

学校給食会だより

第29号

2026年3月

学校給食の献立 (年代別)



▲1985年(昭和60年)

- ビビンバ
- スープ
- キムチ風つけもの
- オレンジゼリー
- 牛乳

▶1987年(昭和62年)

- 麦入りごはん
- 巻き蒸し
- 高野豆腐のあえもの
- せんキャベツ
- みそ汁
- 牛乳



目次 Contents

- 1-2 行事紹介
「学校栄養職員等工場視察研修」
「令和7(2025)年度 栃木県・宇都宮市総合防災訓練」
「第20回うつのみや食育フェア～宮っこ食べっこ元気っこ～」
「とちぎ食と農魅力発見フェア2025」

- 3 学校栄養士さんからのメッセージ

- 4 新規採用学校栄養士さん紹介

- 5 令和7年度学校給食用パン品質審査会結果

- 6 栃木の昭和100年館

- 7 お知らせ
「新規採用職員紹介」
「会議室利用予約状況」

編集発行



公益
財団法人

栃木県学校給食会

〒321-0113 宇都宮市砂田町649番地

TEL.028-656-6511(代)

URL.https://www.tgk.or.jp

行事実施紹介

学校栄養職員等工場視察研修

学校給食で使用している食品について、実際に製造現場を見ることにより専門的知識を養うことを目的として、今年度は18名の学校栄養士の方々にご参加いただき、令和7年8月20日(水)に茨城県稲敷郡阿見町にあります雪印メグミルク株式会社阿見工場の視察研修を実施しました。

工場では、全国で雪印メグミルク最大規模の施設でプロセスチーズ・マーガリンを製造しており、約200種類の商品アイテムを取り扱っている乳製品工場と、阿見総合物流センターが併設されています。

まず研修室の大スクリーンを使用し工場概要、製造工程の説明を受け案内係員によるブースの紹介、さらにVRを使用したよりリアルなチーズ製造の視覚体験もできました。

※令和8年度も工場視察研修を計画予定です。ご参加お待ちしております。



案内係より説明



VR見学

令和7(2025)年度 栃木県・宇都宮市総合防災訓練

令和7年8月31日(日)宇都宮市道場宿緑地の会場において、総合防災訓練が開催され本会は展示訓練のみ参加機関の一員として参加してまいりました。

本会ブースでは、保存食として学校給食用救給シリーズ(カレー・根菜汁・コーンポタージュ・ゴロゴロ野菜の煮物・和風リゾット)を揃え展示しました。

この商品は原材料を国産にこだわり、アレルギー特定原材料等28品目すべて不使用です。自然災害時や学校給食調理施設のトラブル等により稼働停止となり学校給食が提供できない緊急事態が発生した場合に活用できる趣旨の説明をしました。

参加者からは「とても便利な商品だ」「備蓄食料に適している」「学校給食の食育活動にもなるのでは」といろいろなご意見をいただきました。



救給シリーズ展示及び説明

第20回うつのみや食育フェア～宮っこ食べっこ元気っこ～

令和7年10月19日(日)にライトキューブ宇都宮、宮みらいライトヒルを会場としてうつのみや食育フェアが今年も開催されました。

本会は、実行委員会主催事業の一員として参加しブース内で学校給食に人気のある揚げパンの試食及び宮っ子ランチ献立のフードモデルを展示し来場者に学校給食会概要について説明をいたしました。

揚げパンの味付けについて今回は、「ココア・きなこ・アップルシナモン」の三種類の味を用意しました。(別添レシピ掲載)

いずれの味も好評で特にアップルシナモンに人気集中しました。

宇都宮市産小麦(ゆめかおり)を原料として580個のパンを用意しましたが来場者が多く早い時間で全て完食となり「もうなくなってしまったの」「食べたかった」という声が多く聞かれました。



揚げパンの作り方

- ①200℃の油でパンをひっくり返しながら揚げます。パンの周りがカリッとしてきたらサルに上げます。(目安は約1分)
※ヤケドには注意して下さい。
- ②お好みの粉(下のレシピを参考に)を熱いうちにパンにまがしめます。この時、パンが冷めてしまうと粉がつきにくくなります。粉は多めに用意しておくとうつけやすくなります。
- ③完成です!!
材料さえあれば簡単に出来ます!ぜひお家のあつやにお試しあれ!!パンの耳で作ってもおいしく出来上がります。

完成!

<レシピ> ※5人分(30gのコッパンを使用した場合)

【ココア】
・ココア 30g ・グラニュー糖 30g
●アレルギー小麦・乳 183.4kcal/個

【きなこ】
・きなこ 35g ・上白糖 25g ・塩 少々
●アレルギー小麦・乳・大豆 185.6kcal/個

【アップルシナモン】
・アップルティー粉末 30g ・グラニュー糖 35g ・シナモンパウダー 2g
●アレルギー小麦・乳・りんご 187.4kcal/個

(公財) 栃木県学校給食会

とちぎ食と農魅力発見フェア2025

令和7年10月31日(金)11月1日(土)栃木県宇都宮産業展示館(マロニエプラザ)におきまして、とちぎ食と農魅力発見フェアが栃木県の主催により開催いたしました。

本会は、11月1日行われた地産地消フェア(地域の農業や関連産業の活性化を目的とし地産地消をはじめとした県内の食や農に関わる取組を行う者)に参加しました。

当日は県産小麦(ゆめかおり)使用パンで「揚げパンココア味」を300個準備し一口サイズにカットして来場された方に試食をしていただきました。

また、併せて学校給食の現状や取組・課題等への質問に対してご説明をし、ご理解をいただきました。

来場者からは「懐かしい味」「とてもおいしい」「大人になったら食べられないのが残念」「この前給食で出た、両方ともおいしい」と色々なご意見をいただきました。



学校栄養士さんからのメッセージ

栄養士のひとりごと

真岡市立真岡中学校
(真岡市立第一学校給食センター)
栄養教諭

金澤 弘美



私のこの仕事の原点は、「みんなで一緒においしいものを食べて笑顔になりたい。」「自分の健康や成長のために、何をどれだけ食べたらいいのか、子どもたちに知ってほしい。」と思っています。

ですが、年々食を取り巻く環境は変化し、食べる意欲や食への興味・関心の薄れを感じるようになってきました。例えば、「好き嫌いなく食べなさい。」と言われたことがない児童が多くいて、「家では苦手なものが出ない。」とまで言う声があったり、好きなメニューを聞くと給食ではなく、堂々とファストフードが挙げられたり、栄養士泣かせの時代になってきました。

「誰もが絶対食べてくれる鉄板メニューって、何だろう？」栄養士の永遠の課題です。平成の頃はまだ、食缶が空っぽになるような特定の人気メニューが存在していましたが、令和になりそれが見えにくくなってきました。約5000食規模の給食セ

ンターともなると、児童生徒に食べて欲しいメニューほど残菜が多く、特に和食系の煮物や野菜を使った和え物などは悲しいくらいにたくさん戻ってきます。「次、どうやって出そうか？」くじけず何度もチャレンジしてみる場合もありますが、連敗が続くと心が痛みます。その次の一手として、料理の内容を見直して、児童生徒の好みに合う材料に入れ替えたり、味のバランスを調整してみたり終わりのない試行錯誤の日々です。献立にかける栄養士側の思いと、食べる側の子どもたちの嗜好、どこまで譲歩するのか迷いながら心理戦のような給食提供が続いています。ときどき成果が見えるとうれしいですが、子どもたちはなかなか手強いです。

今後も、子どもたちの健康と成長を支える食に対して、まずは食べる意欲につながる給食提供を目指し努力していきたいと思います。

新規採用学校栄養士さん紹介

学校栄養士としての抱負

私は幼い頃から体を動かすことが大好きで、部活動に熱心に取り組んできました。ハードな練習を続ける中で、体の調子を整えるためにはトレーニングだけでなく、日々の食事が大きく影響することを実感しました。この経験から、食事の面で選手を支えたいと思い、管理栄養士を目指すようになりました。

大学で栄養学を学ぶ中で、幼い頃の食経験が将来の食習慣に大きな影響を与えることを知り、食育の重要性を強く感じるようになりました。特に、心身の成長が著しい義務教育9年間の学校生活を支える学校給食は、子どもたちの健康や望ましい食習慣の形成に大きく寄与する存在であると感じました。そこから学校給食への関心が深まり、子どもたちの成長を食の面から支えたいと考え、学校栄養士を志しました。

現在は吹上小学校に勤務し、吹上小学校と吹上中学校の約560食の給食を管理しています。子どもの頃に当たり前のように食べていた給食が、多くの方々の努力と膨

栃木市立吹上小学校

藤生 絢那



大な業務によって成り立っていることを知り、その責任の重さを日々痛感しています。一人職で心細さを感じることもありますが、優しく声をかけてくださる先生方や市内の栄養士の先輩方、元気で頼もしい調理員の皆さんなど、多くの方々の温かい支えのおかげで、安心して業務に取り組むことができます。給食時間に校内を巡回していると、おいしそうに食べたり、苦手なものに少しでも挑戦しようと頑張ったり、「いつも給食おいしいです」と声をかけてくれたりする子どもたちの様子から元気をもらっています。給食を楽しみにしている子どもたちに、栄養のバランスだけでなく、行事食や旬の食材、郷土料理などを通して多くのことを学び、食経験として将来に活かしてほしいと思っています。その為にも、私自身が学校栄養士として日々成長していきたいです。

未熟で至らない点も多々あると思いますが、今後ともご指導のほどよろしくお願いいたします。

学校栄養士としての抱負

私が学校栄養士を意識したのは、高校生の時です。私は小さい頃から料理が好きで、調理師などの作る側の仕事に就きたいと思っていました。高校の担任の先生から、作るだけでなく、栄養バランスを考えることも「栄養士」の仕事であると教えていただきました。栄養学の内容は難しく、一食分の献立を考えるだけでも大変でしたが、楽しいとも思いました。また、母が小学校教員であることもあり、学校というものが身近に感じていました。給食での児童の様子が、やりがいを感じる瞬間でもあるということも聞いていたため、学校現場で働きたいと思いました。「栄養士」という職業と「学校」という現場で働ける「学校栄養士」を目指すようになりました。

新規採用学校栄養職員として勤務してから、あっという間に1年が終わりを迎えようとしています。「これくらい！」という声から始まりましたが、児童ともだんだんと打ち解け、「苦手だけど、一口食べたよ。」「全部食べられたよ。」という声に変わっていき、嬉しい気持ち

小山市立間々田小学校

石井 優奈



になれたことを今でも覚えています。今では、「いつもおいしい給食をありがとうございます。」「今日も給食おいしかったです。」という声が増えて、とても励みになっています。

本校は自校給食ということもあり、児童や担任の先生方と、直接やり取りすることができるので、給食指導や食育指導に取り組みやすい環境にあると感じています。今はまだ、食に関する指導が十分にできているとは言い難いため、先生方と連携を図りながら、それらの指導を実践していきたいです。また、給食の時間には、積極的に教室を訪問し、食材や献立の内容、食事マナーなどについても伝えていきたいです。

最後に、日頃から支えてくださっている先生方や栄養士の先輩方、調理員さんに感謝の気持ちを忘れず、これからも児童の成長のために、自覚と責任ある行動を目指し、精進して参ります。至らない点が多々あると思いますが、今後ともご指導のほどよろしくお願いいたします。

令和7年度学校給食用パン品質審査会結果

審査会開催日

第1回 令和7年6月13日(金) 第2回 令和7年10月3日(金) 第3回 令和8年1月30日(金)

第1回のみ初の試みとして基本パンとなる「食パン」と「コッペパン」2種類を、普段学校へ提供しているものと同じ条件で製造し各工場から直接持参したパンを審査しました。第2回・第3回については、学校に納品されたパンを無作為に抜き取り、審査対象品としました。

◇ 評価 ◇

優…特に優れる(80.0点以上) 良……優れる(75.0~79.9点)
 可…普通(70.0~74.9点) 不可…劣る(69.9点以下)

◇ パンの種類 ◇

1…食パン 2…コッペパン 3…特殊パン

番号	パン工場名	代表者名	第1回			第2回			第3回		
			種類	得点	評価	種類	得点	評価	種類	得点	評価
1	(有)文明軒	黒川 和秀	1	81.2	優	2	79.5	良	2	81.2	優
			2	81.5	優						
2	(有)滝乃金田屋	金田 淳	1	81.4	優	3	81.6	優	2	81.5	優
			2	80.9	優						
3	パン工房 せいげつどう	石塚 章	1	81.5	優	1	82.1	優	1	82.0	優
			2	82.0	優						
4	(株)鹿沼市学校給食パン工房	若林 敬志	1	81.2	優	3	80.0	優	3	80.2	優
			2	81.3	優						
5	大沢屋製菓(有)	内田 健二	1	80.7	優	2	82.8	優	3	81.3	優
			2	81.7	優						
6	(株)オオタヤ	芝野 眞也	1	81.4	優	3	82.6	優	3	82.6	優
			2	83.4	優						
7	(有)カマヤ	木塚 淳一	1	82.2	優	3	79.9	良	3	81.4	優
			2	81.6	優						
8	上原パン店	上原 光一	1	81.1	優	2	81.5	優	2	80.7	優
			2	82.8	優						
9	那須学校給食パン工場	鈴木 裕之	1	82.3	優	2	81.3	優	3	79.8	良
			2	81.7	優						
10	佐野市学校給食(協)	藤波 一博	1	82.0	優	1	81.4	優	3	81.0	優
			2	82.8	優						
11	福地製パン(有)	福地 伸二郎	1	80.3	優	3	81.5	優	3	81.0	優
			2	80.1	優						
12	足利市学校給食(協)パン工場	小嶋 晃一	1	80.0	優	1	79.7	良	2	81.9	優
			2	80.3	優						

栃木の昭和100年館

下野新聞社の主催により2026年1月9日(金)～1月17日(土)までコジマこどもサイエンスパーク(栃木県子ども総合科学館)で昭和100年の変化を感じられるよう展示がおこなわれました。本会も昭和初期から学校給食の制度や献立内容がどのように移り変わりをしているか、学校給食年表及び年代別献立レプリカを出展し、来場者の方々にご覧いただきました。



※学校給食に関する年表とレプリカ展示

お知らせ

新規採用 職員紹介

令和7年9月1日付

業務課 業務係

なかやま けい

主事 中山 京



昨年9月に入会してから多くの栄養士の先生方と接し、子どもの健康や食に対する皆様の真剣な姿にとっても感銘を受けています。そんな先生方に寄り添い、頼っていただけるような存在になれるよう力を尽くしていきたいです。皆様どうぞよろしく願いいたします。

会議室利用予約状況

2026年

4月

2026年2月末日現在

日	月	火	水	木	金	土
			1 ○	2 ○	3 ○	4
5	6 ○	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28 ○	29	30		

5月

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12 ○	13	14	15 ○	16
17	18 ○	19	20	21	22 ○	23
24	25	26 ○	27	28	29 ○	30
31						

6月

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4 ○	5 ○	6
7	8	9	10	11 ○	12	13
14	15	16	17 ○	18	19 ○	20
21	22	23	24 ○	25	26 ○	27
28	29	30				

※○印は御利用予約済日となります。