



岩手県教育委員会教育長賞
岩手大学教育学部附属小学校



審査中

令和2年3月 第57号



いわての 学校給食

もくじ



- 令和元年度学校給食調理コンクールを終えて…………… 1
- 令和元年度 学校給食調理コンクール入選作品 …… 2~3
- 令和元年度 学校給食優良校表彰の紹介 …………… 4~5
- 令和元年度 新規採用栄養教諭の紹介 …………… 6
- 令和元年度 親子料理教室 …………… 7
- 令和2年度 行事予定 …………… 7



岩手県学校給食会会長賞
紫波町学校給食センター



岩手県学校給食研究会会長賞
花巻市湯口学校給食センター

公益財団法人 岩手県学校給食会

〒020-0846 岩手県盛岡市流通センター北一丁目12-1 TEL019-638-9429
E-mail: igk@soleil.ocn.ne.jp HP: http://www.igk.or.jp 印刷: 株式会社ソノベ

学校給食調理コンクール

趣旨

学校給食の充実に向上及び学校における食育の推進を図るため、栄養教諭・学校栄養職員及び調理員による調理コンクールを行い、関係者の調理技術の研鑽と多様な献立作成意欲の高揚に資する。

主催

公益財団法人 岩手県学校給食会

共催

岩手県教育委員会・岩手県学校栄養士協議会・岩手県学校給食研究会・
岩手県学校給食センター協議会・岩手県市町村教育委員会協議会

期日

書類審査 令和元年11月20日(水)

実技審査 令和2年1月7日(火)

表彰式 令和2年1月7日(火)

審査員

岩手県教育委員会事務局保健体育課指導主事 根澤 倫子
岩手県学校栄養士協議会会長 大石 祥子(盛岡市立本宮小学校 栄養教諭)
岩手県学校給食研究会会長 山口 道明(盛岡市立山岸小学校校長)
岩手県学校給食センター協議会会長 根田 美和(盛岡市都南学校給食センター所長)

盛岡市立仁王小学校 栄養主査 工藤 晴子
北上市立和賀東小学校 栄養教諭 菅原 史子
奥州市立胆沢学校給食センター 主任栄養士 菊地 万里子

令和元年度学校給食調理コンクールを終えて

岩手県学校給食研究会 会長 山口 道明

ここ3年間、学校給食調理コンクールにかかわらせていただきました。参加された学校及び学校給食センターの献立は、ねらいに即したアイデアいっぱいのものであり、子どもたちの笑顔が目に見えような楽しい献立でした。また、75分間の制限時間の中で、チームワークよく効率的に調理してありました。そして、常日頃よりしっかりと衛生管理を行っていることが十分に伝わりました。そのような工夫や素晴らしい動きが随所に見られたコンクールでした。

さて、今年度の応募献立は、食に関する指導を効果的に進めるための「生きた教材」として活用できる献立であること、岩手県産の地場産物を取り入れた献立とすること、県において健康課題(肥満予防)に対する取組として「カミカミ運動」を推奨していることから、「献立のねらい」または「応募献立を教材として活用した食に関する指導の目標」または「調理の工夫」に「よく噛むこと」の視点が盛り込まれていることの3点を視点に審査を進めました。

第一次審査では、栄養基準量や献立のねらい、献立のバランス、経費等を観点に書類審査を行いました。各学校・学校給食センターでは、子どもや地域の実態を把握し、その改善のための食に関する指導が積極的に行われるようになってきたと感じました。特に担任とTTで指導した特別活動や家庭科の指導案の添付が多くなったのはよい傾向だと思いました。

第二次審査では、献立の普及性、献立の独創性・アイデア、味付け、盛り付け・分量等を観点に審査を行いました。実際の調理場面では、「カミカミ運動」を意識した食材の切り方や本県の課題でもある減塩について留意した味付けを工夫していました。今回のコンクールでは、塩分濃度計を持参した学校や学校給食センターが目立ったことも特徴的でした。

今年度のコンクールには、県内各地より8つの学校及び学校給食センターが参加しました。いずれの献立にも、地場産物が取り入れられ、地域性あふれる献立内容になっていました。その中で、健康課題を解決するとともに「生きた教材」として活用できる献立が高い評価を得たと考えています。

今後も学校給食の充実に向上及び学校における食育の推進を図り、栄養教諭及び調理員の皆さんの調理技術の研鑽と多様な献立作成意欲の高揚に資することを期待しております。

学校給食調理コンクールに参加して

岩手大学教育学部附属小学校 栄養士 斉藤 洋子

最初に献立作成のねらいについて、参加することが決まった直後から、悩み試行錯誤を繰り返しました。その結果、本校の残食量から年々残食が増えてきている和食献立の「大豆と大豆製品」に着目し、健康によい「畑の肉」と言われる大豆や大豆製品を児童が、もっと意欲的に食べることができるような献立を作成することとしました。ちなみに給食年間計画では、毎年節分の2月に大豆や大豆製品、その他の豆を、毎日給食に1品以上取り入れた「豆献立」を実施し児童が、大豆等のよさを知り、いろいろな調理法で大豆等を食べ慣れることを目的に提供しています。

3年生以上の児童は、国語の授業で「すがたをかえる大豆」について学習し、いろいろな大豆製品について知識を広げていましたので実施日の給食時には、使用されている大豆や大豆製品の多さに驚き、大豆製品を再確認しながら、体によい大豆について興味関心を持って食べている様子がうかがえました。

今回の調理コンクール参加にあたり、盛岡市栄養士会、献立研究班の皆さんに、献立や資料作成等たくさんご協力いただきました。

当日は、終始緊張感に包まれていましたが、一緒に出場した調理員の方々が、時間内に料理が完成できるように一生懸命取り組んでくれました。チームワークの大切さを感じました。

一人では無力でも、かかわってくださった皆さんの協力により貴重な経験ができたことに感謝し、今後も「生きた教材」である給食の充実に努めていきたいと思っております。

調理コンクールに参加して

紫波町学校給食センター 栄養教諭 小笠原 美和

調理コンクールへの参加は毎回不安ではありますが、献立作成の原点と自分の役割を見直す機会となっています。今回は、栄養教諭三名で参加することでその気持ちを共有することができました。そして私自身の給食への向き合い方も今までと違ったものになったような気がします。この献立は、地区の研究をもとに紫波町で行っている「学習振り返り給食」のひとつです。試作や実際の給食に出す中で検討を重ね、自分たちが納得できる献立にすることができました。共に研究を進める地区栄養士会の仲間や、こちらのイメージ以上に仕上げてくれる調理員さんたちの存在はとても心強いものでした。当日は、やるべきことはやったという思いと、たくさんのお褒めを受けている安心感で、緊張の中にも楽しもうという気持ちで臨みました。そして、他施設との交流から強く感じたことがあります。それは、同じような食材を使っているのにこんなにも違う給食になる「食材の持つ可能性」です。もちろん給食でできることは限られます。でも、今まで何度となく言われてきた日々の献立と真摯に向き合うこと、そして明確なねらいを献立に込めることの大切さを再確認しました。紫波町の美味しい食材を使えることや恵まれた環境で働けることに感謝し、これからも子どもたちの中に生きて残るような給食の提供に努めていきたいと思っております。



◎食に関する指導を効果的に進めるための『生きた教材』として活用できる献立

◎岩手県産の地場産物を取り入れた献立

◎“よく噛むこと”の視点が盛り込まれていること



岩手県教育委員会教育長賞

岩手大学教育学部附属小学校



献立名

- 畑の肉と鶏そぼろ丼
- 牛乳
- 茎わかめ和え
- 鮭とごま豆乳汁
- みかん

献立作成のねらい

給食では、毎月12日の豆腐の日の県産豆腐活用をはじめ、大豆や大豆製品を献立に取り入れてきている。しかし、その残食量は、年々増えてきている。

そこで、子どもたちが、大豆や大豆製品にもっと興味関心をもって意識して食べてもらえるようなものはないかと、考え大豆や大豆製品を多く取り入れた献立を作成した。また、大豆の食物アレルギー対象児童はいないため全員が安心して食べることができる食材でもある。

大豆や大豆製品を子どもたちが、おいしい笑顔で全員たべてくれることは、難しいかもしれないが、少しずつ食べ慣れていってほしいと願う。

また、肥満予防の観点からよく噛まなければならない歯ごたえのある食材も取り入れた。



岩手県学校給食会会長賞

紫波町学校給食センター



献立名

- 麦ごはん ●牛乳
- 鮭の東雲焼き
- すき昆布とあさりの煮物
- 紫あ波せえごまみそ汁
- りんご

献立作成のねらい

盛岡市広域地区栄養士会では、教科と関連した給食の研究を進めており、紫波町でも定期的に「学習振り返り給食」を取り入れ、給食を活用しながら学習内容を深めている。この献立は6年家庭科「1食分のこんだてを考えよう」、中学校1年家庭科「食事の計画」の中で、献立を作成する際に活用したものである。

単元の中で触れている地場産物やいろいろ、味等に配慮し、担当が多様な角度から教材として活用できるようにした。また「まごわやさしい」をテーマに児童生徒が献立作成とすることで町が進める食育の啓蒙につなげた。一口メモによる昼の放送でも取り上げることで学習内容の深まりや健康によい食材の選び方を意識することをねらいとした。



岩手県学校給食研究会会長賞

花巻市湯口学校給食センター



献立名

- ごはん ●牛乳
- とり肉の香味あんかけ
- ごまたっぷり和え
- かみかみ根菜汁
- りんご

献立作成のねらい

本校は業間時間にはマラソンを行うなど、身体を動かす機会がある。しかし、学区が広く、スクールバスや車による送り迎えの児童も多くいる。4月定期検診結果をみると、高度肥満が1人、中度肥満が13人、軽度肥満が13人で、肥満の児童は児童数205人中27人(13.2%)となっており、全国・県平均より高い割合となっている。教室を回ってみると肥満の児童は早食いが多くと感じる。そこで、よくかんで食べることを意識させるため「かみかみ給食の日」を設定し、献立表への表示と昼の放送を活用した取り組みを行っている。よく噛むことで時間がかかり、給食時間内に食べ終わらず残してしまうことは避けたいと考え、噛む＝固いではなく、咀嚼回数が自然と促される、野菜たっぷりの食事をすることの大切さを知ってほしいと考え、今回の献立を作成した。



岩手県学校給食センター協議会会長賞

盛岡市立太田東小学校



献立名

- ごはん ●牛乳
- たらと高野豆腐のみそりんごがらめ
- いかと人参のかみかみ炒め
- ぷちぷち麦の根菜汁
- みかん

献立作成のねらい

本校の肥満児の割合は10.7%で、昨年度の11.1%と比べ減少しているが、岩手県全体の平均値より上回っている。現在、毎月「8のつく日」に「かみかみ給食」を実施し、よく噛んで食べる指導を行っている。

そこで、いろいろなかみごたえのある食材を使用し、よいかむことを意識した献立とした。

よくかんで食べることの大切さと、かみごたえのある食材を給食時間に確認して食べることで、日ごろからよくかんで食べることを意識を定着させ、児童の「肥満予防」につなげることをねらいとした。

また、「お米」や「りんご」のほかにも太田地区で近年栽培が増えている「麦」や「大豆」を使用し、より地域を感じられる給食とした。

北上市北部学校給食センター



献立名

- 麦ごはん ●牛乳
- ささみの香味ソースがけ
- アスパラのオイマヨ和え
- 鉄分たっぷりみそ汁
- みかん

献立作成のねらい

本センターでは月1回「カミカミ献立」を実施している。また、小学校の歯科衛生に関する取り組み合わせて、4年生を対象とした「よくかんで食べよう」という授業を行っている。本献立は、この授業の数日前に「カミカミ献立」として提供したものである。授業で献立を生きた教材として活用するため、食材ごとのかみ応えの違い等、かむことを意識して食べられるように献立作成した。

北上市の児童・生徒の肥満割合が全国に比べて高いことから、北上市では、児童・生徒の生活習慣病予防に力を入れており、市・小児科・学校・給食センターが連携して、検診や食事指導など行っている。よくかんで食べることは、肥満や虫歯の予防に効果があることから、「カミカミ献立」を通してよくかむ習慣をつけさせることをねらいとした。

さらに、本センターでは、中学校5校に給食を提供しており、成長期における中学生の鉄分摂取量が課題である。そこで今年度、鉄分摂取量を増やすことを目的に、あさりを使用したメニューを月に1、2回提供している。今回はあさりに加え小松菜も使用し、鉄分がたっぷり摂れるよう献立作成した。

一関市西部学校給食センター



献立名

- ごはん ●牛乳
- さんまのねぎ醤油麹焼き
- 大豆入りかみかみきんぴら
- なすと油麩のみそ汁
- りんご

献立作成のねらい

一関地域の地場産食材の「曲がりねぎ」「なす」「凍み豆腐」「油麩」と岩手県の地場産食材の「さんま」を活かし、地場産品への興味関心を持たせるとともに和食のおいしさを伝えたいと考え、この献立を作成した。また、かみかみサラダで好まれている「するめ」と一関地域でも生産されている「大豆」を活かした「大豆入りかみかみきんぴら」で、よく噛むことでわかるおいしさを伝えたいと考えた。



大船渡市立綾里学校給食共同調理場



献立名

- まめっごはん ●牛乳
- 南部どり柚子香味揚げ
- 綾里こんぶDEカミカミサラダ
- ぼかぼか根菜汁
- みかん

献立作成のねらい

当施設は、小学校に隣接し食育のつながりを身近に感じる環境である。綾里湾に面していることから海の幸に恵まれ、昆布・若布等の提供を受け、献立にふんだんに盛り込む事が出来、学校給食も地域特産物の再確認の場となっている。

また、綾里地区は「子ども達の歯を守る会」があり、歯科医との連携ははかられている。咀嚼の大切さを伝える食育活動をふまえて、給食でも「噛む献立」提供に心掛けていく。そこで、地域食材(綾里昆布)を野菜と組み合わせた和え物に使用し、噛む回数を増やすことをねらいとした。他の献立においても、県産食材や地域特産物を取り入れながら、咀嚼機能向上の工夫を行った。

本献立をとおして、児童・生徒が、健康を考え、郷土の良さと恵みに感謝し、理解を深めることを願っている。



一戸町食育センター



献立名

- 麦ごはん ●牛乳
- 豚肉のえごま味噌焼き
- かみかみ和え
- しみ豆腐汁
- りんご

献立作成のねらい

一戸中学校の重点課題は、肥満解消であり、肥満の出現率は、全国と比較しても高い割合となっている。また、生徒保健委員会が主体となり、年間計画の中で学校三師の指導のもと、歯科保健活動に力を入れている。食に関する指導の計画の中では、平成28年度より学校保健委員会の活動の「マイ弁当の日」を実施している。今回は養護教諭と連携をしてマイ弁当の取組に「もうベッコ噛みましよう!」を使用した指導をし、「カミカミ食材」を取り入れる事とした。今回の献立は、マイ弁当指導に活用しやすいメニューと、県北の郷土料理「凍み豆腐汁」を組み合わせたものである。



令和元年度 学校給食優良校等表彰

この賞は、学校給食の普及と充実を図るため、学校給食実施上優れた成果をあげてきた学校及び共同調理場を表彰しています。

学校給食優良校 表彰を受けて

矢巾町学校給食共同調理場

矢巾町学校給食共同調理場では、小学校4校、中学校2校の約2400食を、栄養教諭2名、調理員16名の体制で提供しています。本施設で行なっている取り組みについてご紹介します。

① 学校との連携

各学校と連携し、その実態に即した食に関する指導を行なうために、事前に担任の先生と打ち合わせをし、学級の課題や児童生徒の様子を確認して、当日の指導に生かしています。

例えば、小学2年生の「おはし名人になろう」の指導では、はしの持ち方を一緒に勉強した後、次の日には、実際に給食で『五目豆の豆をおはしでつまむ』ことで、その後の食生活にいかす事のできるような指導を心掛けています。

給食時間の訪問では、その日の給食の地元食材について紹介しながら、給食指導も行なっています。また、「3口運動」を推進しています。「苦手なものでも3口は、食べてみましょう。1口目は、食べ物への感謝。2口目は、生産者への感謝。3口目は、調理してくれた人への感謝の意味が込められています。」と呼び掛け指導したり、献立のひと口メモに記載したりしています。



おはし名人になろう

② 生産者との連携

本町は、県内でも地産地消率の高い給食を提供しており、重量ベースで、町内産50%を超えています。お米は100%町産、野菜も地元の生産者の方の協力のもと、納入していただいております。また、栄養教諭等が生産者の方の畑に足を運び、畑の状況を見学し、その様子を給食だよりや壁新聞で紹介したり、小学校に生産者の方を招き、試食会を行ったりしています。

『身土不二』という言葉の通り、人間も植物もすべて生まれた環境と関係があることから、住んでいる土地の食べ物を食べていると健康になり、自ずと地産地消率を上げることに繋がります。



食育講演会



生産者との試食会

③ その他

本町では、「やほラチ」という情報番組を放送しており、定期的に調理場からのおすすめメニューを紹介しています。また、DJの方が、給食献立のひと口メモを話題として取り上げてくれています。

④ 終わりに

これからは、AIの進化、人生百年時代になるといわれていますが、次世代を生き抜く子ども達に食べることの大切さを伝え、これからの人生をたくましく生きていってほしいと願っています。そのために、職員一同、心をひとつにし、引き続きおいしく安全・安心な給食の提供と食育の充実に努めていきたいと思ひます。

学校給食優良校 表彰を受けて

一関市千厩学校給食センター 栄養教諭 古川 菜美恵

一関市千厩学校給食センターは、従来の千厩及び室根学校給食センターを一本化した施設として、平成25年4月に開設し、令和元年度は、小学校7校、中学校5校の12施設に給食(約1800食)を提供しております。

私たちが日々の給食を提供するうえで大切にしていることは、学校給食を「生きた教材」とすることです。そのため、旬の食材、郷土食、各国の料理、教科との関連等を考慮した献立を取り入れるようにしています。

また、中学校3年生にもう一度食べたいメニューを募集し提供する「アンコール給食」や、クリスマスデザートを選択する「セレクト給食」、他にも日々の聞き取りをもとに、学校や児童生徒の意見も取り入れた給食を提供するよう努めています。当センターの強みは、前向きで明るい調理員の皆さんや、学校給食に大変協力的な地元の業者さんの存在です。地場産食材を優先的に集めて届けてくださる業者さんと、多少不揃いな食材であっても「どのように作業するか」を検討し、よりよい調理法を実践して下さる調理員の皆さんに支えられ、みんなの思いのこもった献立が日々、形となって児童生徒に届けられています。

衛生管理の実践では、給食のない長期休暇期間にあわせて、栄養教諭、調理員による研修会を実施しました。事前に栄養教諭が調理作業を巡回し評価した点検票と、現場の日常作業で感じている疑問や全体で確認したい点などを持ち寄り協議する方法で行い、とても有意義な機会となりました。

食に関する指導については、年度初めに各学校に食育実施計画を示しています。発達段階に応じて、朝食の大切さ、噛むことの大切さ、生活習慣病予防等のテーマを提案し、各学校と日程調整をして、計画的に実施しました。授業後には、一緒に給食を食べ、児童の生の声を聞くようにしています。また、先生方からも授業後にアンケートにご協力いただき、次回の指導につなげるように工夫したほか、給食だよりには指導の様子を掲載し、保護者の皆様にも情報発信をしています。

新採用当時の私は、本誌にも掲載されましたが、自分の仕事に誇りとやりがいを持ち、まわりから認められていきたいと語っていました。このように学校給食優良校表彰をいただき、皆さんとともに成長できていることを実感し、大変嬉しく感じるとともに、これまでの取り組みを継続し、支えてくださった多くの皆様に感謝申し上げます。

今後学習し、成長し続けることを忘れず、児童生徒の健やかな成長を願い、連携を深めてまいりたいと思います。



食べ物の働きを知り、元気な体を作ろう



成長期に必要な栄養素と食事を考えよう



成長期に必要な栄養素と食事を考えよう

「栄養教諭になって」



大船渡市立末崎中学校 栄養教諭 菅原 美央

小学生の時から夢だった栄養教諭になってもうすぐ一年が経とうとしています。栄養教諭は採用人数も少なく、まさか大学を卒業してすぐに栄養教諭になれるとは思っていませんでしたので、合格通知を受け取った時は涙が出るほど嬉しかったことを今でも覚えています。

小さい頃からの夢だった栄養教諭になって一年を振り返ると、たくさんの方々に支えられた年だったと思います。学校の先生方や栄養教諭の心強い先輩方、調理員さん、本当にたくさんの方から色々な場面で助けられました。専門的な部分で分からないことがあった時に親身になって話を聞いてくださる栄養教諭の先輩方、新しいメニューを出したいと相談したときには「ぜひやってみましょう」と前向きな言葉をくださった調理員の皆さん、学校の流れや生徒との関わりについて日々教えてくださる先生方。そして何より「ごちそうさまでした。今日も給食美味しかったです！」と元気に声をかけてくれる生徒たち。着任してから仕事が思うようにできず、苦しかった時期もありましたが、児童生徒やたくさんの方の支えがあったからこそ、一年を乗り越えることができたのだと思います。

私は、小学校・中学校と給食センターの給食を食べて育ってきたので、学校の中に調理室がある今の環境はとても新鮮で、恵まれているなど日々感じています。児童生徒や学校との距離が近い場所で働けることに感謝しながら、給食管理や食に関する指導などの仕事に精一杯取り組み、今まで支えてくださった方に恩返ししていきたいです。まだまだ足りない部分ばかりですが、学び続ける姿勢を忘れずに、栄養教諭として子どもたちに食べる楽しさを発信していきたいと思っています。



カルシウムと成長期の関係を知ろう



カルシウム授業

令和元年度 新規採用栄養教諭の紹介

「栄養教諭になって」



気仙光陵支援学校 栄養教諭 菊池 麻友

「味付きご飯が苦手な子が、味付きご飯を食べて『おいしいね。』って言っていたよ。」

本校では、偏食やこだわりがある児童生徒への個別対応を行っております。学級担任と相談をし、今年度から少しずつ、味付きご飯を食べることに挑戦していた児童が1名いました。障がいがあり、味覚が繊細な児童にとって、苦手な食べ物を口にし、飲み込むことは、なかなか大変なことだと思います。

しかし、児童はその困難を乗り越えて「おいしいね。」と学級担任に話したそうです。

児童が味付きご飯を食べられるようになった理由は、具材をひとつずつお皿に取り分けたり、一口食べることが出来たら「すごいね!」「食べられたね!」と声をかけたりと、先生方が児童の食べる意欲がわくような工夫をしてくださったおかげです。

毎日少しずつ心も体も成長し、苦手を乗り越えていく児童生徒をそばで見守りながら、給食づくりができることにやりがいを感じた1年でした。

私が栄養教諭になって、心がけていることは、「給食時間に児童生徒へたくさん声をかけること」です。「今日の給食はどう?」と、給食の感想を聞くことや、「この料理には、こんな意味があるんだよ。」と、その日の献立のポイントについて説明することで、少しでも食に関する興味・関心を持ってもらえるように努めています。

日々の給食作りの中では、思い悩むことや、失敗することも多々ありますが、児童生徒の給食を楽しみにしている姿や、食に関する興味・関心を持ってきている姿を見て、「明日も頑張ろう!」と思えます。

いま給食を食べている児童生徒が大人になり、自立して忙しい日々を送るようになったとしても、食べることを疎かにせず、自分自身の体を大切にもらえるような食育を推進していくことが今後の目標です。

児童生徒が、目の前にある学校給食を通して、望ましい食習慣を身に付けるだけでなく、苦手を乗り越えることや、物事に興味・関心を持ち視野を広げるなどの大切さなどについても学んで、経験して、心も体も健康でたくましく成長できるように、これからも努力していきたいです。



風邪予防にきく食材を知ろう! (中学部)



よく噛んで食べることの良さを知ろう! (小学部)



リクエスト給食の献立を考えよう! (小学部)

令和元年度親子料理教室

「親子で作る・楽しむ・
美味しいクッキング!」



講師 | フード
コーディネーター
新井 尚美先生

- 11月23日(土)
- 参加親子: 29名

平成19年度から本会の事業として、小中学生及び保護者を対象に、学校給食の意義や本会の役割等についてより一層の理解を得るため、料理教室を開催しています。昨年同様、広く公募によりご参加いただき、開催しました。

講師には、5きげんテレビで料理コーナーを

担当するほか、セミナーの講師やレシピ開発、商品開発なども手掛け、レストラン「Cocotte」も主宰する、フードコーディネーターの新井尚美先生をお迎えし、「フライパンピラフ・えびワンタン・アップルチキン・にんじんたっぷりドレッシング・ヨーグルトゼリー」を作りました。

アンケートでは「きんちょうしたけど、おいしく作れた」「クリスマスにも使えるようなメニューで勉強になった」「アレンジしながら作っていきたい」等々大変好評でした。



完成品

- ★フライパンピラフ
- ★えびワンタン
- ★アップルチキン
- ★にんじんたっぷりドレッシング
- ★ヨーグルトゼリー



調理実習



先生のデモンストレーション



記念撮影

令和2年度 行事予定

行事名	会場	期日	参加対象者
栄養教諭・学校栄養職員研修会	サンセール盛岡	2020年6月26日(金)	栄養教諭・学校栄養職員
学校給食用物資展示会	学校給食会	2020年7月28日(火)	学校給食関係者
学校給食夏季研修会	学校給食会	2020年7月28日(火)	栄養教諭・学校栄養職員
学校給食調理員研修会	盛岡市	2020年8月5日(水)	学校給食調理員
親子料理教室	学校給食会	2020年10月	県内小・中学生及び保護者
学校給食調理コンクール(書類審査)	学校給食会	2020年11月18日(水)	栄養教諭・学校栄養職員
栄養教諭・学校栄養職員研究大会	アイーナ	2020年11月27日(金)	栄養教諭・学校栄養職員
第56回学校健康教育研究大会	盛岡市	2020年12月15日(火)	学校給食関係者
学校給食調理コンクール(実技審査)	学校給食会	2021年1月5日(火)	栄養教諭・学校栄養職員・学校給食調理員

(注)日程等については予定であり、開催案内により確認して下さい。