

4．基調講演 埼玉県学校給食会事務局長 大沢次夫氏



ただいまご紹介いただきました財団法人埼玉県学校給食会の大沢と申します。本日は学校給食の地場産物の利用ということで、話をさせていただきます。本会の学校給食の状況と、本会の取り組みの内容につきまして、皆様方の学校給食への参考となれば幸いと思います。

まずはじめに学校給食会とはどういう組織かということでございます。私ども埼玉県学校給食会は昭和31年に県の教育委員会から設立を許可されました公益法人でございます。各都道府県におきまして、必ず学校給食会という組織が1つございます。私どもは31年の設立ですけれども、それと前後して各都道府県に設立されています。50年の歴史がある団体でございます。設立当初は脱脂粉乳とパンに使う小麦粉、こちらが国、それから県のほうの一元供給体制がとられたということで、各都道府県における受け皿として設立をされたという歴史的背景がございます。

事業としては2つございます。1つが安全で低廉な学校給食用の食材を県内に安定的に供給すること。2つが学校給食の普及充実に関する事業、例えば調理講習会とか最近では食育の推進事業、こういったことを中心に行っております。学校給食は日本の文化だと言う方がいらっしゃるんですけども、今のような学校給食が定着した背景には、私ども学校給食会の力も少なからずあるのではないかと思います。今後各県の農政の担当の方、地産地消の一環として学校給食に参加、また考えている方については、ぜひ各都道府県の学校給食会に一度ご相談をいただきたいと思います。50年の歴史がございますので、そのへんの取り組みにつきましては、何かご協力ができることが多々あると思いますので、ぜひ、お願いしたいと思います。

このスライドは、私どもの施設でございます。基本的には私どもで扱っている食材につきましては、この倉庫に入れています。毎朝、14台の冷凍車が5時半に積み込みをして、県内全域に配達をしています。食品検査室は、食材の自主検査、それから市町村からの依頼検査を受けております。設備的には大変充実した内容で県内では一番大きな施設かもしれません。

埼玉県における学校給食の実施状況は、平成18年度の資料ですけれども、公立小中学校、夜間定時制学校、特別支援学校、盲、聾、養護学校など1,310校が私どもの対象でございます。児童、生徒数は595,000人、約60万人で、完全給食の実施率は100%です。

学校給食費は、小学校で222円69銭、これは一食当たりになります。月に直しますと3,746円。中学校で267円8銭、これも一食当たり、月に直しますと4,445円です。これは全国平均に比べても、少し低い金額になっております。最近ではこの給食費の未納問題があるということでございます。基本的には、この学校給食費につきましては、子どもさんが食べる食材費のみでございます。そのほかの調理をする光熱費、それから人件費、こういったものについては市町村の負担になっております。この給食費につきましては、値上げをするのがなかなか難しいというふうな話を伺います。平成元年に消費税が導入されたとき、また5パーセントに消費税が上がったとき、そういった時期を見ても、給食費を上げたのはそれから2年か3年後というデータも出ております。今年のように各食材、小麦粉とかいろいろ値上がりをしています。今年についても、すぐにはおそらく給食費は上がらないのではないかと思います。おそらくあと2～3年してから上がるのではないかと思います。というふうに、20年度は、学校給食の現場の方がどういうやりくりをするのかちょっと心配をしております。

調理方式につきましては、単独調理という方式で、各小学校、中学校における学校での調理です。埼玉県では39.2パーセントがこれに当たります。また、共同調理と給食センター方式は56.9パーセントです。それから全面委託調理、全面委託というのは民設、民営のところに委託をしている。埼玉県では比較的少ない3.9パーセントになっております。

市町村における学校給食用食材おかつの調達は、埼玉県の場合、見積もり方式、入札方式、ほとんどがこの方式です。ただ主食におきましては、主食のパン、麺、お米ですけれども、こちらにつきましては、ほぼ100パーセントが私ども学校給食会からの提供になっております。おかつについては、他の卸業者の方と同じように、この見積もり入札方式に参加をさせていただいております。その見積もり入札の際に関係資料の添付が義務づけられています。加工品につきましては、原料配合表、栄養価、原料の産地名、どこで取れたかということです。それから細菌検査の結果になります。また、残留農薬の結果、証明書、こういったものを毎回添付をするということで、その書類の数はたいへんな量になるかと思えます。

ここでこういうことを言うと、お叱りを受けるかもしれませんが、地元の農産物だから必ず安全だという考え方で、学校給食のほうに食材を供給しようという話を持つてくる場合があります。地元だから安全、必ず安全だという根拠は何なのか。どういう根拠で安全なのか、こういったことを説明するなり証明をしないと、なかなか学校給食のほうでは理解をしていただけないと思います。そのためにも、やはり地元での科学的根拠の結果なり、そういったものを付けていただくと、なお理解していただけるのではないかと思います。

ちょっと余談になりますけど、先日、栄養士さんと話す機会がありまして、栄養士さんがこういうことを言っていました。ある畑の脇を通りまして、農薬を散布していたということで、それを見ていた方が「地元のものはちょっと食べられない」という話をしておりました。地元ということで農家の方が一生懸命作られているということで、感銘を受けてぜひ学校給食にといういい面もありますけど、逆におざなりに作っていると逆の面もあるのだということをご理解いただきたいと思います。

地元の農産物については、ただ安全だからということではなくて、ぜひその説明を、根拠を示して話をしていただきたいと思います。それを説明して理解いただければ安心だということで、学校給食も教育の一環ですから、その食材は教材になりうるということで、定着するのではないかと思います。それから農家からの直接の取引は、特に生鮮野菜については、地元の八百屋さんとの競合があるかと思います。今日、優良事例の中にも青果店との共生が図られているところもありましたけれども、いろいろなところで聞きますと、やはり地元の八百屋さんとの競合、そちらのほうの反発をかっていう地域も多くみられます。ぜひ、このへんは、地元の青果店または関係している人たちとの、ぜひ共生をとっていただければ、スムーズにいくのではないかと思います。このあとの事例発表を楽しみに聞かせていただきたいと思います。

ちょっと話がそれますけれども、去年ですけれども、私どもは北本にあるのですが、市議会の議員さんがみえまして、その席で、その議員さんも農家でトマトを作っているということで、そのトマトを学校給食センターのほうへ納めているのだそうです。ある日、輸入バナナの箱に入れて納品したところ、栄養士さんからたいへんなお叱りを受けた。やはり栄養士さんとすれば、残留農薬とかそういったことについての心配があります。すぐには害があるわけではないでしょうけれども、そういったところまで栄養士さんは配慮しているということで、この議員さんはたいへん感心しておりました。そういった一例もありまして、学校給食の食材の調達につきましては、たいへ

ん厳しい審査というか検品をしております。こういったことも、給食のほうをやられるようでしたら注意をしていただいたほうがいいかと思います。

学校給食の献立は、主食がありまして、おかずがあって、それから牛乳がある。おかずにつきましては、メインのおかずがあって、野菜がついて、汁物がつく。こういったパターンで、これが完全給食と言われているものでございます。たいへんおいしい給食で、最近では行事食として、これからは3月3日、ひな祭りです。それから七夕とか、いろいろな給食の献立がございます。夏にはうなぎなどの献立もあります。卒業シーズンですと、たいへん大きなエビフライも出ます。私が食べているものよりもたいへん豪華な給食が出るのかなと思います。学校給食をこれからやられようと思っている方、また実際にやられている行政の担当の方、ぜひこれから学校給食を食べていただきたいと思います。それも子どもたちとその学校に行き、食べていただきたいと思います。子どもと一緒に食べていただくと、供給する側の一方的な考え方ではなくて、子どもたちの嬉しそうなおいそうな顔が見られると思います。またそれが今後の取り組みについて、たいへん役に立つのではないかと思います。それから献立ですけれど、各学校さんの献立作成につきましては、だいたい遅くとも2～3ヶ月くらい前には、献立を立てています。早いところすと、もう半年前には立てています。先ほどの見積もり入札、そういった食材業者を決定するにあたっては、1ヶ月前に見積書の提出、見本を見て、それで審査をして決定をして、それから月末に注文をいただくというパターンになっております。この方式で、一方的に参加して業者選定をするということになりますと、地元の農産物を扱っている方たちのものが入るかどうかということ、疑問に思うのですけれども、これに参加するようだと、ちょっと主旨が違ふのかなと思います。ですから、この方式に参加するのではなく、教育委員会なり、それから農政の方たちを交えた、そういった組織を作っていただいて、その方式とは別に地元のものを使っていただきたいという話で組織作りをしたほうがいいのかなと思います。ただ、先ほど言ったように地元のものについては、ただ単に安全だよ、それからいいものだよ、ということではなくて、それをよく説明していただいたほうがいいかと思います。給食に取り入れるのだから、いいものを作ってください。こういった効果もあるのかなと、そういったことで組織を作ってくださいということがいいかと思います。

私ども埼玉県学校給食会の地場産農産物の導入の経緯ですが、平成10年の12月から埼玉県産のお米に全面的に切り替えています。これは昭和51年から米飯給食が開始されましたけれども、当時はパンや麺、価格の解消のために米飯給食については、国のほうの助成措置がとられておりました。その後、国の財政的事情から平成11年度末をもってこの助成措置が廃止になりまして、埼玉県では今後どうするかということで、当時、農林水産省の埼玉食糧事務所、それから県の農林部、県の教育委員会、農協の中央会、それから県の経済連、今の全農埼玉ですけれども、それと給食会の6社で協議をしまして、県産米を安定的に学校給食に取り入れようという協力体制を構築いたしまして、それ以後、いろいろな県産農産物をこの組織を使って開発をして提供させていただきました。これが大きな要因かなと思います。それからもう一つ大きな要因として、平成10年度から県の教育委員会の主導で毎年11月を彩の国、ふるさと学校給食月間と提唱していただきまして、この月を地場農産物を給食に取り入れるとか、各地域の伝統食を献立に取り入れる、こういったことを提唱していただきました。これも大きな要因となりまして、その後、平成11年から県産の小麦を100パーセント使いました地粉うどんとか、県内産の大豆を使いました彩の国納豆だとか、こういったいろいろな食材を開発しました。この20年度にまた新規の食材を、いく

つか開発して提供させていただきますけれども、現在、主食で21種類、それからおかず関係で32種類の県内産の農畜産物を利用した食材がございます。これはすべて学校給食用ということです。

これは学校給食用のお米、それから米飯でございます。先ほど申しました経緯から、学校給食用のお米につきましては、すべて埼玉県産米に切り替えています。写真の下にあります、埼玉県産統一規格米というのが、これは都市部、地元のお米が取れない地域につきましては、埼玉県産のお米を、3種類ブレンドしたものなのですが、これを統一規格米ということで使用していただいております。それから各市町村産の地場産米と呼んでおりますけれども、これは地元でとれたお米を地元の学校給食にということで、42市町村、44銘柄を分別で対応させていただいております。埼玉県は69市町村あるのですが、その半分以上はこういった地元のお米を地元の給食にということで、私どものほうでやらせていただいております。集荷、保管、それから統制、炊飯、ご飯にする、こういったことについても、完全に分別して納品をさせていただいております。それからお米に関しましては、お米価格安定積立金ということで、お金の無い中で、私どもが2億円積み立てをいたしました。年度の途中で不作等により価格が上昇したり、そういう時に圧縮して、またはそれを値上げをしないということのための基金でございます。最近では平成15年だったですかね、そちらのほうで取り崩しをいたしました。ただどこからも補助金が出ていけませんので、毎年決算の時に少しずつ使った分については補填をさせていただいて、まだ3月にはなっておりませんけれども、また不作が続きますと、この基金も底をついてしまうのかというふうに思います。

こちらは学校給食用、米穀の流通でございます。こちらについては、JAで集荷して、それを全農埼玉県本部から私どもが買い入れて、それを私どもの指定工場であります、精米工場、それから炊飯工場、またはお米として学校給食センターに、こういった一元的供給をさせていただいております。こういったおかげでお米については、すべて私どもから、特に価格についても安定した価格で提供させていただいております。

これは学校給食用のパンと麺でございます。その一部です。上のほうのパンにつきましては、埼玉県産小麦、農林61号ですが、それを100パーセント使用した給食用のパンです。それから下にあります2つが、埼玉県産小麦50パーセントとそれから県産米50パーセントの米粉パンです。こちらについても提供させていただいております。それから右のほうに地粉うどん、これも平成11年から埼玉県産の小麦を使ったうどんです。先ほどの主食のお米、それからパン、それから麺、これにはすべて埼玉県産の小麦ないしはお米が使われております。これが先ほどありました、さきたまロールというパンです。平成12年から始めまして埼玉県産の小麦100パーセントを使いましたパンです。こちらについては全国で初めてかと思います。国産の小麦、特に県産の小麦を使って、全県レベルでの給食用のパンを供給しているというのは、おそらく初めての取り組みだったと思います。こういった学校給食のパンを作る考え方なのですが、私どもにとっては、普通の市販のパンとはだいぶ違うのですよというふうに、いろいろなところで説明をさせていただいております。それは市販のパンは甘くして、また中に何かはさんだり調理したりして、そのパンだけを食べますけれども、学校給食のパンにつきましては、おかずがあって主食があってという献立ですので、おかずの部分の甘みとかそういったことを邪魔してはいけないということで、たいへん給食用のパンはシンプルに作っています。ですから糖分についても、たいへん少なめにしています。ですからこのパンだけを食べると、少し甘みが少

ないと批判を受けることもございますけれども、給食のパンはそういった考え方に基づいて作られているということです。ぜひ給食を食べるときにはそのへんもご理解いただきながら食べていただきたいと思います。このさきたまロールにつきましては、平成13年には12年度の優良ふるさと食品中央コンクールということで、総合食料局長賞を受賞しています。こちらが、さきたまライスボール、平成15年から始めました。さきたまというのは埼玉県の名前がついた地域の名前をとりました。ライスボールというのだから、おにぎりかなと思いますけど、これは先ほど言いました米粉パンでございます。現在、米粉パンと言われているものを3種類扱っています。子どもたちから、ときどき手紙をもらいます。いつもおいしい給食をありがとうということでしたくのですが、その中に必ずパンの名前としては、さきたまライスボールというのが入っております。年間で約2百万食くらい出ます。60万人の子どもたちの数字からしても、このライスボールというのは、すごい人気なのかと思います。

これは学校給食用の小麦粉の流通でございます。こちらについても、一元的に私どもが仕入れて供給させていただいております。製粉工場というのがありますけど、これは製粉会社とご理解いただきたいと思います。小麦粉については、先日公開の入札会を行いまして、20年度の小麦が決定しています。新聞等で、輸入小麦につきましてはたいへん上がるという報道もありますけど、埼玉県の小麦については、県産の小麦が半分入っておりますので、そういった関係で当初、予定されたものよりも多少抑えることができました。これも地元の小麦を使っているということの効果が出ているのかと思います。

これはおかずに関する地元のものを使った、ほんの一例でございます。右側に冷凍豆腐というのがあるかと思います。これは県内産の大豆を使ったものです。これは冷凍にしてこのまま味噌汁の中に入れたり簡単に使える豆腐でけれども、これを私どもが扱いはじめてから、給食会では一番の売り上げを上げている商品です。それから下に彩の国納豆という納豆があります。カップ納豆ですけれども、これも学校給食で米飯給食に合わせて出て行く商品です。こちらについては、先ほどの彩の国ふるさと学校給食月間の月なんかですと、最高で27万個出たという記録もございます。昨年の11月で約24万個くらい出たかと思います。納豆屋さんのほうも、嬉しい悲鳴を上げているところです。

これが味噌と醤油です。味噌と醤油については、県産の大豆、それから醤油は小麦を使って、それから県産の米を使った味噌、こういったものを作っております。いずれも学校給食用として私どもが仕込みをしていて、味噌屋さん、醤油屋さんをお願いをしているものです。味噌については3~4ヶ月、醤油については1年、本格的な熟成をさせて製品化しているものです。醤油などは1年ですので、その間、2回~3回別の大きな水桶に仕込みをするのですけれども、もし売れなかった場合にはどうするのかといった時に、それについてのリスクも私ども給食会が負いますよということで、工場にはそういった負担はさせないというようにしております。こういった今の大豆製品ですけれども、大豆については、年間で110トンくらい必要としております。当初、全農さんと話が合ったときに、5トン、10トンなんとか使ってくれないかという話があったのですが、それですら使えるかなということで、大豆製品を始めたのですが、結果としては110トンでほとんど、集荷するものの半分近くは私どものほうに回ってきているということです。まだまだ大豆が足りなくて、数年前の不作の時に、全農の担当の方と私での生産者の家に行きまして、その家に上がりこんで直談判してもっと多く作ってくださいよということで、お新香とかおせんべいを食べながら交渉したこともございます。現在これについては、学校給食では定着をしている商品

でございます。

こちらはおかず関係のそれ以外の、牛肉にBSEの問題があったときとかに、こういったのを県内でやってくれないかということでやりました。それから肉まんもやっていますし、フランクもやっています。これは県内の豚肉を利用したものです。

それから冷凍野菜についての取り組みですが、埼玉県はほうれん草のたいへんな生産量を誇る産地です。全国でも1、2位くらいの生産量があるのですけれども、ほうれん草はよくとれるのですが、東京が近いということで、生産者の方は市場のほうに出してしまうというのが現実で、なかなか学校給食に回ってきておりません。そこで学校給食で冷凍ほうれん草を使うには、いっそのこと作っていただくということではじめたものです。地産地消の反対で、地消地産ですか、地元で消費する分は地元で作ってしまうということでこういった試みもやっております。始めた当初は生産者14名に協力していただいて、写真については刈り取りの時の説明会をやっているところです。空いている土地、畑を使いまして、冬に青々としたほうれん草がそこだけになっているというのは、すごく壮観なことです。こちらの生産者についても、こういったほうれん草で、余力があるということで、たいへん喜んでいました。こちらが今言いました、冷凍のほうれん草です。時期には生でほうれん草が出てきます。左がほうれん草で右が小松菜です。こちらは小さく5センチくらいにカットしたもので、それを冷凍にしたものです。これは可食部分100パーセントですので、そのままゴミも出ないというふうな商品です。だいたい原料としては2キロくらいの原料で、この1つ1キロくらいを作る量になっております。値段的にも通常の生よりは、当然、原料も倍使っていますので高いのですが、それでも学校給食で使えるような値段にしますので、こういった加工品をもっとやりたいのですが、残念ながら埼玉県は加工施設が少なく、よその県にお願いしたりしております。今年、国のほうの補助を受けた農業法人の方が、大きな加工施設がもうじき完成するということで、この20年度、来年に向けては、この施設を使っているいろいろな加工食品をはじめようということで今話を進めております。これは今言った冷凍野菜の流通です。こちらについてはこういった流れでいろいろなことを取り組みをさせていただいておりますので見ていただきたいと思います。

和梨の缶詰です。こちらについては全国でも珍しいかと思います。埼玉県は梨も多くとれます。この梨をシロップ漬けの缶詰にしまして、学校のほうへ提供させていただく。これをフルーツポンチとかに使えるようにしてます。洋ナシの缶詰というのはよく見るかと思いますが、洋ナシですと、少ししんなりしていますけれども、この和梨の缶詰はシャキシャキして歯ごたえがあるということで、たいへんこちらでも好評です。ただ、こちら加工施設が埼玉県にあまりないので、原料の確保まではできるのですが、加工施設をどこにするかということで、たいへん苦労しました。

これは地元のいろいろな食材、農産物を利用した食材を開発しても、ただ使ってくださいではいけませんので、こういったものを私どもで75万部刷りまして、これは毎年作っております。これを各児童、生徒を通じて家庭に配らせていただいて、学校給食ではこういった取り組みをやっていますよということを知ってもらうためのリーフレットです。こういったことが、学校のほうでも教材としてこれを活用したり、それから父兄の方への給食の説明で、こういったものを利用させていただいているということです。

これは食育の一環として、親子料理教室。いろいろなところでやられているかと思いますが、私どもも食育推進のための事業をいくつか行っております。料理教室、続いて、これは親子での産地、牧場とか牛乳工場を見たり、父兄の方を対象に給食教室、

調理実習を行ったりしています。給食を実際作っていただいて、この給食の献立もやはり県内産の農産物を利用した献立で、実際にやっていただいたりしております。

こういったいろいろな事業を行っておりますけれども、私どもの埼玉県学校給食会としてのマスケーディメリットを生かした事業です。食材については、やはり先ほども言いましたが、安全なものというのが最優先されるのかと思います。先ほど言いましたように、ぜひ取り組む前に学校給食を食べていただきたいと思います。食べていただいてその上でいろいろな地元の農産物を学校給食に提供していただきたいと思います。ぜひ地元の安全でおいしい、いい食材を作っていただいて、小学校6年間、中学校3年間、子どもたちが学校給食を笑顔で思い出として、給食はおいしかった、楽しかったと言えるような給食の食材を提供させていただければと思います。私もそういった考えで、子どもたちのために学校給食ということで一生懸命やらせていただいております。一番悲しいのは給食に何か異物が入ったりしたときに、学校給食を嫌いになってしまった。一回の何かがあったために嫌いになってしまった。こういうことでは、たいへん悲しいと思います。ですから地元で加工品を作ったときにも、その加工工場については、地元だからこそなお一層の衛生的な配慮だとかそういったことをしていったほうがいいのかと思います。私ども給食会が加工施設をお願いした工場についても、遠慮なくここはこういうふうに改善をして欲しいというように言いまして、改善をしていただいております。やはり学校給食ということで理解をいただいた工場については、長続きしております。それからいい商品を作っていただいております。

ぜひこれからも学校給食にいい食材を提供していただいて、お互いに日本一の学校給食を目指して頑張っていければいいかなと、その際には各都道府県の学校給食会にご相談ないしは話をしていただければ幸いです。私の話は以上でございます。

参考になれば本当にありがたいと思います。どうもありがとうございました。

学校給食での地場農産物の利用



平成20年2月28日

於：農林水産省 講堂

財団法人埼玉県学校給食会

事務局次長 大沢 次夫

財団法人埼玉県学校給食会とは

埼玉県内に学校給食用の食材を適正・円滑に供給し、あわせて、学校給食の普及充実とその健全な発達を図ることを目的として、昭和31年3月に埼玉県教育委員会から設立を許可された公益法人です。

理念

「おいしさと やさしさと あんぜんを」

埼玉県学校給食会 全景



昭和60年3月 学校給食の総合センターとして埼玉県北本市に完成

埼玉県学校給食会 本館



埼玉県学校給食会 倉庫



昭和59年3月 埼玉県北本市に完成

食品検査室

学校給食会取扱い食材の安全確認
学校や学校給食センターの衛生管理支援

細菌検査室



食品の一般細菌数、大腸菌群等の検査
大腸菌O157等食中毒菌の検査

理化学検査室



食品の品質・成分(栄養素)等の分析
(残留農薬等、現在は公的機関に検査を依頼)

埼玉県における
学校給食の実施状況
(平成18年度)

- | | | |
|---|----------------------------|----------|
| 1 | 公立小・中・夜間定時制高等学校・
特別支援学校 | 計1,310校 |
| 2 | 完全給食実施率 | 100% |
| 3 | 児童・生徒数 | 595,474人 |

埼玉県における 学校給食の実施状況 (平成18年度)

4 学校給食費・実施回数

小学校 222.69円 / 1食 (3,746円 / 月)
年間 185回

中学校 267.08円 / 1食 (4,445円 / 月)
年間 183回

埼玉県における 学校給食の実施状況 (平成18年度)

5 調理方式による実施状況(公立小・中学校)

(1) 単独調理	488校(39.2%)	261,158人(44.4%)
(2) 共同調理	709校(56.9%)	306,167人(52.0%)
(3) 全面委託調理	48校(3.9%)	20,903人(3.6%)
合 計	1,245校(100%)	588,228人(100%)

市町村における学校給食用 食材(おかず)の調達

見積方式

入札方式

ほとんどがこの方式である。

学校給食の献立例 (学校給食調理コンクール優良作品)



くawaiiごはん 冬瓜汁
菜の花のくるみ和え 鯖のねぎ味噌焼き



さきたまライスボール かみかみスープ
夏野菜とパスタのカポナータ風
かじきのソテーアボガドソース

学校給食への 地場産農産物導入の経緯

平成10年12月1日

学校給食用米穀を政府米から県産米に切り
替えて供給を開始

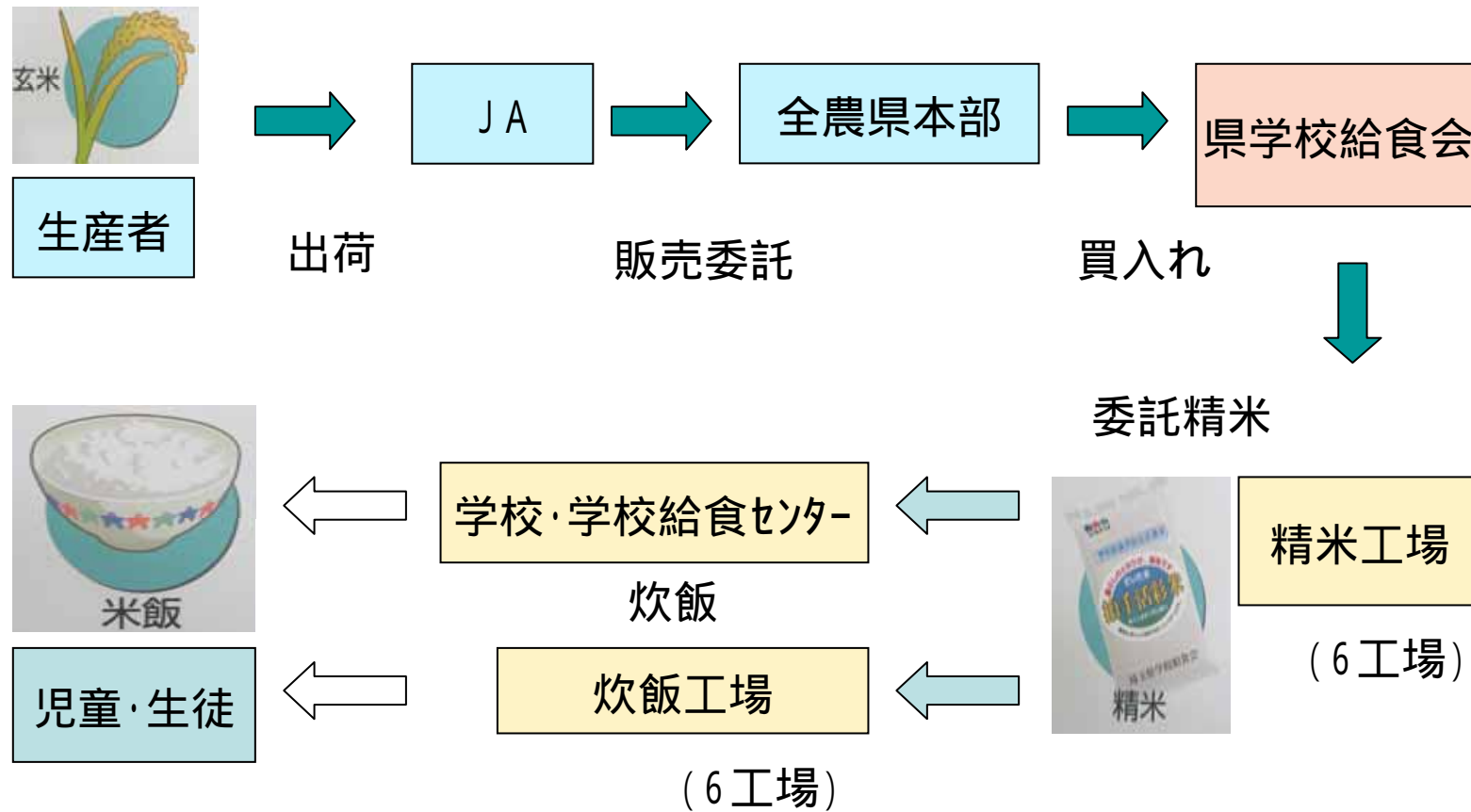
これを機に「地産地消」の推進が始まり、県産
農畜産物を使用した食品の開発を拡大

学校給食精米、米飯(平成10年)



- 1 埼玉県産 統一規格米 (コシヒカリ、キヌヒカリ、彩のかがやき)
- 2 各市町村産 地場産米 (42市町村、44銘柄)

学校給食用米穀の流通



学校給食用パン、めん

埼玉県産小麦(農林61号)を100%使用した学校給食用パン、めん

さきたまロール



さきたまセサミバーズ



さきたまボール



さきたまツイストビーンズ



埼玉県産小麦(農林61号)50%と
埼玉県産米(彩のかがやき)50%で作った
さきたまライスボール さきたまライストリオ



地粉うどん



さきたまロール(平成12年)



埼玉県産小麦(農林61号)を100%使用した学校給食用パン

さきたまロール

平成13年3月13日

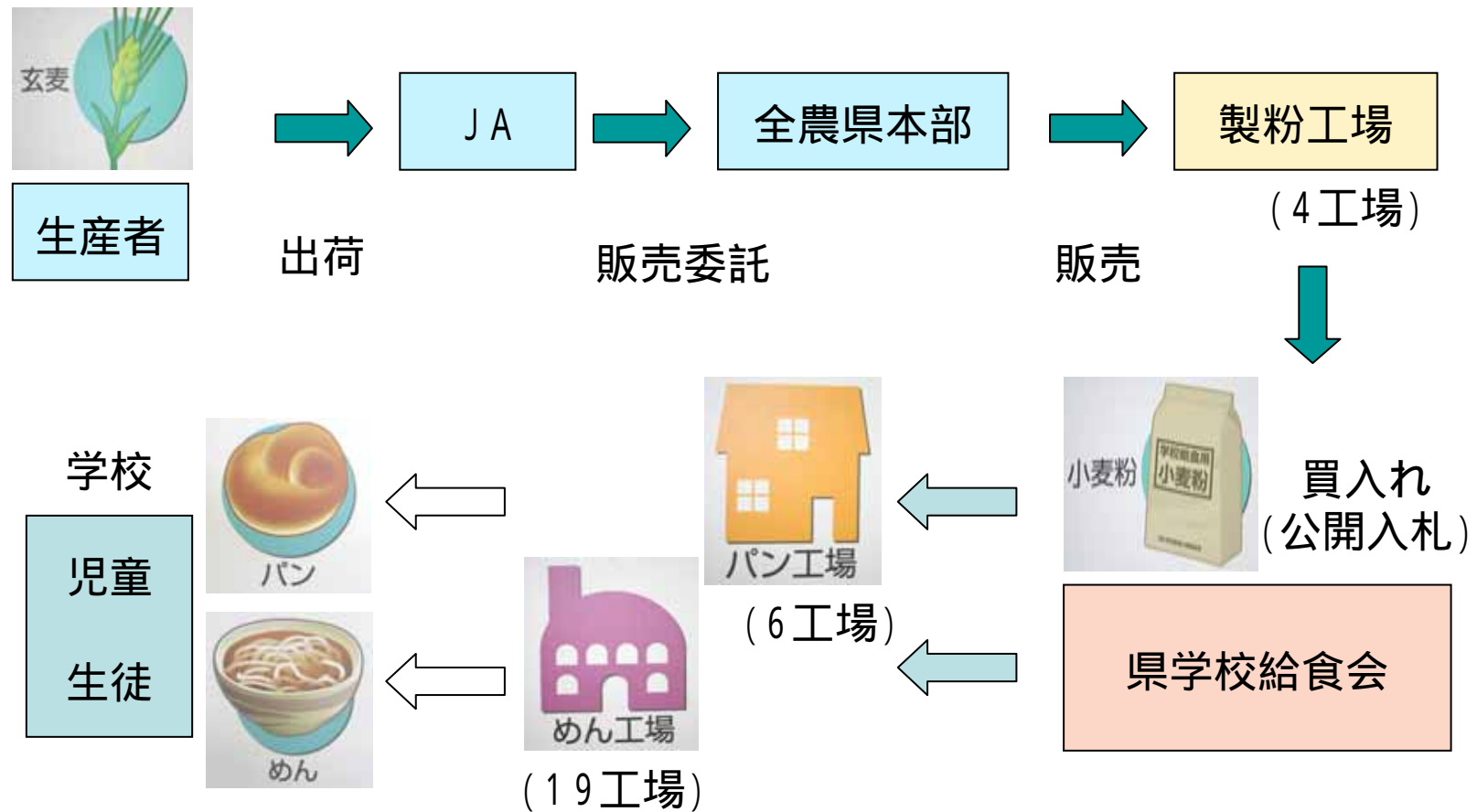
平成12年度 「優良ふるさと食品中央
コンクール・国産農林産品利用部門」
農林水産省総合食料局長賞受賞

さきたまライスボール(平成15年)



埼玉県産小麦(農林68号)50%と
埼玉県産米(彩のかがやき)50%で作った学校給食用パン

学校給食用小麦粉の流通



学校給食用おかずの食材

埼玉県産大豆(タチナガハ)を使用した食材



彩花みそ



冷凍ゆで大豆



彩花しょうゆ



彩の国なっとう



冷凍豆腐

彩花みそ、彩花しょうゆ (平成12、13年)



埼玉県産大豆(タチナガハ)
埼玉県産小麦(農林61号)、埼玉県産米(彩のかがやき)
で作った学校給食用調味料

学校給食用おかずの食材

埼玉県産野菜や畜産品を使用しています。



冷凍牛肉ももスライス



彩の国肉まん



フランクフルト

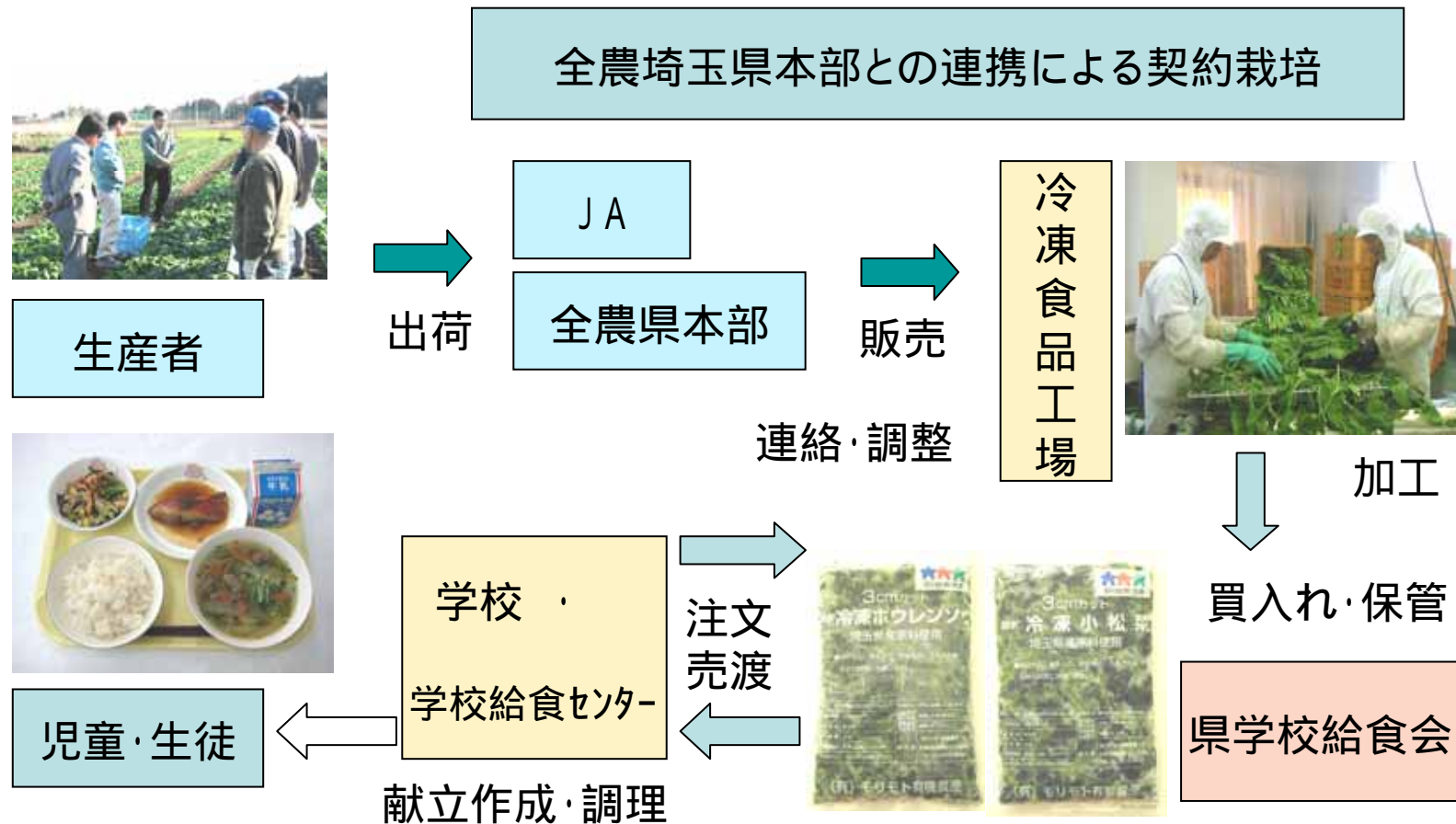
学校給食用冷凍野菜の流通



冷凍野菜(平成14年)



学校給食用冷凍野菜の流通



和梨缶詰 (平成15年)



学校給食用食材のリーフレット

学校給食における食育推進のための資料



学校給食用食材のリーフレット

学校給食における食育推進のための資料



学校における食育推進のための事業

親子料理教室



日本の朝ごはん「親子で作る一汁三菜」

学校における食育推進のための事業

親子産地見学会



子牛とのふれあい体験



牛乳工場の仕事について

学校における食育推進のための事業

学校給食教室



学校給食の意義と役割
— 家庭との連携を深めながら —



学校における食育推進のための事業

生きる力をはぐくむ食に関する指導モデル校支援事業

