



# あいち 給食だより

第 221 号  
平成 28 年 1 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://aigaku.org/>



## あけましておめでとうございます



### 書き初め～新年を迎え、まっすぐな新しい気持ちで書きました～

写真 扶桑町立山名小学校



### 学校給食を支える

公益財団法人愛知県学校給食会  
理事長 加古三津代

平日の毎朝の光景です。早朝四時、豊明市南部の周りを田んぼに囲まれた愛知県学校給食会の駐車場に、十台を超える二トン車が次々に到着します。これから県内各地域の給食調理場で主にその日に使われる副食用の食材（一般物資）や、自校で炊飯している学校へ精米を搬送する車です。配送先は、一日一万食を超える給食を提供している大規模共同調理場から、生徒数が数十人の学校の単独調理場と様々です。

人気の「さば銀紙焼き」、「愛学給春巻」など冷凍品を始め、常温の缶詰や調味料類など県給食会で取り扱う一般物資百八十品目のほか、低温保管している「あいちのかおり」などの米穀類の中から、その日の配達注文を受けた物資を積み込みます。前日までに冷凍、常温、低温のそれぞれの倉庫で発注先ごとに仕分けされていますが、一車当たりの送り先は二十か所程度あります。ドライバーは手際よく積み込み、五時から六時ごろまでに各地に向かって出発していきます。

これと同じように、主食や牛乳についても、毎日各地域にある主食の委託加工工場や牛乳工場から、たくさんの車がおいしいご飯やパン、めん、牛乳を載せて、六十二万余人の小学生、中学生、夜間定時制高校及び特別支援学校の児童生徒が待つ各学校に向かっています。

今年も、公益財団法人愛知県学校給食会は、子どもたちの笑顔のために、関係者の皆様と協力して、学校給食が何より安全・安心に、そして安定的に実施されるよう、役員一同努めてまいります。本年もどうぞよろしくお願いたします。

あけましておめでとうございます。新たな年が、県民の皆様方にとりまして、輝かしい一年となりますよう、心からお祈り申し上げます。昨年、リニア中央新幹線、燃料電池自動車FCV、国産初のジェット旅客機MRJという、日本の未来を創るプロジェクトが大きく動き出した年でした。中でも、十一月の県営名古屋空港におけるMRJの初飛行は、半世紀ぶりとなる国産旅客機の量産という夢を乗せた飛行であり、当地域の航空宇宙産業の発展に大きな弾みとなるものと大変嬉しく思っています。

日本の中心に位置する愛知県は、日本一のTechnology（技術）とTradition（伝統）を誇る我が国の産業の中心地、まさに「Heart of JAPAN」です。今年、この愛知の強みをさらに進化させる年にしたいと思います。

二〇二七年度のリニア開業を前に、名古屋駅のスーパーターミナル化や鉄道・道路など社会基盤の整備を着実に進め、世界に発信する「中京大都市圏」づくりに取り組みむとともに、次世代産業の育成・振興、企業立地の促進、中小企業支援、さらにはPPP協定の発効も見据えた農林水産業の振興などにより、愛知の産業力を一層強化してまいります。

そのためには、「人財力」の強化も重要です。四月開校の県立愛知総



新春を迎えて

愛知県知事  
大村 秀 章

合工科高校を核に次代のモノづくりを担う人材の育成に取り組みむほか、女性の活躍促進、高齢者や障害のある方々への支援の充実など、すべての人が輝き、活躍する愛知づくりを進めてまいります。

さらには、福祉・医療の充実、地震津波対策や交通安全対策、「環境首都あいち」に向けた取組、スポーツ大会や国際会議の積極的な誘致などとともに、地方分権や行財政改革の推進、東三河県庁を核とする地域振興にも力を注いでまいります。

さて、今年五月には三重県で伊勢志摩サミットが開催されます。愛知はそのゲートウェイとして関係者の受入れに万全を期することはもちろん、これを好機と捉え、産業観光や武将観光、日本一の山車からくりなど、愛知の魅力をしつかりとPRしてまいります。

そして、八月からは、あいちトリエンナーレ、国民文化祭、全国障害者芸術・文化祭と、大規模な文化行事を連続して開催する「芸術・アートの年」でもあります。多様な魅力にあふれる文化芸術作品をお楽しみいただきたいと思います。

こうした取組を通じ、愛知の総合力を一段と高め、「日本一元気な愛知」の実現に全力で取り組んでまいりますので、県民の皆様の一層のご理解とご支援をお願い申し上げます。

平成二十八年元旦

新年あけましておめでとうございます。本年もよろしくお祈り申し上げます。

本年度の愛知県小中学校長会給食委員会では、学校における食育の推進について実態を調査し、成果や課題を明らかにすることで、さらなる推進の方策を追求しようと考えました。県下百八十校の小中学校にアンケート調査を実施しました。ほとんどの調査校において、教育活動全体を通じて、様々な場や方法を工夫し、実践が展開されていることが分かりました。平成二十年の学習指導要領の改訂では「学校における食育の推進」が盛り込まれ、学校給食法にも「学校給食を活用した食に関する指導の充実」が明記されました。そのような背景の下、確実に指導の充実が進められてきた様子がうかがえる調査となりました。

また、第二次食育推進計画「あいち食育いきいきプラン2015」では、「啓発から実践へ」と平成



新春メツセージ

学校における食育の推進

愛知県小中学校長会  
給食委員会委員長  
宮崎 幸恵

新年あけましておめでとうございます。本年もよろしくお祈り申し上げます。

本年度の愛知県小中学校長会給食委員会では、学校における食育の推進について実態を調査し、成果や課題を明らかにすることで、さらなる推進の方策を追求しようと考えました。県下百八十校の小中学校にアンケート調査を実施しました。ほとんどの調査校において、教育活動全体を通じて、様々な場や方法を工夫し、実践が展開されていることが分かりました。平成二十年の学習指導要領の改訂では「学校における食育の推進」が盛り込まれ、学校給食法にも「学校給食を活用した食に関する指導の充実」が明記されました。そのような背景の下、確実に指導の充実が進められてきた様子がうかがえる調査となりました。

また、第二次食育推進計画「あいち食育いきいきプラン2015」では、「啓発から実践へ」と平成

安心・安全な  
学校給食の提供を

愛知県学校給食センター  
連絡協議会会長  
大林 充 始

二十三年度から二十七年年度の五年間で達成すべき数値目標を掲げ、取り組んできたことは周知の通りです。学校における食育により小中学生の食生活の一部改善が報告されていますが、達成されていない課題もあります。学校教育の役割を果たすことで、児童生徒の生涯の健康を目指していきたいと思っています。

さて、昭和二十九年に学校給食法が制定されてから、今年ではや六十年を経過し、時代も昭和から平成へと移り変わり、その間、給食の献立や内容も大きな変化を遂げてきました。しかし、給食をつくる栄養士、調理員の調理に込める思いは、昔も今も変わることなく、子どもたちに安心安全でおいしい給食を提供したいということだと思っています。

食衛生の基本は「手洗いに始まって手洗いに終わる」と言う言葉に尽きると思います。

新年、明けましておめでとうございます。

栄養教諭制度が平成十七年度に創設され、本県では平成十八年度に初めて、十名の栄養教諭を配置しました。以来、毎年配置を拡大し、十年目を迎えた本年度は、全県で二百五十八名となっております。

県教育委員会では、平成十八年度から、小中学生等を対象とした朝ごはんコンテストを実施してきました。本年度は十回目となり、十一月二十二日に開催した本選では記念行事を行いました。このコンテストは、地元の食材や郷土料理を取り入れながら、家族で美味しく食べる「愛であ朝ごはん」の献立づくりや調理などを通して、親子で望ましい食生活について一緒に話し合ったり、家族の絆を深め合ったりすることを目指しています。小学五・六年生を対象とした本年度は、三百四校から八千七百二十一名の応募があり、このコンテストも広く県内に啓発されるようになってきました。

また、平成十九年度からは、学校給食に県内産の食材をより多く使用する「愛知を食べる学校給食の日」の取組を各市町村教育委員会等へ依頼して実施してきました。学校給食



に地場産物を使用することにより、児童生徒・保護者等が地域や地域の産物の理解を深めること、地域に伝わる食文化や食の加工技術に触れることにより、豊かな食生活を営もうとする意欲を高めることを目指しています。当初は、年一回、六月十九日の「食育の日」にちなんで実施していましたが、平成二十三年度からは、実りの秋と、一月の全国学校給食週間の時期を加え、年三回に拡大しています。

他にも本県では、文部科学省の学校食育関連の委託事業として、平成十八年度から「地域に根ざした学校給食推進事業」や「栄養教諭を中核とした学校・家庭・地域の連携による食育推進事業」、平成二十六年からは「スーパー食育スクール事業」を実施してきました。

このように国や県の事業に栄養教諭が積極的に関わることによって、学校での食育を推進してきました。

栄養教諭の配置から十年の節目にあたり、学校給食関係者の方々には、食育の生きた教材としてのより良い学校給食づくりをお願いして、年頭のあいさつといたします。

平成二十八年一月



今シーズンのノロウイルスについては、これまでと比較して検出感度の低い遺伝子型の大流行が予想されています。このことは、不顕性感染者が調理業務に就いてしまうということも危惧されるのであります。

栄養士、調理員さんにおかれましては、日頃から、まず基本である「手洗い」を十分に行うことを再度意識していただきたいと思います。

今後も、子どもたちが喜ぶ、信頼される学校給食の提供に努めてまいりますので、よろしくお願ひします。

新年、あけましておめでとうございます。本年が愛知の子どもたちにとって飛躍の年になりますことを願っております。

本協議会は、昨年、発足四十周年を迎えました。これもひとえに関係各位のご理解とご支援の賜と感謝申し上げます。

さて、イタリアミラノにおいて開催されました世界初「食」をテーマとした「ミラノ国際博覧会2015」では、日本の農林水産業や食を取り巻く様々な現状、日本食や日本の伝統的な食文化の素晴らし

さに加えて、世界でも類を見ない食に関する法律「食育基本法」を受け取り組む学校における食育の推進が紹介されていきました。中でも、学校給食の献立を活用した食育の展開は、四季折々の豊かな食材、地域に伝わる食文化や年中行事、食べ物に感謝する心など、学校給食が「食文化の継承」という役割を担っていることを改めて感じさせるものでした。

学校における食育の中心は学校給食であり、年間約百九十回程度実施される給食の時間は、「食べることを通じた学びの場」として重要な時間です。今後は、生きた教材である学校給食の献立を通して、児童生徒に何を伝え、教え、どのような力に身に付けさせるのか、学校給食の教育的効果に対する期待は、益々大きなものになるのではないのでしょうか。

「食」を通して児童生徒にかかわる栄養教諭・学校栄養職員は、給食管理と食に関する指導を一体とした職務を担う立場にあります。子どもたちの健やかな心身の成長のため、安全・安心はもとより、教材となる魅力ある学校給食と児童生徒の実態や地域に根ざした食育の推進に向けて、一心に努めて参ります。

本年も昨年同様、一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

(<http://www.aichi-ek.com/>)



「豊かな心と健やかな体を  
育み、たくましく生きる子」  
をめざして  
— 地域と関わり合い  
取り組む食育 —  
豊田市立朝日小学校

本校は豊田市の中心街に位置し、児童は商店で簡単に自由に、好みの食べ物を手にすることができ、家庭の事情で、好ましい食生活を送ることの難しい児童も少なくありません。開校もない昭和五十年より学校栄養職員が配置され、食育では先駆的な取組をしてきました。しかし、「朝食をとらない」、「食事のバランスが悪い」といった児童数は、全国平均値より高い傾向にあります。

そこで、食に対する意識を改善するため、平成二十五年度より「地域ぐるみの食育」に着手し、豊かで健康やかな心身を育む児童の育成を進め



栄養教諭と食育のチームティーチング

ています。以下が主な取組です。

一 給食の時間に

(1) まず、清潔さから  
全教室で、配膳時から黒板を覆うカーテンを引き、衛生面の意識を児童・教師ともに高めています。

(2) 栄養教諭とふれ合って  
会食時に栄養教諭が各学級に出向き、食材や調理に携わる人々の思いについて指導しています。

二 授業で食育を

- (1) 児童に体験を  
各学年で食育の年間指導計画を立て、授業単元に組み込んで指導しています。
- ① 低学年は、学区の探検や給食センターの見学などを通して、「食に携わる身近な人」にふれる活動を行っています。
- ② 中学年は、地域講師から「地場産物」について学びます。なかでも三年生は、大豆を栽培して味噌と豆腐を作り、一年後に味噌汁として味わう実践をしています。
- ③ 高学年では、積み重ねた学びを生かして調理に取り組みます。地域の食材を使った弁当作り、外国の食文化を追究しての献立作成に挑戦。市の給食献立コンクールには全員が応募し、六年生の作品が最優秀賞に輝きました。
- (2) 学校に地域の力を  
食育の指導全般を、地域・家庭と協同して進めています。地域講師からは、授業や委員会活動、児童集会で指導・講演を受け、食に関する「人」と「もの」について

学びます。保護者とは、給食試食会、食に関するアンケート、担任との給食カードの交換などを通して、児童の好ましい食習慣の確立を共に見守っています。



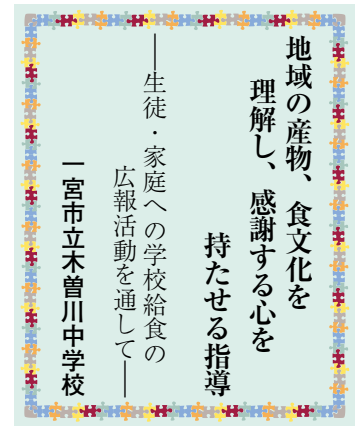
育てた大豆が味噌汁に

三 教職員が団結して

食育の推進には、教職員の研さんが欠かせません。本校では授業研究会や「食物アレルギー」に対応する研修会を、全教職員で開いています。

三年間の実践を通して、給食を残す児童が減りました。献立を意識する保護者が増えました。教職員の意識が変わり、食育は生きる力の源であることを知りました。来年度は、「好ましい朝食の摂り方」に焦点をあて、地域・家庭と共にさらに前進する食育を継続してまいります。

(文責 教務主任 後藤英樹)



本校では、「凡事徹底」「参画」「千人力」をキーワードとして、教育目標を達成するため諸活動に取り組んでいます。そして、食育の目標として「豊かな心身を育む食育の推進」を掲げています。その中で、食の自己管理能力を身に付け、望ましい食生活を自ら実践しようとする生徒の育成を目指し、「学校給食を生かした情報発信」「学校給食を教材とした食育指導」など、本校の学校給食が自校調理方式である利点を生かし、学校給食を中心とした食育推進に取り組んでいます。

取組の一つである「学校給食を生かした情報発信」については、学校

ホームページによる啓発活動に積極的に取り組んでいます。毎日の学校給食について、栄養教諭の立場から栄養や旬の食材などを知らせる「給食日記」、調理員の立場から調理工程や衛生面などについて知らせる「給食室だより（なでしこ通信）」として様々な情報発信をしています。

特に、給食室内の様子を伝える「給食室だより」への関心は高く、感謝の心を育む取組としても効果があります。ホームページによる情報発信は、生徒だけでなく、家庭や地域が学校給食に理解を深め、食への興味関心を高める啓発活動として有効です。

また、食育広報紙を通じた啓発活動にも力を入れています。毎月十九日の食育の日に発行する食育広報紙は、学級担任指導用の資料を用意し、担任による食育の推進も図っています。また、給食室から毎月発行する「給食室だより」は、各学級の給食委員会から紹介しています。食育広

報誌を配付するだけでなく、担任や委員会の生徒が説明することで、学校全体で協力して食育の推進を図ることができています。



給食委員による給食室だよりの紹介

その他に、「学校給食を教材とした食育指導」について紹介します。毎日の学校給食を生かした教材とし、家庭科などの教科と関連づけた食育指導を実践しています。一年生の家庭科では、学校給食献立を一食分の食事モデルとして活用し、家庭科担

当教諭と栄養教諭によるTT授業を実践しました。中学生に必要な食事の量を授業で学び、その学びを毎日の給食時間に実践できるように、給食時間における食育指導の充実も図りました。学校給食を生かした教材とした食育指導は、食育の充実に有効でした。

今後も、生徒が学びを実践につなげられるような、食育の推進を充実させていきたいと思えます。

(文責 栄養教諭 毛利敦子)



教科担任と栄養教諭によるTT授業



献立の写真

蒲郡市の学校給食はセンター方式で、約八千食を作っています。地元食材を取り入れ、生産者を身近に感じること、感謝の心が育ってほしいという願いから、地元で生産された葉ねぎや卵、季節に合わせてミニトマト、蒲郡みかんなどを毎月提供しています。

一月の学校給食週間の中では、蒲郡の郷土料理である「にぎすの団子汁」を実施しています。にぎすは蒲郡で水揚げされたもので、その漁獲量はメヒカリと同様に県下の九十五%を占めます。団子には、

**献立紹介コーナー**

【蒲郡市の郷土料理】  
 ごはん・牛乳・にぎすの団子汁  
 ちくわの磯辺揚げ・蒲郡みかん

蒲郡市立竹島小学校  
 栄養教諭 竹下 和実

(栄養価、1人分の材料、作り方)

献立名	エネルギー kcal	たん白質		脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン				食物繊維 g	食塩相当量 g
		総量 g	動物性 g							レチノール当量 μg	B1 mg	B2 mg	C mg		
ごはん	250	4.3	0.0	4.3	0	4	16	0.6	1.0	0	0.31	0.03	0	0.4	0.0
牛乳	138	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.03	2	0.0	0.2
にぎすの団子汁	49	5.5	4.8	0.3	433	21	17	0.6	0.2	77	0.03	0.03	1	1.0	1.1
ちくわの磯辺揚げ	168	6.7	5.5	5.4	236	16	14	0.6	0.2	24	0.02	0.08	0	0.3	0.6
蒲郡みかん	37	0.6	0.0	0.1	0	17	9	0.2	0.1	67	0.08	0.02	26	0.8	0.0
合計	642	23.9	17.1	17.9	753	285	77	2.0	2.3	248	0.52	0.19	29	2.5	1.9

**<にぎすの団子汁の材料(1人分)と作り方>**  
 にぎす団子(にぎすのすり身、にんじん、さといも、青ねぎ、しょうが、赤みそ)15g、さといも15g、にんじん9g、だいこん15g、葉ねぎ(蒲郡の葉ねぎ)3g、花かつお3.5g、うすくちしょうゆ5g、水約150ml、みりん0.2g  
 ①さといもを短冊切り、にんじん4mmのいちょう切り、大根4mmのいちょう切り、葉ねぎ4mmに切る。  
 ②かつお節を定量の水につけ、20分程度煮立て取り出す。③だし汁の中ににんじん、大根、さといもを入れる。④沸騰したらあくを取り、団子を入れ、うすくちしょうゆ、みりんを入れ煮る。⑤煮立ったら葉ねぎを入れ沸騰したら火を止める。

ぎす、にんじん、赤みそ、さといも、葉ねぎ、生姜などが入っており、魚臭さが他の魚よりも気にならず、魚が苦手な子どもたちでも美味しく食べられます。他にもにぎすフライ、にぎすコロッケなどを実施しています。今後も給食を通して地元の食材などに対する興味や理解を深め郷土愛や感謝の心を育てていきたいです。

本校は、小学部から高等部までの知的障害のある児童生徒が通う特別支援学校です。障害の状態や特性を考慮し、将来、社会に参加していくための知識や技能、態度を養い、調和のとれた発達ができるよう「自分のことは自分でする」「じょうぶな体をつくる」などの目標を掲げた教育活動のもと、食育を進めています。

児童生徒の中には、こだわりや味覚の過敏さから、気に入ったものしか食べず、日によってはわずかな量しか食べられない子もいます。そのような児童生徒には、保護者や学級担任、養護教諭と自立に向けて、どのように取り組んでいくかを話し合います。また、そしゃく力が弱く、えん下が苦手な児童生徒に対しては、形態食(刻み食・やわらか食)を提供しています。食べ物を噛むという動作は、あごや歯の発達を促すので、そしゃくの訓練になるものを提供で

シリーズ食育 37

**将来の自立へ向けた  
食育活動**

名古屋市立西養護学校  
 栄養教諭 大矢 智美

きるように心掛けています。さらに、自主性を育てることをねらい、学期に一回ずつ、児童生徒がおかずやデザートを自ら選ぶセレクト給食を実施しています。

今年度、本校に赴任した当初は、これまで経験してきた小学校での給食調理や給食事務などの内容の違いに戸惑いや不安、迷いを感じていました。しかし、児童生徒たちが、給食調理の様子を毎日のように窓越しに眺めに来ては、「すごくいいにおいがする。次はじゃがいもを入れるの?」「今、カレーのルーが入ったね」などと、給食に興味を持ち、とても楽しみにしていることを知ることができました。また、児童生徒と一緒に給食を食べたときには、苦手な食べ物を介助されながら頑張る姿を見ていたり、おぼつかない手つきで食器を一生懸命持ったりする姿から、児童生徒にとって給食は自立に向けて大変重要な位置付けにあることを再認識しました。

今後も、食の幅を広げ、食を楽しむ児童生徒の育成と自立へ向けての取組を進めていきたいと思えます。

**親子食育体験教室を  
開催しました。**  
～れんこん掘り体験～

親子食育体験教室は、当財団主催の事業で小学生の親子と一緒に農業体験を行い、地産地消や「食」への意識を高めるため実施しており、今年で二回目を迎えました。

今年度も愛西市の特産品の「れんこん」を収穫し、掘りたてのれんこんを調理して匂を味わってもらいました。当日は、曇り空の天気でしたが、スコップを使ってのれんこん掘りはかなりの重労働で、参加された親子たちは汗をかきながら、立派なれんこんを次々と掘っていました。

掘りたてのれんこんを愛西市文化会館の料理実習室へ運び、「れんこんの蒲焼き」や「れんこんチップ」、「れんこんゼリー」の三品を調理



し、れんこん料理がたくさん詰まった「愛西弁当」と一緒に昼食をとりました。昼食後は、れんこん農家から、れんこんの種類や育ち方、保存方法などれんこんについてのお話を聞き、地産地消を促すとともに、「食」への関心と感謝の気持ちを高めることができました。

参加者のアンケートの一部を紹介します。

初めての体験で、れんこんの育っている様子がわかり、また農家の大変さを実感し、感謝の気持ちが高まりました。調理実習も日頃、子どもとゆつくり調理する機会がないので楽しかった。れんこん生産者のお話を聞き、勉強になりました。など、多くの貴重なご意見をいただきました。ありがとうございます。

**学校給食教室を開催しました**  
～百九十七名の保護者が参加～

平成二十七年学校給食教室を、十一月十一日・十二日・十八日・十九日の四日間、愛知県学校給食総合センター（豊明市）で開催し、県内各地区から百九十七名の保護者の参加がありました。

この教室は、昭和五十四年度から毎年開催しており、学校給食について保護者の方々へのご理解と、家庭との連携を深めることにより食育推進の重要な場である学校給食のさらなる充実・発展を図ることを目的としています。内容は、午前に講義と調理実習、午後は栄養教諭による講話・懇談を行いました。

午前の講義では、愛知県教育委員会の健康学習課の方から「学校給食の意義と役割」と題して、愛知県における食育の目標や家庭における食育の取組方などについてお話していただきました。

調理実習では、去る八月三日に開催した学校給食献立コンクールの主要部門において最優秀賞に輝いた西尾市立西尾中学校の献立（ごはん、牛乳、キャベツ入りハンバーグのキ

ノコおろしソース、和風サラダ、かぼちゃの味噌汁）を調理していただき、食材の豊かさや限られた時間の中で調理に学校給食調理員の大変さを実感していただきました。

昼食は、調理実習で作った料理を食べいただき、それぞれのテーブルでは、他校の保護者との情報交換など会話が弾み、楽しい昼食となりました。

午後の講話・懇談では、「朝食に野菜を食べよう」をテーマに栄養教諭から保護者の方々に、朝食を食べることの大切さや野菜の必要性について説明していただきました。

その後、学校給食に関する意見交換や当財団の事業内容や役割など、学校給食への理解を深めていただきました。



学校給食の調理実習

公益財団法人  
愛知県学校給食会  
設立六十周年記念

昭和二十九年六月に「学校給食法」が制定されました。

制定に伴い学校給食の実施に関する必要事項が制度化され、完全給食を実施する学校も急激に増加してきました。

学校給食実施の円滑化に寄与する組織として、財団法人愛知県学校給食会は、昭和三十年六月に設立され、文部大臣により認可されました。

当時の文献資料の記載を読みますと、「この法人は、愛知県内における学校給食物資を適正円滑に供給し、あわせて学校給食の普及充実に、その発展を図ることを目的とする。」とあります。

平成二十四年には、公益財団法人愛知県学校給食会となりましたが、六十年前の発足当時と同様に、安全安心な学校給食物資の安定供給、学校給食の普及充実に寄与する当財団の目的は変わっていません。

設立六十周年の本年度においては、県内で行われるいろいろな行事において、学校給食フードモデルの

展示、学校給食現場で活用できる検査機器の紹介、取扱い物資の試食等をとおして、当財団の目的を学校給食関係者をはじめ一般の方々にも広く知っていただけるように設立六十周年記念として実施しています。



平成 28 年度共同購入物資  
愛知県学校給食センター連絡協議会

月別	物資名	規格	備考
4月	白身魚フリッター	20g×50個	卵・乳なし
5月	(バーガー用)えびカツ	40g・50g・60g	卵・乳なし、えび40%以上、えびの形のあるもの
6月	たこ唐揚げ	1kg	1個8～10g、味付き(薄味)、国産、くつつかないもの、打ち粉付き(できれば米粉と澱粉)
	愛知のしらす入りオムレツ	40g・50g・60g	愛知県産鶏卵60%以上、愛知県産しらす3%以上、具はしらすのみ、真空パック
7月	枝豆コロッケ	40g・50g・60g	卵・乳なし、枝豆の形のあるもの、枝豆でできれば国産(中国産不可)
9月	里芋コロッケ	40g・50g・60g	卵・乳なし、里芋でできれば国産(中国産不可)、(里芋は10%以上)
	愛知の野菜しゅうまい	18g	愛知県産野菜2種類以上使用、バラ凍結
10月	さんま開き	30g・40g・50g	打ち粉付き(できれば米粉と澱粉)、バラ凍結
	蒸栗カット	1kg	1/4～1/8カット、ライトシロップもしくは水煮、国産
11月	さつまいもコロッケ	40g・50g・60g	卵・乳なし、芋はさつまいものみ、芋は国産
	さば味噌煮(八丁みそ)	40g・50g・60g	八丁みそ使用、真空パック
12月	わかさぎ唐揚げ	1kg	1匹8～10g、打ち粉付き(できれば米粉と澱粉)、バラ凍結、味付き
	愛知の野菜春巻	40g・50g・60g	卵、乳なし、愛知県産野菜2種類以上使用
1月	あかもくと野菜のかき揚げ	40g・50g・60g	卵、乳なし、愛知県産あかもく使用
	愛知のいわし入りつみれ団子	1kg	1個6g～8g、県産いわし使用、小骨なし、臭みのないもの、小麦抜き
2月	いわし開き	30g・40g・50g	打ち粉付き(できれば米粉と澱粉)、バラ凍結
	愛知のれんこん入りつくね	20g×40個	愛知県産、たれ付き(和風)、真空パック、れんこんの食感があるもの
3月	青しそ入りあじフライ	40g・50g・60g	衣に愛知県産青しそ使用、真あじ、卵・乳なし

平成二十八年度愛知県学校給食センター連絡協議会の共同購入物資が表のとおり決定しました。  
この共同購入事業は、安全で良質な物資を安い価格で確保し、併せて学校給食の充実に資するため毎年実施しています。

今年も、尾東・尾西・知多・西三・東三の五ブロックで選定された希望物資の中から、十二月四日に開催した学校給食物資選定会において季節感、揚物が重ならない等の配慮をして、十八品目を選定しました。  
年間の献立予定の中に取り入れていただき、ご利用くださいますようお願いいたします。

平成二十八年度共同購入物資決定  
愛知県学校給食センター連絡協議会