

いしかわ 学校給食会だより

2026年3月発行

vol.86

編集・発行／(公財)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: <http://www.isigk.or.jp>

回覧をお願いします

祝 加賀料理 無形文化財登録



石川県栄養教諭等研究会
キャラクター「いしかわん」

石川県を代表する伝統の食文化「加賀料理」が、2025年12月に国の「無形文化財」に登録されました。和食においては、「京料理」に続く2例目の登録となります。

日本海に突き出た能登半島と、白山連峰を望む豊かな自然に囲まれた石川県。暖流と寒流が交わる海の幸、そして肥沃な大地に育まれた山の恵み。

こうした土地の恵みと「加賀百万石」と呼ばれた武家文化の中から生まれた「加賀料理」は、石川の風土と美意識が息づく“食の芸術”でもあります。

● 第39回 中学生学校給食 献立コンクール

中学生学校給食献立コンクールは毎日実施されている学校給食の献立作りをとおり、食事の重要性や地域の豊かさ、食文化を再認識し、望ましい食習慣の形成を図るため、広く県内の中学生より献立を募集しています。

今年は、県内30校から2,336点の応募がありました。
たくさんの応募ありがとうございました。

審査会

主催 石川県教育委員会・(公財)石川県学校給食会

日時 令和7年10月17日(金) 14:00～16:30

会場 石川県庁 14階 1402会議室

審査員
・北陸学院大学健康科学部 教授 新澤 祥恵
・石川県栄養教諭等研究会 会長 田中 靖枝(金沢市立栗崎小学校 栄養教諭)
・公益財団法人石川県学校給食会 事務長 高島 伸成
・石川県教育委員会事務局保健体育課 課長補佐 宮西 良岳



審査基準

- ◆ 中学生らしい発想に基づく魅力あふれる献立であるか
- ◆ 地域の特徴(地場産物、郷土料理等)が献立に盛り込まれているか
- ◆ 栄養素のバランスがとれているか
- ◆ 調理や盛り付け等に創意工夫がなされているか
- ◆ 学校給食に取り入れられるか



表彰式

日時 令和7年11月21日(金) 16:00～16:30

会場 石川県庁 11階 1102会議室

表彰 最優秀賞 1点 優秀賞 2点
優良賞 5点 努力賞 10点



取材インタビュー

第39回 中学生学校給食献立コンクール 最優秀賞

七尾東部中学校 1年生 細川 あこ さん

Q1 自分で考えた献立が給食で提供されていかがですか。

▶学校で提供されることがとても嬉しいです。

Q2 献立を作るうえで工夫したことは何ですか。

▶みんなが栄養を摂れるように、美味しくて季節感のある食材を選びました。
ピラフには、コクがでるように桜えびを入れました。

Q3 実際に食べてみていかがでしたか。

▶想像以上に美味しいです。

Q4 これからの抱負はありますか。

▶家でも献立を考えたり、作ったりしてみたいです。



クラスメイトの声

ピラフのソーセージ
が美味しい

シチューが濃厚で
野菜がいっぱい
入っている

栄養のバランスが
とれていて食べやすい

コロケが
サクサクで美味しい

サラダに茎わかめが入って
いて自然の味がする



家庭科担当 藤原先生より

学校給食コンクールの取り組みは、1年生の食物の授業の一環として取り組んでいます。

ポイントとして、

- ・旬の食材にこだわる(季節を選ぶ)
- ・地産地消にこだわり七尾の特産品を1品使用する
- ・献立の味付けができるだけ重ならないようにする
- ・家のこだわりメニューがあったら活用する
- ・メインディッシュになる主菜からスタートする
- ・主食は白飯ではなく、全体の献立作成において20品目の食材を目標に、献立をアレンジする

生徒に関心を持たせるため、はじめはグループ学習で取り組みましたが、最終的に1人1作品とし、自分の献立にこだわりをもたせました。



第39回 中学生学校給食 献立コンクール

審査結果 応募数30校 作品2,336献立



最優秀賞

七尾市立七尾東部中学校 1年生
細川 あこさん

- 献立名**
- ・桜えびのコンソメピラフ
 - ・牛乳
 - ・牛肉とえのきのおからコロッケ
 - ・さっぱり ゆずポンサラダ
 - ・冬のビタミンたっぷりシチュー
 - ・かぼちゃプリン



優秀賞

能美市立根上中学校 2年生 石山 惺美さん

- 献立名**
- ・最高級の旨味! 石川県産さけ&能美市産
まいたけの柚子胡椒はと麦混ぜご飯
 - ・牛乳
 - ・ホクホク感がたまらない! 能美市産豚肉&丸い
もの九谷みそ煮込み
 - ・柚子香る! 能美市産柚子の人参とブロッコリー
のさっぱり和え
 - ・食感が楽しい! 小坂れんこんと豆腐のやさしいすまし汁
 - ・ほっと、しあわせ! 石川県産りんごと豆乳のまろやかババロア風



優秀賞

宝達志水町立宝達中学校 2年生 松島 夏海さん

- 献立名**
- ・宝達志水町産チンゲン菜を使った栄養満点ビビンバ
 - ・牛乳
 - ・ささみと長ねぎのパリパリ春巻き
 - ・芯まで食べられる! ブロッコリーの梅肉あえ
 - ・ふわふわ卵のわかめスープ
 - ・いちじくの宝達くずプリン



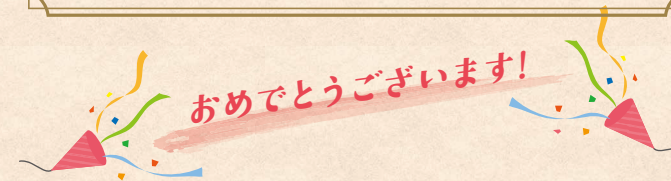
優良賞

加賀市立山代中学校	1年	上田 怜奈
能美市立寺井中学校	3年	道下 ゆき
川北町立川北中学校	1年	茂角 和花
中能登町立中能登中学校	2年	大津 直子
羽咋市立羽咋中学校	2年	谷内 珠乃



努力賞

小松市立芦城中学校	2年	山田 真子
小松市立松陽中学校	1年	鈴木 咲耶
能美市立辰口中学校	2年	喜多莉依咲
野々市市立野々市中学校	1年	一瀬 実莉
金沢市立紫錦台中学校	1年	川嶋 羽葵
津幡町立津幡中学校	1年	山口 蓮華
津幡町立津幡中学校	1年	高畠 結
中能登町立中能登中学校	2年	萩 文哉
志賀町立志賀中学校	2年	藤澤玖仁歌
穴水町立穴水中学校	1年	中村 千里



令和7年度 第1回 学校給食関係業者 衛生管理講習会

この研修会は、学校給食が安全・安心であるために、食材及び食品の提携にかかわる関係者の食中毒の根絶と、衛生面の徹底に向けた意識の向上を目指して、年2回実施しています。

主催 (公財) 石川県学校給食会

日時 令和7年8月26日(火)

会場 金沢市ものづくり会館

参加者 パン・米飯・牛乳・一般物資の製造及び配送、
保管管理者35名

講義及び演習 食品事故の防止について

講師 山崎 聡氏(株式会社アルプ食品環境部)



参加者の声

- ▶ 日常的な作業についての知識を深めることができました。日常に扱っている金属探知機に感度の高い部分と低い部分があることを考えたことがなかったため、良かったと思うと同時に、より金属探知機についての知識を深めようと思いました。また、1日に抜ける毛髪についても57.5本も抜けているとは知らなかったため、より注意してローラー掛けをしようと思いました。
- ▶ 社内に持ち帰り、全社員に講義資料を配布し、意識の徹底とPDCA実行に努めます。

第3回 学校給食栄養研究委員会 並びに 第2回 パン品質審査会

今回は、栄養研究委員会の中で、当会が年2回定期的に行っているパン品質審査会を、委員会の皆さんにご同席いただき、パンの品質審査がどういった基準でどのように行われているのか一緒に参加していただきました。

日 時 令和8年2月2日(月) 14:00～16:00

会 場 石川県地場産業振興センター第13研修室

出席者数 栄養研究委員14名、石川県パン協同組合6名

栄養研究
委員会

パン品質
審査会



パン品質審査会 についてのご意見ご感想

- ▶ 普段見ることのできない審査会を見ることができ、とてもよい経験になりました。
- ▶ 砂糖、油脂、塩分を極力控え、保存料や乳化剤を使用していないことを知り、大変勉強になりました。
- ▶ パンの審査会があることは知っていたが、どのように審査しているのかを実際に見ることができ、大変良い機会になった。パン組合の皆様の普段のご苦労などについても知ることができて良かった。
- ▶ 体積のはかり方やパンの品質の見方など初めて知ることばかりで、今寺先生による小麦やパンについての講義も良かったです。パン屋さんにおかれましては、使いづらいつと感じられている国産小麦、県産小麦を美味しいパンにして届けていただき、感謝の気持ちでいっぱいです。子供たちにも伝えたいと思います。

栄養研究委員会 についてのご意見ご感想

- ▶ 色々な商品の企画や意見を聞くことができ、大変勉強になりました。
- ▶ どの回も様々な視点で開催いただきありがとうございました。衛生機器の教材紹介(第2回)がとても印象的でした。
- ▶ 委員の意見を取り入れて新商品のご提案をしていただき、ありがとうございました。これからも県産の食材を使った商品をご提案いただけると嬉しいです。
- ▶ 県給食会の商品を使ったメニュー紹介がとても良かったです。今期1年ありがとうございました。
- ▶ 工場見学など、普段できないことをさせていただけるのはとても楽しいので、また続けてもらえると嬉しいです。

令和7年度 第2回 学校給食用パン品質審査会 審査結果

審査日 令和8年2月2日(月)

審査点数 6点(コップ:ミルクロール) <対象1月中製造のパンを冷凍>

審査基準 100点(外観:30点、内相:70点)

判定基準

優	良	可	不可
80.0～	75.0～79.9	70.0～74.9	69.9以下



審査結果

ミルクロール	最高点	最低点	平均点
	87.30	81.30	83.88

総 評

審査方法は、学校名及び工場名を伏せて絶対評価で審査しており、各工場を比較して評価しているわけでは無いことを付記しておく。

今回のパンは、1月中に製造されたものを各工場でご当方より指示した方法により冷凍し、送られてきたものです。製造された時期は降雪があり、最低気温もマイナスを記録するなどパン製造にとっては、厳しい環境であったと料する。

そのような中にもかかわらず、提出されたパンはいずれの成型も丁寧な仕上げとなっていて、全体として俯瞰しても綺麗な出来栄となっている。

衛生状態も良く管理されていると思う。

今後も日々の作業や機器類の衛生管理をしっかりと行っていただきたい。

あえて気になった点をあげると、①の腰もち・底面をみると酵酵が若めとなっている。

酵酵管理に留意されたい。

⑤⑥は、やや焼き色が薄く仕上がっているが、口どけに影響する(団子状の食感)までには至っていない。学校現場からの要望に応えた結果かと推察する。昨今のニーズは、柔らかさを求められる風潮であると思うが、口どけの良いパン作りを目指すことを原点としていただきたい。

成績表 <ミルクロール>

試料番号		①	②	③	④	⑤	⑥
パンの種類		ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール
原料小麦粉量		60	60	50	30	40	60
工場名		サンキョウパン	佐野屋製パン	パンあづま屋	川岸ベーカリー	小西製パン	タカマツパン
判定		優	優	優	優	優	優
合計		84.2	87.3	83.1	81.3	82.8	84.6
外 観	小 計	30	26.6	27.3	25.3	25.0	24.7
	焼 色	10	8.1	8.8	8.1	8.8	7.5
	形均整	5	4.1	4.1	4.1	4.1	4.1
	皮 質	5	4.4	4.4	4.1	4.1	4.1
	体 積	10	10.0	10.0	9.0	8.0	9.0
内 相	小 計	70	57.6	60.0	57.8	56.3	58.1
	すだち	10	8.8	8.8	7.5	7.5	8.1
	色 相	5	4.4	4.4	4.4	3.8	4.1
	触 感	15	12.2	12.2	12.2	11.3	12.2
	香 り	15	12.2	13.1	12.2	12.2	13.1
	味	25	20.0	21.5	21.5	21.5	21.5

坂井栄養教諭 「学校給食 文部科学大臣表彰」受賞

令和7年8月5日(火)・6日(水)水戸市民会館にて、第2回
全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会が開催されました。

かほく市立宇ノ気小学校の栄養教諭 坂井雅代先生が、
これまでの長きにわたる給食実施における顕著な功績が認められ
「学校給食 文部科学大臣表彰」を受賞されました。
心からお祝いを申し上げます。

おめでとうございます



年代別給食モデル献立レプリカ

当会では、学校給食のレプリカを貸し出しています。

今年度は、石川県文教会館にて、教育ウィークに合わせて11月1日(土)～10日(月)に開催された「戦後80年～いしかわの教育 戦後の基点～」において年代別給食モデル献立レプリカを展示していただきました。



衛生検査機器

衛生管理に係る器具類の貸し出しを行っています。
日常の衛生管理の更なる徹底にご利用ください。



令和7年度

衛生検査機器 貸出ランキング

1 位	ATP 拭取り検査機器
2 位	かみかみセンサー
3 位	スタンド型手洗いチェッカー

お気軽にご相談ください！

◎ 貸し出しは、当会ホームページ＜食育情報室＞→＜教材・検査機器貸出案内＞より申請書をダウンロードし提出ください。