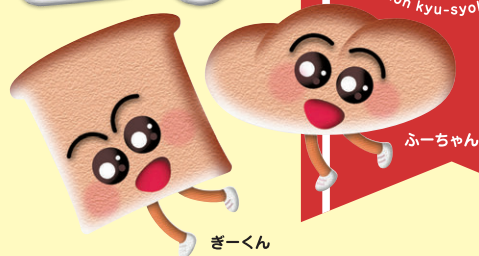


学校給食 だより

gakkooh kyu-syoku daiyori
No.186
2025.3.1
gakkooh kyu-syoku daiyori



中学生のアイデア満載!! ~ふるさと岐阜の学校給食~



緊張の開会式

目次

中学生学校給食選手権開催	1~2
第19回 全国学校給食甲子園優秀賞(株式会社日本一賞)受賞 高山市学校給食センター	3
新規取扱物資の紹介	3
学校給食の安定供給に向けた検討会	4
学校給食献立・食育実践発表会 実施報告	5~7

【発行所】

岐阜県岐阜市柳津町流通センター1丁目6番1

公益財団法人 岐阜県学校給食会

☎058-279-3333(代)

URL <https://www.gsl.or.jp>



令和6年度

中学生学校給食選手権

開催

この事業は、岐阜県教育委員会と共催で、GIFU食のマイスタープロジェクト事業の1つとして毎年開催しています。今年度は、36校からの応募があり、一次審査（書類審査）を通過した8チームが二次審査に臨みました。

開会式の後、生徒たちによるプレゼンテーションが行われ、選手権へ参加しようと思った動機や自分たちが考えた献立への思い、取り入れた地場産物やその地域の紹介などを発表しました。

その後、献立の調理が行われました。生徒たちは、たくさんの観客に見つめられ、とても緊張した様子でしたが、練習通りに個々の役割をしっかりと果たし、制限時間内に作り終えることができました。どのチームの献立も素晴らしい出来映えで、作り終えた生徒たちの表情は、充実感や達成感であふれていました。

参加した生徒たちの感想

料理のスキルや作り方を身に付けることができました。また、改めて栄養をしっかりとることの大切さや食事の大切さについて学ぶことができました。この経験のおかげで「仲間の深まりを感じられることができました。」



他校のプレゼンを聞いて、どの学校でも地域の特産物を多く使い、美味しく食べるための工夫をしたりして、「みんなに食べてほしい」「知ってほしい」という気持ちを感じました。

自分の地域の地場産物をたくさん使ったメニューで、自分の地域の地場産物は、こういうものがあると、みんなに知ってもらいたいと思って調理できました。また、来年もメニューを考えて、出たいなと思いました。



最優秀賞

坂祝町立
坂祝中学校



献立名 朝ごはん দিয়ে 思いをつなげ!
坂祝の野菜給食

- ~ぐんぐん成長~ 秋ごはん
- ~朝の自分に勝て!~ とり味噌トマト焼き
- ~朝から食事を華やかに~ 野菜たっぷり色彩サラダ
- ~坂祝の旬の野菜でレベルアップ~ かぶ丸ごと汁
- ヨーグルト

【講評】

坂祝町で長年取り組まれている「わが家のおすすめ朝ごはん」の活動を土台に、地元のおいしい野菜を使い、栄養のバランスのよい朝ごはん দিয়ে 元気に登校しようという願いが伝わる献立。

プレゼンでは、声が大きく、伝わりやすい話し方がよかった。手際がよく、調理台の使い方が工夫されていた。かぶは、かぶの葉も使用し、だしをとった昆布も刻んで使う等、食材を無駄なく活用できていた。彩りもよく、栄養バランスも、味もよかった。



岐阜県農業協同組合中央会会長賞

中津川市立
福岡中学校



献立名 「中津川より愛をこめて」
じんわり、ぬくたい温活献立

- 福岡はちたか米
- 恵那鶏の栗入り五平だれ
- 山岡寒天の彩りサラダ
- まるごと豆腐のあじめこしょう入り地みそ汁
- ヨーグルト

【講評】

小学校から中学校にかけての総合的な学習や家庭科の学習が生かされた献立。クラス全体で取り組んでいるところがよい。中津川の良さを伝えた献立。

食材の特徴を伝えたプレゼンは分かりやすく、興味関心が高まった。恵那鶏、五平ダレ、栗、寒天、中津川ならではの食材をうまく活用していた。調理では、ほうれん草の軸の赤い部分を残すなど、食品ロスのごとも視野に入れた調理がされていた。彩りや食感がよく、味のアクセントもとてもよかった。



ふるさと自慢献立賞

岐阜市立 境川中学校

献立名

岐阜の美味しいもの図鑑

- 米飯
- 豚肉のカレー焼き
- カラフルサラダ
- 秋の岐福味噌汁
- ヨーグルト



小学6年生の学習が充実していて、中学1年生でここまでの献立が考えられるのが素晴らしい。教科学習の深化や発展がある。献立名もワクワクする。3人のチームワークがよく、手際よく料理を仕上げていた。食を通して力を合わせ、一つのものを作り上げることができていた。プレゼンからも献立の願いがよく伝わった。

瑞穂市立 穂積北中学校

献立名

穂北の願いが届け
富有柿と秋冬の旬彩づくし

- 秋・さつまいもご飯
- 鶏肉とブロッコリーの富有柿ソース
- ノンアレルギー・コールスローサラダ
- じゃがいもポタージュ



小学校の食育マスターの取組が継続されている。季節感があり、全ての料理に岐阜県産の食材を利用し、地元を大切にしていることが分かる。アレルギー対応がされていて、誰もがうれしい献立。チームワークが良く、声をかけ合って調理しているのがとても印象的だった。アレルギーへの配慮があり、アレルギーがある人もみんなと同じメニューが食べられる配慮がとてもよかった。

揖斐川町立 谷汲中学校

献立名

びっくり仰天!
おいしい揖斐の名産給食

- お茶ご飯
- けんとう豚のハンバーグ谷汲まのソースかけ
- ほうれん草と谷汲あられのかりかりえ
- 揖斐みそ汁 ● 南濃みかん



総合的な学習の学びと関連させ、谷汲の自慢の特産物のよさを十分に生かした献立。揖斐茶の苦みと旨味を引き出す調理や、椎茸の石づきもスライスして、ソースに活用する等、食材の使い方がとても上手。3人で声をかけ合い、チームワークよく、切り方の工夫や、衛生管理にも気をこぼさなかった調理ができていた。3人の谷汲愛が伝わるプレゼンが印象に残るものだった。

郡上市立 高鷲中学校

献立名

3つの白で栄養たっぷり!
高鷲いろどり給食

- 麦ごはん
- 豚肉のみぞれソース
- いろどり郡上しそ和え
- 高鷲のしろっと汁
- 高鷲りんご



三白産業を大切にされた献立で、郡上市高鷲の3つの白が、献立によく表れていた。プレゼンからは、熱い思いが伝わり、心がとても温かくなった。当日は、2人での調理になったが、時間内に仕上げることができ、最後に楽しかったと話していた姿を見て、とてもうれしく感じた。

高山市立 荘川中学校

献立名

祝開校! さくら給食

- 飛騨牛と漬物の洋風まぜご飯
- さつまいもコロッケ ガレット風
- 荘川高原野菜と海藻のサラダ
- ミネストローネ
- ブルーベリーヨーグルト



荘川小の低学年が作ったさつまいも、中学生が作った枝豆を食材として使い、学校全体がつながり、学習が生かされた献立。食材の使い方は、ブロッコリーの花はサラダに、軸はスープに使い、食品ロスも考えられており、上手に活用されていた。3人が声をかけ合い、笑顔あふれる調理風景は、とても楽しそうで、出来上がった献立は、彩りも食材も豊かで、思わず笑顔になる献立。思いの伝わるプレゼンもよかった。

岐阜県立 郡上特別支援学校

献立名

大豆が大変身☆
DAIZU博士たちの魔法!

- ごはん
- はんぺんと豆腐のふわふわ焼き
- にんじんとツナの炒め物
- 大根と鮎団子のかきたま汁



校内の取組に位置付け、学校全体で給食選手権にチャレンジしていることがすばらしい。作り方のシートなど、事前の準備がしっかりできていた。一人ひとりが、丁寧に確認をしながら、調理をしているのが印象的だった。かきたま汁は、鮎団子から旨味が出て、生姜もきいて、もずくのトロミと全てがマッチし、心も体も温まる味だった。3人が協力して頑張る姿が素敵だと感じた。

アイデア賞 (二次審査選出校以外でアイデアに優れていた学校)

山県市立 高富中学校

献立名

くりでびっくり
やまがたまてばこ給食

- 麦ご飯 ● 栗と牛肉の韓国風煮物
- 桑の木豆サラダ ● しいたけだし! スープ ● りんご

大垣市立 赤坂中学校

献立名

大垣で ギフレンチ

- 白飯 ● チキン・コルドン・ブルー
- 切干大根のハチミツマリネ ● ポタージュ キュルティバトゥール

御高町立 向陽中学校

献立名

栄養まんてん!
秋の夢いっぱい給食

- ホクホクさつまいもご飯 ● 豚肉と里芋の触五山茶揚げ ハニ〜バターしょうゆ味
- 野菜たっぷりカラフル春雨 ● 御高みその鉄カルキのこ汁 ● 甘々ぶどう

中津川市立 坂本中学校

献立名

地元さかもと
元気のもと 給食

- 五目ごはん ● ニジマスの南蛮漬け
- ほうれん草としめじのおひたし ● 鶏ガラスープ ● みかん

白川村立 白川郷学園

献立名

世界遺産の「結」の
恵みをめしあがれ

- 枝豆としらすのごはん ● 石豆腐の合掌焼き
- ブロッコリーのおかかあえ ● 結旨豚肉だんごの汁 ● すったてプリン



※受賞した献立名の牛乳は省略しています。

高山市学校給食センター

第19回 全国学校給食甲子園 優秀賞（株式会社日本一賞） 受賞おめでとうございます

「日本一を目指して」

高山市学校給食センター 栄養教諭 川原 昌士

この度、第19回全国学校給食甲子園において優秀賞（株式会社日本一賞）をいただくことができました。このような貴重な体験をさせていただきましたことに、感謝申し上げます。

10月中旬、事務局より「決勝大会に出場する12校に選ばれました。」という連絡が入りました。いつかは出場したいと思っていた決勝大会に出場できることに喜びを感じ、「出場するなら日本一をとる」と心に決めました。多くの方に助言をいただきながら準備をすすめました。決勝までに調理員さんと数回練習をしましたが、食材を入れ忘れる、エプロンを替え忘れるなど完璧とは言えない状態で本番を迎えました。

決勝当日。他の出場校よりシンプルな調理台に若干の不安を感じているところに「調理開始」の号令。調理員さんと声をかけ合いながら調理をすすめました。調理終盤、ふと窓の方を見ると高山からの応援団が必死に何かを訴えている姿が目に入りました。配膳盆の上を見ると、主菜と副菜の位置が逆になっていました。正しく置いたところで60分が終わりました。

多くの方の応援のおかげで、大変なこともありましたが、楽しい時間を過ごすことができました。次こそは、本当の「日本一」となれるよう、さらに魅力ある給食づくりに励みたいです。



高山市学校給食センター 栄養教諭 川原昌士さん
調理員 坂巻和正さん



- 献立名**
- 麦ごはん ● 牛乳
 - あゆの富有柿だれ
 - 切干しだいこんのごまあえ
 - 秋野菜のすったて仕立て

献立について

岐阜県では、『清流の国ぎふ』文化祭 2024 が開催されたことから、清流が育んだ地場食材を献立に取り入れました。「麦ごはん」には、飛騨の清流が育てたブランド米「飛騨こしひかり」が採用され、「あゆの富有柿だれ」は、県魚であるあゆを揚げ、岐阜県発祥の富有柿のあまじょっぱいたれをかけました。郷土料理の「すったて汁」は、地元の秋野菜を、ゆでた大豆をすりつぶした汁で煮たものです。

(写真・献立については、全国学校給食甲子園HPより引用)

新規取扱物資の紹介

野菜餃子(鶏レバー入り)

1袋(18g×40個入)



鶏肉と野菜の餡に鶏レバーを8%配合しました。揚げ・焼き・蒸しと、色々な調理方法で使用できます。

救給おいもの和風リゾット

1箱(150g×40食入、250g×30食入)



温めなくても、水がなくてもそのまま食べられる和風リゾットです。国産のさつまいも、にんじん、たまねぎ、うるち米を使用しています。

Feパテ黒ごま

1袋(15g×40食入)



ヘム鉄を使用し、鉄分を強化した黒ごまスプレッドです。乳成分不使用で、アレルギー対応として使用できます。

チキンささみ水煮

1袋(1kg入)



国産の鶏ささみ肉のほぐし身です。常温の商品なので、開封してそのままご利用いただけます。

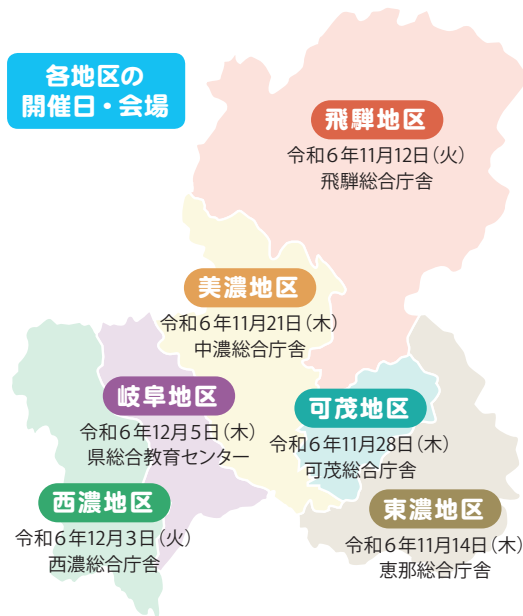
『学校給食の安定供給に向けた検討会』の実施

「未来を生きる子どもたちのために!」「パンや米飯、麺、牛乳を提供できないような空白地帯を生み出してはいけない!」という願いのもと、令和5年度より県教育委員会のご理解とご協力を得て、各市町村教育委員会学校給食担当者と学校給食パン米飯協同組合・学校給食麺協同組合・学校給食用牛乳協議会の代表者が参集し、それぞれの現状と課題を共有する「意見交換会」を実施してきました。



そこで今年度は、その意見交換会で共有した現状と課題を踏まえ、「学校給食の持続可能な安定供給に向けて、各関係者がそれぞれの立場において、課題解決をめざした取り組みを展開していくための場が必要ではないか」と考え、「検討会」としてその重要性を明確に位置付けてきました。

意見交換会と同様に、県内6地区ごとに下図の日程で開催しました。当日は、下表のように各組合（加工委託工場）・協議会（供給事業者）と市町村の学校給食担当者が、打開策を具体的に直接話し合うことができるよう実施しました。



＜タイムスケジュール例：岐阜地区＞

組合	時間帯	加工委託工場・供給事業者			
		受持ち市町村			
精米	13:45 ～13:55	とう精A工場			
		岐阜地区全市町			
パン 米飯	13:55 ～14:15	パンA工場	パンB工場	パンC工場	パンD工場
		岐阜市・山県市 岐南町	羽島市・笠松町	瑞穂市・本巣市 北方町	各務原市
麺	14:20 ～14:40	麺A工場		麺B工場	
		岐阜市・瑞穂市・本巣市・北方町		羽島市・各務原市・山県市 岐南町・笠松町	
学乳	14:45 ～15:05	学乳A工場	学乳B工場	学乳C工場	
		岐阜市	羽島市・山県市・瑞穂市 岐南町・笠松町	各務原市 本巣市・北方町	

今後、子ども学校給食会を取り巻く環境は、一層厳しくなっていくことや加工委託工場の減少に伴って、児童生徒へ主食の提供が安定的に行われなくなる可能性があり、学校給食の円滑な実施に影響を及ぼすことから、このような「学校給食の安定供給に向けた検討会」が開催できた意義は大きなものであり、継続して取り組まなければならないと考えています。

検討会終了後から今日まで、市町村の実情に応じた改善点や相談内容等について、次のような報告が17市町村から届きました。
(一部紹介)

配送や回収時間の指定を解消できないか？

↳ 効率的な配送案が校長会で承認された。

少人数学級分をまとめて納品できないか？

↳ 2学級分を1箱に入れての納品が認められた。

発注書をFAXからメールに変更できないか？

↳ メールに切り替えて対応することが認められた。



令和6年度

学校給食献立・食育実践発表会

実施報告

テーマ「岐阜の味を伝える学校給食 ～食育への活かし方～」

学校給食献立・食育実践発表会の献立を給食に提供し、献立を食育に活かした取組について、指導面で工夫した点を紹介いたします。子どもたちに献立のねらいを伝え、地場産物の良さが伝わるように指導内容を工夫して行っている様子が伝わってきました。なお、ホームページに、提出された献立、指導案等を掲載しておりますので、献立作成や指導にご活用ください。



令和6年10月11日実施

岐阜市

岐阜市立茜部小学校

栄養教諭 高瀬 尚子



献立名

- 米飯 ● 牛乳 ● アユのごま味噌だれ ● 大根と厚揚げの煮物 ● 清流汁

献立の目標

アユに親しみ、岐阜市自慢ができる児童の育成

今回のメニューは「鵜飼じまい」という岐阜市ならではの行事と1300年以上続く「長良川鵜飼」を通じて、地元の誇りをもち、説明できる児童の育成を目指して作成した。児童が自らもっと鵜飼について知りたいと願うように放送資料を「長良川うかいミュージアム」で8月に開催された特別展示「GOKAN(五感)で感じる鵜飼」の中の資料を活用して指導した。その中から「鵜の鳴き声」「鵜飼の音」をクイズ形式で紹介した。

令和6年11月12日 実施

岐阜市

岐阜市立境川中学校 (境川中学校給食共同調理場)

栄養教諭 市橋 恵



献立名

- 米飯 ● 牛乳 ● 郡上味噌けいちゃん ● 五目豆 ● かきたま汁

献立の目標

岐阜県の農産物を知り、よく味わって食べよう

境川中学校の周辺や校区内は水田が多く、校区の小学校においては田植えや稲刈りなどの学習が盛んに行われている。身近な食材のよさや素晴らしさを知り、食べる意欲につなげたいと思い、主食の米を取り上げた。生徒たちの気持ちが向くようなキーワードが必要と感じ、ハツシモは「幻の米」と呼ばれていることを提示して指導を進めた。

令和7年1月24日 実施

岐阜地区

各務原市立鵜沼中学校 (鵜沼第一小学校)

栄養教諭 児玉 奈美



献立名

- 御膳粉ごはん ● 牛乳 ● 豚肉の肉豆腐 ● 岐阜根菜みそ汁 ● みかん

献立の目標

御膳粉ごはんに関わっている人々の
おいしい米を作るための工夫や努力を理解する

市内統一で献立を実施するため、すべての小中学校で同じように指導ができるよう、栄養部会で御膳粉に関する動画を作成した。また、6年生が社会科で御膳粉についての学習をする時に向けて、各務原市歴史民俗資料館の方に授業に使用できる資料や原稿作成に協力していただいた。学習と給食献立をつなげることができた。



献立名

- 鹿肉のキンパ風混ぜご飯 ●牛乳 ●ニジマスのまるごと揚げ
- 切り干し大根のナムル ●韓国風スープ ●韓国のり

献立の目標

鹿肉と徳山唐辛子について知り、命をいただくことに感謝して食べよう

給食の時間に、ランチルームで全校生徒に向けて、鹿肉の加工や調理の工夫についてパワーポイントを用いて話をした。また、廊下に徳山唐辛子の歴史や中学校での栽培の様子について掲示した。当日、岐阜新聞や市のケーブルテレビの方に給食の様子や鹿肉の加工について取材してもらい、発信したことで、地域の人や保護者にも給食での地産地消の取組を伝えることができた。



献立名

- 麦ごはん ●牛乳 ●さばのグリーンねぎ焼き
- 小松菜とひじきのおひたし ●水菜と豆乳の白みそ汁 ●りんご

献立の目標

神戸町の野菜の良さを知り、すすんで野菜を食べよう

小学校3年生で、総合的な学習や社会科の学習と関わらせて地元の野菜についての指導を行い、野菜摂取の大切さや神戸町で多く作られている小松菜の特徴について知らせた。1学期に小松菜の栽培農家の見学を行ったことや、総合的な学習で小松菜について詳しく学習を始めている時期に指導を行うことで、子どもたちが、より興味関心をもって食べることができるようにした。



献立名

- ごはん ●牛乳 ●にじますのはちみつだれ ●西美濃野菜のあえ物
- 呉汁 ●みかん

献立の目標

地場産物を知り、親しみをもって味わって食べよう

地域の産物や給食ができるまでに関わる方の様子を知り、給食や食材に親しみをもって食べられるよう、校内放送ではICTを活用し、視覚的に分かりやすい内容の資料を作成し、掲示資料で補足した。本校では9月にふるさと大垣科の学習で、5年生が養殖場の見学をしていたことから、学習内容を振り返ることができるよう、養殖場ではじますを育てている様子を掲載し、効果的な指導となるよう計画した。



献立名

- ごはん ●牛乳 ●豚肉のゆずマーマレードソースかけ
- 小松菜と切り干し大根のごまあえ ●円空里芋の味噌汁 ●みかん

献立の目標

岐阜県の食材を知り、よく味わい感謝して食べよう

円空里芋と普通の里芋の実物を見せて比較することで、形や大きさや色などを把握することができた。

食育だよりにより本日の給食献立について掲載し、保護者や担任に事前に知ってもらえるように工夫した。また、高等部の給食委員会の生徒が献立についての放送をした。

可茂地区

御嵩町立向陽中学校 (御嵩町学校給食センター)

令和6年12月19日 実施
栄養教諭 恵 恵美



献立名

- 麦ごはん ● 牛乳 ● 鮭の触五山茶焼き ● 鉄カル彩り筑前煮
- まろやか御嵩みそ汁 ● 南濃みかん

献立の目標

地元の食材について知り、食べ物や生産者の方へ感謝の気持ちをもって食べよう

御嵩町の特産品「みたけのええもん」に認定されている触五山茶は、上之郷中学校の生徒が栽培・加工・販売に関わっていることから、その苦労や工夫を知ること、私たちの食生活は様々な人によって支えられていると感じ、感謝の心が育まれることを目指した。給食の時間の指導では、茶園の様子や上之郷中学校生徒のメッセージを動画で流した。

東濃地区

岐阜県立東濃特別支援学校

令和6年10月8日 実施
栄養教諭 足立 絢香



献立名

- まこもたけご飯 ● 牛乳 ● じゅ〜じゅ〜ステーキ ● 磯和え
- 根菜汁 ● ぎふだもんみかんゼリー

献立の目標

身近な地場産物を知り、地元に愛着を持つ

まこもたけを見たことがない児童が多いので、実際に栽培している所で写真を撮り、大きさが分かるように、栄養教諭が隣に並び比較できるようにした。実物も用意し実際に皮をむくところを見せると、「そんなふうになっているんだ」という声が聞かれた。まこもたけが購入できる場所や料理レシピを記載した資料を配布した。

東濃地区

恵那市立山岡小学校 (山岡学校給食センター)

令和6年11月20日 実施
栄養教諭 友澤 可那



献立名

- 寒天入り恵那米100%ごはん ● 牛乳 ● 恵那どりのゆずはちみつ焼き
- 五目豆 ● ふるさといっぱいみそ汁 ● 柿

献立の目標

みそ汁のよさを知ろう

恵那市では4年生で「野菜のパワーを知ろう」、6年生では「家庭の食育マイスター」として学校給食のメニューや1食分の献立を考える授業を行っている。今回指導を行った5年生では、家庭科の「食べて元気に」の単元で五大栄養素を学び、みそ汁の調理実習を行う予定であることから、当日の給食のみそ汁の実に注目し、様々なみそ汁の実を組み合わせることで、栄養バランスが良くなることに気付けるようにした。

飛騨地区

下呂市立金山中学校 (下呂市南部学校給食センター)

令和6年11月15日 実施
栄養教諭 柿ヶ野 友恵



献立名

- 麦ごはん ● 牛乳 ● 鶏肉の金飛騨茶揚げ ● 切干大根の磯香和え
- 下呂の味覚たっぷりけんちん ● ぎふだもんももゼリー

献立の目標

金山町の特産物「お茶」に興味をもち、すすんで食べよう

総合的な学習の時間で行った茶摘みや茶揉み体験の写真、お茶工場の動画を活用することで、学習を思い出しお茶に興味をもてるようにした。また、お茶を食べたことがないと言った児童が多かったので、お茶を使った給食の献立を紹介するなど、お茶は飲むだけでなく料理に使うこともできることに気付けるようにした。

まとめ

献立実施日に訪問させていただいた学校では、子どもたちが、給食の時間に栄養教諭から話を聞き、改めて地域の食材に興味を示していました。教科との関連や子どもの体験活動に基づき考えられた献立が、食育に活用されている様子がよくわかりました。このような実践を参考にいただき、今後も岐阜の地場産物を活用した食育に取り組んでいただけることを願っています。

食育専門員 白田 典子