

# いわたの 学校給食

## もくじ

- 友好都市・沖縄県うるま市との献立交流を通して  
盛岡市都南学校給食センター…………… 表紙～1
- 新設給食センターの紹介  
西和賀町総合給食センター…………… 2
- 令和4年度 学校給食調理コンクールの結果 …… 3～4
- 令和4年度 学校給食優良校等表彰・  
学校給食功労者表彰の紹介 …… 5～6
- 令和4年度 岩手県産新商品の紹介 …… 7
- 令和5年度 行事予定 …… 7

## ～岩手県盛岡市・沖縄県うるま市 友好都市10周年記念献立交流～



### 盛岡市都南 学校給食センター

9月14日 沖縄給食

- ごはん
- ゴーヤチャンプルー
- 牛乳
- 美ら海もずくのスープ
- ラフテー
- 沖縄パイナップル

### 沖縄県うるま市立学校 給食センター 第一調理場

9月16日 岩手給食

- もちきびごはん
- 煮しめ
- 牛乳
- せんべい汁
- 魚の南部焼き
- きりせんじょ



## 友好都市・沖縄県うるま市との献立交流を通して

盛岡市都南学校給食センター 栄養教諭 小野 純子

都南学校給食センターでは、盛岡市と沖縄県うるま市が友好都市であることにちなんで、年に1回「うるま市なかよし給食」を実施しています。今年は友好都市提携から10周年を迎える節目の年ということで、「何か特別感を出したい」と思い、一緒に働く先輩方に相談したところ、学校給食会様のご協力により、物資の交流と通信機器の接続が可能となり、今回の献立交流を実現させることができました。

オンラインで交流をしてみて強く感じたことは、対面して話すことの大切さです。自分なりに色々調べて臨んだつもりでしたが、やはり、現地の方々に直接聞いてみなければわからないことがたくさんありました。例えばゴーヤひとつとっても、下処理の仕方や調理のコツ、家庭で作る時と給食で作る時の違い、給食で提供した時の子どもたちの反応など、様々なことを知ることができました。

給食では、うるま市のことや交流を通して知ったことをできる限り取り入れ、子どもたちに伝えたいという思いで、A4用紙一枚にまとめた資料を受配校である小中学校13校に配布しました。子どもたちは資料を見ながら、当日の給食を楽しみにしてくれていたようです。昨今、旅行をすることが難しい情勢ですが、沖縄県の食材や料理を味わい、岩手県とは異なる文化にふれ、うるま市の方々に心を寄せるよい機会になったのではないかと思います。うるま市の調理場においても、せんべい汁やきりせんしょなど、初めて味わう食材や料理にふれることができよかったという感想をいただきました。

今回に限らず、給食を生きた教材とするためには、ねらいを明確にもち、食材や料理を価値づけて発信していくことが重要だと考えます。今回はたくさんの方々のお借りして、自身の想いを給食にのせることができました。今後も人とのつながりを大切にしながら、情報を発信する力を身につけていきたいと思えます。

最後になりましたが、交流を快諾して下さったうるま市立学校給食センター・第一調理場の方々、物資の交流にご協力いただいた学校給食会様・SN食品研究所様に感謝申し上げます。ありがとうございました。



うるま市立学校給食センターとオンライン交流



沖縄給食調理風景

# 新設給食センターの紹介

## 西和賀町総合給食センター

### 新設給食センターでの1年を振り返って



西和賀町



西和賀町総合給食センター 栄養教諭 中野 千春

引越しと試作の慌ただしい春休みから約1年。町内3つの単独校と共同調理場が統合され、小学校2校、中学校2校約310食の給食を提供しています。作業マニュアルの整備、季節に応じた機器操作等まだまだ課題は山積ですが、学校から「美味しかった。」の一言を励みに職員一同前向きな気持ちで従事しています。

地産地消については、新たに提供可能となった食材があります。生産者の方と連携することで、新たなつながりの輪が広がっています。西和賀町には全国に誇るブランドの「西わらび」やプレミアムな「乳製品」、希少価値のある「南部かしわ」や「ブラウンスイス牛」、地元産大豆を使った「大豆製品」、地元の果物を加工した「ジャム類」、伝統食の「凍み大根」など、素晴らしい食材がたくさんあります。「米」と「牛乳」は毎日「西和賀産」です。その魅力を給食で提供・発信することで、子どもの郷土愛を育みたいのです。

2学期からは、小中学校全学年へ食育授業を行いました。小学5年生「食事の大切さを知ろう」の学習では、「コロナに負けない栄養たっぷりの汁物」を考える活動を取り入れました。予想以上の汁物ができたので翌月の給食に取り入れ、昼の放送で周知したのですが、自分で「考える」「食べる」体験が伴うと、食への関心がより高まることを感じました。

初めて給食センターを見学した小学1・2年生は、最新設備や使う道具の大きさに驚き、給食や調理師への感謝の気持ちを抱いていました。

慣れない設備でどんな献立を提供できるか不安でしたが、1月の「全国学校給食週間」では調理スタッフの意欲と協力により、ねらいに添った献立を実施することができました。

食事が美味しいことの幸福感は自己肯定感につながり、学習や運動への意欲、最終的には生きる意欲につながると信じます。そのために学校・家庭・地域、給食に関わる方々との連携をこれからも大切にし、「楽しく学べるおいしい給食」の提供に努めていきたいです。



給食週間	献立名	ねらい等
図書給食	パン、牛乳、トマトでなにかしらえたもの、とうもろこしのサラダ、アスパラガスのスープ、りんご	宮沢賢治「銀河鉄道の夜」に登場する料理や食品を知り、本への関心も高める
郷土の料理「京都府」	物と葉のご飯、牛乳、鯖の西京みそ焼き、蕨のゆず和え、湯葉のすまし汁、お花餅	日本各地の郷土料理を知る
アニメ給食	ご飯、牛乳、白身魚の天ぷら、ふろふき大根、さつま芋の味噌汁、味噌きりのり（市松模様）	人気アニメの登場人物が好きなメニューで、食への興味関心を高める（初めて給食を完食した児童あり）
世界の料理「ウクライナ&ロシア」	セルフピロシキ、牛乳、オリビエサラダ、ポルシチ、りんご	世界平和を願う
西和賀給食	蕎麦ご飯、牛乳、ブラウンスイス牛と野菜の炒め物、納豆汁、油で揚げないビスケットの天ぷら	地元食材や郷土料理を知る（生徒が応募した郷土料理）
SDGs給食	ご飯、牛乳、カレーコロッケ、凍み大根の煮物、大根とわかめの味噌汁、りんご	食材を無駄にしない食べ方（大根、りんご）、残量の減らし方等を知る

令和4年度

# 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料理コンクールを行い、関係者の調理技術の研さん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4年11月15日(火)

実技審査 令和5年1月6日(金)

表彰式 令和5年1月6日(金)

審査員

岩手県教育委員会事務局保健体育課 指導主事 菅原 史子  
岩手県学校栄養士協議会会長 嵯峨 潤子(久慈市学校給食センター)  
岩手県学校給食研究会会長 佐々木 寿洋(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)

盛岡地区代表栄養教諭 柴田 未保子(盛岡市立山王小学校)  
久慈地区代表栄養教諭 刈屋 保子(野田村学校給食センター)  
二戸地区代表栄養教諭 柏谷 和美(二戸市学校給食センター)

## 令和4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 佐々木 寿洋

本年度初めて、学校給食調理コンクールに関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皆さんは、コロナ禍や物価高騰等大変な状況の中で、子どもたちに安心して安全な給食を提供するために、日々研究・研鑽を重ねられてきたことが伺えました。そして、給食を笑顔で食べる子どもたちの姿が目に見えようでした。

さて、本年度の応募献立も、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」、「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点を視点を審査を進めました。

第一次審査では、栄養量や献立のねらい、献立のバランス、経費等の観点から書類審査を行いました。参加された学校及び学校給食センターの献立は、本コンクールの審査の観点をふまえ、創意工夫にあふれたものでした。また、子どもや地区の実態に応じて、健康課題や地場産物を題材とした食に関する指導が積極的に行われておりました。特にも全ての地区で学級担任、栄養教諭、栄養士の連携による指導の定着が伺えたことはとてもよいと思いました。

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、風味・材料の持味、材料の切り方等の観点から審査を行いました。当日は調理時間が75分間と限られた時間の中でしたが、調理する皆さんで献立のねらいについて共通理解がなされ、連携・協力し合い大変効率的に調理がされておりました。また、日常から安全性への配慮と衛生管理が徹底されていることが十分に伝わり、大変素晴らしい動きが見られました。

本年度のコンクールには、県内各地より5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、地場産物を取り入れられ、地区の特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、栄養職員及び調理員の皆様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。

## 令和4年度学校給食調理コンクールに参加して

葛巻町学校給食センター 栄養教諭 吉田 亜希子

葛巻町は豊かな自然に囲まれた町です。東北有数の酪農郷でもあり、美味しい牛乳・乳製品や牛肉が生産されています。また、昔から食べられている「干し菜」という保存食があり、これらは、給食の献立にもよく取り入れています。今回、調理コンクールへ参加が決まった時、「給食を通して、もっと葛巻町の美味しい食材を子ども達に伝えたい。」と思いました。

葛巻町は児童生徒の肥満出現率が県平均よりも高いこと、「よくかむ」ことが肥満予防にもつながり、それができる食材が葛巻町にはあり、給食でもよく使っていることに着目し献立を作成しました。ねらいが伝わるよう、食材の組み合わせや切り方を工夫し、調理員と打ち合わせを重ね検討しました。当日は、緊張感に囲まれた雰囲気の中、お互いに声をかけ合いながら、1つ1つの作業工程を落ち着いて進めることができました。普段からのチームワークの良さを発揮し、いつもの給食の味を再現することができました。調理後の意見交換会では、他地区の特色ある給食を試食する中で、食材の組み合わせや味付け等、新しい発見も多くとっても刺激を受けました。また、ねらいを明確にした献立の大切さを改めて実感しました。

調理コンクール参加にあたり、岩手紫波地区会員の皆様からは沢山のアドバイスと温かい激励をいただきました。本当にありがとうございました。今後も、調理員と力を合わせ、安全で美味しい給食を提供できるよう、より一層励んでまいりたいと思います。



## 令和4年度学校給食調理コンクールに参加して

花巻市矢沢学校給食センター 栄養教諭 鈴木 理恵

今回はじめて調理コンクールに参加することになり、学校と連携してできることはないか考えることからはじめました。2学年の「よくかんで食べよう」という指導の際、「かみごたえ」という言葉にあまりピンと来ない児童が多かったので、かみごたえのある食品を使い、いろいろな食感を感じられるようにしたいと考えました。そこで、調理員と何度も話し合いを重ね、花巻市産の雑穀、銀河きくらげ、県産荻わかめ等を使用したかみかみ献立に決めました。地区の調理研究部会で作成した雑穀レシピを参考に白金豚と雑穀のキーマカレーも取り入れることにしました。また、学校の「60プラスプロジェクト」のチャレンジカード取り組み期間に合わせて提供することで、生きた教材としての役割も大きくなると考えました。

コンクールメニューを提供した日の子どもたちの評判は上々で、嬉しく感じておりましたが、この取り組みを通して、調理全般や地場産物、衛生管理のことをセンター内で改めて確認し合えたことこそ、大きな成果でした。

今回このような賞をいただき、調理員も日頃積み重ねてきた調理技術が認められたことを喜んでおります。当日、他施設の給食を試食し、交流できたことも、とてもよい刺激になりました。

矢沢学校給食センターは、これからも自慢のチームワークで、栄養バランスのとれた魅力ある給食づくりを心がけ、児童生徒の食と健康を支えていきたいと思っています。



## 岩手県教育委員会教育長賞

### 葛巻町学校給食センター

#### 献立名

- ◆ごはん、牛乳
- ◆和風かみかみグラタン
- ◆ごま酢和え
- ◆干し菜汁
- ◆みかん



#### 献立作成のねらい

当町は、児童の肥満傾向出現率が18.9%（令和3年度）と県平均よりも高く、町の健康課題でもある。そこで、給食だよりやひとくちメモを通して、よくかむことが肥満予防にもつながることを知らせ、毎月8のつく日には、「かみかみ献立」を実施している。また、よくかむためには、丈夫な歯をつくることも大切であることから、小学校3年生の特別活動でカルシウムを題材とした指導を行っている。本献立は、授業で学んだ知識を深められるよう、カルシウムが多く含まれる食品を取り入れた。また、牛乳や干し菜など、葛巻町産の食材を使い、身近にある食品でカルシウムがとれることを伝えながら、丈夫な歯でよくかみ、肥満予防につながれることをねらいとしている。

## 岩手県学校給食会会長賞

### 花巻市矢沢学校給食センター

#### 献立名

- ◆ごはん、牛乳
- ◆白金豚と雑穀のキーマカレー
- ◆かみかみ梅おなかサラダ
- ◆花巻産さくらげのたまごスープ
- ◆りんご



#### 献立作成のねらい

本校の肥満（軽度肥満以上）の割合は15%であり、9月から全校で60プラスプロジェクトの取り組みを開始したところである。その中の食習慣の項目として「よくかんで食べる」があることから本校のチャレンジカード取り組み期間とあわせて今回の献立を活用することとした。また、2年生で「よくかんで食べよう」の授業も行い、よくかんで食べることよさを実感できるように工夫した。児童に敬遠されがちな豆類もキーマカレーに入れることで、美味しく食べられ、「よくかむ=かたいもの」だけでなく、かみごたえのある食材を選んでいくヒントになればと思い、この献立を作成した。

## 岩手県学校給食研究会会長賞

### 宮古市立学校新里給食センター

#### 献立名

- ◆豆入り雑穀ごはん、牛乳
- ◆宮古トラウトサーモンの塩焼き
- ◆くきわかめのきんぴら
- ◆川井のまいだけ汁



#### 献立作成のねらい

宮古市は2010年に川井村と合併して以降、県内一の面積を有し、東西に広がっています。海・山・川・田畑に恵まれ、各地域の特性を生かした多くの食材があります。

この献立は、地産地消についての学習と連携させ、地産地消の知識・理解を深めるとともに、宮古には各地域の特性を活かした様々な食材があることに気付かせ、郷土を大切にすることを育むことをねらいとして考えました。

## 岩手県学校給食センター協議会会長賞

### 盛岡市立米内小学校

#### 献立名

- ◆鮭の炊き込みご飯、牛乳
- ◆豆腐田楽
- ◆すき昆布と山菜の炒り煮
- ◆二色ひつみつ汁
- ◆盛岡りんご



#### 献立作成のねらい

本校の実態調査で、【郷土料理を知っているか。】という問いに32.8%という結果であった。児童に食文化等を継承していく取り組みが必要と考え、毎月19日食育の日はかみかみ給食または郷土料理給食と設定した。本県は食料提供県として地域の特色ある文化や児童に郷土料理について理解を深めてほしいと考え、本校学区内でとれる外山わらびや、中津川に流れる鮭など地産地消を意識した食材を多く使用した。また、肥満児の割合が9.2%から10%と長期休み明けの肥満率が高くなったことから、郷土料理は噛みごたえがある食材が多いことから噛む回数を呼びかけ、肥満防止にもつながることをねらいとした。

## 岩手県学校給食センター協議会会長賞

### 一関市花泉学校給食センター

#### 献立名

- ◆ごはん、牛乳
- ◆さばのトマトソースがけ
- ◆茎わかめのサラダ
- ◆南部一郎かぼちゃの豆乳スープ



#### 献立作成のねらい

一関市の特産である南部一郎かぼちゃを児童生徒に知らせ、味わってもらうことをねらいとしています。南部一郎かぼちゃは、地元の業者が通年使用するように冷凍ペースト加工しているものを使用しました。

花泉学校給食センターでは「3のつく日はかみかみ献立」という取り組みを行い、よくかんで食べる習慣を身につけさせる取り組みを行っています。この日のかみかみ献立は「茎わかめのサラダ」です。





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学校給食施設を表彰するものです。

## 学校給食優良校等表彰を受けて

釜石市学校給食センターでは、市内小学校9校及び中学校5校への給食提供を行っています。

釜石市では、「食を通じて健やかな体と豊かな心を育むまち かまいし」を基本理念として、第二次釜石市食育推進計画を策定し、当市の重点課題でもある「肥満予防」や「う歯予防」に取り組むため、「毎月3日」を「かまいしカミカミデー」と定めています。当センターでは、この計画を基に「毎月3日」と「(末尾に)3がつく日」を中心に、噛みごたえのある食材を使用した「カミカミ献立」を取り入れ、よく噛んで食べる意識付けを行っているところです。

当センターの取組として、給食時間に活用できる放送原稿を各校へ毎月配布し、献立を教材とした食に関する指導を統一して実施できるようにしています。この放送原稿では、その日の献立のねらいや栄養的な特徴、食品の産地等を知らせたり、郷土食や行事食等の食文化について紹介したりしています。「カミカミ献立」を提供する日の放送原稿には、その日の給食に使用している噛みごたえのある食品を紹介したり、よく噛んで食べるためのポイントを知らせたりする内容を取り入れています。食事という実体験を通して、食に関する知識理解、関心を深めることができよう、放送原稿の内容を工夫しながら作成しています。

また令和4年度は、令和2年から産学官が連携し、海面養殖試験研究が進められている「釜石はまゆりサクラマス」を学校給食に初めて取り入れました。この「釜石はまゆりサクラマス」の名前には、東日本大震災からの津波を乗り

釜石市学校給食センター 栄養教諭 菅原 良枝

越えて咲くはまゆりの力強さに、復興への想いや養殖の発展への願いが込められています。「釜石の未来をつくる子どもたちにぜひ食べさせたい」という地元企業のご厚意のもと、学校給食用として特別に納入していただきました。「釜石はまゆりサクラマス」を初めて食べた児童生徒が多く、「脂が乗っていておいしかった」「釜石の海で養殖されていることを初めて知った」という声があり、学校給食を通して釜石の食の魅力を発信することの大切さを感じました。

成長期にある児童生徒にとって、健全な食生活は健康な心身を育むために欠かせないものであると同時に、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすものです。児童生徒が望ましい栄養や食事のとり方を理解し、食の自己管理能力を身に付けることができるよう、今回の受賞を機に、学校給食の一層の充実を図ってまいります。



## 地域に密着した「つながる給食」をめざして

九戸村では子育て支援の一環として、小学校5校、中学校1校、高等学校1校に提供する約500食分の給食費を無償とする政策を令和2年度から行っています。

また学校給食センターでは、地元生産者の方々の協力を得ながら地元食材を給食に積極的に取り入れています。毎年8月～9月頃には「九戸うまみたっぷり給食」を実施し、地元で採れた新鮮な食材を届けています。

生産者からのメッセージを収録したDVDを各学校に配付して視聴してもらったところ、「九戸産食材がたくさんあることを知った。これからも生産者の方々に感謝して食べたい」という子どもたちからの感想が寄せられました。今度は子どもたちの声を収録したDVDを生産者に渡したところ、大変感謝してくださりました。

そして九戸村はブロイラー（鶏肉）生産量が県内トップを誇る村です。その特色を生かし、村特産の鶏肉を使った「オプチキ給食」を実施しています。「オプチキ」とは、九戸村の非公認キャラクター、「キングオプチキン」の事です。このオプチキ給食では鶏肉を使った献立はもちろんのこと、オプチキと栄養教諭が学校に向かいでの食育指導を行っています。

また、昨年度からは日本を代表する企業の方を講師として特別に招いた授業を実施しています。例えば、食品最大手ハウス食品(株)社員の方を招いた共同授業では、九戸で育てられた鶏肉を使って「オリジナルチキンカレー」を作りました。生徒たちが班ごとに数種類のスパイスを組み合わせて調理し、味の食

九戸村学校給食センター 栄養教諭 在家 香織

べ比べをしたところ「同じ材料を使用して作っても使用するスパイスの調合でこんなにも味が変化するのだ」ということを学んだ生徒が多くいました。

穀物商社である昭和産業(株)社員の方との授業では、世界情勢と食の関りを学びながら、食べ物も限りある資源であることを知り、身近なSDGsの一つとして自分たちの給食の残食を減らすために何ができるのかを考える時間となりました。

このように、業界のプロフェッショナルを招いての授業は子どもたちが自分自身の食生活に興味・関心をもつとともに、自分たちが住んでいる村について広い視野から学ぶことができるよい機会となっています。

これからも地元生産者やオプチキキャラクターを巻き込んだ食育を展開し、地域の子どもたちが地元の素晴らしさや特産物を知ることで将来においても郷土を愛する心を育てていきたい、そして様々な食育授業を通して学校給食に関わる全てのサプライチェーンの方々「つながる給食」を実施していきたいと思っています。



「世界と日本の関わりについて知り 食べ残しを減らす作戦を考えよう」

令和4年度

# 学校給食功労者表彰

この賞は、学校給食の普及と充実を図るため、学校給食実施に関し、特に功績のあった学校給食関係者を表彰するものです。

## 学校給食功労者表彰を受けて

久慈市立長内中学校 栄養教諭 嵯峨 潤子

この度は、令和4年度学校給食功労者表彰を頂戴し大変光栄に存じます。これまでご指導頂きました多くの皆様方に深く感謝申し上げます。

平成元年4月に野田村学校給食センターに学校栄養職員として採用されてからこれまで、久慈管内の給食施設にお世話になってきました。

振り返りますと、この30数年間いろいろなことがありました。全国的にO-157食中毒が広がったのを機に、現在は当たり前になっていますが、サラダの野菜は加熱すること、床に水を撒かず「ドライ方式」で作業することなど衛生管理が徹底されました。どのようにして効率的に且つおいしく調理していくか調理師の方たちと日々話し合いを重ね給食作りをしました。

平成17年に「食育基本法」が制定され栄養教諭制度ができ、その免許状取得のため様々な講習を受講し試験を経て、平成19年度より栄養教諭として採用されました。家族の協力がなければできないことでした。

東日本大震災時には普代村に勤務しており、役場の皆さんと一緒に炊き出しを行いました。その4月に久慈市に異動となりました。施設が停電し給食を作ることが出来ず、市の備蓄用の乾パンと牛乳、オレンジを出した時、学校から硬い乾パンが大量に戻ってきたのを見て、児童生徒が食べることを前提とした非常食備蓄の重要性を痛感し、現在その確保に努めております。

2度目の久慈市勤務の今、当時小学校に入学した子ども達がこの春高校を卒業します。年に1度は、「食に関する指導」で食べ物やその動き、健康な体作りのための食事の大切さなど一緒に学習してきました。そのことが社会に出た時、食生活を送るヒントになってくれたらと思っています。

令和となり、子ども達の学習形態はICT活用など変化していますが、給食の時間は友達と楽しく、地元食材を使用したおいしい給食を食べて過ごしてほしいと願っています。

最後になりますが、現在「若手県学校栄養士協議会」の役員を務めている中で、学校給食は様々な組織の方々のご協力と会員それぞれの努力により成り立っていることを感じています。今後も給食を楽しみにしている子ども達のため、微力ではありますがその橋渡しをする役目を担っていきたいと思います。



「なんでもたべるとどんなよいことがあるかな」



「オリジナルカレーを作ってSDGsを学ぼう！」



「給食センター 社会科見学」



「自分の食品の適量を知ろう」



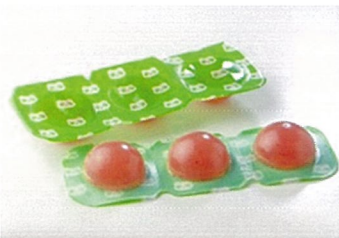
令和4年度

# 岩手県産新商品の紹介



**岩手県産イカリングフライ**  
共和水産（宮古市）

昭和58年創業以来、イカにこだわり尽くしてきた共和水産のイカ王子が、三陸北部沖で水揚げされたするめいかをリング状にカットしフライにしました。給食用に定数入りです。



**盛岡市産ひとくちいちごゼリー**  
しらかわ五葉倶楽部（福島県）

盛岡市の岩手みかみ農園のいちご（とちおとめ、紅ほっぺ、他）を原料に、ダイスにカットしてかわいいゼリーにしました。無香料、無着色、酸化防止剤不使用のナチュラルゼリーです。



**工場長の県産磯べ餅**  
千葉恵製菓（一関市）

岩手県産もち粉を使用したモチモチの生地を特製醤油タレに漬けて海苔を巻き仕上げた、工場長自慢の一品です。（季節限定商品です）



**滝沢スイカゼリー**  
岩手県産（矢巾町）

県内一の出荷量を誇る岩手県滝沢市産のスイカ（アートファーム）を使用し、爽やかな果汁と甘みがある食感のゼリーです。（季節限定商品です）



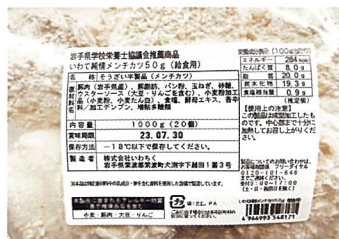
**岩手県産いわしGABAN香草グリエ**  
小豆嶋漁業（大槌町）

三陸産のマイワシにハーブ風味を付けたパン粉で衣付けしています。小豆嶋漁業、(株)GABAN、岩手県学校給食会の共同開発商品です。



**冷凍県産もち姫食パン**  
PanoPano（盛岡市）

岩手県産小麦100%の小麦粉を使用し、世界でも珍しい性質の小麦「もち姫」を配合し、驚くほどのもちもち食感に焼きあげ、急速冷凍し、給食用に個包装にしました。



**岩手純情メンチカツ**  
いわちく（紫波町）

豚肉は畜産王国いわての純情豚を使用しています。食肉加工専門店いわちくが学校給食用に開発した、岩手県学校栄養士協議会推薦商品です。



**musubit（ご当地カスタム）**  
小島製菓（釜石市）

地域の特産品をパウダーにし、スナック菓子にしました。今回は、八幡平市産ほうれん草、久慈市産ほうれん草、盛岡市産アロニアを販売しました（限定商品）※画像は盛岡市産アロニア・はちみつバージョンです。



**岩谷堂ひとくち羊羹 純栗**  
回進堂（奥州市）

昔ながらの製法にこだわり、国産の新栗を1粒1粒丁寧に収穫し、栗と砂糖のみで練り上げた贅沢な栗ようかんの一口サイズの商品です。



**牧舎のむヨーグルト**  
松ぼっくり（雫石町）

昨年紹介しました、松ぼっくりの飲むヨーグルトに新味登場。詳しく知りたい方は、右のQRコードから、カップヨーグルト研究会のサイトで紹介しております。



**県産鶏の九条ネギ塩焼き**  
山長ミート（二戸市）

八幡平市の風土を活かした旬の九条ネギを使用した、本格的な岩手県産ネギ塩チキンです。（季節限定販売）



**麴屋の玄米塩麹**  
麴屋もとみや（八幡平市）

麴の新たな可能性に「日本一取り組み会社」を目指す麴屋もとみやが、地元産素材で作ったスーパーフード 玄米塩麹業務用 1kg。

## 令和5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	岩手県民情報交流センターアイーナ	令和5年6月30日（金）	栄養教諭・学校栄養職員
学校給食調理員研修会	サンセール盛岡	令和5年7月25日（火）	学校給食調理員
栄養教諭・学校栄養職員研究大会	岩手県民情報交流センターアイーナ	令和5年11月22日（水）	栄養教諭・学校栄養職員

（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。