第70号
令和７年10月

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

給食いばらき

『笑顔こぼれる、あったか朝食』

つくろう料理コンテスト２次審査（８/20）

もくじ

◆第２回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会を振り返って …… 2
◆令和７年度文部科学大臣表彰受賞 …… 3
◆給食センター紹介 …… 4・5
◆つくろう料理コンテスト …… 6・7
◆親子でわくわくクッキング！ …… 8
◆新採栄養教諭紹介・リレートーク …… 9
◆給食会事業 …… 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

第２回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会を振り返って
（運営の立場から）

茨城県教育庁学校教育部保健体育課健康教育推進室　**室長　鳥羽 秀樹**

令和７年８月５日（火）・６日（水）に、第２回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会が「より一層の学校給食の充実と栄養教諭を中核とした学校における食育の推進　～食の王国いばらきから広げる食育の環ねばーり強くすすめよう！～」を主題として開催され、会場の水戸市民会館、ホテルレイクビュー水戸に、全国から約 1,100 名が集合しました。

保健体育課は、大会事務局として、昨年度中から準備委員会を立ち上げ、宿泊斡旋業務、会場設営業務、関係者との調整、大会マニュアルの作成と、前回の長野大会を参考に、さらによりよい大会となるよう、準備を進めてまいりました。つきましては、この場をお借りして、運営の立場から大会を振り返ってみようと思います。

１日目の全体会では、講演・シンポジウムの在り方が前回大会とは異なり、文部科学省が中心となりテーマが栄養教諭の職務に主軸を置いたものとなりました。タイムキーピングにはハラハラしましたが、コーディネーターのおかげで予定通りの時間に終了することができました。

２日目の分科会では、前回大会で終了時刻が延びてしまった分科会があった反省から、時間厳守を使命と考え、各運営責任者を中心に運営に臨み、全ての分科会が時間内に終了することができました。終了後、お帰りになられる参加者のお顔を拝見しましたが、大変満足していただいているように感じられ、嬉しく思いました。

また、大会弁当は、「食の王国いばらき」ならではのものとなるように、学校栄養士協議会を中心に試行錯誤を重ねて作ったものです。メヒカリやさくらだこ、しらす、れんこん、さつまいも等の茨城県産食材を使用し、「いばらきガパオ」として仕上げました。ランチ BOX という新しい形の試みは、参加者の方々からも大変好評をいただきました。

そして、水戸市民会館では、水戸市教育委員会に御尽力いただいた PR ブースで、水戸市発祥の「吉原殿中」の実演販売等を行いました。当ブースのお土産コーナーには多くの方々が列をつくるなど、喜んでいただいている姿が印象的でした。

学校給食会に御尽力いただいた企業展示では、水戸市民会館１階、２階にブースを設け、大盛況でした。業者との調整、展示品の搬入・搬出など、多大なお力添えをいただき、ありがとうございました。

学校栄養士協議会に御尽力いただいた食育展示では、日頃の取り組みが展示されましたが、QR コードでのデータ配付という画期的なものでありました。協議会の皆様には、本展示のみならず大会全体で多くのサポートをいただきました。

こうした多くの関係者の皆様のおかげで、大会を大成功に終えられたことに心より感謝申し上げます。大会を通じて得た、関係者の方々との連携をさらに深めながら、本県の更なる学校給食の充実と、食育の推進へとつなげていきたいと思います。

来年の熊本大会でも、学校給食、食育の環が「ねばーり強く」広がることを祈念しております。

令和７年度文部科学大臣表彰受賞

学校給食の普及と充実を図るため、その実施に関し優秀な成果をあげた学校及び共同調理場を「学校給食優良学校等」として、個人及び団体を「学校給食功労者」として表彰しています。第 2 回学校給食・栄養教諭等研究協議大会の中で、その表彰式が行われ、本県から潮来市立潮来第一中学校と、つくば市立吾妻小学校栄養教諭中村美智子様が受賞されました。おめでとうございます。

「令和７年度　文部科学大臣表彰を受賞して」

潮来市立潮来第一中学校　**校長　佐藤　清**

潮来市は、水郷として知られ、豊かな自然に恵まれた美しい街です。古くから人々の暮らしと文化が水とともに育まれてきました。そんな潮来の地で、私たちの学校は「食育」を柱とした教育活動に力を注いでまいりました。本表彰は、本校生徒の健やかな成長を支える学校給食の充実と、栄養教諭を中心とした全職員による学校全体の取り組みが評価されたものと受け止めております。

今回の受賞は、日頃から生徒たちの「食」を支えてくださる全ての方々の力が結集した結果でもあります。潮来市立学校給食センターの皆様には、安全でおいしい給食を毎日提供していただき、心から感謝しております。また、生産者の皆様が丹精込めて育てられた新鮮な食材は、給食の質の高さを支えるかけがえのない宝です。そして、栄養教諭の熱心な指導と、調理員の皆様の温かい心遣いが、生徒たちの食への関心を育み、給食を単なる食事以上の学びの場にしてくれています。本校給食が「食育」という学びの場として成り立つのはひとえに、潮来市立学校給食センターの皆様をはじめ、調理員の方々、地元の生産者の皆様、保護者の皆様のご理解とご協力、そして教育委員会の先生方のご指導の賜物です。

今後も「食育」を通じて命の尊さや地域の魅力を伝え子どもたちの心と身体の成長を支えてまいります。この文部科学大臣表彰の受賞を励みに、より一層の努力を重ねる所存です。

つくば市立吾妻小学校　**栄養教諭　中村　美智子**

このたびは、文部科学省より栄誉ある表彰を賜り、身に余る光栄に存じます。本表彰は、私一人の力によるものではなく、日頃よりご指導をいただいております皆様方、そして子どもたちの存在があってこそだと感じております。この場をお借りして深く感謝申し上げます。

食に関する指導は、栄養の知識だけでなく、感謝の心、社会性といった、子どもたちが生きる力を育む大切な学びにつながっています。「食」は、心と体の健やかな成長を支える土台であり、教育の一環として極めて重要な分野であると考え、実践に取り組んでおります。

そして、日々の指導を通して、子どもたちが主体的に食と向き合い、自ら考え、選択して行動できるよう、知って・感じて・行動して「食べる力＝生きる力」を身に付けられるよう努めてまいりました。

また、地域の方々や保護者の皆様との連携を大切にし、食文化やつくば市の特産物「福来（ふくれ）みかん」を活用した七味作りなど地産地消の視点も取り入れながら、実生活に根ざした学びの機会づくりにも努めております。

ふと、採用時を振り返ると、計算は電卓を打ち、全て手書きの日々でした。近年は、デジタルを活用し、情報を整理しながら行う個別的な相談指導など、栄養教諭に求められる役割はますます広がりを見せています。

今回の栄誉を励みとし、さらなる研鑽に努めるとともに、子どもたち一人一人に寄り添いながら、未来につながる「食育」の充実に取り組んでまいります。

育ち盛りの子どもたちへ「たつのこランチ」

龍ケ崎市は、北部は関東ロームの堆積する稲敷台地で、首都圏 50 キロメートル圏内という地理的条件から、龍ケ崎ニュータウンやつくばの里工業団地などの開発による都市化が著しく、南部は利根川と小貝川に挟まれた沖積平野で、豊かに広がる水田地帯は県南の穀倉地帯としての核を成し、西部には白鳥が集う牛久沼があり、自然豊かな環境を保っています。

龍ケ崎市学校給食センターは、これまで市内に２カ所あった施設を一元化し、衛生機能強化による食の安全向上と効率的な運営を図るため、令和５年９月に生まれ変わり、市内の小学校 10 校、中学校６校に学校給食を提供しています。

【施設の概要】

構　　造：鉄骨造一部２階建て
延床面積：2,805.13 ㎡
調理能力：5,000 食／日
アレルギー対応食（乳・卵）60 食 / 日
厨房環境：ドライ方式

食育拠点

見学室では、見学窓から煮炊き室の調理作業が見学できるとともに、各調理室に設置されたカメラにより、リアルタイムの映像を大型スクリーンで視聴することができます。また、体験コーナーでは、旧調理場で使用していた回転窯を活用し、スパテラを使ったかき混ぜ体験も実施しています。

さらに、保護者による施設見学では、安全でおいしい給食のための衛生管理や献立の工夫などを伝えることで、子どもたちや家庭と給食をつなぎ、交流する食育の場となっています。

見学室から調理場見学

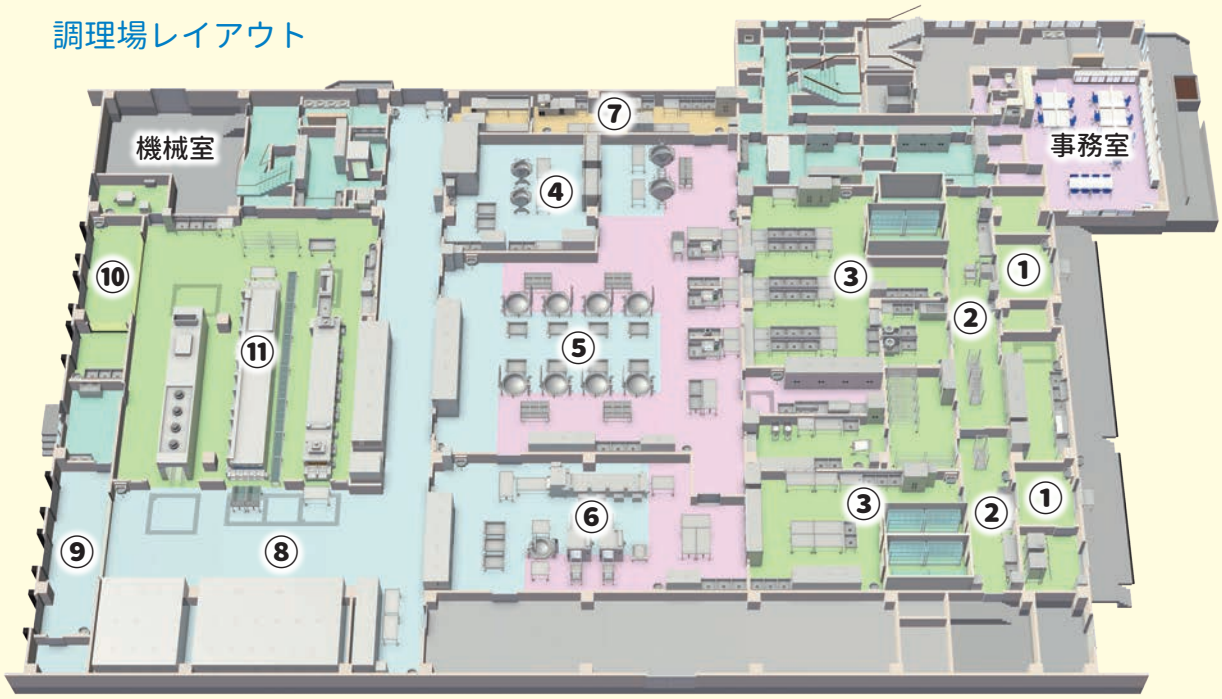
大型スクリーンによる視聴

かき混ぜ体験

衛生・環境対策

学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルに適合した施設が整備できたことにより、衛生機能が強化され、安全安心で安定した学校給食の提供が可能となりました。

調理場レイアウト



①荷受室　②検収室　③下処理室　④和え物室　⑤煮炊き室　⑥揚物・焼物・蒸物室
⑦アレルギー調理室　⑧コンテナプール　⑨配送室　⑩回収室　⑪洗浄室

食物アレルギー対策

アレルギー調理室

代替食個別容器

アレルギー調理室が整備されたことにより、乳と卵に対応した食物アレルギー代替食の提供を開始しました。代替食の提供にあたっては、安全を最優先し、個別の専用容器により、対象児童生徒まで確実に届くようチェック体制を整えて運用しています。

地産地消の推進

茨城県産の食材を積極的に使った給食を提供しています。特に２～５月は、龍ケ崎市のブランド農産物である「龍ケ崎トマト」をさまざまなメニューに取り入れています。龍ケ崎トマトは、「レディーファースト」という品種のトマトで、先がとがっているのが特徴です。そのまま食べてももちろんおいしいですが、うまみがぎゅっと詰まっているので、料理の中に入れてもそのうまみを感じることができます。龍ケ崎トマトをサラダやスープだけでなく、味噌汁やマーボー豆腐、トマトパンの生地にも使い、地場産物の魅力が子どもたちに伝わるよう献立を工夫しています。

主催：茨城県教育委員会　公益財団法人茨城

児童生徒が、地場産物を活用した栄養バラン
ことで、食への関心を高めていくことを目的と
応募がありました。７月１日に１次審査、８月

コンテストでがんばったこと

最優秀賞

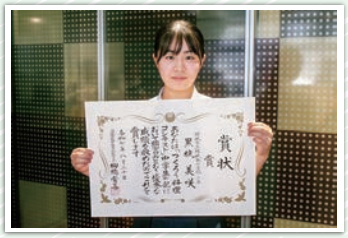
常陸大宮市立大賀小学校６年　大宮　希実

私は、１年生の頃から、よく休みの日に家族の朝食を作っている。応募したきっかけは、県産の食材を使って家族に朝食を作ることや、実際に調理を見せることに興味がわいたからだ。調理の練習を進める中で、時間を意識すること、毎回同じ味を作ることに苦労した。火加減や切り方、手順など普段の料理ではあまり気にしていなかったが実はとても大切なことだと気付いた。しかし、試行錯誤しながらよりよい作り方を考えることが楽しかった。本番では、練習以上の仕上がりになり嬉しさと達成感でいっぱいだった。今回の経験を生かし、これからは栄養バランスを考えた食事のとり方や県産の食材の活用の仕方を考えていきたい。

料理を通して茨城菜（再）発見！

最優秀賞

結城市立結城南中学校３年　黒杭　美咲



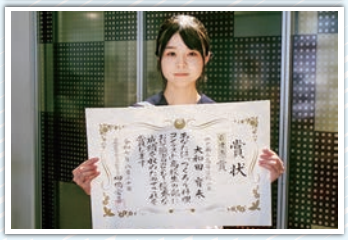
昨年に引き続き、茨城県民として、惚レタス農家の孫として、茨城野菜を押しに押したメニューで参加させて頂きました。レタスの簡単レシピや、蒸し器を利用した同時調理での時短、食材の食感、彩りだけでなく、試作段階で家庭科、栄養教諭の先生方にアドバイスを頂けたことで、料理の楽しさと、今まで意識していなかった栄養バランスの大切さを学ぶことができました。コンテストに挑戦するにあたり、家族をはじめ学校の先生方の協力と支えがあったからこそ、このような素晴らしい賞につながったのだと思います。

これからも茨城県産食材の魅力を五感で楽しんで、茨城菜（再）発見！茨城野菜に惚れ込んでいきたいです。

食を通じて得た豊かな経験

最優秀賞

茨城県立水戸第三高等学校２年　大和田　育未



私は、「家族が朝から笑顔になれる献立」を考えて、このコンテストに応募しました。二次審査に進み、最優秀賞をいただけたときは、驚きと喜びで胸がいっぱいでした。意識したことは、弟や私の成長期に必要なたんぱく質やカルシウム、親世代も不足しがちな鉄分、母の腸活のためにアガベシロップを使うなど、献立の工夫をしました。今回の経験を通して茨城県の豊富な食材を改めて実感し、今まで知らなかった食材とも出会うことが出来ました。今回学んだことを活かし、これからも温かい気持ちで食と関わっていきたいです。

料理コンテスト

県学校給食会　いばらき食の魅力発信協議会

スのとれた献立を考え、さらにそれを調理する
したつくろう料理コンテストには、3,803 点の
20 日に 2 次審査を行いました。

<1 次審査（7/1）>

入賞者一覧

小学生の部

賞	学　校　名	学年	氏　名
最優秀賞	常陸大宮市立大賀小学校	6	大　宮　希　実
優秀賞	茨城町立長岡小学校	5	安　村　　澪
優秀賞	守谷市立松ケ丘小学校	6	前　田　陽奈子
優秀賞	ひたちなか市立前渡小学校	6	鈴　木　夢　叶
優秀賞	守谷市立松ケ丘小学校	6	大　月　　凌
優良賞	常総市立豊岡小学校	6	猪　瀬　綾　介
優良賞	那珂市立菅谷東小学校	6	伊　藤　璃　音
優良賞	水戸市立酒門小学校	6	大　貫　蒼　音
優良賞	ひたちなか市立美乃浜学園	5	大　場　唯　人
優良賞	ひたちなか市立美乃浜学園	5	那　須　信　渡

中学生の部

賞	学　校　名	学年	氏　名
最優秀賞	結城市立結城南中学校	3	黒　杭　美　咲
優秀賞 特別賞	ひたちなか市立美乃浜学園	9	大　森　千菜津
優秀賞	下妻市立下妻中学校	3	岡　安　桜　子
優秀賞	水戸市立内原中学校	3	金　谷　ふうわ
優秀賞	茨城大学教育学部附属中学校	1	高　橋　恵莉菜
優良賞	水戸市立第四中学校	1	石　井　奏　涼
優良賞	水戸市立緑岡中学校	2	金　子　璃　羽
優良賞	下妻市立下妻中学校	3	山　口　ひかり
優良賞	茨城大学教育学部附属中学校	3	村　木　涼　音
優良賞	結城市立結城南中学校	2	田　所　萌　果

高校生の部

賞	学　校　名	学年	氏　名
最優秀賞	水戸第三高等学校	2	大和田　育　未
優秀賞	緑岡高等学校	1	宮　﨑　さくら
優秀賞	つくば国際大学高等学校	3	浅　野　真　雪
優良賞	水戸第三高等学校	2	長　尾　美　空
優良賞	水城高等学校	2	矢　代　珠　希
優良賞	緑岡高等学校	1	小　島　旭　陽

「親子でわくわくクッキング！」を実施して

茨城町立青葉小学校　**窪田　理恵**

本校では毎年、夏休みに親子豆料理教室を実施しています。給食では、味付けや調理法等を工夫して豆料理を提供していますが、豆というだけで苦手意識のある児童がおり、豆を避けて食べている様子が見られます。そのため、友だちや親子で楽しく料理をしながら、豆の栄養や種類等を知り、豆を身近に感じてもらうことを目的として、茨城県学校給食会の「学校給食充実発展食育支援事業」および栄養教諭期成会の「豆類振興事業」から助成を受け、親子豆料理教室を開催しています。

本教室では、調理するすべての献立に豆を取り入れ、豆を使った料理の幅を広げるとともに、そのおいしさを伝えています。毎年参加している児童や親子で料理する時間を楽しみにしている保護者もおり、青葉小学校では、夏休みの恒例行事となっています。

今年のメニューは、夏野菜とトマトの旨みで豆をおいしく食べることができる「夏野菜と豆のトマト煮」、給食で人気の手作りドレッシングを使った「チキンビーンズサラダ」、豆を油で揚げてカレー粉等をまぶした「ビーンズカレー揚げ」、二種類の煮豆をトッピングする「豆とバナナのオムレット」です。豆の味や食感の違いを体験するために、白いんげん豆、ひよこ豆、あずき、ミックスビーンズ等、様々な豆を使用しました。

豆の栄養や種類、調理のポイントについて話した後、調理のデモンストレーションを行いました。初めて参加する一年生は、野菜の切り方や手順をよく見て学び、積極的に調理に取り組む様子が見られました。また、毎年参加している児童は、レシピを見ながら友だちと協力して手際よく調理を進めていました。青葉小の先生方も調理の様子を見に来てくださり、子どもたちも張り切って調理に取り組んでいました。調理を終えた児童からは「みんなで協力しながら料理ができたので、とても楽しくおいしかった」「豆が少し好きになった」「もっと豆料理を食べてみようと思った」という感想がありました。また、保護者からは「家では時間をかけて子どもと一緒に作ることが難しいため、良い経験になった」「いろいろな料理に豆を使えることを知り、家でも親子で作りたい」と、うれしい感想をいただきました。

親子豆料理教室を通して、自分で作る喜びや食の大切さ、家族や友だちと協力する楽しさを感じ、食に興味をもってもらいたいと思います。そして、親子で食を通じた時間を共有し、食への関心を高められるような場として、今後も計画し実施していきたいと思います。

今回、親子豆料理教室開催にあたり、ご支援、ご協力いただいた方々に心から感謝いたします。

学校給食充実発展・食育支援事業等助成金とは…

学校給食の充実発展並びに学校等における食育を推進するため、学校給食関係団体等が実施する事業を、茨城県学校給食会が年１回３万円を上限として助成するものです。

令和７年度新規採用栄養教諭紹介

名前 川井　萩

一番おすすめの給食 コーンマヨトースト

所属 筑西市立明野五葉学園（筑西市立明野学校給食センター）

抱負

給食を通して子どもたちと関わる中で少しずつ顔を覚えてもらい、「今日の給食は？」「完食できたよ！」と声をかけてもらえることが増え、とても嬉しく感じています。

子どもたちが食の自己管理能力を身につけられるよう、子どもたちの声を大切にしながら日々勉強し、献立づくりや食に関する指導に励みたいと思います。

名前 吽野　友里恵

一番おすすめの給食 メイシャントンの豚汁

所属 境町立猿島小学校（境町立学校給食センター）

抱負

子どもたちから、「給食おいしかった！」「〇〇が苦手だけど、給食では食べてみたよ」と言ってもらえると、より良い給食を提供できるようまた頑張ろう！と思います。

食べることは、生きることです。一生の食生活の基盤は、子ども時代に作られます。子どもたちが生涯元気でいられるよう、食の面から支えられる栄養教諭を目指します。

名前 野沢　結

一番おすすめの給食 手作りハンバーグ

所属 茨城県立下妻特別支援学校

抱負

たくさんの方々に支えていただきながら、栄養教諭として充実した毎日を過ごしています。子どもたちと食を通して関わる時間が何よりも大切な時間です。子どもたちが様々な形で表現してくれる「おいしい！」を励みに、一日一日を精一杯頑張ります。

●リレートーク●

「給食の思い出と郷土愛」

茨城県子育てネットワーク委員会　**副委員長　以後﨑　覚**

私が高校生まで育った場所は青森県八戸市という港町でした。給食で特に覚えている献立はせんべい汁というものでした。（詳しくは皆さんのスマホで検索してください。）これが未だに私が忘れられない給食の思い出です。青森出身の同僚が帰省すると聞くと必ず頼み込んで買ってきてもらう事が風習の様になっています。（あくまでもその素ですが。）私はそれが届くと入れる野菜や肉等考え楽しく料理できる献立です。秋から冬にかけて無性に食べたくなるのです。考えると給食って中学 3 年生までの 9 年間の食生活の約 1/3 を担っているのですね。給食は将来の食生活の基礎であり当時の給食関係者、漁業関係者、畜産農家、野菜生産者の努力と郷土愛の賜物です。おかげで私は約 50 年大病無しで元気です。

委託加工工場の衛生管理指導

安全・安心な学校給食を提供するため、主食委託加工工場に対して、各種事業を行っています。

○衛生講習会（8 月 19 日）

全工場を対象にした衛生講習会を夏休み中に開催しています。

「異物混入防止対策」について

講師（一社）日本パン技研研究所　鈴木寛人氏

○衛生管理に係る立ち入り調査（31 工場）

衛生管理指導員による工場の巡回指導を５月から７月にかけて実施しています。終了後、報告会を開催し各工場の課題や指導ポイントなどを共有しています。

衛生管理指導員報告会（9 月 22 日）

○そのほかに、衛生指導及び拭き取り検査（15 工場）と全パン連フードセーフティー監査（5 工場）を実施し、委託加工工場の衛生・安全管理体制の強化、徹底を図っています。

調理従事員衛生講習会（7月 25日）

学校給食における食中毒を防止する観点から、調理業務に従事する調理員等を対象にした衛生講習会を対面及びインターネット配信を利用して開催しました。

「食品事故ゼロを目指して」

東京サラヤ株式会社北関東支店　西本恭蔵氏

会場参加者　66 名
オンライン参加者　491 名

参加者アンケートから

・事例をあげながらの説明がわかりやすかった。
・手洗いの重要性、手袋の装着法などがわかったので、現場に戻ってみんなに伝えたい。
・細かいところの再確認ができて良かった。

多くの皆さまにアンケートにご協力いただきました。ありがとうございました。

下半期分物資検討会（7月）

学校給食用製品開発選定委員会で選定された 20 品と従来品 20 品を展示紹介する下半期分物資検討会を 5 会場で開催しました。

本会取り扱い物資のご案内

令和７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７年度下半期分選定品

千葉県産こいわしフライ

メーカー：元助商店
規格　：約 12.5ｇ

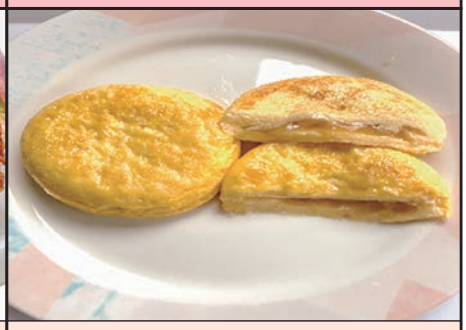
鮮度の良いカタクチイワシを使用しています。頭と内臓を取り除いており、とても食べやすいです。

怪獣レモンミンチカツ

メーカー：四国日清食品
規格　：70ｇ

瀬戸内産「怪獣レモン」を使用したさわやかな味わいのミンチカツです。

親子玉子とじ　バラ／BP



メーカー：赤城冷凍食品
規格　：40ｇ／50ｇ

鶏肉と玉ねぎを特製甘タレで味付けし、丸型の玉子で包み焼きした親子丼風の商品です。

子持ちからふとししゃもフライ あおさ入り

メーカー：極洋
規格　：約 20ｇ

バッター液に国産あおさを混ぜることで、のり塩味のような食べやすい味になっております。

学給用まんじゅう（FeCaMg）

メーカー：隆峯
規格　：25gバラ/25gトレー

鉄分・カルシウム・マグネシウムを強化し、減塩仕様にした学校給食向けの点心です。

パンプキンロール

メーカー：カセイ食品
規格　：20ｇ

春巻きの皮でかぼちゃのおいしさをギュッと包み込みました。パリパリの皮とほくほくの具が楽しめます。

クリーミーコロッケ（かに）

メーカー：極洋
規格　：50ｇ

宮城県蔵王産牛乳と紅ずわいがにペーストを使用した、なめらかなクリーミーコロッケです。

タイ産たけのこ水煮　角切り

メーカー：藤和乾物
規格　：１kg

タイ産麻竹の使いやすいパウチ品です。カットしてあるので調理時間も短縮されます。

蒸しひきわりひよこ豆

メーカー：SN 食品
規格　：１kg

アメリカ産のひよこ豆を使用し、独自の製法で栄養成分や旨味を製品に閉じ込めております。

給食会組織図

- 理事長
- 常務理事
- 事務局長
- 事務局次長
  - 総務課
    - 庶務係
    - 経理係
  - 物資課
    - 物資係（基本物資担当／一般物資担当／倉庫管理班）
    - 業務係（輸送班）
    - 検査室

常勤役員と職員数

理事長……1名
常務理事……1名
職員……13名
（再雇用職員含）
業務職員……16名
パート職員……12名

令和７年度

役員等紹介

評議員

氏名
大縄久雄
小林健児
柴田隆之
高橋清
寺田明彦
萩谷直美
堀江昌代
山本智香
渡邉直子

理事

氏名	職名
石川祐一	
内堀伸明	
大津美紀	
木野内喜久恵	
添田智	
鳥羽秀樹	
福井恵子	
栗山賢司	理事長
皆川浩行	常務理事

監事

氏名
飯田雅俊
堀晴子
森永智恵子

広報編集委員

氏名
以後﨑覚
潮﨑純子
立花英郎
横山由里恵
渡邉直子
中庭均
山﨑富江

事務局

氏名
重巣哲
吉田真里

編集後記

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、給食会までお知らせ願います。お待ちしております。