

学校給食会だより

第19号

2021年6月

学校給食の献立 (年代別)



▲1889年(明治22年)

- おにぎり
- 塩鮭
- 菜の漬物

1923年(大正12年)▶

- 五色ごはん
- 栄養みそ汁



目次 Contents

1 ごあいさつ

2 行事紹介(研修会・講演会)

3-8 冷凍食品取扱品目一覧

8 職員紹介

9-10 検査室通信

11 令和3年度学校給食関係主要行事一覧

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.<http://www.tgk.or.jp>

就任あいさつ

公益財団法人 栃木県学校給食会
理事長 黒川 浩



この度、高橋前理事長の退任に伴い、4月から理事長に就任いたしました。微力ではございますが全力で職務に精励していく覚悟ですの
で、御支援の程よろしくお願いいたします。

さて、御承知の通り、栃木県学校給食会は昭和30年に任意団体として発足し、その2年後には、国・県の意向を受けて、学校給食法に基づいた財団法人として新たに設立されました。そして、平成25年4月より、県より認定を受け、「公益財団法人 栃木県学校給食会」へと移行しております。この間、事務所については市内江野町、一の沢町、現在は砂田町へと移転してまいりました。また、物資についても、頭書の給食用小麦粉や脱脂粉乳の取扱いから牛乳の取扱い、昭和41年には、冷凍食品の取扱いが始まり、昭和51年には、米飯給食導入に伴い精米の取扱いも始めました。平成の時代となり、生鮮野菜の減農薬栽培品、米粉パン、県産小麦粉パンの取扱いも始まり、現在まで安心安全な学校給食用食材の提供に取り組んでいるところであります。さらに、本会は県内の校長先生方で構成される学校給食研究会、所長・場長の皆様で組織されている学校給食センター研究会、そして、県学校栄養士会の皆様方と連携しながら良質な給食用物資の安定供給や安全確保・衛生管理、食育活動の支援、地場産物を使用した食品の開発、学校給食の普及・食育支援等に積極的に取り組んでいるところであります。本会は、原則として剰余金が生じない運営が求められておりますので、これまで以上に公益性を高めてまいりたいと考えております。そして、楽しく美味しい学校給食を支援しながら健全な児童生徒の育成に寄与して参りたいと考えております。

さて、学校給食会の歴史について簡単に触れ

させていただきましたが、現在、学校給食を取り巻く環境は極めて厳しい状況にあります。全世界に蔓延している新型コロナウイルス感染症への対応、異物混入防止、ノロウイルス等食中毒予防のための衛生管理の徹底、食物アレルギーへの対応、食材の放射能検査、食に関する指導の充実、給食関連食材の値上がりや給食費の値上げなどの検討等、様々な課題がございます。今年6月より、国際的衛生基準であるHACCPに沿った衛生管理が義務化されました。HACCPは食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危険要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保するための手法で、本会では研修会を開きその趣旨や内容の徹底を要請したり、訪問・視察をしたりしながら関係業者とともに安全・安心な給食用物資の供給に取り組んでおります。

これからの社会は、より一層変化が激しくなることが予想されます。本会としても厳しい財政状況の中、持続可能な組織・施設へと発展、進化していかなければなりません。そのためにも、常に足もとを見つめ直しながら、諸事業を着実に展開していかなければならないと考えております。本会の目標である「学校給食用物資の安定供給・安全確保」「学校給食の普及充実及び食育支援」この2つの目標実現に向けて、職員一同精一杯取り組んでまいりますので、今後とも、本会の事業並びに運営につきまして、なお一層の御指導と御鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。就任の御挨拶とさせていただきます。

行事紹介(研修会・講習会)

令和3年度

学校給食用パン委託加工工場並びに炊飯委託業者衛生管理講習会



令和3年4月5日に、今年度学校給食委託加工指定を受けたパン工場（13工場）並びに炊飯業者（7業者）の責任者等27名が参加して講習会が実施されました。

前半は、当会職員による、HACCP運用に関する最終確認及び契約書の取交わしや帳簿記帳などの事務処理についての説明がおこなわれました。

後半は、東京サラヤ株式会社食品衛生インストラクターより「異物混入の防止について」と題した講義があり、異物混入防止や食中毒発生状況についてデータに基づいた研修がありました。

あらためて、参加者全員『安全・安心』そして『おいしい』学校給食用パン、米飯の製造に注力することを再確認し終了しました。

令和3年度 学校給食担当者事務研修会（新任者）



展示コーナー
学校給食フードモデル



令和3年5月20日に今年度新たに給食事務に関係する担当者を対象に研修会を開催しました。

今年度は、新型コロナウイルスの影響により密をさけるため希望に応じて本会会場13名、オンライン29名の参加者で実施しました。

研修会のポイントは、学校給食用物資の流通や基本物資（パン・米・牛乳）の申請、一般物資の発注等、会計処理について具体的な説明をしました。

今回コロナ禍の中、初めてオンラインを利用して支障なく無事開催することができました。

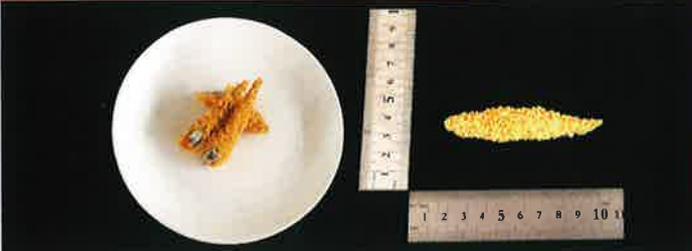
冷凍食品取扱品目一覧

令和3年度5月から9月取扱いの冷凍食品です。価格や栄養成分・アレルギー等は別途お送りしている一覧表をご確認ください。

重点品目

1 きびなごのカリカリフライ

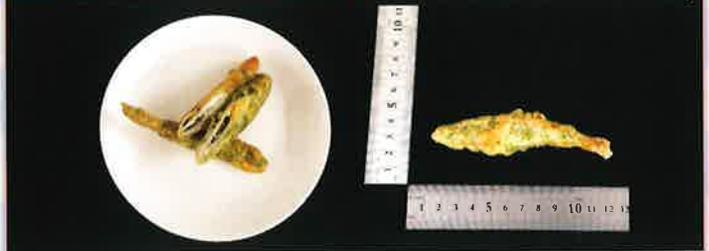
銘柄 (ハートフーズ21) SN食品研究所 規格 50尾



商品説明 国産の丸ごと骨まで食べられるきびなごに、ジャガイモを粒状にした衣を付けてフリフライにしました。衣の「カリカリッ」とした食感が特徴で、小魚を苦にすることなく食べていただける、アレルギーフリーのきびなごフライです。1尾約10g

2 青さ入りわかさぎフリッター(卵・乳なし)

銘柄 大関食品 規格 100尾



商品説明 魚をまるごと食べられます。フリフライしてあるので、油汚れが少ないです。青さ入りのフリッターです。1尾約8g

3 さば味噌煮(栃木県産味噌使用)

銘柄 津田商店 規格 40g×10・50g×10・60g×10



商品説明 脂ののった国産さばを切身にし、栃木県産味噌を使用した甘辛いタレで仕上げました。高圧処理をしておりますので骨まで食べていただけます。

4 FMうす味国産鶏豚使用のハンバーグ

銘柄 日東ベスト 規格 40g・50g・60g・80g・60g×10・80g×10



商品説明 『うす味シリーズ』フレンズミール【卵、乳、小麦不使用】国産鶏肉、豚肉を使用したジューシーなHBの食塩相当量を更にカットしました。鉄分、食物繊維、カルシウム豊富。

5 国産豚とさわやかチキンのミンチカツFe

銘柄 四国日清食品 規格 40g・60g



商品説明 国産豚と香川県産さわやかチキンを使用し鉄分強化したミンチカツです。化学調味料、合成着色料無添加。卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。

6 厚焼たまご (しょうゆ味)

銘柄 キューピー 規格 300g (5カット・6カット)



商品説明 醤油の旨味を効かせた、ほのかな甘口の卵焼きです。使いやすいカットにしております。

7 国産野菜で作った野菜かき揚げ

銘柄 日本水産 規格 30g・50g・70g



商品説明 国産のたまねぎ・ごぼう・にんじん・春菊を大きめにカットし、野菜の素材感と彩りをお楽しみいただけるかき揚げです。

8 国産カボチャひき肉フライ

銘柄 ヤヨイサンフーズ 規格 40g・60g

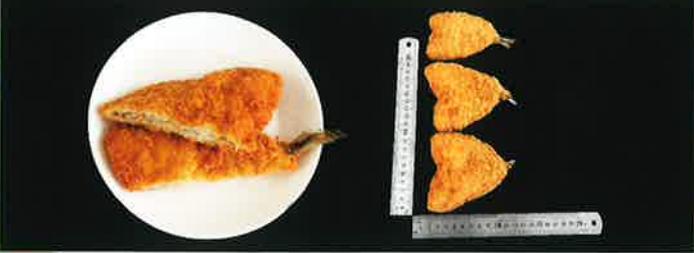


商品説明 カボチャの固形をそのまま残した素材感のあるフライ商品です。国産のカボチャを使用しています。

準重点品目

9 あじフライ

銘柄 極洋 規格 40g・50g・60g



商品説明 腹骨だけでなく、腹～尾部にかけてのひれや、肛門付近の鋭角な骨まで丁寧に取除いた原料を使用したアジフライです。

10 いわしレモンバジル煮

銘柄 (トージツフーズ) 太平商事 規格 4号×10・5号×10



商品説明 骨まで食べられるようレトルト加工したいわしを洋風献立にピッタリなレモンと、バジルを使って仕上げました。

11 白身魚フライ(ほき)

銘柄 日本水産 規格 50g・60g



商品説明 新鮮なほきを使用し、化学調味料を使用せず、塩のみで味付けした白身魚フライです。国内工場生産品です。

12 鉄分・亜鉛たっぷり！いか天ぷら

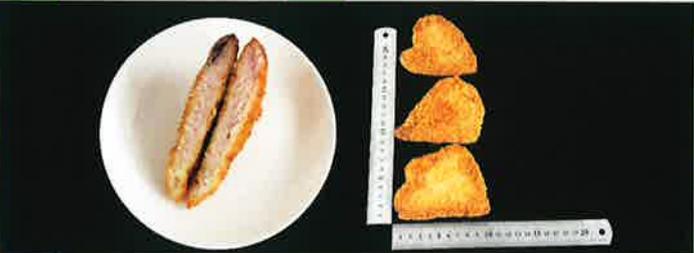
銘柄 日本水産 規格 40g・50g



商品説明 亜鉛、鉄分を簡単に摂取できます。化学調味料は使用していません。

13 かつおフライ

銘柄 極洋 規格 40g・50g・60g



商品説明 国産のかつおをさっくりとした衣で包みました。臭みも無く、かつおの旨味が感じられるフライです。

14 手切りヒレカツ

銘柄 四国日清食品 規格 30g・40g



商品説明 化学調味料、合成着色料無添加。卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。脂肪が少ない、柔らかくジューシーなヒレ肉を安心安全の国内工場で、一枚一枚丁寧に手切りし、サクサク衣で包んだ不定形のヒレカツです。ヒレ肉独特の旨味と柔らかさ、衣のバランス感をお楽しみ下さい。

15 FMうす味野菜いろいろ肉団子

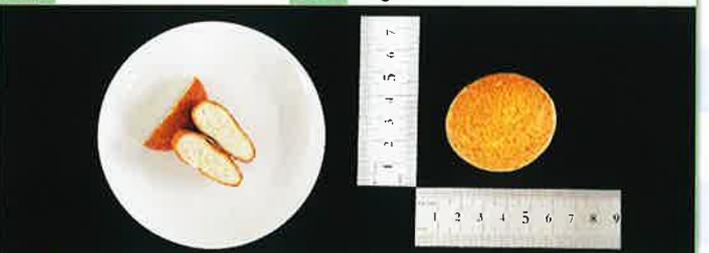
銘柄 日東ベスト 規格 1kg



商品説明 『うす味シリーズ』フレンズミール【卵、乳、小麦不使用】食塩相当量(100g当り)0.7g 野菜入り肉団子。鉄分、食物繊維、カルシウム豊富(25g×25個+タレ375g)

16 FMうす味チキンナゲット

銘柄 日東ベスト 規格 1kg



商品説明 国産の鶏肉を使用し柔らかくジューシーに仕上げたチキンナゲットです。1個20gで使い勝手が良い規格です。卵、乳、小麦不使用。カルシウム、鉄分豊富。1袋50個入

冷凍食品取扱品目一覧

準重点品目

17 五目厚焼玉子(国産具材)

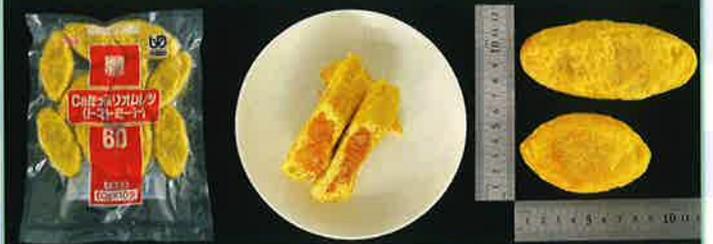
銘柄 すぐる食品 規格 500g(8カット・10カット・12カット)



商品説明 5種類の国産具材をほど良くバランスしました、味自慢の厚焼玉子。様々なカットをご用意しております。

18 Caたっぷりオムレツ(トマトミート)

銘柄 キューピー 規格 40g・60g・40g×10・60g×10



商品説明 カルシウムがたっぷり入った、ふんわり食感のオムレツです。トマトとひき肉のソースを包んで焼き上げました。アレルギー「乳成分」は含みません。

19 具たっぷりスペイン風オムレツ

銘柄 すぐる食品 規格 600g(10カット・12カット)



商品説明 ジャがいも、たまねぎ、鶏肉、ほうれん草を使用した具だくさんのスペイン風のオムレツです。

20 安心逸品焼売(肉)Fe&ファイバー

銘柄 ニチレイフーズ 規格 18g・28g



商品説明 [着色料・香料・化学調味料]を使用していないオリジナルの「安心逸品」シリーズです。鶏肉・玉ねぎ・豚肉の主要原料に關しては国産原料を使用しており、豚肉は国産SPF豚を使用しております。肉の旨味と玉ねぎの自然な甘みが凝縮したジューシーな焼売です。お子様に不足しがちな鉄分と食物繊維を加えました。[安心逸品チキンイオン]を使用し、おいしさはそのままに、食塩相当量の値にも配慮しました。

21 鉄腕えびシューマイ

銘柄 テーブルマーク 規格 18g・28g



商品説明 白身魚のすり身に粗くカットしたエビを加えて、薄皮で包んだ海鮮タイプの焼売です。

22 安心逸品春巻Fe(米粉入り)

銘柄 ニチレイフーズ 規格 35g・50g



商品説明 皮に米粉を使用した春巻です。具材(豚肉、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、しいたけ)は全て国産を使用しております。着色料、香料、化学調味料を使用しておりません。不足しがちな鉄分を加えました。

23 てんぐにらまんじゅう

銘柄 (隆峯) SN食品研究所 規格 25g・32g



商品説明 純国産の豚肉と栃木県産のてんぐにらをふんだんに使い餃子風味に仕上げました。焼いてよし、揚げてもよし、美味しさ抜群の製品です。シンプルで深みのある当社自慢の味付けをご賞味ください。

24 栃木県産豚肉・にら入り餃子(鉄分強化)

銘柄 みまつ食品 規格 20g・25g・34g



商品説明 全栃木県産本部が供給する、県産の豚肉およびにらを使用しています。餡にニンニクを使用せず、にらの風味を出した餃子に仕上げました。鉄分強化しており、1個あたり約1.1mgの鉄分を補う事が可能です。

冷凍食品取扱品目一覧

25 衣がサクサクのコロッケ(カレー)

銘柄 ニチレイフーズ 規格 60g・70g



商品説明 揚げたてのサクツとした食感が味わえるコロッケです。調理後時間がたっても、サクツとした揚げたての食感を保ちます。北海道産のじゃがいもだけを使用しています。

26 サクッとこんなに国産コーン

銘柄 (サンピ) 名給 規格 40g・60g



商品説明 国産コーンを100%使用したコーンコロッケです。

デザート

27 アセロラゼリー (Fiber&Fe入り)

銘柄 ニチレイフーズ 規格 40g



商品説明 レモン果汁の約34倍のビタミンCが含まれるアセロラの果汁を使用したゼリーに食物繊維と鉄分を加えました。1カップで鉄分約3mg、食物繊維約3g、ビタミンC約100mg。

28 はちみつレモンゼリーFe

銘柄 ニチレイフーズ 規格 60g



商品説明 はちみつとレモンの香りと酸味が特徴の口溶けの良いゼリーです。不足しがちな鉄分を強化しております。

29 ラ・フランスのゼリー (山形県天童産ラ・フランス使用)

銘柄 味の素冷凍食品 規格 約30g



商品説明 山形県天童産ラ・フランスピューレを使用したカップゼリーです。皮ごとすりつぶしたピューレを使用することで、ラ・フランスそのものの風味や甘みを活かした味わいに仕上げました。卵、乳原料不使用、カルシウム・鉄分入り。

30 プリン (豆乳クリーム入り)

銘柄 味の素冷凍食品 規格 約40g



商品説明 豆乳クリームを使用することで、卵・乳原料不使用でも、自然な甘さとまろやかな味わいに仕上げたプリンです。カラメルソースと2層のハーモニーをお楽しみいただけます。「カルシウム」を配合。

31 フルーツ杏仁風プリン (Ca&Fe)

銘柄 ニチレイフーズ 規格 40g



商品説明 豆乳の風味を活かしたクリーミーでなめらかな杏仁風のプリンです。もも味のカットゼリーと甘酸っぱいあんずソースをかけました。不足しがちなカルシウムと鉄分を加えました。

32 とちおとめいちごアイス

銘柄 フタバ食品 規格 80ml



商品説明 栃木産「とちおとめいちご」果汁を使用したシャーベットと生乳を使用したバニラアイスを8分割充填しました。ココのあるバニラアイスとさわやかないちごシャーベットを味わえます。種類別アイスミルク

冷凍食品取扱品目一覧

デザート

33 SNFフレッシュパイナップル

銘柄 SN食品研究所 規格 40g



商品説明 日本に青果として輸入されているゴールデンパインを、現地で完熟したものを収穫後新鮮なうちにカットした糖度の高いパイナップルです。

34 フレンズクレープ(沖縄県産パイナップル)

銘柄 日東ベスト 規格 35g



商品説明 沖縄県産パイナップルをソースとクリームに使用したクレープです。卵、乳、小麦粉不使用。鉄分、豊富です。

35 瀬戸内産レモンのカスタードタルト

銘柄 日東ベスト 規格 35g



商品説明 タルト生地に、カスタードクリームとレモンジャムを入れて焼き上げたタルトです。カルシウム、鉄分、ビタミンC豊富

36 黒糖入りサターアングギー(個包装)

銘柄 (沖縄ハム総合食品) SN食品研究所 規格 25g



商品説明 沖縄風ドーナツともいわれる代表的な揚げ菓子に黒糖の風味を加え、仕上げた1品です。琉球時代からお祝いの行事には必ず作られてきました。

37 国産レモンゼリー(鉄・Ca)

銘柄 ヤヨイサンフーズ 規格 50g



商品説明 国産のマイヤーレモン果汁を使用した、まろやかな酸味とほのかな甘味が特長のゼリーです。

38 国産日向夏ゼリー(鉄・Ca)

銘柄 ヤヨイサンフーズ 規格 50g



商品説明 上品な甘みと酸味、味に深みを出すほろ苦さを再現し、果肉を食べた時のみずみずしい食感をイメージしました。

39 果物の恵み 白桃のジュレ

銘柄 トーニチ 規格 50g



商品説明 国産ピーチの果汁24%(濃縮還元)と果肉16%を使用した2層ゼリーです。上層は白桃果肉をたっぷり使用し、下層は果汁をたっぷりを使用した、こだわりの一品です。

40 国産巨峰ゼリー(鉄・Ca)

銘柄 ヤヨイサンフーズ 規格 50g



商品説明 国産の巨峰果汁を使用しました。深みのある香りと甘みを活かした果汁タイプのゼリーです。巨峰のかみごたえがあり、つるっとした食感をイメージして仕上げました。

デザート

41 アレンジアイスゼリー・国産ピオーネ(鉄)

銘柄 ヤヨイサンフーズ 規格 1Kg



商品説明 国産のピオーネの甘味と酸味が特長のゼリーです。

※ 冷凍食品取扱品は、当会で設置されております栄養管理委員会・品質管理委員会・物資委員会で「味・栄養面・調理性・原材料の品質及び価格」について総合的に判断し学校給食に適していると承認を受けた商品です。

なお、選定された商品で積極的な使用をお願いするものを重点品目とし、それ以外を準重点品目と定めております。

職員紹介

4月1日より
就任いたしました。



常務理事・参事
石橋 晋一



事務局長・物資課長
齋藤 孝洋



事務局次長・総務課長
唐川 信一



業務課長・検査室長
田口 郁子



事務管理課長
池田 定芳

検査室通信

*検査機器貸出のご案内

(公財) 栃木県学校給食会では、学校給食関係者等への検査機器の貸出を行っています。調理場内の衛生管理や手洗い指導、食育指導等に是非ご活用ください。なお、ご利用には予約が必要になりますので、お問い合わせください。

① 拭取り検査用測定装置 (ルミテスター PD-30)



専用の綿棒で手指や器具・機器を拭取り、食品残渣や細菌に含まれるATP、AMP、ADPを測定し、清浄度の確認ができます。(AMP、ADPは加熱や酵素反応等によりATPが変化した物質です。) 簡便で、すぐに結果が得られます。衛生管理や衛生教育などにご活用ください。
貸出機器 : ルミテスター PD-30 (3台)
対応試薬 : ルシパックsurface ※ 試薬は別途ご購入ください

② デジタル塩分濃度計



デジタル表示タイプの塩分濃度計です。食育指導や給食の塩分測定などにご活用ください。
測定範囲 : 0.0 ~ 5.0%
最小表示 : 0.1%
測定温度 : 5 ~ 90℃



③ 小型ふらん器



手型培地やスタンプ培地を用いて、一般細菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌などを培養することができます。

④ 糖度計



屈折型の糖度計です。食育指導や、食材の糖度測定などにご活用ください。
測定範囲 : 0 ~ 32%

⑤ 手洗いチェッカー



専用ローションを手についた汚れに見立てて塗り、手洗い後、専用ライトの下に手をかざすと洗い残し部分が光ります。適切な手洗いができているか確認できますので、手洗い指導にご活用ください。

<セット内容>

- ・手洗いチェッカー 本体
- ・ブラックライトLED

※手洗いチェッカーローションは別途ご購入ください。



専用のローションをワンプッシュ(約1mL)手に取り、まんべんなく塗り広げます。



手洗い用石けん液を使って、前後逆りの手洗いをします。



専用ライトを取り付けた本体に手を入れます。



洗い残した部分が光ります。



* 異物検査のご案内

給食から異物が発見されて、困ったことはありませんか？

(公財) 栃木県学校給食会では、調理中・配膳中・喫食中などで発見された異物について、学校、共同調理場等からの依頼を受けて異物検査（自主）を実施しています。

異物が何であるか、混入時期を推測するために虫や毛髪が加熱されているかどうか知りたいなどお気軽にお問い合わせいただき、再発防止対策や衛生管理の向上にご活用ください。



● お願い ●

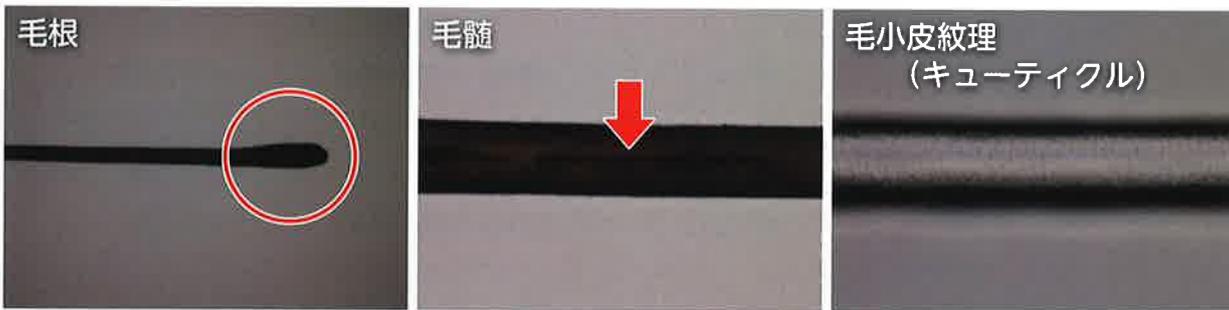
異物は、

- ①むやみに触らず、できるだけ発見時の状態で保管してください。
- ②セロテープで貼り付けず、ビニール袋やラップなどの清潔なもので密封してください。
- ③発見時の状況や使用食材など、できる限り詳細をお知らせください。

検査事例

■ 毛髪

毛根、毛髄、毛小皮紋理の形状を観察します。



■ カタラーゼ試験

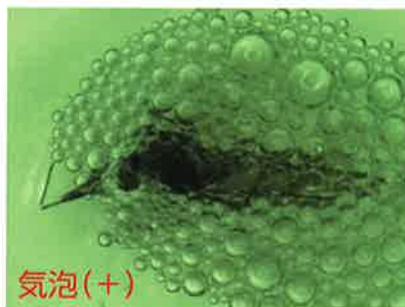
過酸化水素水を滴下し、カタラーゼという酵素の活性の有無を確認し、昆虫や毛髪が加熱されているかどうかを調べます。 **※注意 毛髪は毛根部分がない場合は検査できません。**

・加熱されていない場合

→ カタラーゼは過酸化水素と反応し、気泡が出ます。(カタラーゼ反応：陽性)

・加熱されている場合

→ カタラーゼは失活して、反応しません。(カタラーゼ反応：陰性)



気泡(+)

カタラーゼ反応
陽性



令和3年度学校給食関係主要行事一覧

(公財) 栃木県学校給食会

No.	行事名	期日	場所	対象者	開催者	主催
1	とちぎ学校給食フェア	7月29日	宇都宮市	学校給食関係者	栃木県学校給食会	② 中止
2	第62回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	8月5日 ～6日	群馬県	栄養教諭・学校栄養職員等	文部科学省、開催都道府県	⑥
3	学校給食調理従事者等食育研究大会	8月18日	宇都宮市	学校給食調理員等	栃木県学校給食研究会	③ 中止
4	学校給食パン製造技術研修会	8月20日	宇都宮市	学校給食関係者	栃木県学校給食会、 栃木県学校給食パン協同組合	② 中止
5	学校給食栄養職員等工場視察研修	8月24日	給食会	栄養教諭・学校栄養職員等	栃木県学校給食会	② 中止
6	学校給食センター所・場長研修会 (物資流通研究会)	●月●日	宇都宮市	学校給食センター所(場)長	栃木県学校給食センター研究会、 栃木県学校給食会	⑤
7	県給食会第2回栄養管理委員会	10月5日	給食会	委員	栃木県学校給食会	②
8	学校給食主任研修会	10月18日	宇都宮市	学校給食主任	栃木県教育委員会	①
9	県給食会第2回品質管理委員会	10月19日	給食会	委員	栃木県学校給食会	②
10	第72回全国学校給食研究協議大会	10月21日 ～22日	北海道	学校給食関係者	文部科学省、開催都道府県	⑥
11	県給食会第2回物資委員会	10月26日	給食会	委員	栃木県学校給食会	②
12	栃木県学校栄養士会研修会	●月●日	宇都宮市	栄養教諭・学校栄養職員	栃木県学校栄養士会	④
13	県給食会栄養管理委員会代表者会議	12月予定	給食会	委員	栃木県学校給食会	②
14	第16回栃木県健康教育研究大会	●月●日	宇都宮市	学校保健・学校給食関係者	栃木県教育委員会	①
15	県給食会第3回栄養管理委員会	2月1日	給食会	委員	栃木県学校給食会	②
16	学校給食用パン・炊飯委託加工工場選定委員会	2月4日	給食会	委員	栃木県学校給食会	②
17	栃木県学校給食会理事会	2月16日	給食会	給食会理事・監事	栃木県学校給食会	②
18	県給食会第3回品質管理委員会	2月17日	給食会	委員	栃木県学校給食会	②
19	県給食会第3回物資委員会	2月24日	給食会	委員	栃木県学校給食会	②
20	栃木県学校給食会評議員会	3月8日	給食会	給食会評議員	栃木県学校給食会	②
21	学校給食用パン品質審査会	年3回	給食会	委員	栃木県学校給食会	②
22	学校給食用パン製造技術講習会	随時	未定	パン委託加工工場	栃木県学校給食会、 栃木県学校給食パン協同組合	②
23	学校給食用炊飯技術講習会	随時	未定	炊飯委託加工工場	栃木県学校給食会、 栃木県学校給食パン協同組合	②

※注 ①…栃木県教育委員会 ②…(公財) 栃木県学校給食会 ③…栃木県学校給食研究会
④…栃木県学校栄養士会 ⑤…栃木県学校給食センター研究会 ⑥…文部科学省

新型コロナ感染状況により、中止となる場合がございます。