



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68号

令和6年10月

給食いばらき



『おいしくできたよ！一緒に作ると楽しいね！』

—親子料理教室—

もくじ

- 就任あいさつ 2・3
- 令和6年度文部科学大臣表彰受賞 4
- パリオリンピック応援献立 5
- つくろう料理コンテスト 6・7
- 給食会事業 8・9
- 新採栄養教諭紹介・リレートーク 10
- 本会取扱い物資のご案内 11
- 給食会役員・委員紹介 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

学校給食の充実と食に関する指導の推進に向けて



茨城県教育庁学校教育部保健体育課 課長 高橋 清

本年度から茨城県教育庁学校教育部保健体育課長に就任いたしました。日頃から、皆様方におかれましては、本県の児童生徒の望ましい食習慣の形成と食の自己管理能力を育む学校給食の充実に向け、ご理解とご協力を賜り、誠にありがとうございます。

また、物価の高騰、地球規模での環境問題等、社会情勢が大きく変化する中、子どもたちのために、おいしく栄養のバランスを考えた給食を日々提供いただいております。学校給食関係者の皆様方には、改めて心より感謝申し上げます。

さて、健康な生活を送るためには健全な食生活は欠かせないものであります。また、健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食べることは、健康で心豊かな暮らしの実現に大きく寄与するものとなります。

しかし、我が国では、食に関する国民の価値観やライフスタイル等の多様化が進み、健全な食生活を実践することが困難な場面も増えてきております。

特に、子どもたちに食生活の乱れや健康に関して懸念が見られております。成長期にある子どもたちにとって、健全な食生活は健康な心身を育むために欠かせないものであると同時に、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすもので、極めて重要であります。

こうした中、子どもたちに毎日提供する学校給食には大きな役割が2つあります。

1つは食に関する指導です。

学校給食を「生きた教材」として活用し、学校の教育活動全体を通じて食育を組織的・計画的に推進することが必要です。地場産物を活用したり、地域の郷土食等を提供したりすることを通して、自然の恵みや勤労の大切さ、地域の文化や伝統への理解を深め、感謝の念を育むことができます。

もう1つは栄養バランスのとれた安全・安心で豊かな給食の提供です。

そのためには、成長期にある子どもたちの心身の健全な発達のための食事を提供することはもとより、食中毒や異物混入等の未然防止に努める必要があります。学校給食衛生管理基準に基づいた、調理施設での作業工程や学校における衛生管理の徹底、事故発生時に備えた対応マニュアルの不断の見直しと、教職員及び関係者の共通理解を改めてお願いいたします。

保健体育課では、安全・安心、そして、健康で豊かな心を育む学校給食の実現に向け、県の関係部署及び公益財団法人茨城県学校給食会、茨城県学校栄養士協議会等の関係機関と連携して食に関する様々な事業を実施していくことにより、学校給食を通じて児童生徒の食育を推進し、健全な発達を支援してまいりますので、ご協力をお願いいたします。

【保健体育課が実施している主な事業等】

1 児童生徒の食育推進に関する事業

- つくろう料理コンテストの開催
- 学校給食研究学校委託事業
- 栄養教諭派遣事業 等
- 栄養教諭等研修会
- 食育推進指導者研修会

2 給食管理や施設管理に関する事業

- 学校給食衛生管理実地研修事業
- 学校給食用食材安全確保事業 等
- 学校給食の衛生管理等に関する調査研究

すべては子どもたちのために



公益財団法人 茨城県学校給食会 理事長 栗山 賢司

「あなたの思い出の給食は？」と聞かれたらどのように答えますか。

大人になって学校生活を振り返った時、よく話題になるのが修学旅行や体育祭、合唱コンクールなどの学校行事です。学校とは違った環境で自然や文化などに親しみ、知見を広げた修学旅行、目標に向かって友達と協力し、切磋琢磨し合った体育祭や合唱コンクール、これらの経験は何事にも代えることはできない貴重なものです。

それらの思い出とともに、深く脳裏に刻み込まれているのが「給食の思い出」ではないでしょうか。誰もが楽しみにしていたメニューがあるでしょうし、卒業してからもカレーや揚げパン、ソフト麺をもう一度食べたいと思っている方も多いことでしょう。そして、現在も給食の献立を毎日確認し、楽しみにしている子どもたちもたくさんいると思います。

学校給食の目的は、子どもたちに安全・安心で美味しい給食を安定的に提供し、将来を担う子どもたちの心身ともに健やかな成長を願うものです。栄養面で成長期にある子どもたちの身体を支えるとともに、感謝の心を育んだり、生涯にわたる食習慣の基礎を培ったりと、学校給食は多岐にわたり重要な役割を果たしています。

しかし、近年は食生活を取り巻く社会環境の急激な変化により、子どもたちの食をめぐっては、発育・発達の重要な時期にありながら、栄養素摂取の偏り、朝食の欠食、肥満・痩身傾向などが指摘されるようになるなど、問題は多様化・深刻化し、生涯にわたる健康への影響が懸念されています。

そして、学校給食を支えてくださっている主食加工の委託加工工場では、児童生徒の減少による需要減に加え、設備の老朽化や人材確保などの影響により、近年は廃業や撤退が相次ぎ、このまま衰退傾向が続くと学校給食の安定的な供給体制の維持が危ぶまれる状況です。

さらに、世界情勢の不安並びに円安等による諸物価の高騰、さらには大規模な自然災害等による農作物の影響や物流問題など、近年学校給食を取り巻く環境は、大変厳しい状況が続いております。

このような課題が山積する中、学校給食の役割はますます重要性を増してきています。本県の学校給食は、先輩方の努力により、全国に先駆けて100%の実施率となり、現在も、生産や食品製造、献立作り、食材調達、調理、配食と、たくさんの方々に支えていただいております。皆様方のお力添えに感謝申し上げますとともに、「未来を担う子どもたちの健やかな成長をサポートする」という学校給食会の経営理念に則り、本県給食の更なる発展充実のため、皆様の声をお聴きしながら職責を果たしてまいりたいと考えておりますので、引き続きご支援・ご協力をよろしくお願いいたします。

令和6年度学校給食文部科学大臣表彰

8月1日長野市で開催された第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会の中で表彰式が行われました。本県からひたちなか市立那珂湊第三小学校（学校給食優良学校等）と水戸市立吉沢小学校栄養教諭山本智香様（学校給食功労者）が受賞されました。



第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会

令和6年度 文部科学大臣表彰を受賞して



ひたちなか市立那珂湊第三小学校 校長 大津 崇

本校の近隣には国営ひたち海浜公園や那珂湊漁港などがあり、学校の周りには閑静な住宅の合間にさつまいも畑が広がっていて、干し芋の生産も盛んです。

平成30年に校舎が新築され、共同調理場が校舎内に併設されて学校が生まれ変わりました。今年度創立130周年の節目を迎え、328名の児童が明るく元気に学校生活を送っています。そんな子どもたちが一番楽しみにしているのが、校舎内に併設されている共同調理場でつくられる「できたてのおいしい給食」です。

研究面においては、令和元年度から3年間、茨城県教育委員会より「茨城県学校給食研究推進校」の指定をいただきました。栄養教諭が研究の中核を担い、児童が自らの食生活を見直し、健康な生活を送れる実践的な力を身に付ける研究を学校・家庭・地域が一つとなって進めてまいりました。そして令和4年度には「茨城県教育委員会教育長表彰」をいただくことができました。

さらにこのたび、栄誉ある文部科学大臣表彰を学校としていただくことができまして、大変光栄に存じます。これまで研究を推進し、安全・安心でおいしい給食の提供や食に関する指導等に尽力してこられた栄養教諭や教職員、児童・保護者・地域の皆様、そして共同調理場の皆様をはじめとする本校給食に携わってこられたすべての皆様方に心より深く感謝申し上げます。ありがとうございました。

栄養士のバトンをつないでいくこと



水戸市立吉沢小学校 栄養教諭 山本 智香

このたびは学校給食功労者として文部科学大臣表彰を賜り、大変光栄に存じます。これまでご指導、ご支援いただきました皆様にこの場をお借りして深く感謝申し上げます。

栄養士の職場は病院、官公庁、企業など学校以外にも様々な職場がありますが、私は「もう一度、学校給食を食べたいなあ。」という単純な気持ちで学校の栄養士を志しました。

私自身が体験した小中学校の給食はとても魅力的で、今でも鮮明に覚えていることが沢山あります。共同調理場から届く毎日の献立メモ、調理員の教室訪問、小学校卒業時に配られた6年分の給食献立表の綴りなど、食育という言葉がまだ広まっていない時代に食の大切さを自然と学ぶ環境にありました。この体験が私の進路選択に大きく影響を与え、学校の栄養士の選択は必然だったのだと今は感じています。

半世紀前から現在の学校給食の目的になっている「安全・安心・おいしいはあたり前の食事に教育的配慮のある献立」を実践されていた大先輩が、今でも私の指標となっています。

現在、食育ボランティアや臨地実習、教育実習などで大学生との出会いが増えています。「人材育成」ではあるのですが、栄養士の卵である学生との関わりから得る最新情報はとても貴重で、栄養士のバトンは一方通行ではないと感じています。

これからも世代を超えたつながりを大切に、今の子どもたちへ「未来の自分への健康」をプレゼントするお手伝いをしていきたいと考えています。

パリオリンピック応援献立

各市町村・県立学校で実施した
パリオリンピック応援献立を紹介します。



1 日立市



2 水戸市



3 つくば市



4 龍ヶ崎市



5 牛久市

献立名

- 1 日立市 ミルクパン・牛乳・クロケット・サラダ ニソワーズ・ポトフ・プラマンジェ
- 2 水戸市 コッペパン・牛乳・タラのペニエ・ラタトウイユ・レンズ豆のスープ・豆乳プラマンジェ
- 3 つくば市 ソフトフランスパン・牛乳・チーズオムレツ・パプリカサラダ(フレンチドレッシング)・パイベース
- 4 龍ヶ崎市 コッペパン・2色チョコクリーム・牛乳・ミートボールラタトウイユソース・キャロットラペ風サラダ・コンソメスープ
- 5 牛久市 ソフトフランスパン・ブルーベリージャム・牛乳・チキンソテー・ラタトウイユ・オニオンスープ

[鹿嶋市]
校内掲示資料
を紹介します。



わくわくランチ

7月1日(月) / ラタトウイユ



ラタトウイユは、フランス南部プロヴァンス地方ニースの煮込み料理です。たまねぎ・なす・ピーマン・ズッキーニといった夏にとれる野菜をんにくとオリーブオイルで炒め、トマトを加え、香草とワインで煮て作ります。

7月4日(木) / 世界味めぐり: フランス



今日の給食は世界味めぐり献立でフランスに関連したメニューです。魚介を使ったトマト味のスープであるパイヤベースも、グラタンもクレープもフランス発祥の料理です。7月26日から始まるオリンピックがフランスで開催されるのに合わせて、青・黄・黒・緑・赤のオリンピックカラーの献立にしてみました。楽しんで食べてください。

県立結城
特別支援学校



- クロワッサン
- 牛乳
- クロケット
- フレンチサラダ
- ウイナースープ
- プラマンジェ風デザート



*牛久市立下根中学校 佐戸井先生にイラストを描いていただきました。



小学生の部

最優秀賞



水戸市立吉沢小学校
6年 高橋 恵莉菜



応募総数3,511点の中から、1次審査で入賞作品26点を選出され、2次審査において最優秀賞、優秀賞が決定しました。



身体を作る！茨城ごちそう朝ごはん

「コンテストで学んだこと」



私は名前を呼ばれた瞬間、信じられない気持ちと嬉しい気持ちで胸がいっぱいになりました。今回の「つくろう料理コンテスト」では、最優秀賞を受賞することができました。私の作った料理をたくさんの方々へ食べていただき、とても嬉しかったです。私の作ったメニューは、茨城県産の食材をたっぷり使った朝ごはんです。栄養や全体のバランス、食べる人の喜ぶ姿を想像しながら献立を考えました。

このコンテストを通して、茨城県産の食材のおいしさや、その種類の豊富さを知ることができました。これからも茨城県産の食材でおいしい料理を作り、家族やみんなを笑顔にしたいです。

中学生の部

最優秀賞



茨城大学教育学部附属中学校
3年 糸井 真裡愛

#茨城オシャカフエbreak fast

「家族のために」



今回、初めてつくろう料理コンテストに参加し、最優秀賞を受賞することができて大変うれしく思います。

私の親は共働きで忙しく家族3人でゆっくり朝食を取ることがなかなかないので、皿洗いが増えることなく短時間で作れるワンプレートにしてみました。

茨城にはおいしい食材が沢山あり、自然豊かで栄養が取れるのでおいしい+健康な朝食が作れました。この経験をきっかけに、料理は人を笑顔にする力があることに気づき、料理の楽しさを改めて実感し、自分への大きな自信となりました。これからも茨城の食材を使った料理を沢山作りたいと思いました。

高校生の部

最優秀賞



茨城県立水戸第一高等学校
2年 袖山 亜彩美

野菜で元気いっぱい！簡単！茨城朝ごはんPart4 ~蒸籠御膳~

「コンテストを通して」



小学5年生で初めて応募してから、今回で4回目の応募になりました。1回目の時はまだ食材を炒めるなど簡単な事しか経験がなく、初めて2次審査に進めた時は、何度も練習したことを今でも覚えています。練習で作った料理を両親や祖父母が美味しいと笑顔で食べてくれるのが嬉しかったです。それから栄養バランスを考え、県産食材を使った食事を心掛けるようになりました。将来は、みんなが健康に、笑顔になれる食生活をサポートする管理栄養士になりたいです。コンテストに臨むにあたり、家族をはじめ様々な方の支えがありました。その感謝を忘れず、今後も楽しく料理を作っていきたいです。

入 賞 者 一 覧

第1次審査 7月 3日(水)
第2次審査 8月 20日(火)

	賞	学 校 名	学年	氏 名	
小学生の部	最優秀賞	水戸市立吉沢小学校	6	高 橋 恵 莉 菜	
	優 秀 賞	守谷市立松ヶ丘小学校	6	吉 田 莉 緒	
	優 秀 賞	守谷市立松ヶ丘小学校	6	河 田 紗 英	
	優 秀 賞	ひたちなか市立佐野小学校	6	田 中 彩 絵	
	優 秀 賞	結城市立結城小学校	6	若 林 葵 陽	
	優 良 賞	水戸市立妻里小学校	6	豊 田 琉 月	
	優 良 賞	神栖市立植松小学校	6	関 谷 紗 帆	
	優 良 賞	茨城町立長岡小学校	6	安 村 萌 花	
	優 良 賞	ひたちなか市立美乃浜学園	5	根 本 愛 莉	
	優 良 賞	神栖市立大野原西小学校	6	浅 見 珠 愛	
	中学生の部	最優秀賞	茨城大学教育学部附属中学校	3	糸 井 真 裡 愛
		優 秀 賞	水戸市立第四中学校	1	大 泉 凜 空
優 秀 賞		つくば市立谷田部中学校	1	岩 浪 心 春	
優 秀 賞		結城市立結城南中学校	2	黒 杭 美 咲	
優 秀 賞		水戸市立見川中学校	2	川 田 芽 依	
優 良 賞		結城市立結城南中学校	2	相 澤 陽 真	
優 良 賞		笠間市立友部中学校	1	吹 野 夢 月	
優 良 賞		水戸市立第四中学校	1	飯 村 優 大	
優 良 賞		笠間市立友部中学校	1	五十嵐 心 優	
優 良 賞		ひたちなか市立美乃浜学園	7	薄 井 美 結	

	賞	学 校 名	学年	氏 名
高校生の部	最優秀賞	水戸第一高等学校	2	袖 山 亜 彩 美
	優 秀 賞	江戸川学園取手高等学校	1	林 彩 音
	優 秀 賞	つくば国際大学高等学校	3	山 口 沙 月
	優 良 賞	つくば国際大学高等学校	1	本 橋 貴 太
	優 良 賞	水戸第三高等学校	1	芳 賀 楓 花
	優 良 賞	水戸第三高等学校	1	大和田 育 未



令和6年度下半期物資検討会（7月）

県内を7ブロックに分けて開催した物資検討会には、学校給食関係者約230名の皆様に参加していただきました。今回は、学校給食用製品開発選定委員会で選定した25品と従来品15品を展示紹介しました。前回までは、商品説明と試食コーナーを分けていましたが、「説明を受けながら試食したい。」という要望が多かったこともあり、今回は各メーカー商品紹介後に、小分けにした商品を試食する形をとらせていただきました。参加された皆様からは、「説明を聞きながら試食ができて良かった。」「試食して気になったことをメーカーの方に聞くことができて良かった。」「試食品が個包装になっていて衛生的でした。」「商品説明と試食が分かれていたほうが、話も聞きやすく試食もしやすいと感じた。」などのご意見をいただきました。

使用検討希望の多かった商品



《型抜きこんにゃく黒》

- ハート形がかわいい
- 歯ごたえが良い
- △厚みをもう少し薄く



《おさかなソー シュレッド》

- 減塩、卵なしなので使いやすい
- カットサイズがいろいろで良い
- サラダに使用したい



《あじフライ》

- 骨なしで良い
- 臭みがなくおいしい
- 規格が複数あって使いやすい
- △尾付きは使用しにくい

令和6年度調理従事員衛生講習会

令和6年7月23日(火)

学校給食における食中毒等の事故を防ぐために、学校給食調理員等を対象に本会を会場としたハイブリッド配信で開催しました。今回は（株）オフィス田中代表取締役田中延子様から「学校給食の衛生管理～なぜを追求する～」の演題で講演していただきました。5年ぶりの対面形式開催で、閉会後に田中先生に直接質問をする参加者の列が印象的でした。



令和6年度親子料理教室

令和6年7月28日(日)

親子で料理をすることを通して、料理の楽しさや野菜の知識、食への関心を深めてもらうことを目的とした親子料理教室を開催しました。今回は、じおふーず薬膳料理教室の岸本扶貴子先生から、「ライスバーガー、野菜たっぷりスープ、スティックサラダ、ごま寒天プリン」を教えてくださいました。

「親子で楽しく調理することができました。」「子どもたちにも分かりやすい説明があり、楽しみながら体験することができました。」「子どもたちが主体的に取り組め、楽しかった。」「おいしい料理ができて良かった。」などたくさん感想をいただきました。



委託加工工場衛生管理講習会

令和6年8月20日(火)

学校給食委託加工工場関係者を対象に、衛生管理講習会を開催しました。この講習会は、衛生管理に係る工場訪問調査時に見られる問題点などを取り上げ、より信頼性を高めた製品を供給することを目的としています。

今回は、本会で拭き取り検査を依頼している東京サラヤ(株)北関東支店 公衆衛生部/感染予防・食品衛生サポート部 西本恭蔵様の講演を、35業者55名で受講しました。

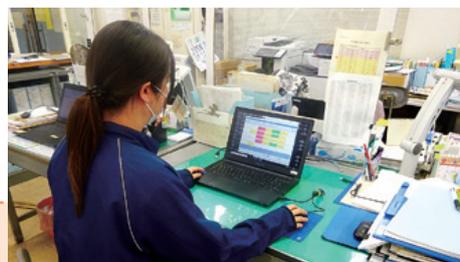


給食管理システム講習会

令和6年8月22日・23日

本会が学校給食充実事業の一環として貸与している学校給食管理システムソフトウェアの使用に関し、初めて使用する貸与校担当者が業務の遂行に必要な知識等を習得することを目的とし、2日間にわたり講習会を開催しました。

献立作成がスムーズになりました(受講者、職場にて)



《受講者アンケートより》

- 9月からの献立作成が今までよりスムーズにできそうです。
- 基本的な使用方法から丁寧にご教授いただき献立作成を行う上でのポイントを改めて確認することができました。今後の業務に2日間の学びを生かしていきます。
- Qネットをより活用して、給食管理業務を効率的に行えるようにしたいと思います。

令和6年度 新規採用栄養教諭紹介

高崎 風花

北茨城市立精華小学校
(北茨城市立学校給食センター)

一番おすすめの給食

カレー

抱負

最近、廊下を歩いたり給食の時間に教室を覗いたりすると、「あ！給食の先生だ！今日もおいしくていっぱい食べたよ！」と喜んでくれる子が増えてきました。

こういった声を聞くととても嬉しく幸せな気持ちになります。子どもたちが安全・安心でおいしい給食が食べられるようにこれからもがんばりたいと思っています。



土屋 藍

美浦村立美浦中学校

一番おすすめの給食

さつまいもシチュー

抱負

食の大切さや楽しさを実感できる機会を提供したいという一心で、日々奮闘しています。初めての経験ばかりで戸惑いもありますが、子どもたちの「給食おいしい！」という声を励みに、子どもたちの成長を食の面から支えられる栄養教諭を目指します。



松本 未悠

境町立境第二中学校
(境町立学校給食センター)

一番おすすめの給食

メイシヤントンの豚汁

抱負

「今日の給食美味しかったです！」と、自分が初めて考えた給食を出した日に生徒から声をかけてもらえて栄養教諭になって良かったなと思いました。

子どもたちが食への興味・関心を高められる機会をつくり、生きる上で欠かせない「食」の面から子どもたちの成長を支えることができるよう、精一杯頑張ります。



益子 沙羅

県立境特別支援学校

一番おすすめの給食

鶏肉のレモン煮

抱負

子どもたちの給食を食べた後の笑顔や、「おいしかった！」と声をかけてもらえる度に元気が出ます。

私自身、給食を楽しみに学校へ通った頃の気持ちを忘れず、子どもたちに喜んでもらえるような献立作りに励みます。また、子どもたちが給食を食べて食を学び、生涯元気に過ごせるような働きかけができる栄養教諭を目指します。



●リレートーク●

「給食 万歳！」

水戸市立新荘小学校 関谷 隆徳



定期人事異動により、色々な市町村に勤務となり新たな人との出会いが楽しみであるが、私にはもう一つの楽しみがあります。それは、それぞれの市町村の食材を生かした給食です。ところ変われば「これほどに美味しい献立メニューがあるのか!」と感心することも多々ありました。これも栄養教諭が思考を働かした献立を考えているからこそその努力の賜だと思っています。栄養価値だけ追い求めればよいというものではなく、子どもたちが喜ぶように配慮した献立づくりに頭が下がる思いです。

給食の時間に各学級を巡回すると、子どもたちは最高の笑顔で給食を摂っています。子どもたちにとって満たされるのはお腹だけではなく、心も満たされる大切な時間だなど給食の果たす役割に感激しています。これからも安全で美味しく、栄養価値の高い給食の提供をよろしくお願いいたします。



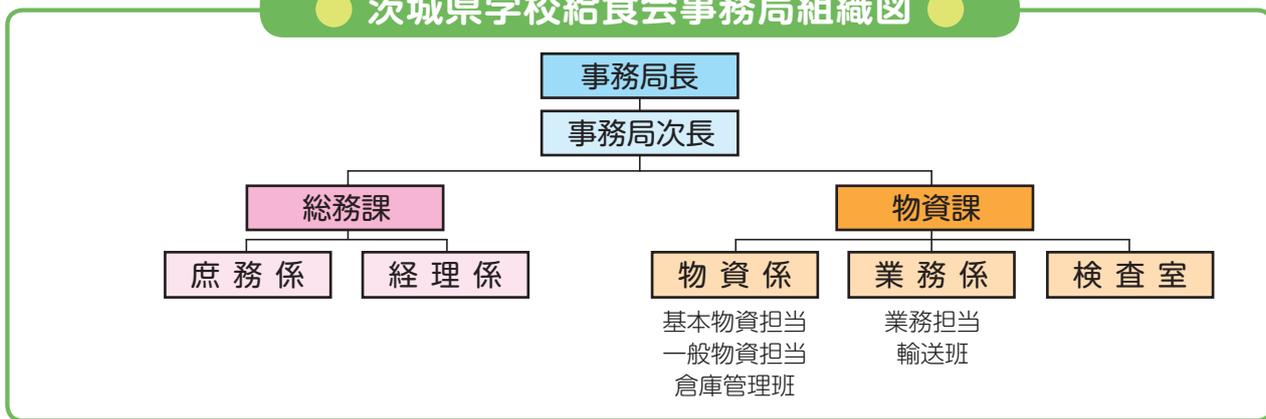
本会取り扱い物資のご案内

令和6年度下半期分選定品の一部です。

【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。】

令和6年度下半期分選定品		
国産枝豆ひじきまんじゅう バラ 	SNF豆乳みかんムースFe 	SNF学給だいふく(豆乳バニラ風味) 
メーカー 隆峯 規 格 25g	メーカー SN食品 規 格 40g	メーカー SN食品 規 格 30g
国産豚肉に枝豆・ひじき・豆腐を混ぜ込んでまんじゅう型に仕上げました。	ヨーグルト味の豆乳ムースにみかんのうを添加しました。国産大豆100%使用・鉄分強化。	だいふく生地にはバニラ風味のなめらかな豆乳クリームを包み込んだ商品です。
モチモチ紫芋	とまとルンルン揚げ餃子(茨城県産)	赤城のきんぴら春巻(Ca・Fe)
		
メーカー ナカシン冷蔵 規 格 30g	メーカー 北本フーズ 規 格 18g	メーカー 赤城冷凍食品 規 格 40g/50g
鹿児島県産の紅さつま芋と紫芋を使用した芋餡を、餅皮で包み、表面に胡麻をちりばめた商品です。	新鮮な茨城県産トマトを使用した、トマト風味たっぷりの餃子です。	国産のごぼう、にんじん、鶏肉をきんぴら風の味付けに仕上げ、具材にした春巻です。
チキンハムタンザク バラ凍	デザートフルーツ 国産ミックスフルーツ	型抜きこんにやく黒
		
メーカー 印南食品 規 格 500g	メーカー 佐竹商事 規 格 1kg	メーカー かぶら食品 規 格 1kg
無塩せきのチキンハムを短冊カットし、バラ凍結にしました。切る手間がなくそのまま使用できます。	国産の黄桃・白桃・りんご・みかんを原料に使用した商品です。	ハートを含む数種類のユニークな形状のこんにやくで、見た目も華やかです。

茨城県学校給食会事務局組織図



令和6年度役員等紹介

	氏名	職名
理事 事	石川 祐一	
	木野内 喜久恵	
	草地 学	
	栗山 賢司	理事長
	添田 智	
	鳥羽 秀樹	
	福井 恵子	
	大津 美紀	
	皆川 浩行	常務理事

	氏名
評議員	大縄 久雄
	小池 政幸
	柴田 隆之
	高橋 清
	寺田 明彦
	根田 容子
	萩谷 直美
	松下 由美子
	山本 智香

	氏名
監事	飯田 雅俊
	堀 晴子
	森永 智恵子

令和6年度広報編集委員

	氏名
編集委員	潮崎 純子
	関谷 隆徳
	立花 英郎
	廣木 仁
	米山 雅子
	中庭 均
	山崎 富江

	氏名
事務局	伊藤 則子
	吉田 真里



編集後記

子どもたちのためにおいしい給食を作ってくださっている調理員さんや主食業者さんたちにとって、記録的な猛暑はさぞかしご苦勞が多かったことでしょう。衛生管理を遵守し安全・安心な給食の提供、ありがとうございました。引き続きよろしくお願いいたします。

本号発行に際し、ご多用にもかかわらず快くご寄稿いただきました皆様にお礼を申し上げます。給食や食育に関する情報がありましたら、いつでも給食会までお知らせ願います。