



学校給食会だより



ご覧ください

ふくしまからはじめよう。元気なふくしまっ子食環境整備事業 ふくしまっ子ごはんコンテスト入賞者

平成
28
年度

福島県教育委員会主催（給食会共催）による標記コンテストの最終審査が、去る10月16日（日）、当会を会場に開催されました。今年度は、県内の小中学校328校から11,418名の応募があり、最終審査に選出された15名の児童生徒の皆さんは、1時間という限られた時間の中、持ち前の調理技術を遺憾なく発揮し、すばらしい作品に仕上げていました。審査結果については、次のとおりです。

小学校上学年の部 最優秀賞

喜多方市立松山小学校
6年 岩井 呼春さん

会津っこ朝ごはん

内容

- ごはん
- なすと小松菜のみそ汁
- 身欠きにしんの甘露煮
- アスパラとたまごのマヨ焼き
- もものヨーグルト



中学校の部 最優秀賞

いわき市立大野中学校
3年 会田 安那さん

野菜いっぱい弁当

内容

- ごはん
- 卵焼き
- 鳥の照り焼き
- かぼちゃのカレー風味
- パンパンジーサラダ
- 小松菜のおひたし
- ゆずこしょう



優秀賞、優良賞、佳作、アイデア賞、学校賞については、次のとおり。(敬称略)

平成28年度ふくしまっ子ごはんコンテスト入賞者

賞	学校名	学年	氏名
優秀賞	会津若松市立河東学園小学校	2	小野 晃大
優秀賞	南会津町立荒海小学校	1	木下 茉優
優秀賞	南会津町立田島小学校	2	宮島 清良
優秀賞	南相馬市立上真野小学校	1	遠藤 沙紀
アイデア賞	福島市立庭塚小学校	2	佐藤 伶海

賞	学校名	学年	氏名
アイデア賞	石川町立石川小学校	2	金内 梨央奈
アイデア賞	西郷村立小田倉小学校	1	戸村 桃菜
アイデア賞	矢吹町立矢吹小学校	3	佐藤 あゆ未
アイデア賞	いわき市立大浦小学校	1	岡田 航
アイデア賞	いわき市立赤井小学校	3	赤木 さくら

賞	学校名	学年	氏名
最優秀賞	喜多方市立松山小学校	6	岩井 呼春
優秀賞	田村市立船引南小学校	6	堀越 百華
優秀賞	白河市立白河第一小学校	6	森本 紗柳
優秀賞	会津若松市立一箕小学校	5	佐藤 優雅
優良賞	二本松市立小浜小学校	6	佐々木 光里

賞	学校名	学年	氏名
優良賞	南相馬市立高平小学校	6	小林 菜々美
優良賞	いわき市立泉小学校	6	平子 ほほみ
佳作	矢祭町立矢祭小学校	5	高信 紫花
佳作	南会津町立田島小学校	6	大竹 輝羅

賞	学校名	学年	氏名
最優秀賞	いわき市立大野中学校	3	会田 安那
優秀賞	福島市立北信中学校	3	平 萌亜
優秀賞	平田村立ひらた清風中学校	3	上遠野 ひかり
優秀賞	塙町立塙中学校	1	吉成 かなえ
優良賞	福島市立北信中学校	3	大河内 としか

賞	学校名	学年	氏名
優良賞	西会津町立西会津中学校	2	五十嵐 杏優
優良賞	南相馬市立原町第三中学校	2	熊耳 多恵
優良賞	いわき市立久之浜中学校	1	根本 カノン
佳作	福島県立会津学鳳中学校	3	立川 咲

平成28年度ふくしまっ子ごはんコンテスト入賞校

地区	学校名	地区	学校名	地区	学校名	地区	学校名	
小学校	福島市立立子山小学校	県南	西郷村立羽太小学校	県北	福島市立北信中学校	会津	会津美里町立新鶴中学校	
	川俣町立山木屋小学校		塙町立笹原小学校		会津		南会津町立荒海中学校	
	伊達市立月館小学校		会津若松市立一箕小学校				相双	新地町立尚英中学校
	国見町立国見小学校		猪苗代町立千里小学校					相馬市立玉野中学校
	二本松市立小浜小学校		猪苗代町立緑小学校					相馬市立中村第一中学校
	郡山市立朝日丘小学校	南会津	南会津町立田島小学校	いわき	いわき市立平第一中学校			
	須賀川市立阿武隈小学校	相双	飯沼村立飯桶小学校		いわき市立中央台南中学校			
	天栄町立湯本小学校	いわき	いわき市立泉小学校		いわき市立四倉中学校			
	田村市立滝根小学校				いわき市立田人中学校			

平成28年度学校給食週間の取組み

県教育委員会では、県庁西庁舎2階渡り廊下において、パネル展を行います。

パネル展 [1月24日(火)~30日(月)]

- 学校給食週間 ●ふくしまっ子ごはんコンテスト
- スーパー食育スクール事業 ●第11回食育推進全国大会
- 「いただきます。ふくしまさん」事業 など。

※給食会で取扱う精米は、本年4月精米加工分から玄米の放射性物質全袋検査に加え、精米の全袋検査も実施しています。
 ※精米工場施設の見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。

加藤征男氏が瑞宝双光章受章



秋の叙勲において、当会元理事の加藤征男氏が瑞宝双光章を受章されました。加藤氏は、福島市出身で、西郷村立西郷第二中学校を皮切りに、矢吹町立三神小学校及び白河市立白河第一小学校の校長を歴任され、退職後は西郷

村教育委員会教育長を務められました。

また、平成20年度から27年度までの8年間にわたり当会理事として、公益法人認定移行、東日本大震災・東京電力福島第一原子力発電所事故に伴う給食用品の安全確保など、当会において極めて重要な時期に、多くのご助言、ご指導をいただいております。この度のご受章、誠にありがとうございます。(総務課)

平成28年度文部科学大臣表彰受賞

学校給食優良学校

猪苗代町立猪苗代小学校

(校長：菊地 康則)

右 菊地康則校長
を 鈴木絵利子
栄養技師



学校給食功労者

松谷 祐子

(会津若松市立第一中学校 栄養教諭)

松谷祐子
栄養教諭



去る11月10日(木)、第67回全国学校給食研究協議大会(秋田大会)において、学校給食の実施に関し優秀な成果をあげた学校として猪苗代町立猪苗代小学校、特に功績のあった学校給食関係者として会津若松市立第一中学校 栄養教諭 松谷祐子氏が、それぞれ栄えある文部科学大臣表彰を受賞されました。誠にありがとうございます。(総務課)

第67回全国学校給食研究協議大会(秋田大会)に参加して

南相馬市立原町第一中学校 栄養教諭 櫻井 長子



11月10日(木)、11日(金)に秋田県において開催された第67回全国学校給食研究協議大会に参加させていただきました。

「生きる力」をはぐくむ食育の推進と学校給食の充実～食で学ぶおいしい！楽しい！嬉しい！～という主題で2日間にわたり行われました。

第1日目は、平成28年度学校給食文部科学大臣表彰式の後、「子どもたちの未来をつくる学校給食」という演題で、ベリッシモ・フランチェスコ氏の特別講演がありました。その中で話された、「食事のプロセスを理解すると謙虚さと感謝の気持ちを育てることができる。」ということ、日々の給食時間に子どもたちへ伝えたいと思いました。

第2日目は、7つの分科会に分かれ、研究協議が行われました。私は、第6分科会「和食を中心とした献立の提供と栄養管理の在り方」に参加しました。分科会では、「活動計」「咀嚼計」

の活用によりデータの「見える化」を図り、子どもたちの改善につながったとの発表は、今後の食の指導は「数値化」していくことが必須だと感じました。

指導助言の神奈川県立保健福祉大学学長中村丁次様からは、「欧米食が導入されても、そのままの欧米食にはならず、和食の良いところと相まってすばらしい和食になった。地球にも、体にも良い和食が形成された。この優れた食事を伝承していくことが学校給食の役割である。」という提言で分科会は終了しました。この2日間の研修で学んだことを、これからの食育に生かしていきたいと思えます。

また、研修会前日には、秋田県大潟村にある特定原材料7品目を工場内に搬入しないという「餃子工場」の見学にも参加しました。工場の担当者から、アレルギーを持っている子どもたちでも食べられる「餃子」ということで好評であるとの説明がありました。

最後に、このような全国大会に参加する機会をいただいた福島県学校給食会の皆様に感謝申し上げます。

身近に潜む「食中毒菌」

調理従事者、食品取扱者のもっとも身近に潜む食中毒菌、それは「黄色ブドウ球菌」です。学校給食における「黄色ブドウ球菌食中毒」の発生件数は決して多くはありませんが、平成8年に「マカロニサンド」、平成13年(原因食品不明)にそれぞれ1件ずつ起きています。

黄色ブドウ球菌は、ヒトの皮膚や鼻腔、口腔内、頭髮の中などに生息しています。特に、化膿した傷口には大量増殖した菌が存在します。従って、手指に傷や手荒れのある場合には調理等に從事しないこと、また食品取り扱いの前には十分な手洗いが必要です。

調理師養成施設や衛生講習会受講者の協力を得て、手洗いによる黄色ブドウ球菌の除菌効果を調べてみました。手洗い実施後に細菌検査をしたところ、意外なことに、手洗い後の手のひら

公益財団法人福島県学校給食会

食品衛生管理アドバイザー 矢口 弘子

表面から黄色ブドウ球菌(を含めたブドウ球菌)が検出され、人によっては手洗い実施前よりも実施後の方が、検出菌数が多い、という結果さえ出ました。

つまり、手のシワや表皮の奥深くにも潜んでいる菌が石けん洗いによって表面に浮き上がってきたものの、十分に洗い流されずに残ってしまったものと考えられます。手洗い後の消毒用アルコール等を用いた手指消毒の重要性を再認識する結果でした。

これからの季節、ノロウイルス対策としても手洗いは非常に大切な衛生管理対策です。

ノロウイルスには今のところ有効な手指用消毒剤がありませんが、ノロウイルスは皮膚の表面にだけ付着することから、十分な手洗いによって除去することが可能です。

県内ALTの食に関する紹介

世界の給食事情
6回連載の1

「思いやり」と「人への感謝」

本宮市立本宮第二中学校

ALT カミモト トモコ ケイティ



アメリカのロサンゼルスから参りましたALTのカミモト・ケイティです。

本宮市の小学校と中学校で美味しい給食を生徒たちと毎日食べています。アメリカと日本の食文化について話したいと思います。

日本もアメリカも両方美味しい食べ物でいっぱいですが、アメリカの給食には無いものがあります。それは人のための「思いやり」と「人への感謝」です。

アメリカの給食になぜおもいやりと感謝がないか。

それは美味しい給食を食べてほしいと思っている人がいない事によって、感謝する対象がないのです。加えて英語には「いただきます」と「ごちそうさまでした」という言葉が無いからです。

こちらの写真は、私が実際に食べていた給食の様子です。



発泡スチロールにのせられた冷凍ピザ、リンゴ一個、サラダと牛乳とかチーズがかかったトルティーアチップス、ポテトフライ、フルーツコップ、チョコレートミルクなどでした。皆さんが食育で習った5つの栄養素の食材は使われていると思いますか？

だれが作ったのかも分からない思いやりの無い高カロリーで低栄養な給食ばかりでした。これを見るとなぜアメリカの子ども3人に1人は肥満体かが分かるかもしれません。

一方、日本の給食の献立を見ると毎日バランスのとれた食材でつくられ、どのような旬の食材が使われているか細かく書いています。そして美味しい給食を食べてほしいという思いで給食センターの人たちは頑張って朝早くから手作りにこだわっている事に驚きました。それに加えて、今ではよく家庭では作られていない地域の伝統料理などが出ます。地域の伝統を継ぐために給食を通して子どもたちに食べさせています。思いやりが詰まった給食を毎日子どもたちと一緒に感謝の思いで食べています。

日本にしかないもの、それは「思いやり」と感謝の食の言葉「いただきます」と「ごちそうさま」です。私が日本で学んだこの食と人への思いを、これからアメリカにもどっても大切にしていきます。

給食会より

当会は、米国の南加（南カリフォルニア）県人会より多額の寄付を受け、昭和29年12月に設立いたしました。去る平成25年2月には福島市において「在外県人会サミット」が開催され、当会役員が会場を訪問し、南加県人会会長（紙本正光氏）ご夫妻に感謝を伝えたところです。

この会長ご夫妻は、今回ご寄稿いただいたカミモト トモコ ケイティ先生のご両親であり、本年9月、先生とともに当会を初めて訪問されたのをきっかけに、この「県内ALTの食に関する紹介 ～世界の給食事情～」を企画したところです。

来月号からは、カミモト先生にご紹介いただいた県内ALTの方々による連載となりますのでご期待ください。

平成28年度 新任の栄養教諭の皆さんを紹介します



「栄養教諭になって」

福島市南部学校給食センター（所属：福島市立松川小学校）
栄養教諭 安田 幸子

新たな気持ちで4月を迎え、栄養教諭として早くも7か月が過ぎました。これまで先輩方、職場の方々のおかげで、日々の業務をこなしているところです。栄養教

諭になって、様々な研修の機会を通し、どのように食育を推進すべきが多くに事を学びました。私に何が出来るのか、手探りの状態ではありますが、大きなやりがいを感じているところでもあります。食育は自分一人が進めることはできないので、多くの先生方の力が必要となります。子どもたちの声を励みに、福島県の未来ある子どものために、皆様方のご指導をいただきながら、精一杯努力していきたいと思ひます。



国見町給食センター（所属：国見町立県北中学校）

栄養教諭 上原子 昌代

新採用として、4月から毎日無我夢中で過ごしてきました。栄養教諭には、食に関する指導の推進、地場産物の活用、健康課題の解決など担う役割が多数あり、あらためて

職責の重さを実感しております。

これまで取り組んでこられた先輩方の素晴らしい実績に導いていただき、私も今までの食育にかかわってきた経験や知識を生かし、さらには講習会や研修会で学んで実践につなげていこう努めてまいりたいと考えております。どうぞよろしくお願ひします。



郡山市立行健第二小学校

栄養教諭 増子 恵美子

栄養教諭としての仕事で不安だったのが、食育派遣事業で他の学校へ行くことでした。先輩の栄養教諭の先生方の

資料などを参考にさせてもらいながら、なんとかこなしているところです。他の学校での授業を通して、これまでとは違った達成感とやりがいを感じています。多くの研修会などで学んだことを生かして、新たな気持ちでがんばりたいと思ひます。



三春町立三春中学校

栄養教諭 齋藤 満子

三春中学校に栄養教諭として着任し、6ヶ月が過ぎました。本校は平成27年度から文部科学省「スーパー食育スクール（SSS）事業」の指定を受け、「食育を通じた生活習慣の改善」に取り組んでおります。今年度はさらに体力の向上につながる

る運動プログラムにも取り組み、子どもたちの望ましい食習慣と運動習慣の形成に努めています。また、食育の大切さを理解し、協力していただける先生方や手作りでおいしい給食を作ってくださる調理員の皆さん、充実した調理施設など、恵まれた環境の中で勤務させていただいています。12月のSSSの公開では、本校の取組の一端を紹介し、食育の推進につながるよう研究を進めているところです。



塙町学校給食センター（所属：塙町立塙中学校）

栄養教諭 上遠野 朋子

栄養教諭として塙町学校給食センターに着任したのが7カ月前。今年ほどあつという間に感じたことはありません。当センターは昨年新築されたばかりの衛生的な作業環

境の整った施設です。このような恵まれた環境で給食作りができることに感謝しながら、日々の献立が生きた教材となるよう魅力ある給食の実施、そして教科等での食に関する指導など、各学校の健康課題の解決にむけて取り組んでいきたいと思ひます。そして塙町の子もたちが健康な生活を送ることができるよう努力していきたいと思ひます。



吾妻地区学校給食共同調理場（所属：猪苗代町立吾妻小学校）

栄養教諭 高橋 葉子

4月より、栄養教諭として猪苗代町吾妻地区学校給食共同調理場に勤務し、あつという間に、半年が過ぎました。新しい環境の中で、悩んだり戸惑いも多かったりしていますが、毎日の給食管理をはじめとして、食育に関する取り組みをひとつと

つ進めながら、子どもたちの笑顔に励まされて、日々、過ごしているところです。

そして、初めて所属校以外の食育の指導も経験させていただき、多くのことを学ぶことができました。これからも、先生方や給食室のみなさんと協力し、安全安心な給食の提供を心がけ、多くの先生方と連携して、食に関する指導の充実をはかり、健康課題解決のために微力ですが、頑張っていきたいと思ひます。



「はじめの一步」

喜多方学校給食共同調理場（所属：喜多方市立第一小学校）
栄養教諭 細野 貴世

人生初の大規模調理場勤務。単独校がいかに守られた環境だったのが身に染みる4・5月でした。しかし嘆いてばかりでは始まりません。まず受配校12校との距離感を縮めようと、給食時訪問から行いました。日々

の叱咤激励もありますが、温かい励ましのお言葉をたくさんいただいた時は、涙がでるほど嬉しいものです。そして子どもたちとのふれあいは、仕事への原動力になります。同時に約70名のアレルギー対応児童生徒の確認と現状の聞き取りも行いました。一人一人の顔を見て言葉を交わしたので、対応献立作成時に顔が浮かび、内容も寄り添ったものに改善できました。今後は調理場と学校とのよりよい相互理解と地域全体の食育の充実のために、心配りできる栄養教諭を目指していきたいです。

西会津給食センター（所属：西会津町立西会津中学校）

栄養教諭 野口久美



今年の4月から栄養教諭として、西会津町給食センター勤務となりました。西会津小学校と西会津中学校の2校の給食を作っています。両校とも、それぞれにランチルームがあり、児童生徒が全員一斉に給食を食べています。また、

西会津町特産のミネラル野菜を農家の方々から給食に納品していただいています。

このような恵まれた環境で仕事ができることに感謝し、特色ある給食を目指し、西会津町の児童生徒のために頑張ります。

会津坂下町学校給食センター（所属：会津坂下町立坂下中学校）

栄養教諭 小林志保



栄養教諭として会津坂下町学校給食センターに赴任して8ヶ月が過ぎました。町内と湯川村の約2,100食の大規模センターで受配校が多いので、食育の学級活動や家庭科の

授業、個別肥満指導も多く、その度に自分の力のなさを痛感しています。また、食育専門家派遣事業では高校生や幼稚園生に食育をし、新しい経験をしました。多くの方々との出会い学ばせてもらい、新しい環境の中、不安ばかりですが、栄養教諭として少しずつ成長できたらと思っています。

相馬市立中村第一中学校

栄養教諭 草野みゆき



栄養教諭として採用され、なお一層あつという間に日々が過ぎてしまった印象があります。ある講習会で、講師の先生から、「隣の人と20秒間、自分のことを話してくださ

い。」と指示され、私は毎日忙しいと訴えました。すると、隣の方が、「達成感で充実されているんだなぁと感じましたよ。」と教えてくださいました。その言葉は私の心を軽くし、これからも忙しさだけでなく充実感を味わいながら、仕事をしていこうという気持ちにしてくれました。

南相馬市立小高小学校

栄養教諭 渡部和子



4月に栄養教諭として採用され、あつという間に半年が過ぎました。小高小学校は避難のため仮設校舎で日々の生活を送っています。栄養教諭として他校に行き授業を行う

ことも多いのですが、まだまだ力不足だと感じています。栄養教諭の先輩方や先生方にアドバイスを頂きながら授業を進めている状況です。子どもたちの健康面でも肥満等の大きな課題がありますが、先生方と協力して健康課題を改善できるよう頑張っていきたいと思えます。

平成28年度

栄養教諭・学校栄養職員研修会を実施しました

去る10月20日、21日の2日間にわたり、県内の栄養教諭等67名の参加の下、研修会を開催いたしました。

講義Ⅰでは、女子栄養大学名誉教授 金田雅代氏より「学校給食の変遷と栄養教諭制度について」と題し、戦後の学校給食からの経緯や、栄養教諭・学校栄養職員としての在り方について講演いただきました。

講義Ⅱでは、「本県の食育推進について」福島教育庁健康教育課より、改正されたふくしまっ子食育指針の特徴や指導のポイントについての講話がありました。

講義Ⅲでは、「統計学から見るアンケート等のデータ活用の技術について」と題し、富士通エフ・オー・エム㈱の専門講師より、アンケート調査を集計・分析・考察する際に、エクセル機能を習得するだけで、一つのリストを利用しアンケートの目的に添った様々な角度からの集計分析ができることを丁寧に指導いただきました。

(総務課食育担当)

平成28年度

学校給食用食品展示会を開催しました



左記の研修会の昼食時に展示会を開催しました。今回は当会取引事業者21社が出展し、栄養教諭の方々は、展示品（県産食品やクリスマス商品等）を手に取り、ご試食いただき、疑問点等をメーカー担当者に質問するなど、熱心にご覧いただきました。

展示会は、当会取扱食品に対する貴重なご意見をいただく良い機会となるため、今後も継続して実施してまいりたいと考えております。

(業務課)



食育推進支援員 着任者紹介



食育推進支援員になって
 公益財団法人福島県学校給食会
 食育推進支援員 佐藤 恵子

今年も残すところあと少しになりました。現職時より、新聞やテレビなどを丁寧に見聞する事が多くなりました。例えば「福島県民の健康寿命を延ばすには、脳卒中を予防するのが鍵」や「日本人の米離れ、1人の米消費量が約50年で118.3kgから66.9kgに」がありました。福島県民、日本国民として環境と共に健康に生きていく課題であります。これらの情報を収集、分析し食育に応用する力を向上するために、学校給食会が行う研修会や地域の研究会への参加は大切なことだと改めて思います。1人で悩まず地域の先輩方や後輩と、文殊の知恵で日々の業務を推進して、児童生徒の健康増進へ「食育」からも働きかけることが課題解決への途と考えられます。微力ですが、頑張る現役の皆様を応援できればと思っています。

学校給食週間向け食品

カルシウム・鉄分・食物繊維を多く含んだ食品です。

昔から養育盛りの子供や妊婦・産後の大切な食品として推奨されています。煮物等にご使用ください!!

食品コード：106050

通年取扱品

1kg

芋がらカット



節分・バレンタイン行事食

節分福豆



10g

大豆、アーモンドをバランスよくミックスした節分行事食です。大豆は国産大豆を100%使用。

食品コード：124041

受付締切：平成29年1月11日水

行事食

バレンタイン行事食やお楽しみ給食に、食べて美味しい、見た目も可愛いケーキとなっております。

食品コード：315326

受付締切：平成29年1月13日金

行事食

20g

冷凍 ハートのショコラケーキ



- ①アレルギー27品目不使用!
- ②不足しがちな鉄分を強化!
- ③かわいいバレンタイン仕様!

秋冬向け大人気商品!!

1万個限定で 特別価格にてお届け!!!!

冷凍 えびしんじょ京包み



えびたっぷりのシューマイを玉子焼で包みこみました。

見た目も鮮やか! えびプリプリ! どんな献立にも!!

食品コード：312150

通年取扱品

40g

1万個限定

“冷凍県産かじきカツ”を活用した食育授業を開催しました!

当会が提供する“冷凍県産かじきカツ”を活用した食育授業(第4弾)を去る11月16日(水)、会津美里町立本郷小学校にて行いました。

今回は、県教育委員会と連携し、当会としては、初の試みとなる「マグロの解体実演」も行い、いわき市中央卸市場から熟練職人さんを招いて、重さ約30kgのメバチマグロを解体しました。児童たちはマグロがどのようにカットされるのに興味津々で、時折歓声をあげて見ていました。

また、県立いわき海星高校の生徒が航海実習について講話を行い、児童たちからたくさん質問を受けるなど、楽しく授業を進めることができました。

授業の後は、会津美里町の教育長さんほか海星高校生など関係者全員が児童とともに「かじきカツ献立」の給食を食べ、交流を図りました。

なお、当会では、本年10月から、この「かじきカツ」のほか海星高校生が漁獲した“冷凍県産シマガツオ切身・竜田”も取り扱っておりますので、是非、ご利用、ご検討をお願いします。(業務課)



1月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
6(金)	平成28年度ふくしまっ子ごはんコンテスト表彰式	県教育委員会	杉妻会館
16(月)	“かつお節”に関する食育授業	県学校給食会	福島市
20(金)	“冷凍県産かじきカツ”を活用した食育推進事業	県学校給食会	福島市
20(金)	第7回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会

本誌前月号(11月号)の3頁に掲載しました福島県立石川養護学校の池田望様の職名を、「栄養技師」とすべきところを「栄養教諭」と表記しておりました。おわびし、訂正いたします。(総務課)

編集後記

この1年間、本会だよりの発行に際し、ご多忙にもかかわらず、たくさんの皆様から快く寄稿いただきありがとうございました。新年も子どもたちの健やかな成長のため、安全・安心な食品の安定提供と食育の推進を目指してまいりますので、よろしく願いたします。どうぞ、良いお年をお迎えください。(総務課食育担当 川本 輝子)



※給食会で取扱う精米は、本年4月精米加工分から玄米の放射性物質全袋検査に加え、精米の全袋検査も実施しています。
 ※精米工場施設の見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。