



第 98 号

令和7年12月25日

編集・発行

公益財団法人 富山県学校給食会

〒930-0996

富山市新庄本町一丁目4番30号

TEL 076-451-6659

FAX 076-451-2165

「高志の紅（こしのあか）ガニ」



「高志の紅（こしのあか）ガニ」は富山県産紅ズワイガニのブランドネームです。



| | |
|-------------------|----------|
| 文部科学大臣表彰 | 2 p. |
| (公財)富山県学校給食会役員等名簿 | 3 p. |
| お父さんお母さんの給食教室 | 4 p. |
| 衛生管理講習会 | 5 p |
| 給食展示発表会 | 6 ~ 7 p. |
| 物資案内 | 8 p. |

「学校給食文部科学大臣表彰」を受賞して

立山町学校給食センター

この度、令和7年度学校給食文部科学大臣表彰を受賞させていただきました。学校、保護者、地域の方々のご理解とご協力、そして関係機関の皆様から適切で温かいご指導をいただいたおかげです。深く感謝申し上げます。

当給食センターの主な取組を、三つ紹介させていただきます。

一つ目は、地場産物の活用です。令和6年度における地場産食材活用率は52.0%であり、近年は50%以上を維持しています。立山町直売農産物認証協議会を中心とした協議の場において、学期ごとに納入する食材と毎月使用する地場産食材を決定しています。

また、当給食センターは、県内初のIH連続炊飯システムを導入し、100%立山町産の「富富富」と「コシヒカリ」を使用し、自所炊飯を行っており、毎日炊き立てのごはんを学校に届けています。毎年11月には、地元のJAアルプス農協から富富富の新米を寄贈いただき、その新米を給食に提供する際に農協関係者等を招待した会食を小学校で実施し、地元農業への関心を高めるきっかけにしています。



二つ目は、給食を通して、食べ物の働きや栄養、食事マナー、地場産物についての理解を深め、豊かな心と社会性を育むため、栄養教諭が教室巡回等の指導を行っています。給食を通して経験したことを、自らの食生活に生かすとともに、生涯にわたって大切にしてほしいと願っています。

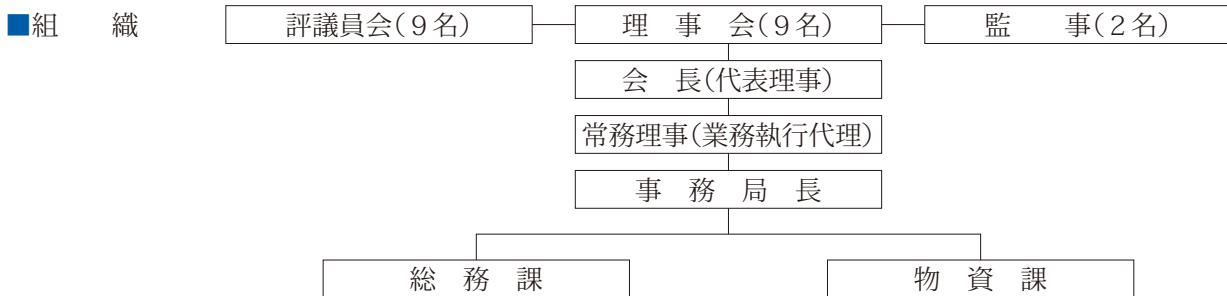
三つ目は、家庭や地域との連携です。当給食センター2階に調理過程を見学できるコースが設けてあり、児童や保護者だけでなく、町内外から見学に来ていた

だき、学校給食への関心を高め、連携を深めるための機会としています。また、常時2,000kgの精米を備蓄し、災害時には地域の炊出し拠点施設としての役割も担っています。

今回の受賞を励みとして、これからも安全・安心でおいしい給食づくりに努めて参ります。

令和7年度 公益財団法人 富山県学校給食会 組織・役職員等紹介

本年度の組織・役職員です。どうぞよろしくお願いします。



■名誉会長 廣島 伸一

■評議員 五島 直樹 杉山 智充 浜谷美智代 竹内 孝 山谷 大有
佐伯 真未 牧野 信子 高木 肇子 原田 澄子

■監事 森安 祐成 藤岳 亮子

■理事 中崎 健志 松嶋 保子 森田 美幸 舛田 恵美 津田 久
作田 英信 長谷川良子 福田 哲史 黒澤 勝範

■事務局

| 職 | 氏名 | 担当 |
|-----------|-------|----------------------------|
| 事務局長 | 黒澤 勝範 | 事務局総括 |
| 総務課長・物資課長 | 生田 昭義 | 課事務総括、物資需要計画・需要開拓、地産地消 |
| 副主幹 | 清水 智美 | 庶務、会計、牛乳、一般物資 |
| 主事 | 澤崎爽太郎 | 米穀、炊飯、一般物資 |
| 主事 | 宮原 果恋 | 庶務、会計、小麦粉(パン・めん)、脱脂粉乳、一般物資 |
| 嘱託 | 宮崎 真美 | 一般物資 |
| 嘱託 | 花田 和美 | 一般物資 |
| パート | 小山 民夫 | 一般物資 |

学校給食研究会への支援

令和7年度は、次の研究会の活動に対し、本会から支援させていただいております。

| 研究会名 | 代表者 | | |
|-------------------|-----|-------|--------------|
| 下新川郡学校給食研究会 | 会長 | 川田 彰 | 朝日町立朝日中学校 |
| 黒部市学校給食研究会 | 会長 | 山田 園美 | 黒部市立石田小学校 |
| 魚津市学校給食研究会 | 会長 | 細野 祐輔 | 魚津市立星の杜小学校 |
| 滑川市学校給食研究会 | 会長 | 辻 聰 | 滑川市立南部小学校 |
| 中新川郡学校給食研究会 | 会長 | 青木 裕充 | 上市町立宮川小学校 |
| 富山市学校給食研究会 | 会長 | 山本 邦彦 | 富山市立大久保小学校 |
| 射水市学校給食研究会 | 会長 | 杉高 浩 | 射水市立小杉小学校 |
| 高岡市学校給食研究会 | 会長 | 津田亜希子 | 高岡市立牧野中学校 |
| 氷見市学校給食研究会 | 会長 | 山口千香子 | 氷見市立湖南小学校 |
| 小矢部市学校給食研究会 | 会長 | 廣瀬 孝子 | 小矢部市立大谷小学校 |
| 砺波市学校給食研究会 | 会長 | 岩瀧 修二 | 砺波市立砺波東部小学校 |
| 南砺市学校給食研究会 | 会長 | 天野 泰嘉 | 南砺市立南砺つばき学舎 |
| 富山県高等学校定時制学校給食研究会 | 会長 | 菅田 純一 | 県立新川みどり野高等学校 |
| 富山県特別支援学校給食研究会 | 会長 | 棚田 智秋 | 県立高岡聴覚総合支援学校 |
| 富山県栄養教諭等研究会 | 会長 | 堂本美智世 | 富山市立新庄小学校 |



学校給食の普及充実と食育支援に関する事業の一環として「お父さんお母さんの給食教室」を10月25日(土)砺波市出町にある「総合力レッジSEO砺波本校」において開催しました。

砺波市内の保護者の皆様に学校給食に対する知識や理解を深めてもらうため、実際の取り組み事例の紹介や地場産物を使用した調理実習を体験していただきました。

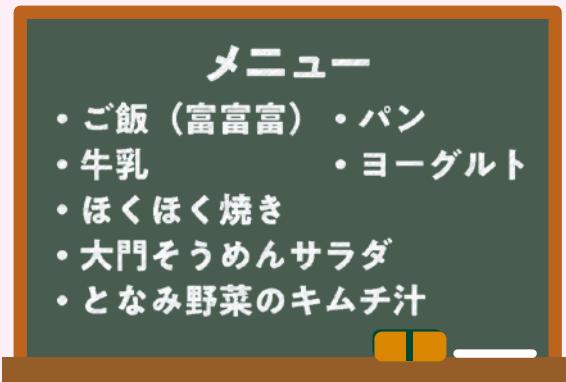
砺波市学校給食センター 中山栄養教諭に講師をして頂き、給食センターでの事例をもとに、調理時の留意事項、食材の扱い方のポイントや“野菜を美味しく食べられる工夫”などを分かりやすく説明して頂きました。

砺波市のおいしい食材も使用し、秋らしさを感じられるメニューでした。今回のメニューのレシピは当会ホームページにも掲載していますのでどうぞご覧ください。

今回はお父さん方の参加も多く、慣れた手つきで調理をしておられる方が多くおられました。調理した給食をみんなで会食し、「懐かしく美味しい味だった」「家庭でも取り入れたい」など、参加者の皆様から好評で、有意義な給食教室となりました。

来年度については詳細が決まり次第、当会ホームページにて掲載する予定です。

次回も多数のご参加をお待ちしております



令和7年度 学校給食衛生管理講習会

富山県学校給食会が供給する学校給食用物資の「安全・安心」を確保するため、本会委託加工工場の代表者、製造責任者、製造担当者を対象に、衛生管理講習会を毎年開催しています。

7月30日(水)に富山市にある「富山県民会館」で開催した本年度の講習会は、約30名の学校給食関係者の参加がありました。

県教育委員会及び県厚生部生活衛生課へ講師を依頼し、学校給食における衛生管理についてお話をいただきました。

県教育委員会保健体育課食育安全班の松井指導主事からは、「学校給食の衛生管理について」と題して、衛生管理基準をもとに、手洗いや体調管理などのポイントをわかりやすくご指導いただきました。

県厚生部生活衛生課の田中主任からは、「学校給食とそのリスク管理」と題して、近年の学校給食における食品事故を踏まえて、食中毒や異物混入防止対策について詳しくご説明いただきました。

県学校給食会では、安全で安心な物資をお届けできるよう、委託加工工場などの関係者の衛生管理意識をさらに向上させること、実践的な衛生管理の知識や心得を習得し、確実に実行することを目指し、本講習会を一層充実してまいります。



令和7年度 学校給食展示・発表会

8月8日(金)富山短期大学で「児童生徒の望ましい食習慣を養うため、栄養教諭・学校栄養職員等による地場産給食の食事内容の充実向上と多様化を目指す。」という趣旨の元、令和7年度学校給食展示・発表会が開催されました。

高岡市

《献立テーマ》「給食で見付けようオノマトペ ～五感を使って味わおう～」

献立名

- ・ごはん
- ・かぶのごま酢和え
- ・国吉りんご
- ・豚肉と大豆の揚げがらめ
- ・高岡野菜の豆乳みそ汁
- ・牛乳



豚肉と大豆の揚げがらめ (1人分)

《材 料》

- 豚もも角切り 25 g
- しょうが 0.3 g
- にんにく 0.2 g
- しょうゆ 0.8 g
- 酒 0.5 g
- 大豆水煮 30 g

- 上新粉 5 g
- 油 6 g
- しょうゆ 2.5 g
- 砂糖 2.5 g
- みりん 0.5 g
- 酒 0.3 g

A

《作り方》

- ① 豚肉にすりおろしたしうがとにんにく、しょうゆ、酒で下味をつける。
- ② 大豆水煮と①に上新粉をつけて、油で揚げる。
- ③ Aの調味料を加熱し、たれを作る。
- ④ ③にたれをからめる。

特別支援学校

《献立テーマ》「なつやさい」

献立名

- ・ごはん
- ・富山県ハンバーグ
- ・カラフルソテー
- ・夏野菜のスープカレー
- ・すいか
- ・牛乳

夏野菜のスープ

《材 料》

- | | |
|----------|--------|
| ●米油 | 0.8 g |
| ●にんにく | 0.1 g |
| ●鶏ももスライス | 25 g |
| ●塩 | 0.1 g |
| ●こしょう | 0.03 g |
| ●カレー粉 | 0.4 g |
| ●にんじん | 15 g |
| ●たまねぎ | 30 g |
| ●かぼちゃ | 23 g |
| ●ピーマン | 9 g |
| ●じゃがいも | 10 g |
| ●なす | 30 g |
| ●米油 | 4 g |
| ●冷凍むき枝豆 | 10 g |
| ●トマト | 15 g |
| ●粉末コンソメ | 0.8 g |

砺波市

《献立テーマ》「私も調理名人！～ゆでる調理の仕方を知ろう～」

献立名

- ・麦入りごはん
- ・あじと雪たまねぎの彩り甘酢漬け
- ・青菜とコーンのはりはりあえ
- ・となみの夏野菜みそ汁
- ・牛乳



あじと雪たまねぎの彩り甘酢漬け (1人分)

《材 料》

- なたね油 5 g
- あじ切り身 50 g
- でんぷん 8 g
- 雪たまねぎ 10 g
- 赤ピーマン 1.5 g
- 黄ピーマン 1.5 g
- 生しいたけ 2 g

- りんご酢 2.4 g
- 濃口しょうゆ 1.4 g
- 食塩 0.02 g
- 三温糖 1 g
- コーンスターク 0.2 g

《作り方》

- ① あじいでんぶんをつけ、油で揚げる。
- ② 雪たまねぎ、赤ピーマン、黄ピーマン、生しいたけは0.5mm幅の千切りにする。
- ③ 沸騰した湯の中に②を入れ、火が通ったらAの調味料を加える。
- ④ 水溶きしたコーンスタークを加え、とろみをつける。
- ⑤ ①に④の甘酢をかける。





物等を使用した学校給食の展示を行い、調理技術の研鑽と意欲の高揚を図り、学校した。

富山市

でげんきいっぱい！



カレー（1人分）

《作り方》

- ① にんにくはみじん切り、にんじんはいちょう切り、たまねぎはスライス、トマトは角切りにする。
- ② かぼちゃ、じゃがいもは1.5cmのいちょう切り、ピーマンは2cmの角切り、なすは乱切りにし、素揚げにする。
- ③ 冷凍むき枝豆はゆでる。
- ④ こんぶでだしをとつておく。
- ⑤ にんにく、鶏肉、にんじん、たまねぎの順に塩・こしょう・カレー粉をかけながら炒める。
- ⑥ ④を入れ一煮立ちしたら、しょうゆ、粉末コンソメ、②、③、トマトを入れる。

《献立テーマ》「暑さに負けるな！元気もりもり夏野菜パワーを知ろう」

献立名

- ・ごはん
- ・あじの夏野菜ソースかけ
- ・枝豆とコーンのごま和え
- ・とやまの栄養たっぷり汁
- ・呉羽梨ヨーグルト
- ・牛乳



○ あじの夏野菜ソースかけ（1人分）

《材 料》

- | | | | |
|--------|--------|----------|--------|
| ●なたね油 | 4 g | ●トマト | 6 g |
| ●(冷)あじ | 50 g | ●水 | 2 g |
| ●食塩 | 0.1 g | ●砂糖 | 1 g |
| ●こしょう | 0.01 g | ●酢 | 1 g |
| ●でんぶん | 5 g | ●しょうゆ | 0.8 g |
| ●なたね油 | 0.1 g | ●えごま葉(乾) | 0.01 g |
| ●にんにく | 0.1 g | ●でんぶん | 0.02 g |
| ●ズッキーニ | 10 g | | |

《作り方》

- ① あじに塩・こしょうで下味をつける。
- ② ①にでんぶんをつけて油で揚げる。
- ③ にんにくはみじん切り、ズッキーニは7mm角に切る。
- ④ トマトは1cm角に切る。
- ⑤ 油を熱し、にんにくを炒め、香りが出たらズッキーニを炒める。
- ⑥ トマトを加え、調味料で味付けをして、えごま葉を加える。
- ⑦ 水で溶いたでんぶんを加え、とろみをつける。
- ⑧ ②に⑦をかける。

滑川・中新川地区

《献立テーマ》「よりよく成長するための食事について考えよう ～カルシウムをしっかりとろう～」

献立名

- ・ごはん
- ・高野豆腐のカレー揚げ
- ・よごし
- ・上市野菜のミルク煮
- ・牛乳



○ 高野豆腐のカレー揚げ（1人分）

《材 料》

- | | |
|----------|-------|
| ●米油 | 2 g |
| ●角切り高野豆腐 | 8 g |
| ●水 | 4.5 g |
| ●しょうゆ | 3 g |
| ●酒 | 1.5 g |
| ●でんぶん | 10 g |
| ●カレー粉 | 1 g |

《作り方》

- ① 角切り高野豆腐を水に漬けて戻す。
- ② 戻した角切り高野豆腐を水気が出なくなるまでしっかりと絞る。
- ③ 水、しょうゆ、酒をボウルに入れ、たれを作る。
- ④ ②に③をまんべんなくかかるようにすばやくからめる。
- ⑤ でんぶんとカレー粉をボウルに入れ、混ぜておく。
- ⑥ ④に⑤をまぶし、油で揚げる。



物資案内

ゲンゲの唐揚げ

富山湾の水深200メートルより深いところにすむ「ゲンゲ（幻魚）」は、その柔らかく上品な味わいで知られています。鮮度が落ちやすいため、以前は地元でしか見かけられませんでしたが、近年は鮮度保持の技術の向上により県内各地で提供されるようになり消費が広がっています。

「ゲンゲの唐揚げ」は、表面がカリッと中はふんわりとしておいしく食べやすいメニューです。富山の海の恵みを生かした一品として地域の味を伝える給食に取り入れられています。



1尾 約25g



ノロゲンゲ

お知らせ

令和7年度学校給食用主食物資の検査について

10月～11月に学校給食用米飯、パン、ソフト麺、牛乳の食品微生物検査を行いました。炊飯7工場、パン6工場、ソフト麺4工場、牛乳7事業所全て一般生菌数は基準値以下、大腸菌群、黄色ブドウ球菌については陰性でした。

編集後記

本号発行に際し、ご多用中にもかかわらず快くご寄稿いただきありがとうございました。
「給食とやま」では、学校給食の安全・安心、食育の推進に役立つ情報などを広く掲載していきたいと思います。皆様方のご意見・ご感想や食育の取り組みなどの情報をお待ちしております。