

第72号
令和８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










## 今日の元気 いただきます！　私の特製朝ごはん

つくろう料理コンテスト２次審査（８/18）

## もくじ

◆就任あいさつ…… 2
◆令和８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
◆学校給食充実発展・食育支援事業等助成金について … 8
◆給食会事業…… 9
◆新規採用栄養教諭紹介・リレートーク…… 10
◆本会取扱い物資のご案内…… 11
◆給食会組織・役員紹介…… 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　幸田　和洋**



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、物価の高騰や地球規模での環境問題等、社会情勢が大きく変化する中、子供たちのために、栄養とバランスのとれたおいしい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。

昨年、本県において開催した全国大会では、多くの関係者の皆様の御協力により、盛会のうちに終えることができ、厚く御礼申し上げます。一方、本年度の第３回大会は熊本県で開催されましたが、大会期間中に令和８年熊本地震が発生しました。この度の災害を通して、改めて災害時の食事は生命だけではなく、安心も支える重要な役割を担っていることを認識いたしました。被災地の一日も早い復旧・復興と、平穏な日常の回復を祈念申し上げます。

さて、食は健康で心豊かな暮らしの実現にとても大切なものであり、子供の頃に身に付いた食習慣は生涯の基盤となります。しかし、現在は食に関する価値観やライフスタイル等の多様化に起因する偏った栄養の摂取や不規則な食事、肥満や過度のやせ、アレルギー等の疾患などが懸念されているところです。

こうした中、学校給食では様々な食材が使用されています。茨城県は各地域で、れんこんやピーマン、白菜など生産量全国第一位を誇る農産物等が産出されており、まさに食彩の県であります。恵まれた食環境で、茨城県産の新鮮な食材を子供たちに十分食べさせてあげたいという気持ちは茨城県民の共通した願いであり、学校給食においても、地場産物の活用という形で関係者の方々に工夫していただいております。

11 月の茨城をたべようWeek 期間はこうした茨城の特産品を子供たちが給食を通して学ぶよい機会と考えております。今年度もご協力をお願いいたします。

また、本課で担当する事業の一つに「学校給食研究推進校」があります。現在、小美玉市立小川南中学校が令和６年度から研究を行っており、11 月 27 日（金）に研究発表会を開催いたします。食の専門家である栄養教諭を中心に、学校・地域が連携した食育の展開や、学校の環境面においても小美玉市の食について学ぶ工夫が凝らされております。ぜひ興味のある方は研究発表会へ足を運んでいただきたいと思います。

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一層の充実に向け、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まいります。関係の皆様方には、引き続きのお力添えをお願い申し上げます。

**【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　・栄養教諭等研修会　・学校給食研究学校委託事業

・食育推進指導者研修会　・栄養教諭派遣事業　等

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　・学校給食の衛生管理等に関する調査研究

・学校給食用食材安全確保事業　等

# 令和８年度文部科学大臣表彰受賞

文部科学省では、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３回全国学校給食･栄養教諭等研究協議大会（熊本県）の席上で表彰式が行われ、本県から常総市立豊岡小学校と、水戸市立千波小学校栄養教諭森永智恵子様が受賞されました。





## 令和８年度　文部科学大臣表彰を受賞して



### 常総市立豊岡小学校　校長　**入江　宏昭**

まずはじめに、令和８年度授賞式後に発生いたしました熊本地震により、被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。一日も早く平穏な生活を取り戻されますよう、心よりお祈り申し上げます。

このたび、本校の食育に関する取組が認められ、文部科学大臣表彰という大変栄誉ある賞をいただきましたこと、心より光栄に存じます。これまで本校の教育活動を支え、食育に関わってくださった全ての皆様に、改めて深く感謝申し上げます。本校では、令和４年度から令和６年度まで茨城県教育委員会学校給食研究推進校として指定を受け、食に関する様々な取組をしてまいりました。常総市は自然が豊かで農業・畜産業が盛んであるとともに、食品工場も充実しており、学校や保護者をはじめ、地域全体で子どもたちへの食育を行っています。本校に配置されている栄養教諭を中心として学校教育の垣根を越えて家庭や地域と連携したことにより、より充実した食育活動へつながりました。食育は単に望ましい食習慣を身に付けるだけのものではありません。心身の健康を育み、豊かな人間性を培い、地域や社会とのつながりを実感するための大切な学びでもあります。今回の受賞を一つの節目として、本校の取組をさらに充実させ、子どもたちが食を大切にし、自らの健康と未来を切り拓いていく力を育んでまいります。今後とも皆様の温かいご理解とご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

## 令和８年度　文部科学大臣表彰を受賞して

### 水戸市立千波小学校　栄養教諭　**森永　智恵子**

このたびは、文部科学大臣表彰という大変栄誉ある賞を賜り、身の引き締まる思いでおります。これまで日々の職務を共に励み支えてくださり、温かくご指導いただいた多くの皆様に心より感謝申し上げます。

時代が大きく変化するなかでも、食が持つ「人を育む力」の本質が変わることはありません。給食を介した日々の小さな体験の積み重ねは、子どもたちの心身を育み、豊かな人間性を養う確かな土台となります。微力ながらその一助となれるよう思いを新たにしております。



この受賞を新たなスタートラインとし、これからも栄養教諭として未来を担う子どもたちの健やかな成長に寄与できるよう、誠心誠意努めてまいりたいと思っております。今後とも変わらぬご支援とご協力を賜りますよう、よろしくお願いいたします。




つくば市は、茨城県の南西部に位置しており、つくばエクスプレス沿線の発展に伴って人口は増加し、2025年には人口数県内トップとなりました。（2026年９月１日時点で264,074人）

多くの研究者や事業者が集まる最先端の科学の街として知られる一方、古くから良質な米の生産地であるとともに、茨城県青果物銘柄産地に指定されているねぎをはじめ、多種多様な農産物の生産が盛んであり、市として地産地消を推進しています。

つくば市桜学校給食センターは2025年４月１日に開所し、現在稼働２年目を迎え、安心安全でおいしい給食を提供しています。つくば市を中心に南北に伸びる学園東大通り沿いに位置していますが、2020年３月までは同敷地で旧桜学校給食センターが稼働しており、桜地区を中心においしい給食を提供していました。

この度生まれ変わって再稼働し、現在ではつくば市内４つの給食センターの１つとして、幼稚園４園、小学校10校、中学校３校、１日最大約6700食の給食を提供しています。



### ◆施設概要について

- **構造規模：**鉄骨造２階建　3,886㎡
- **敷地面積：**10,037㎡
- **調理能力：**7,000食／日　・献立数：2献立
- **厨房環境：**ドライシステム
- **特徴：**
  - ①食物アレルギー（乳・卵）除去食に対応
  - ②市内唯一の炊飯設備を導入
  - ③環境に配慮した持続可能な施設であり、「生ごみ処理機」「ガスコージェネレーションシステム」「太陽熱給湯システム」などを導入

## 食育拠点

２階の見学スペースからは、食品の流れを追いながら、野菜下処理室・上処理室・煮炊き調理室での調理作業の様子を見学することができます。当スペースを使って、年に１回、市民試食見学会を実施しており、学校給食に関心があるつくば市内の一般市民を抽選で募集し、調理作業の見学及び給食についての講話、試食を行っています。その他、HP 上で団体による見学を随時募集していたり、幼稚園児による見学も行っていたりと、市内の食育拠点の一つとして様々な活動を行っています。





# ば市桜学校給食センター

## 衛生管理について

桜学校給食センターはドライシステムを導入しており、汚染作業区域と非汚染作業区域（加熱・非加熱）を細かく区分けすることで汚染の交差を防ぐことができる、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となっています。

冷温水発生機と給気による冷暖房システムで室温管理を行ったり、天井に勾配をつけ、エアー搬送ファンを整備することで結露を防止したりと、高い水準で衛生管理を行うことができるようになっています。




1 野菜類荷受室
2 肉魚類荷受室
3 器具洗浄室
4 新油庫
5 米荷受室
6 米庫
7 野菜類検収室
8 肉魚類検収室
9 前処理室
10 野菜下処理室
11 肉魚下処理室
12 食品庫
13 計量室
14 洗米室
15 炊飯室
16 上処理室
17 釜調理室
18 和え物室
19 揚物･焼物・蒸し物室
20 アレルギー対応室
21 専用盛付室
22 コンテナ室
23 配送前室
24 回収前室
25 食器洗浄室
26 廃油庫
27 厨芥処理室
28 生ごみ処理室
29 防災倉庫

### ◆SDGｓと桜学校給食センターについて

つくば市は、内閣府の SDGs未来都市に選出されており、市全体として SDGsの取り組みを推進しています。当センターには、関連する SDGsの目標が達成されるよう、環境に配慮した設備が整備されており、持続可能な給食センターとなっています。

## 生ごみ処理室

下処理で発生した野菜の廃棄部分や学校から戻ってくる残菜を、粉砕機と厨芥処理機に 投入して粉砕・脱水を行います。これらの作業が終わると、生ごみからある程度水分が取り除かれ、このごみを生ごみ処理機に投入すると、処理機内のバクテリアが生ごみを分解してくれます。最終的には水となり、ごみは残らないため、ごみ排出量の削減につながります。

【生ごみ処理室】



【ガスコージェネレーションシステム】



## ガスコージェネレーションシステム

ガスの力で発電を行い、その際に生じる排熱を利用して蒸気や給湯に利用する、といった一つのエネルギーから複数のエネルギーを同時に取り出すシステムです。エネルギー効率が高く省エネにつながったり、排熱を有効利用することで$CO_2$排出量を削減することができたりと、環境にやさしい効果が期待できます。

## みんなで食べる学校給食の日について

市内の食物アレルギーをもつ児童・生徒を含め、皆が同じ給食を食べることができるよう、毎年 10 月頃に「みんなで食べる学校給食の日」を実施しています。この日の献立には、食物アレルギーの原因となる特定原材料９品目及び特定原材料に準ずるもの 20 品目を使用せず、野菜やいもなどを多く取り入れ、ジュースやゼリーと一緒に提供しています。

中でも「つくば市なかよしカレー」が定番であり、肉などを使わずにうま味やコクを出すために、根菜やきのこ、トマトといった食品を具沢山にして、じっくり煮込んで仕上げます。



子どもたちが生涯にわたり健康に過ごすための望ましい食習慣を身に付け、食への関心を高めることを目的とした「つくろう料理コンテスト」が開催されました。募集テーマは、休日の朝に家族と一緒に食べたい献立「Ｍｙホリデー朝食メニュー」です。

応募総数 3,241 点の中から、１次審査を通過した 11 名の入賞者が、中川学園調理技術専門学校の調理室での２次審査に臨みました。スタート前は、初めての調理台やプロ仕様のガスコンロを前に緊張気味だった子どもたち。調理が始まると集中した表情に変わり、１時間という制限時間内に全員が心のこもった料理を完成させることができました。






骨太メニューで
朝から元気

## みんなを元気に

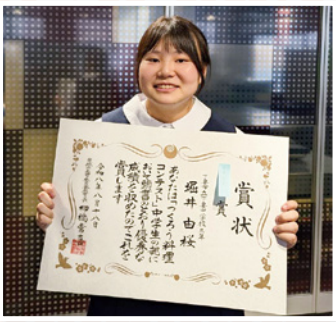
最優秀賞

**結城市立結城小学校６年　髙橋　迅**

最優秀賞で名前を呼ばれた時、びっくりして信じられませんでした。二次審査まで自宅や祖母の家でほぼ毎日練習をしてきたので、とても嬉しかったです。練習中にみんなから「美味しい」と言ってもらい、焼き方のアドバイスももらったので当日は落ち着いて料理することができました。

ぼくのメニューは、サバ缶の汁や野菜の皮をむかずに食材の栄養を余すことなく使い、カルシウムをいろいろな食材からとれるようにしたことと骨の形にして見た目にもこだわりました。

今回の受賞で自分に大きな自信がつきました。これからも茨城県産の食材を使った料理を作り、家族やみんなを元気にしたいです。






家族健康！
彩り朝ごはん

## 家族と健康のために

最優秀賞

**下妻市立下妻中学校３年　堀井　由桜**

私は、「家族が健康で過ごすことができるような献立」を作りたいと思い、参加しました。献立を作る上で頑張ったことは、一つ一つの料理に彩りと栄養バランスがよくなるように、食材の組み合わせを工夫したことです。特に味の調整が難しかったいなりご飯には、みりんを煮詰めたものを使うことで優しい味付けにすることができました。

２次審査に進めると聞いたときは、嬉しさと驚きで胸がいっぱいでしたが、時間内に作り終えることができるか心配もありました。でも、家族や先生方のサポートのおかげで自信をもって挑むことができました。茨城県には豊かな農産物があることを実感したので、普段の献立にも取り入れていきたいです。






茨城もりもり！
栄養朝ごはん

## 茨城の恵みを食卓へ

最優秀賞

**茨城県立緑岡高等学校１年　山口　萌愛**

今回のコンテストでは、普段あまり手に取らないような「そば粉」を献立に加え、より身近なものとして、家庭でも手軽に楽しめるようにしたいという思いを込めて考案しました。コンテスト当日はとても緊張しましたが、食べてくださる審査員の方々の笑顔を想像しながら心を込めて作ることができました。また、他の参加者の皆さんの献立はどれも斬新なものばかりで、真似して作りたいと思いました。これからは、「地産地消」を意識した地域の魅力が伝わる献立を考えていきたいと思います。そして、今回の料理を実際に作り、茨城の食材のおいしさを沢山の人に知ってもらえたら嬉しいです。

# 料理コンテスト

**主催：茨城県教育委員会　公益財団法人茨城県学校給食会　いばらき食の魅力発信協議会**

１次審査：7月１日　（公財）茨城県学校給食会
２次審査：8月18日　中川学園調理技術専門学校

入賞者一覧



## 小学生の部

| 賞 | 学　校　名 | 学年 | 氏　名 |
|---|---|---|---|
| 最優秀賞 | 結城市立結城小学校 | 6 | 髙橋　　迅 |
| 優秀賞 | 茨城町立長岡小学校 | 6 | 安村　　澪 |
| 優秀賞 | 鉾田市立鉾田南小学校 | 5 | 内海　真希 |
| 優秀賞 | 笠間市立友部小学校 | 5 | 海老澤奏良 |
| 優秀賞 | ひたちなか市立美乃浜学園 | 5 | 熊田　結心 |
| 優良賞 | ひたちなか市立田彦小学校 | 6 | 大森　向葵 |
| 優良賞 | 結城市立結城小学校 | 6 | 若林　愛莉 |
| 優良賞 | 筑西市立下館小学校 | 5 | 青島　凛佳 |
| 優良賞 | ひたちなか市立美乃浜学園 | 6 | 勝村　真人 |
| 優良賞 | つくば市立研究学園小学校 | 5 | 加藤　咲樹 |

## 中学生の部

| 賞 | 学　校　名 | 学年 | 氏　名 |
|---|---|---|---|
| 最優秀賞 | 下妻市立下妻中学校 | 3 | 堀井　由桜 |
| 優秀賞 | 水戸市立内原中学校 | 1 | 金谷はのわ |
| 優秀賞 | 水戸市立見川中学校 | 2 | 佐藤　愛華 |
| 優秀賞特別賞 | ひたちなか市立佐野中学校 | 2 | 仲居穂乃美 |
| 優秀賞 | 結城市立結城東中学校 | 3 | 牧野　　蒼 |
| 優良賞 | ひたちなか市立美乃浜学園 | 8 | 岡部　倖大 |
| 優良賞 | 茨城県立土浦第一高等学校附属中学校 | 3 | 須藤　葉月 |
| 優良賞 | 結城市立結城南中学校 | 2 | 杉山　裕星 |
| 優良賞 | 茨城県立勝田中等教育学校 | 2 | 黒田あかり |
| 優良賞 | 結城市立結城南中学校 | 2 | 吉田　　瞬 |

## 高校生の部

| 賞 | 学　校　名 | 学年 | 氏　名 |
|---|---|---|---|
| 最優秀賞 | 茨城県立緑岡高等学校 | 1 | 山口　萌愛 |
| 優秀賞特別賞 | つくば国際大学高等学校 | 3 | 本橋　貫太 |
| 優秀賞 | 茨城県立勝田中等教育学校 | 5 | 舟橋　夏希 |
| 優良賞 | 茨城県立竜ヶ崎第二高等学校 | 1 | 矢野　　樹 |
| 優良賞 | 霞ヶ浦高等学校 | 3 | 小西　夢翔 |
| 優良賞 | 茨城県立竜ヶ崎第二高等学校 | 1 | 塩津　遥子 |











# 学校給食充実発展・食育支援事業等助成金をご活用ください！

## ≪学校給食・食育活動を応援します！≫

公益財団法人茨城県学校給食会では、県内の学校給食の充実・向上と、学校等における食育の推進を目的として、学校給食関係団体等が実施する活動を助成しています。

## ≪対象となる活動≫

学校給食や食育の推進につながる、次のような活動が対象です。

・学校給食に関する研修会・講習会・展示会・親子料理講習会
・学校給食の運営改善に関する調査・研究・研究発表
・学校給食を通じた食育指導
・県産物の消費拡大や地産地消の推進活動
・ポスター・パンフレットなどの作成、等

「親子料理教室」、「野菜収穫体験」、「魚のさばき方教室」、「食育講演と調理実習」などの事業でご活用いただいています。



水戸市立三の丸小学校「さつまいもの苗を植えよう」

## ≪助成額≫

１団体につき、年度内１回・上限３万円です。会場借上料、講師謝金、材料費（１人当たり上限1,000円）、資料作成費、通信費、消耗品費など幅広く対象となります。
※給食材料費や、本会が経費を負担して主催・共催する事業は対象外です。

## ≪申請から助成金交付まで≫

事業実施前に開催要項を添えて申請書を提出していただき、本会で事業内容や経費を審査します。事業終了後は、実績報告書と助成金請求書をご提出いただきます。詳細はホームページをご覧ください。

**学校給食や食育に関するさまざまな活動を通して、**
**子どもたちの健やかな成長と豊かな食生活を一緒に支えていきましょう**

# 給食会事業

## 学校給食調理従事員衛生管理等講習会（7月24日）

東京サラヤ株式会社北関東支店の西本恭蔵氏を講師に迎え、「学校給食の安全を守る！」と題した衛生管理等講習会を開催しました。当日は会場参加のほかオンライン配信も行われ、衛生管理と熱中症対策について学びを深めました。

**参加者アンケートから**

- 食中毒対策、異物混入事例、熱中症に対する知識についてていねいに教えていただきました。
- 基本的なことでも年 1､2 回研修することは大切だと思います。
- クイズもあり分かりやすく勉強できました。休み明けの業務に生かしていきたい。
- 手洗いの大切さ、衛生の大切さが分かりとても良かった。





## 学校給食管理システム講習会（8月3・4日）

本会が貸与する学校給食管理システムソフトウェアーを使用するにあたり、業務遂行に必要な知識等の習得を目的として毎年夏季休業中に本講習会を開催しています。今回は､14 名の参加があり､事後アンケートでは「基礎から応用、活用法まで様々な説明があり有意義な研修でした｡」「夏休み中なのでしっかり研修ができて良かった｡」などの感想をいただきました。



## 令和8年度下半期分物資検討会（7月）

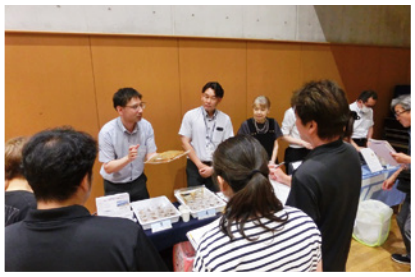
県内５会場にて、学校給食用製品開発選定委員会により選定された商品を含む 40 品を展示紹介しました。

**参加者アンケートから**

- 県産食材も多数あり、ぜひ使用してみたい。
- 新商品だけでなく、既存品でも認識できていなかった商品を知ることができ、とても参考になりました。
- 備蓄品の紹介が良かった。
- 商品を見て、説明を聞いて、味わうことができて良かった。







# 令和８年度新規採用栄養教諭紹介

日立市立松風中学校
（日立市南高野学校給食共同調理場）
**野田　彩乃**



一番おすすめの給食
**チキンとマカロニのトマト煮**



**抱負**

子どもたちの「給食がおいしかった」という声や食に興味を持つ姿に日々、やりがいを感じています。食は毎日の生活に欠かすことができないものです。そのため、安全でおいしい給食の提供や食育を通して、子どもたちへ食の楽しさや大切さを伝えていきたいです。
子どもたちが生涯、健康に過ごすことができるよう、食の面から支えられる栄養教諭を目指します。

行方市立麻生小学校
（行方市立麻生学校給食センター）
**鶴見　瑠美**



一番おすすめの給食
**ジャージャー麺**



**抱負**

子どもたちの「今日もたくさん食べたよ！」「おいしかった～！」という声を聞くと、とてもうれしく思います。おいしく安全な給食をつくることはもちろん、食べることが楽しくなる給食の時間をつくりたいです。
特別支援学校での講師経験を生かし、栄養について伝えるだけでなく、よく噛んで食べることの大切さや食べられることへの幸せや感謝の気持ちも伝えていきたいです。子どもたちが生涯にわたって心身ともに健康に過ごせるよう、食を通してサポートできる栄養教諭を目指します。

下妻市立下妻中学校
**宇野　恵**



一番おすすめの給食
**鶏肉のから揚げ**



**抱負**

子どもたちの元気な姿や「おいしかったです！」の一言を励みに、給食づくりに取り組んでいます。給食は、食べることの楽しさと重要性を学ぶことができる生きた教材だと思います。子どもたちが食についての適切な知識をもち実生活に活かせるよう、食への興味を引き出す食育活動や献立作成に励みたいです。これから栄養教諭として成長していけるように、感謝の気持ちや学び続ける姿勢を大切に精一杯頑張ります。

桜川市立雨引小学校
（桜川市学校給食センター）
**岡田　恵理香**



一番おすすめの給食
**肉みそめん**



**抱負**

豊かな自然と笑顔にあふれる雨引小学校で勤務できる喜びを噛み締めながら、充実した毎日を送っています。「今日の給食おいしかったです！」という声が私の何よりの原動力になっています。食の大切さを楽しく伝えながら、子どもたちの心と体の健康をしっかり支えていきたいです。子どもたちが毎日の給食を楽しみにしてくれるよう、安心・安全な美味しい給食の提供とワクワクする食育に全力で取り組んでまいります。

## リレートーク

### 「手が伝えるもの」

常陸太田市学校給食センター 調理師　**益子 美香**



「私は調理が好きなんです」子どもたちの健康を支え、美味しいと感じてもらい、幸せな時間を過ごしてもらいたいんです。そのために食を扱う責任として「安全と安心」を大事にしています。客観的な危険がない「安全」と、食べる人が感じる気持ちである「安心」です。よく「料理は慣れだね。」「誰でもできるよ。」と言われますが、それを毎日、何十年も継続することは当たり前じゃなく、とてもすごいことなんです。数千人分の安全な給食を毎日作り、時には「今日の給食、すごくおいしかったです！」と言われると、明日も頑張ろうと心が前向きになります。最後に自分らしい生き方の発見ができたこの仕事と、これまで私を支えてくれたすべての皆様にこの場をお借りして感謝を申し上げます。

# 本会取り扱い物資のご案内

令和８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８年度下半期分選定品

### ルンピア（フィリピン春巻）



メーカー：沓掛冷食
規　　格：40ｇ／ 50ｇ

フィリピンの春巻を食べやすいようにアレンジいたしました。

### 安納芋入りザクいもっち



メーカー：四国日清食品
規　　格：600g※10 個最低保証

安納芋入りのさつまいもペースト使用のザクザク × モチモチ食感が美味しい商品です。

### 国産さば味噌煮



メーカー：気仙沼ほてい
規　　格：約 920ｇ（12 切入）

鮮度良好で脂の乗った、骨までやわらかい国産さば味噌煮です。

### チヂミ ( いか入り）



メーカー：極洋
規　　格：30ｇ

玉ねぎ、にんじん、ニラ、いかの入った食べやすいサイズのチヂミです。

### 茨城県産さんまフライ（Ca・Fe）



メーカー：オーズ
規　　格：40ｇ／ 50ｇ／ 60ｇ

カルシウム・鉄分を強化した、茨城県産のさんまフライです。

### P 学給ぎょうざ　ゴマ油抜き



メーカー：ピアット
規　　格：18ｇ

国産の野菜と豚肉使用の、あっさりとした一口サイズのギョーザです。

### おさかなソーのフライ



メーカー：ニッスイ
規　　格：40ｇ

良質なたんぱく質を食べやすい形にした、魚肉ソーセージのフライです。

### えごまふりかけ




メーカー：SN 食品
規　　格：2.5ｇ

特定原材料等 28 品目と添加物不使用の、しそ科の種実である「えごま」を使用したふりかけです。

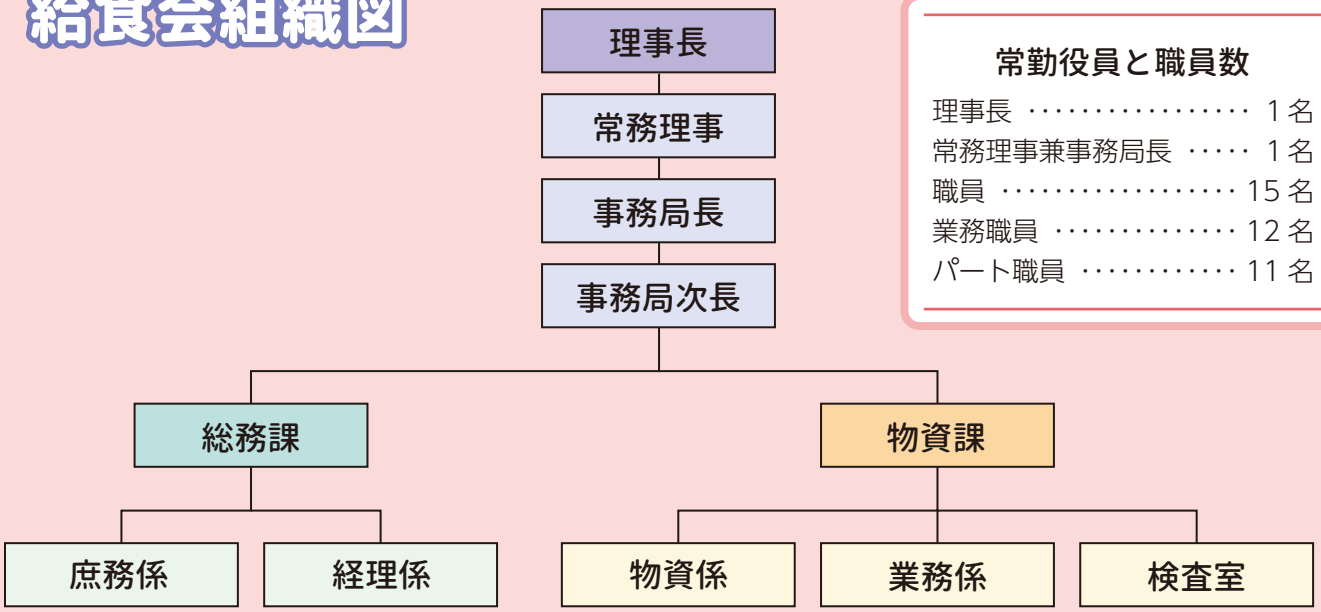
### フライドチキンミックス粉




メーカー：ハウスギャバン
規　　格：1ｋｇ

11 種類のスパイスを厳選してブレンドすることで仕上げた、マイルドな風味のミックス粉です。

# 給食会組織図




**常勤役員と職員数**

| | |
|---|---|
| 理事長 | 1名 |
| 常務理事兼事務局長 | 1名 |
| 職員 | 15名 |
| 業務職員 | 12名 |
| パート職員 | 11名 |

・学校給食普及充実及び食育推進関係
・食育教材、衛生検査器具貸出
・学校給食管理システム関係
・請求、入金処理
・備品管理、保守点検

・委託加工工場関係（契約、衛生）
・基本物資、一般物資の安定供給
・県産品の開発
・冷凍、冷蔵、乾物倉庫の在庫管理
・配送に関すること
・各種食品検査の実施

## 令和８年度　給食会評議員・役員紹介

### 評議員

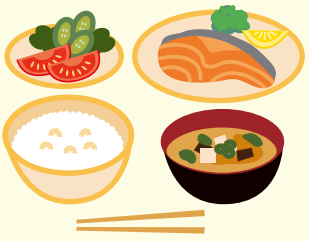
| 氏　名 |
|---|
| 大縄　久雄 |
| 川又　恵美 |
| 幸田　和洋 |
| 小林　健児 |
| 斉藤　裕樹 |
| 柴田　隆之 |
| 寺田　明彦 |
| 山本　智香 |
| 渡邉　直子 |

### 理事

| 氏　名 |
|---|
| 石川　祐一 |
| 井桁　克之 |
| 大山知恵美 |
| 栗山　賢司 |
| 鈴木　仁子 |
| 添田　　智 |
| 長橋　進也 |
| 中庭　　均 |
| 松﨑　美紀 |

### 監事

| 氏　名 |
|---|
| 飯田　雅俊 |
| 潮﨑　純子 |
| 堀　　晴子 |



**広報編集委員**

安嶋　勝弘・笹嶋　由佳・根本久美子
原田　啓司・横山由里恵・中庭　　均・山﨑　富江

**編集後記**

本号の発行にあたり、ご多用の中、快くご寄稿いただきました皆様に深く感謝申し上げます。給食や食育に関する情報がございましたら、ぜひ給食会までお知らせください。