給食会 総務課



## 編集後記

今回の発行に際し、ご多用にもかかわらず、快くご寄稿・ご協力いただきました皆様に感謝申し上げます。本会広報誌へのご意見やご感想、学校給食に関する取組等の情報がございましたら、本会までお知らせ願います。