いしかわ 学校給食会だより

2026年10月発行
vol.87



※イメージ図です

学校給食で提供するお米がトキ認証米に切り替わります

里山里海の豊かな環境の中で、自然と共生する農業が受け継がれている能登地域。「能登の里山里海」が平成23年に、日本で初めて世界農業遺産（GIAHS）に認定されました。そして今年５月には、国の特別天然記念物であるトキが、本州で初めて放鳥されました。石川県では、トキとの共生を通じて能登の自然や農業の魅力をさらに高め、農業の創造的復興につなげていくため「トキめく能登の未来」米づくり認証制度を創設し、取り組みを進めています。

今年の秋から、学校給食で提供するお米が順次能登エリアより「トキ認証米」に切り替わります（今年は能登の４市５町のみ）。トキ認証米は、化学肥料・農薬の使用量を減らし、生きものに配慮して栽培されたお米です。トキが暮らせる環境を守ることは、多くの生きものや豊かな自然環境を守ることにも繋がります。ご飯を通じて、能登の自然や農業など「ふるさとの魅力」を感じていただければ幸いです。

ときめき誕生　「トキめく能登の未来」米づくり

認証制度の認証面積は3,296ha
（能登のR７水稲作付面積 9,048haの４割弱に相当）
生産されたお米は、能登の４市５町の小中学校の学校給食で利用予定。
また、県内スーパーマーケットや道の駅等でも購入できる予定です。
新米に替わる頃から順次利用開始、通年で利用を予定しています。



〈５割以上削減〉　〈３割以上削減〉　能登地域トキ放鳥 隊 キャラクター のとっきー

認証を受けた米づくりにより生産されたお米のマーク

トキを育む環境に配慮した米づくりで作られたお米だけがこのマークを貼ることができます

認証基準

・基準通常の米づくりよりも、化学肥料や化学合成農薬を削減して生産すること
・トキのための餌場づくりに取り組むこと

目　次

令和８年度栄養教諭等技術講習会 …… 1・2
第65回石川県学校給食調理コンクール …… 3・4
第75回石川県学校給食研究大会 …… 5
全国栄養教諭等研究協議大会表彰者、令和８年度助成金交付先一覧 … 6
新規取扱商品、豆知識 …… 7

編集・発行　公益財団法人 石川県学校給食会　〒920-8575 石川県金沢市鞍月1丁目1番地
TEL：076-225-1975　FAX：076-225-1976
URL：https://www.isigk.or.jp

回覧をお願いします



石川県栄養教諭等職員研究会
キャラクター「いしかわん」

栄養教諭等技術講習会

学校における食育推進に向けて、学校給食及び食に関する指導の充実のための技術講習を年に一度行い、栄養教諭等の資質向上を図っています。講座内容や講師の選定については、多くの参加者にとって有意義な講習会となるよう、事前に石川県栄養教諭等研究会と十分協議の上、実施しています。

主　催　（公財）石川県学校給食会、石川県栄養教諭等研究会　共催：石川県教育委員会
開催日　2026年７月31日(金)
開催場所　石川県女性センター

A講座（調理実習・講評）

実　習　「石川県に伝わる郷土料理の基本
～学校で出会うふるさとの味～」

講　師　川村 浩司氏（株式会社つば甚 総料理長）

献立名　蓮根団子の治部煮、
加賀太胡瓜の冷製スープ、
打木南瓜真薯、えびのきんつば、
一番出汁・二番出汁

B講座（講演）

講　義　「北陸の食文化とその礎」

講　師　しもおき ひろこ氏
（フードコーディネーター）






A講座参加者の声

川村 浩司氏（株式会社つば甚 総料理長）

- 料理への向き合われ方が大変素敵で、日本の和食、だしの尊さを肌で感じました。石川県に生まれ育ち食材や器にも恵まれた環境にいながら、もっと地元を知り、自身で作り、子どもたちにも石川県の良さ、食の楽しさ、重要性を伝えていきたいです。
- 「料理と調理は違う」という言葉が心に残りました。家庭でも学校でも食べる人のことを思い浮かべて料理することは、忘れてはいけない大切なことです。教えていただいた料理、だしの取り方など、どれも今後の基本にしていきたいと思いました。
- 調味料を全然入れていないのにしっかり味がしているのは、おいしいだしを使っているからだな、だしって大事だなと改めて思いました。子どもたちの正しい味覚を育てられて「おいしい思い出」になれるような給食を作っていきたいと思いました。

B講座参加者の声

しもおき ひろこ氏（フードコーディネーター）

- 北陸の食文化といっても、前田家との関わりや宗教、文化を保存しようとした人の存在など、いろいろな要素があることに改めて気づかされました。今まで知っていた料理のバックグラウンドを面白い話術のなかでお聴きすることができ、目からウロコがおちるようでした。食育の引き出しを増やしていただきありがとうございました。
- 子どものころから親しんでいた金沢の食文化を先生にお示しいただき、懐かしく思う反面、それらが今の自分の実生活にどれだけ根付いているか、振り返る機会となりました。
  栄養教諭として、児童、生徒へ食文化を知らせ、体験させたいですし、一生活者として実践していきたいと思いました。
- 「身土不二」や「三里四方」の伝え方を最近の食に関する指導で取り上げていなかった。地域の食材を食べることは体に良いことであり、地域の人の元気にもなる。そして自分が住んでいる土地に親しみをもつ。そういった食に関する指導を行っていきたいと思いました。

Recipe

加賀料理を代表する治部煮をアレンジ
蓮根団子の治部煮

給食会で提供している「県産蓮根入り肉団子」「県産米粉」を使って、だしの風味がたっぷりのおいしい逸品ができました

蓮根団子 …… 10個
椎茸 …… 5枚
人参（少々）… 5切
ほうれん草 … 1/2束
山葵 …… 少々

Ⓑ 米粉 …… 30g
みりん … 60cc

Ⓐ 出汁 …… 500cc
みりん … 30cc
濃口 …… 15cc
薄口 …… 15cc



作り方
❶お野菜は一度ボイルしておく
❷鍋にAを合わせ沸かし、蓮根団子を入れる
❸②にボイルした椎茸、人参を入れ少し煮る
❹③にBを少しづつ入れ、とろみをつける
❺器に一口大に切ったほうれん草と③の具を盛り付け、とろみのあんをかけ山葵を添える

えびのきんつば

えび …… 5本
卵黄 …… 2ヶ
片栗粉 … 少々

Ⓐ 出汁 …… 280cc
薄口醤油 … 35cc
砂糖 …… 25g



作り方
❶えびの皮をむき、腹開きし、片栗粉を打つ
❷Aを鍋に沸かし、①のえびに卵黄をからめ、入れる
❸火が通ったら、②の残りの出汁に水溶き片栗粉でとろみをつけ、掛ける

打木南瓜真薯

打木南瓜…250g
すり身……300g

Ⓐ 卵白 …… 3ヶ分
昆布出汁 … 200cc
素身（もとみ）（卵黄+油）… 1ヶ分
玉ねぎ …… 100g
大和芋 …… 30g

作り方
❶打木南瓜は1/4カット種をとり、アルミホイルに包みオーブンで焼く（230℃で30分）
❷すり身をすり鉢で当たる
Aを順にすりこぎで回しながらまぜる
❸②に細かくカットした打木南瓜をまぜ器に入れる
❹蒸し器に強火で片側隙間をあけて10分
反対側をあけて10分蒸らす



加賀太胡瓜の冷製スープ

加賀太胡瓜 …… 300g
豆乳 …… 1合

Ⓐ 出汁 …… 2合
コンソメ … 1ヶ

作り方
❶加賀太胡瓜の皮をむき半割にしてカットする
❷鍋に①とAを入れ20分煮て、冷ます
❸ミキサーに②を入れかくはんする、豆乳を入れまわす
❹③をこしてよく冷ます



一番出汁・二番出汁

一番出汁　昆布 … 10g　かつお節 … 30g
水 …… 1ℓ　さし水 …… 200cc

二番出汁　一番出汁の出がらし　水 … 1ℓ
追いかつお節 … 10g

だしの魅力を伝えたい

子どもたちへの食育にご活用ください

「だしのぬいぐるみ」
全長３m昆布と、パーツをバラバラにすることができるかつおのぬいぐるみ。日本の伝統的な「だし」の文化について、子どもたちと一緒に考えるのにぴったり の教材です。





インタビュー

現在ご活躍されている中で、子どもたちに伝えていきたい食文化や、食育への想いなどがありましたら教えてください。

①つば甚　川村総料理長

日常の中でも食べる子どもも、作る親も、食べることを通して「想い」を感じながら食べてほしい。

例えば、運動会で食べるお弁当にも一言「頑張ってね」というメッセージを書くことで想いがつたわるように、料理を通じて会話をしてほしいと思う。

学校の給食を提供している皆様には、あの子は食べられるかな、どんなふうに食べるかなとか、子どもたちの顔を思い浮かべながら、料理をしていただきたいなと思います。

②フードコーディネーター　しもおきひろこ氏

「郷土料理」というと難しいように思うかもしれませんが、決して敷居が高いものではなく、生活の積み重ねが成長とともに文化になります。

「好き勝手」と「好き嫌い」は違います。嫌いなものを拒絶することは、人への好き嫌いにも当てはまるかもしれません。低学年にみられる「本能」で食べる「好き嫌い」から、子どもたちの成長とともに「理性」で食べるようになり、そしていずれ食べられるようになります。

環境が食文化を作っていくと思います。普段の食卓から「いつか食べてやろう」と望む気持をもたせるように心がけ、年齢とともに味の記憶を、舌に記憶させる環境が大切です。

余　談
川村総料理長

僕も小さい頃は「なすそうめん」が嫌いでしたが、大人になってから食べられるようになりました。環境が食文化を作っていくと思います。

令和８年度開催 第65回
石川県学校給食調理コンクール

学校給食の食事内容の充実向上と多様化、および料理技術の高度化を図るため、栄養教諭、調理従事員による調理コンクールを毎年開催しています。

令和８年度は、石川県女性センターにおいて 郡市代表チーム７チームが参加し開催しました。

会場では課題献立の調理を実施、自由献立は書類審査で行いました。

最優秀賞・優秀賞に輝かれた各チームの皆様、おめでとうございます。

心からお祝いを申し上げます。

主　催　石川県教育委員会
(公財) 石川県学校給食会

開 催 日　2026年８月7日(金)

開催場所　石川県女性センター

審 査 員

北陸学院大学健康科学部教授	新澤　祥恵
学校給食の衛生管理等に関する指導者	畑山　千春
学校給食の衛生管理等に関する指導者	白田　里美
石川県栄養教諭等研究会会長	田中　摂子

献立審査結果

課題献立の部　献立「筑前煮」



調理中の様子



調理中の様子



審査の様子

最優秀賞　七尾市チーム



優秀賞　輪島市チーム



自由献立の部

最優秀賞 小松市チーム





献立のねらいおよび特徴

加賀平野の中央に位置する小松市は、日本海に面し平野から山地へと多様な自然環境が広がる地域です。この豊かな風土に育まれたトマトやにんじん、大麦は県内最大の生産量を誇ります。本献立では、地元食材をふんだんに取り入れ、素材本来のおいしさを活かせるよう工夫しました。また、西尾地区で作られていた郷土料理「さけかぶら」を給食向けにアレンジして組み込み、子どもたちに地域伝統の発酵食文化の素晴らしさを感じてもらい、次世代へと受け継ぐ生きた教材となるような献立にしました。

【シャキシャキ！たけのこそぼろごはん】

小松市の豊かな山地が育んだ、風味豊かなたけのこを主役にしたそぼろごはんです。たけのこをあえて大きめに切ることで、特有のシャキシャキとした食感を楽しめるようにしました。

【鮭の米粉揚げ ～おろしかぶ塩麹ソース～】

西尾地区でかつて作られていた郷土料理「さけかぶら」を給食向けにアレンジしました。県産の米粉でカラッと揚げた鮭に、すりおろしたかぶやにんじん、昆布、塩麹を合わせた特製ソースをかけました。塩麹の旨味とかぶの優しい甘みが引き立ち、伝統の味を子どもたちに美味しく伝える工夫が詰まっています。

【千石豆とカラフル野菜のレモンサラダ】

地域で親しまれる千石豆を主役にした、ビタミンカラーの華やかなサラダです。千石豆特有の香りを活かしつつ、レモンの爽やかな酸味で塩分を抑えながらも素材の甘みを引き立てる減塩の工夫を凝らしました。シャキシャキとした食感も楽しい、さっぱりとした一品です。

【小松の恵み、トマトとかぼちゃの濃厚ごま汁】

トマトやかぼちゃなど地元野菜が主役の味噌汁です。味の要となる小松市産大麦味噌は、米味噌に比べ食物繊維が1.4倍と豊富で、塩分は約３割低く健康的です。豚肉の旨味に仕上げのすりごまで香ばしいコクを重ねることで、減塩を感じさせない美味しさに仕上げました。

【香ばしさ２倍！小松麦茶のお茶蜜プリン】

小松市産大麦の香り高い麦茶を贅沢に活かしたプリンです。プリン生地とシロップの双方に麦茶を使用することで、香ばしさを２倍に引き出しました。麦茶の豊かな風味とすっきりとした優しい甘みが口いっぱいに広がるデザートです。

優秀賞 加賀市チーム





献立のねらいおよび特徴

加賀市は豊かな自然に囲まれ、農産物の栽培や橋立漁港での水揚げなど、年間を通じて多種多様な食材に恵まれています。学校給食では、昨年度より「加賀市の恵味DAY」と題して、地場産物を紹介する献立を継続的に実施してきました。今回はこれまで紹介してきた食材を７つ（大豆、生わかめ、トマト、大麦、ぶどう、ねぎ、ブロッコリー）取り入れ、これまでの取り組みの集大成となる献立を考案しました。

【ごはんがすすむ肉みそ大豆】

大豆は加賀市では米に次いで作付け面積が多い作物です。大豆を豚ひき肉と一緒にみそで炒りつけて、ご飯をたくさん食べられる味にしました。

【加賀の恵味のチリソースからめ】

橋立漁港で水揚げされる甘えびは、毎年加賀中央ロータリークラブさんから寄付していただき、給食に取り入れています。また、ブロッコリーは、石川県、加賀市、JA加賀の協力のもと「ブロッコリー教室」が毎年開催されていることもあり、児童生徒にも加賀市の地場産物として広く知られている野菜です。今回は、殻ごと揚げた甘えびとブロッコリー、にんじん、そして素揚げしたじゃがいもをチリソースで絡め、ボリューム満点のおかずに仕上げました。

【潮の香りのトマたまスープ】

加賀市の給食では、春に橋立の海でとれる生のわかめを使った献立を提供しています。生のわかめは乾燥のものに比べ、肉厚で風味が豊かであることが特徴です。この生わかめを主役に、素材の味が生きた柴山のトマト、休耕田で育てられた大麦、加賀九谷野菜の加賀白ねぎ、そして市内で唯一の養鶏場の卵と合わせたスープにしました。加賀市の恵みが凝縮された、潮の香り漂う滋味あふれるスープです。

【加賀ぶどう】

加賀市では、海岸近くの丘陵地帯などでぶどうが多く栽培されています。約20種類の加賀市産のぶどうをまとめて「加賀ぶどう」といいます。今回は、甘味が強く、やさしい酸味の巨峰をデザートにしました。

第75回 石川県学校給食研究大会

令和８年度 （公財）石川県学校給食会表彰　優秀学校・功労者一覧

期　日　2026年８月４日(火)
会　場　金沢市文化ホール

●学校給食優秀学校（１校）

金沢市立三馬小学校



●栄養教諭・学校栄養職員（６名）

山　瑞　銘　子	小松市立芦城中学校
南　　絢　子	小松市立能美小学校
加　藤　美　絵	金沢市立泉野小学校
川　田　裕　美	金沢市立米泉小学校
杉　森　千亜紀	七尾市立中島小学校
山　下　馨　子	輪島市立門前学園

●調理従事員及び共同調理場従事員（13名）

上　田　敦　子	小松市立安宅中学校
池　田　友　美	小松市立苗代小学校
田　村　佳奈江	辰口学校給食センター
鷹　合　さおり	能美市学校給食センター
土井原　千　春	白山市立北辰中学校
山　岸　寿　子	野々市市中学校給食センター
髙　嶋　康　弘	金沢市学校給食小立野共同調理場
北　村　　圭	金沢市学校給食小立野共同調理場
小谷野　泉　英	津幡町立中条小学校
岡　田　由香里	かほく市第２学校給食センター
小　林　幸　子	田鶴浜学校給食センター
浜　田　智　美	田鶴浜学校給食センター
山　口　由美子	石川県立七尾城北高等学校





石田栄養教諭　「学校給食 文部科学大臣表彰」受賞

令和８年７月28日(火)に熊本県熊本市で開催された「第３回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会」において、加賀市立作見小学校の栄養教諭　石田仁志子先生が、これまでの長きに渡る給食実施における顕著な功績がみとめられ、受賞されました。心よりお祝い申し上げます。

メッセージ

この度の学校給食功労者文部科学大臣表彰にあたり、これまでにご指導くださり温かく見守ってくださった多くの方々の支えのおかげだと心から感謝申し上げます。今後も感謝の気持ちを大切にしながら、子どもたちが心身ともに健康に過ごすことができるように努めていきたいと思います。

加賀市立作見小学校　栄養教諭　石田 仁志子





令和８年度　助成金交付先一覧

石川県学校給食会は毎年、県内の学校給食関係団体への研究・研修活動・県外派遣研修会等への助成を行っています。

郡市等団体名	代　表	所属・職名
加賀市学校給食会	松本　向貴	加賀市教育委員会教育長
小松市教育委員会	山本　民夫	小松市教育委員会教育長
能美市学校給食関係者連絡会	髙塚　存英	能美市立湯野小学校長
白山市学校給食会	新谷　勝士	白山市立湊小学校校長
野々市市学校給食研究部会	瀬川　俊夫	野々市市立野々市中学校長
河北郡市学校給食会	堀井　洋一	内灘町立大根布小学校長
羽咋市立学校給食共同調理場運営委員会	八島　和彦	羽咋市教育委員会教育長
羽咋郡教育研究会学校給食部会	大橋　武史	志賀町立富来中学校教頭
七尾市学校給食会	八崎　和美	七尾市教育委員会教育長
鹿島郡学校教育研究会学校給食部会	高木　宣維	中能登町立鹿島小学校教頭
輪島市学校教育研究会学校給食部会	柿本　義浩	輪島市立輪島小学校教頭
鳳珠郡学校給食研究会	宮本　秀人	能登町立松波小学校長
珠洲市学校給食研究会	河元　智志	珠洲市立飯田小学校長
石川県高等学校・特別支援学校給食研究協議会	土佐　智美	県立七尾特別支援学校長
石川県学校給食センター連絡協議会	高島　敏幸	金沢市学校給食西部共同調理場長
石川県栄養教諭等研究会	田中　摂子	石川県栄養教諭等研究会長

新規取扱商品

2026年10月より

NEW! 真鯛そぼろ 500ｇ





【商品特長】

未利用部位の原料を活用

食用として未利用となっている腹骨と脂がのった中落ちを有効活用しました。

国産の真鯛を使用

真鯛の旨みを活かした甘めの味付けです。ごはんや野菜によく合い、子どもも食べやすくなっています。

骨まで食べられる

カルシウムたっぷりのそぼろです。腹骨をやわらかくしてさらに粉砕していますので安心してお召し上がりください。（カルシウム846mg/100g 当たり）

食品ロス削減国民運動（NO-FOODLOSS PROJECT）
５省庁（消費者庁、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省）と民間が連携して取り組んでいる食品ロス削減に向けた運動です

NEW! 白身魚のカリカリダイス 50個入(12-15ｇ／個)



【製品特徴】

鮮度の良いスケソウ原料をダイスカットにしてジャガイモを粒状にした衣を付けてプリフライにしました。カリカリの衣の食感と味が特徴で白身魚を美味しく食べていただけます。パン、ごはん、和え物などに合うので、幅広くご使用いただけます。アレルギー特定原材料等29品目不使用です。

◆50個入りで個数付けに便利です

◆プリフライしていますので焼き調理も可能です（目安：約180℃ 15分）

◆あんかけ料理等の場合は、食べる直前にあんをかけるとおいしくお召し上がりいただけます

豆知識（一般物資）





①原因

黒ずみは、栽培中に蕾や茎が植物病害（黒すす病）の影響を受けることにより、一部が変色することにより起こる現象です。

農場では、収穫時に１つ１つの株を確認し、変色があれば除去する対策を行っており、また、製造工程でもカット時や目視検品で変色品を除去しておりますが、収穫時・製造工程の各段階で発見しきれずに、出荷されてしまうことがあります。（時間がたってから黒ずむ場合もあります）



②対策

原料収穫時からすべての工程において変色確認を徹底し、変色があった場合は確実に除去するよう作業者に再指導しました。農場でも今後、残留農薬基準に配慮しながら、病気や害虫の発生を防ぐ栽培管理を強化していく予定です。

③取り扱いかた

喫食による健康被害などは確認されておりませんが、調理工程における目視確認で発見された場合は、取り除いてくださるようお願いします。



学校給食会のホームページがリニューアルしました！
URL：https://www.isigk.or.jp（アドレスは前と同じです）
パスワードは「Ｉｓｉｇｋ１９７５＃」です。
（大文字）（小文字）