



あいち 給食だより

第214号

平成26年5月1日

編集発行

公益財団法人愛知県学校給食会

豊明市阿野町惣作87番地の1

電話 0562(92)3161

FAX 0562(92)8781

<http://academic2.plala.or.jp/aigaku>

ランチルームで会話もはずむ

～Aランチ? Bランチ? メニューが選べるスクールランチ!～

写真 名古屋市立宝神中学校



愛知県小中学校長会長
岡崎市立井田小学校長

岡田 豊

「学校給食」は、「学校文化遺産」

昨年十二月、「和食」が、ユネスコの無形文化遺産に登録されました。日本人の伝統的な食文化が世界に認められたわけで、さらに「食」への関心が高まることを期待するものです。

さて本校では、給食センターの栄養士さんが来て、給食がどのように作られるのかを学ぶ機会があります。

その中で、調理員さんたちの長年鍛えられた調理技術も紹介されます。食品の衛生的な取り扱い、食材の切り方、長年の勤による味加減、火加減、等々、これらは一朝一夕に身に付くものではないだろうと思われまます。日ごとに変わる献立、短時間で大量の食材を洗い、切り、加熱調理、配膳、そして洗浄作業。学校給食は、献立を作る栄養士と調理員の微妙な連携によって築きあげられるものなのです。そんな苦労も、調理員さんたちは、子どもたちからの「おもしろかったよ」の一言で報われると言います。

もしも、「学校文化遺産」というものがあるとするなら、「学校給食」は、真っ先に登録されるものなのでしょう。

平成二十六年 度 公益財団法人愛知県学校給食会事業計画

平成二十六年年度の事業計画についてご案内します。

学校給食用物資の 安定供給に関する事業

一 学校給食用物資の供給

本年度の学校給食実施予定人員は、六十八万三百人で、昨年度と比較して二千人減少する予定です。そして、物資取扱予定金額は、基本物資（主食）と一般物資（副食）の合計が七十八億五千五百五十四万円で、昨年度と比較して三億五千二百七十七千円の減額となります。

減額の主な要因は、基本物資については、給食実施人員の減少に加え、コメの市況価格が値下げ傾向にありますので、これを米飯の供給価格に反映させました。前年度と比較して概ね消費税増税分、平均三％程度の値下げができたことによりです。

一般物資については、昨今の円安による燃料代の高騰などの影響もあり、野菜を始めとするほとんどの食材が値上げ傾向にあります。また、消費税が八％に引き上げられても、全ての市町村の給食費が改定される

ことは現状では難しく、市町村においては、給食費の予算内で、より安価なものを購入されることが予想されます。これらのことから極力、供給価格の値上げを抑えるとともに、市町村のニーズを分析・検証し、取扱物資を選択し整理することで、取扱予定金額を減額としました。

取扱数量、取扱金額の減少という事業計画になりますが、直接食品を取り扱う当財団事業の社会的要請に応えて、公益法人として責任ある事業を展開してまいります。学校給食用物資の安定供給とともに、県内産地場産物の積極的な活用と検査体制の充実を図ることにより、安全安心な物資を提供してまいります。

二 学校給食用物資の研究開発

学校給食用物資の研究開発については、地場産物の活用、地産地消の推進に向けた取組を今後も重点的に継続してまいります。市町村職員、栄養教諭・学校栄養職員、校長等に委員としてご協力いただき、「基本物資検討委員会」及び「物資開発検討委員会」において、ご意見をいただきながら、魅力ある学校給食を

目指して、主食及び副食食材の研究開発に努めてまいります。

学校給食用物資の安全確保と 衛生管理に関する事業

一 学校給食用物資の検査

学校給食用物資の検査については、合計で二万五千九百六十四件を予定しました。なかでも、当財団の自主検査は、安全確認の要であり、仕入れごと、製造ロットごとに検査を実施するという方針のもと、前年度比較一千百三十件増の二万一千五百五十件を予定しました。

また、より適正な検査業務を遂行するために、「検査事業委員会」における外部有識者のご意見を日々 の検査業務に反映してまいります。

二 食品衛生管理支援

当財団主催による栄養教諭・学校栄養職員を対象とする「食品検査技術講習会」の開催を始め、検査機器の貸出や問合せ、相談に対する助言など、衛生管理への支援を行います。

学校給食の普及啓発と 食育の推進に関する事業

一 普及啓発事業

「愛知県学校給食研究大会」「学校給食献立コンクール」「衛生管理研修会」を愛知県教育委員会との共催で開催します。

愛知県栄養士会との共催による栄養教諭等を対象とする「スキルアップ研修会」、愛知県学校給食パン米飯協会との共催による「パン製造技術講習会」、愛知県学校給食センター連絡協議会との共催による「調理員技術講習会」などを開催します。

また、本年度は、新たに愛知県教育委員会と共同で、「学校給食の手引き」を制作発行する予定です。その他、ホームページや広報紙による食育及び物資情報の提供などにも努めてまいります。

二 食育推進支援事業

児童生徒の保護者へ学校給食の役割と重要性、食育への関心をより深めていただくための「学校給食教室」を開催します。また、愛知県教育委員会との共催で、子どもたちに食への関心を深めさせるための「朝ごはんコンテスト」の開催を始め、新たに地産地消の推進に向けた事業として、栄養教諭、学校栄養職員を対象として「郷土料理講習会」を開催します。そして、小学生の親子を対象に農業体験による「親子食育体験教室」、愛知県栄養士会との共催による「親子料理教室」、愛知県学校給食パン米飯協会との共催による「親子パン作り体験教室」も引き続き開催する予定です。

平成26年度 学校給食関係主要行事予定

開催日	行事名	場所	対象者	主催
4月24日	センター連協総会	県学校給食総合センター	給食センター所長	センター連協
5月9日	新任給食主任研修会	県総合教育センター	新任給食主任	県教育委員会
5月21日	市町村教育委員会学校給食主管課長会議	県自治研修所	市町村主管課長	県教育委員会
5月27日	栄養協研修会・総会	ウィルあいち	栄養教諭 学校栄養職員	栄養協
6月3日	東海北陸近畿ブロック学校給食研究協議会	キャッスルプラザ	学校給食関係者	県教育委員会 県給食会
6月21日 ～22日	食育推進全国大会	長野県 エムウェーブ	食育関係者	内閣府 長野県
7月22日	センター連協事務職員研修会	県学校給食総合センター	市町村事務職員	センター連協
7月23日 24日 25日	センター連協調理員技術講習会	県学校給食総合センター	市町村調理員	センター連協 県給食会
7月28日 ～29日	センター連協衛生栄養講習会	県学校給食総合センター	市町村調理員	センター連協
7月29日	栄養教諭・学校栄養職員衛生管理等研修会	ウィルあいち	栄養教諭 学校栄養職員	県教育委員会 県給食会
7月31日 ～8月1日	全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	福井県	栄養教諭 学校栄養職員	文部科学省他
8月5日	愛知の郷土料理講習会	県学校給食総合センター	栄養教諭 学校栄養職員	県給食会 県教育委員会 栄養協
8月7日	学校給食献立コンクール	ウィルあいち	栄養教諭 学校栄養職員	県教育委員会 県給食会
8月7日 ～8日	食品検査技術講習会	県学校給食総合センター	栄養教諭 学校栄養職員	県給食会 県教育委員会
8月20日	愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究大会	ウィルあいち	栄養教諭 学校栄養職員	栄養協
8月22日	学校給食調理員等衛生管理研修会	瀬戸市文化センター	市町村調理員等	県教育委員会 県給食会
10月24日	センター連協学校給食研究会	県学校給食総合センター	給食センター所長	センター連協
11月29日	アイデア朝ごはんコンテスト	愛知みずほ大学短期大学部	小学生(小学部) 5・6年生	県教育委員会 県給食会
11月5日 6日 12日 13日	学校給食教室	県学校給食総合センター	保護者	県給食会
11月20日 ～21日	全国学校給食研究協議大会	山口県	学校給食関係者	文部科学省他
1月20日	愛知県学校給食研究大会	ウィルあいち	学校給食関係者	県教育委員会

(注) 日程については予定です。
開催案内等によりご確認ください。

- ・県教育委員会＝愛知県教育委員会
- ・県給食会＝公益財団法人愛知県学校給食会
- ・センター連協＝愛知県学校給食センター連絡協議会
- ・栄養協＝愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会



食育を通して命の大切さを

稲沢市立坂田小学校

校長 伊東 啓子

今、校内のとある部屋に、味噌が仕込んである容器がひそやかに並んでいます。四年生が、今年の二月の終わりに味噌作りにチャレンジしたのです。味噌の材料は、ご存じの通り大豆ですが、この大豆も、子どもたちが自分の手で種を蒔いて育て、収穫した物を一部使用しています。

私が小学生だった頃の学校給食の思い出はあまり良いものではありませんでした。なぜかと言いますと、私は偏食が多く、毎日のように給食を食べ終わるのが最後だったり、泣きながら給食を食べていたりして、そんなことしか思い出が残っていません。そんなことから、そんな私が三人の子どもの母親になり、自分の子どもたちには「給食の思い出はあまり良くなかった」ということにならないようにと思い、子どもたちが小さいころから、家で

実は、坂田小学校には、「もりもりファーム」と呼ぶ給食農園があり、学年ごとに様々な野菜を育てています。そして、自分たちで育てた野菜を、給食の食材として利用しているのです。学校へ来るとすぐに、当番の子どもたちが、あちらこちらで忙

しように野菜に水をやる姿が見られます。虫がつけば「おいしいからだよね」と言いながら虫をとっている子もいます。子どもたちは野菜と会話をしながら、日々その成長を見守っているのです。それだけに、収穫したときの喜びや、収穫したものを給食としていただく感激は、ひとしおです。嬉しいことに、育てた野菜を給食に使用するようになってから、残滓量が着実に減ってきました。子どもたちが、「食事をすること

ということに気付くことができたのだと思います。食事をする際の「いただきます」の意味を実感し、感謝の思いも生まれてきていることを感じます。今後も、坂田小学校では、食育を通して「命の大切さ」を学ばせていきたいと考えています。さて、味噌が熟成するのは、十月頃になりそうです。手作りの味噌で美味しい味噌汁を作る日を、子どもたちは指折り数えて待っています。「もういくつ寝るとお味噌汁……」子どもたちの歓声が、今から聞こえるようです。



好き嫌いなくおいしく

豊橋市立杉山小学校

P T A 女性部長 佐藤

奏 さやか

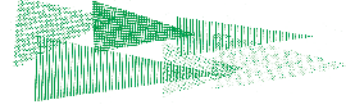
のごはんの時には、嫌いなものでも「残さずに食べる」ということを習慣づけてきました。

子どもたちが小さいうちは、嫌いなものが食べられるようにいろいろな工夫をしてみました。たとえば、上の娘は玉ねぎが嫌いでした。そこで、玉ねぎは薄くスライスにして柔

らかく煮込んで食べさせてみました。そうしたら娘は玉ねぎを食べられるようになりました。下の娘はトマトが嫌いでした。トマトは一口サイズから始めてみました。食べられるようになったら、一口サイズを二切れ出して食べさせてみました。そして、二切れが三切れ、三切れが四切れと、

最後にはトマトが食べられるようになりました。これを見て育った真ん中の息子も好き嫌いのない子に育ってくれました。おかげで三人の子どもたちは、楽しく給食を食べてくれるようです。給食は子どもによって食べる速さも違えば、食べる量も違うと思います。でも、食べる楽しみはみんな一緒であってくれば良いなと思います。給食を食べ、偏りのない栄養を摂って、元気な子に育ってくださることを母親として願っています。

学校から



調理場から

元気な子どもたちに 心の栄養を！



名古屋市立矢田小学校

調理員 若杉 さとみ

矢田小学校では、牛乳を取りに来る時と返却の時に、給食当番が声を合わせてクラス名を元気に言ってくれます。

空っぽの食缶や、「おいしかったよ、ごちそうさま」という言葉が私たちのいちばんの励みになり、食缶を洗う手も軽やかになります。

本校では、二種類のデザートから食べたい方を選ぶデザートセレクトを行ったリ、卒業間近の六年生にデザートのリクエストを聞いて、最も

希望の多かったデザートを付けたりしています。

作業中に、「今日の給食は何？」と聞いてくる子、見本箱に給食の見本が入るのを待ちかねている子、デザートが付いていると知ると、「やったあ」と大喜びしてくれる子、窓越しに手を振ってくれる子……。そんな子どもたちに、たくさん元気をもらっています。

米飯給食が多くなり、おかずも、新献立やいつもの献立に、名古屋市内で作られた野菜の使用が増えてきました。そのため、私たち調理員も野菜の切り方、ゆで加減など、子どもたちにおいしく食べてもらえるように工夫をしています。

調理する上での課題は尽きませんが、給食は、体の栄養を補うだけではなく、心の栄養不足を補う意味もあると思います。子どもたちには、給食をいっぱい食べて、より大きく、より丈夫な体をつくってほしいと思うと共に、あまり食の進まない子にも、楽しんで食べてほしいなと思います。毎日の給食が子どもたちの楽しみとなり、給食の時間を豊かな気持ちで過ごすことができるように、これからも、心のこもった温かい給食を作っていきたいと思っています。

みんなの広場



大好きな

学校給食

美浜町立布土小学校

五年

伊藤 愛 菜

私は、一年生の時から学校給食が大好きです。四年生になって、もつと給食が好きになりました。それは、食べ物の役わりや栄養バランスの大切さを勉強したからです。

栄養教諭の堀崎先生が、学校保健

委員会、栄養バランスのよい朝食のお話をしてくださいました。私は、保健給食委員会で「自分たちでできるかんたん朝食作り」をしました。私のグループは、「とうふじゃごはん」を作りました。三色の栄養バランス



「うわあー!! 大きなさつまいも」

新城市立作手小学校北校舎

2年 小林 稔 季

すがよく、おいしくできました。家では、電子レンジで作る「かんたんチャーハン」を作ってみました。一回目は、たまごかけごはんのようになってしまったけど、味はすごくおいしかったです。二回目は、じょうずにできました。作ってみたらかんたんで、時間がない時でもできるの、いいなあと思いました。栄養バランスを考えて作るのはいへんなことわかりました。

学校給食は、栄養バランスが考えられています。私たちの成長のためには、好ききらいをしないで何でも食べることが大切です。栄養バランスを考えてある大好きな給食をこれからも感謝して食べたいです。



本献立は、一月の学校給食週間に「郷土料理に親しむ学校給食の日」の献立として実施しました。「煮みそ丼」は、季節の野菜を煮みそで煮込んだ、西三河地方を中心とした郷土料理「煮みそ」を丼の具にしたものです。昔は煮みそを食べた翌日に、残った煮みそをごはんの上にかけて食べたそうです。甘辛味の具は、ごはんによく合います。「いわし団子汁」は、昔から西尾市の海辺の町で

西尾市では、年三回の「愛知を食べる学校給食の日」に市内統一献立を作成しています。

献立紹介コーナー
煮みそ丼 牛乳 れんこんサラダ
いわし団子汁 みかんケーキ
西尾市色学校給食センター
栄養教諭 池田 明美

(栄養価、一人分の材料、作り方)

献立名	エネルギー kcal	たん白質		脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミン				食物繊維	食相当量	塩相当量
		総量	動物性							レチノール当量	B1	B2	C			
ごはん	286	4.9	0	0.7	0	4	18	0.7	1.1	0	0.24	0.03	0	0.4	0	0
牛乳	138	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0	0.8	80	0.08	0.31	2	0	0.2	0
煮みそ丼の具	81	6.9	5.5	1.9	220	33	22	0.8	0.8	79	0.18	0.05	1	1.7	0.5	0
れんこんサラダ	58	3.3	1.5	2.9	178	14	14	0.5	0.3	1	0.07	0.02	7	1.2	0.4	0
いわし団子汁	70	5.8	4.0	2.3	440	49	21	1.1	0.2	83	0.03	0.07	4	1.4	1.1	0
みかんケーキ	50	0.5	0	2.2	21	8	3	0.1	0.1	2	0.01	0	1	0	0.1	0
合計	683	28.2	17.8	17.8	943	335	99	3.2	3.3	245	0.61	0.48	15	4.7	2.3	0

＜煮みそ丼の具の材料(一人分)と作り方＞

豚肉(25)しょうが(0.5) 干し椎茸(0.8) 切干大根(3) にんじん(12) 白菜(10) ねぎ(3) 豆みそ(4.5)
三温糖(3) 酒(1) みりん(2) ごま油(0.5) でんぷん(0.5) 水

- ①干し椎茸、切干大根は戻し、食べやすい大きさに切る。
- ②白菜、ねぎは1cm長さ、にんじんは5mm短冊に切る。
- ③みそに酒、みりんを加えて溶く。
- ④ごま油をひいて、豚肉、しょうがを炒める。火が通りにくい材料から加えて、水を入れて煮る。
- ⑤三温糖とみそを加えて煮る。でんぷんでとじる。

食べられてきました。いわしなど季節の小魚ですり身団子を作り、団子汁にしました。その他、愛西市のれんこんを使ったサラダや、蒲郡市のみかん果汁入りのケーキを組み合わせました。
これからも地場産物や郷土料理を通して、地域の食文化や食文化を理解し、食材や生産者などに感謝する心を育てていきたいと思えます。

「共食」は第二次食育推進基本計画の重点課題にも掲げられていますが、成長期である生徒にとっても例外ではありません。早朝より部活動のために自宅を出て、夜遅くまで塾に通うなど、日常的に家庭で共食の機会を得ることは、物理的に容易でない現状にあるからです。
このような生徒を取り巻く食環境の中で、学校における共食は『学校給食』です。共食の視点でのねらいについて、学校給食法では「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」、食に関する指導の目標(文部科学省)では「食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する」「食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける」と言われています。
本校では、特色ある共食の工夫として、「夢給食」の実施が挙げられ

シリーズ食育 30
**共食の場である
給食時間を大切に**
犬山市立城東中学校
栄養教諭 河合 あずさ

ます。夢給食とは、校内の一角に位置する夢広場で行われる青空給食です。花壇には季節の花が咲き誇り、屋外で開放感いっぱい雰囲気の中、松花堂の器に入った給食を、クラス全員で語り合いながら食べるのです。仲間との会話を弾ませながら、心もお腹も満たされて、笑顔がはじける光景が広がります。学級の結束を固め、互いの絆を深める良い機会ともなっています。「夢給食はみんなが盛り上がる」「友達とたくさん話ができて嬉しい」「遠足みたいで楽しいし、おいしかった」など、生徒が心待ちにしている行事となっています。他にもバイキング給食の実施など、共食の質につながる趣向を凝らした手立てを講じています。
食事中の自発的コミュニケーションが良好なことが、食態度、食行動、QOLの良好さに関連するという報告もあります。年間約百九十回実施される学校給食ですが、頻度という量的な側面からだけではなく、特色ある給食時間の工夫といった質的側面にも考慮しながら、魅力ある給食から食育を推進していきたいと思えます。



検査室より

「大腸菌」をキーワードに調べてみたら……

大腸菌について書かれた古い書物をネット検索してみると、一九三五年の「寄生虫予防並に防疫上より観たる台所と飲料水の改善 長崎県衛生課」という書籍が、国立国会図書館電子ライブラリーにありました。ちなみに、一九三五年（昭和十年）は、二月十一日に東京・築地に「東京市中央卸売市場（現 東京都中央卸売市場）」が開場された年です。東京都中央卸売市場HPで、市場の歴史をたどってみました。「市場」のはじまりは、「市（いち）」と呼ばれる物々交換の場で、これを制度化したものが、今日の「市場」であり、江戸幕府を開いた徳川家康は、江戸城内で働く多くの人々の食事を留意するため、大坂（現在は「大阪」）の佃村から漁師たちを呼び寄

せて幕府に魚を納めさせました。

一方、漁師たちは獲れた魚の残りを日本橋のたもとで売るようになり、これが魚河岸（魚市場）と呼ばれていたことから、現在の東京都の市場の始まりとされています。ほぼ同じ頃に青果市場も自然発生的に形成されたと伝えられていて、江戸八辻ヶ原（現在の神田須田町あたり）で始まった青果市場を基として発展しました。

明治維新による社会情勢や経済事情の急変が原因で市場が一時衰えたため、当時の東京府は、「魚鳥並青物市場及問屋仲買営業例規並税則」を公布し、市場の数と位置を限定するとともに、問屋・仲買業者の数を制限し、その組合を結成することを命じたほか、免許料及び府税を徴収するというものであったそうです。

これによって東京府の許可のもとに民営の市場が開設され、庶民の食生活の安定に貢献していました。しかし、大正十二年九月に関東大震災が発生したため、東京の民営二十数市場は大きな被害を受けました。

中央卸売市場の開設が生鮮食料品の流通に及ぼした効果は、「公正な価格の決定と取引の明朗化」と「価格と品質の安定」、そして「市場内の良好な衛生状態」の三つだったといわれています。

さて、冒頭の「寄生虫予防並に防疫上より観たる台所と飲料水の改善 長崎県衛生課」の内容に目を戻します。この文献には、漬物中の大腸菌生存期間を試験した内容の表記がありました。三か月間、検査を実施した漬物の種類ごとの検査結果は、大腸菌の生存日数が、長いもので約三十日間であったそうです。

当時は、腸チフス等の伝染病や野菜に付着している寄生虫卵を念頭に衛生面の調査が行われ、大腸菌検査は、赤痢菌やチフス菌あるいは、食



大腸菌（群）の確認検査

中毒菌の汚染指標として実施されてきました。今日の食品等に関する細菌検査においても、大腸菌（食品衛生法では、E.coli（大腸菌群）という）を食品の細菌学的な目安として、汚染指標菌検査の中に位置づけています。

現在では、国内における腸チフスの発生等は、ほとんど皆無の状況です。昭和十年当時の食品に係る衛生状況が平成二十六年の現在と比較にならないことは、容易に推察できますが、ノロウイルス、鳥インフルエンザ等の病原ウイルスや腸管出血性大腸菌をはじめとする病原（食中毒）細菌、食品への毒物混入事件等、新たな問題が発生しているのも事実です。

公益財団法人愛知県学校給食会検査課は、今後も、腸管出血性大腸菌や残留農薬、有害金属検査、放射性物質測定等の食品衛生に関する検査、また食品衛生の専門家として、委託加工工場の衛生指導を担い、愛知の学校給食の安心・安全に寄与していきたいと考えます。

学校給食関係者の皆さまの一層のご理解とご協力をお願いします。

（検査課長 山中龍治）

「豊橋市の名物めしと言えは？」と聞かれて、皆さんはどんな料理を思い浮かべますか。ヤマサちくわ、豊橋カレーうどん、人気沸騰中のお菓子ブラックサンダーと色々ありますが、今回は「菜めし」が主役です。「菜めし」とは菜っ葉を炊き込んだごはんの総称をいいます。東三河地区は平坦な畑作地帯で、大根の産地として知られています。そのため、「菜めし」を食す文化が育まれましたが、いつ頃から食べられるようになったかはわかっていません。

さて、当財団ではそんな「菜めし」を簡単に作れる「愛知県産乾燥大根葉」の取扱いを二十五年度の三学期から開始しました。産地は愛西市で、契約栽培された大根葉のみを使用し

数量限定物資

「愛知県産乾燥大根葉」

規格 1袋 200g



(とれたての葉大根)

た製品に仕上げています。

大根葉（葉大根）は種まきしてから約四十日で収穫できますが、当財団では極力農薬を使用しないという目標で、初春・晩秋に育てたものを使用する方針です。

作年の十一月は寒い日が続いたた



1か月程度成長した大根葉
(11月中旬頃)



種まきする生産者の中島さん
(10月初旬頃)



約30分で約350kg収穫！
収穫面積：3a（約90坪）

め成長が遅れ、加工用の大根葉を収穫できたのは十二月一日でした。当日は、霜が降りるほど寒い一日でしたが、当財団職員も協力し、懸命に収穫を行いました。

また、収穫に先駆け十一月十三日に、愛西市立北河田小学校五年生の二クラスで、収穫体験を実施しました。

加工用の収穫は鎌を使用しますが、収穫体験ではそのまま葉大根を引っっこ抜いて収穫しました。最初は緊張のためか、子どもたちはこわごわ収穫していましたが、慣れてくると楽しみへと気持ちが変化し、夢中になって収穫していました。

収穫された大根葉は当日の給食でおひたしとして、翌日は汁物の具材

人事異動

辞任（三月三十一日付）
常務理事 坂本憲昭

採用（四月一日付）
技師（検査） 加藤遼平

異動（四月一日付）
※担当替え

係長（経理）	大久保 智恵美
主任（基本物資）	加藤 史雄
主任（渉外）	高橋 浩二



菜めしの素としてご利用ください。汁物、炒め物等にご使用いただく場合は、一度水洗いし塩分を落としてからご利用ください。

として提供され、大変好評だったそうです。

現在は、数量限定物資ですが、通年安定供給をめざして取組を強化中です。また、ご使用いただいた学校及び調理場様からの改良要望も届いていますので、次回製造で反映させる予定です。今後ともよろしくお願ひします。