

# 東京都の 学校給食

<http://www.togakkyu.or.jp>

編集・発行 財団法人東京都学校給食会

No.405 〒113-0021  
東京都文京区本駒込5-66-2

平成23年1月15日 TEL 03-3822-9391 FAX 03-5815-7099

- 1…平成23年新春を迎えて
- 2…足立区教育委員会 体験を伴った食育の推進  
—中学生魚沼自然教室—
- 4…東京都立中央図書館 “食”を調べる  
—東京都立中央図書館へようこそ—
- 6…給食雑感
- 7…江戸文化と食……シリーズ4
- 8…第61回全国学校給食研究協議大会開催
- 8…第5回全国学校給食甲子園決勝大会開催

## 平成23年新春を迎えて

財団法人 東京都学校給食会  
会長 大原 正行

新年明けましておめでとうございます。

皆様には、健やかに新年をお迎えのことと謹んでお喜び申し上げます。

平成17年7月に食育基本法が施行され、国全体で食育に取り組むこととなり、また学校給食法も、学校給食実施基準及び学校給食衛生管理基準が明文化されるなど大きく改正され、平成21年4月に施行されました。

さらに、新しい学習指導要領は、小学校で平成23年度から、中学校で平成24年度から完全実施されます。新学習指導要領では、「食育の推進」が追加され、「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」と規定されました。

「早寝・早起き・朝ごはん」という暮らしの基本を取り戻し、ごはんと1汁2菜という日本の食の基本を見直すところから食育が始まるとも言われています。学校給食会は、栄養バランスのとれた豊かな食事を子供たちに提供するため、これからも安全で良質かつ低廉な食材を提供できるよう努めてまいります。また、昨年も実施しました「親子料理教室」等、食育の推進のための保護者や子供たちを対象とした事業など

の拡充を図ってまいります。

民法が施行された明治31年(1898年)にスタートした公益法人制度は、100年以上の歳月を経て、平成20年12月1日に施行された公益法人制度改革関連3法により、社会経済環境の変化に対応した新制度になりました。

一昨年12月、本給食会の「新公益法人制度移行検討委員会」より、公益財団法人移行認定を受けることを目指すべきとの報告を受け、その方針が昨年2月の理事会で了承されました。

昨年10月27日に「評議員選定委員会」が開かれ、新公益財団法人の最初の評議員が選任されました。12月20日に評議員会を、21日に理事会を開催し、定款の変更、代表理事及び理事・監事の選任や評議員及び役員の報酬並びに費用に関する規程が決議され、移行認定申請について承認されました。平成22年度中に公益財団法人の認定を受ける予定であり、新年度からは学校給食における食育の推進を支援する公益活動に一層邁進してまいります。

本年も本会に対する変わらぬ御指導と御支援をお願い申し上げまして新春のご挨拶といたします。

# 体験を伴った食育の推進 —中学生魚沼自然教室—

足立区教育委員会

## 1 はじめに

足立区では、次代を担う子どもたちに「たくましく生き抜く力を育む」ことを教育目標に掲げ、基礎学力の定着を図る取り組みとともに、体験・交流活動の充実を図っています。その一つが、今年度から本格実施となった「中学生魚沼自然教室」です。

区の友好自治体である新潟県魚沼市で、田植え



青々と育った稲（8月）

（春）又は稲刈り（秋）を実際に体験し、豊かな自然との触れ合いや民宿をはじめとする地元の方たちとの交流に加えて、「食」を考えることをテーマに、※「おいしい給食事業」と連携し実施しています。

今年度は、中学校1年生（または2年生）の約4600人が参加しました。

## 2 初めての農業体験

### (1) 田植え体験（5～6月実施・25校）

5月10日、第一陣の千寿青葉中学校が魚沼市に到着。生徒たちは、魚沼市長をはじめ市の関係者の歓迎を受けた後、農家の方から植え方を教わり、さっそく田植えに挑戦しました。多くの生徒が初めての体験だったようで、泥の感触に喚声をあげながら、また、転びそうになりながらも次第にコツをつかみ、丁寧に苗を植えていきました。「田んぼの中にカエルやミズス



田植え風景（5月）

マンがいて最初は怖かったけれど、すごく楽しかった」「田植えをしてみて、農家の方の大変さが分かった。田植えの後、収穫までに長い期間がかかると思うと、なおさらそう感じた」生徒たちは、様々に感想をもちながら、清々しい表情で宿舎に向かいました。

「ご飯がおいしくて、いつもしないおかわりをした」宿舎では、魚沼産コシヒカリのおいしさを堪能しました。

生徒たちはその後の行程でも、そば打ち、山菜取り、米粉料理づくり、よもぎ餅づくりなどの食文化に触れる活動を、地域の方々に教わりながら行いました。

### (2) 稲刈り体験（9～10月実施・11校）

生徒たちの植えた苗は、魚沼市の方々の管理のもと、ぐんぐん生長し、立派に稲が実りました。収穫の秋



稲刈り風景（9月）

を迎え、9月13日から後半の自然教室がスタートしました。実った稲は、後半に自然教室を行う学校が、田植えを行った学校からバトンタッチして刈り取ります。

生徒たちは、はじめは慣れない手つきで鎌を使いながらも、慣れてくると次々に、黄金色に色付いた稲を刈り取っていきました。刈り取った稲は束にして、棒にかけて天日に干しました。「稲刈りは、自分の想像以上に大変なものだった。このような体験をすることで、米のありがたみや食べ物の大切さを知ることができるのだと思った。」皆一様に汗まみれになりながらも、一つのことを成し遂げた喜びを噛み締めていました。

## 3 学習を深める事前・事後の指導

魚沼での体験をより確かなものとするために、各学校がそれぞれに工夫し、事前指導としての調べ学習や、事後指導としてのまとめ・発表に取り組みました。

<指導例>

・事前に研究テーマ（「魚沼の自然」「米の種類」「世界の米」「米の加工品」など）を決めて調べ学習を

② ※おいしい給食事業…給食を生きた食材として、自分から食べたくなり思い出に残る「おいしい給食をめざす取り組み」

行い、成果を掲示してお互いに見合うことで活動への意欲を高めた。

- ・事前に地域のプロの料理人を招き、米のおいしい食べ方を学んだり、ご当地おにぎり作りをしたりして、食や魚沼に対する関心を高めた。
- ・事後にまとめとして作成した新聞と体験学習で作ったわら細工の鍋敷きを文化祭で展示し、他学年の生徒や保護者に体験を伝えた。

## 4 「魚沼コシヒカリ給食の日」

自然教室で生徒たちが刈り取った米は、精米された後足立区内の全中学校に配送され、11月9日を「魚沼コシヒカリ給食の日」として、全中学校で給食に提供しました。



魚沼のみなさんようこそ！

各校ごとに栄養士が魚沼産コシヒカリのおいしさをいかす献立や新潟県の郷土料理を取り入れた献立を作成しました。栄養士は「魚沼コシヒカリの新米」ということで、おいしく炊けるように、水加減等とても緊張したようです。生徒へも自然教室で収穫した米を使用した給食であることを全校朝礼や給食時間の放送で知らせたり、米への興味や関心を高めるような情報を給食便りに掲載したりするなど工夫して準備を進めました。



ほかほかごはんに、期待は高まるばかり

自然教室後半のスタートを切った千寿桜堤中学校では、魚沼市から市長をはじめお世話になった民宿や農家の方々など関係者を招いて、収穫米到着のセレモニーを行った後、生徒と懇談しながらの給食を実施しました。皆、自然教室の思い出話を花を咲かせ、

そして感謝の気持ちを込めながら、おいしそうに食べていました。



自分たちが作った米の味に大満足

<「魚沼コシヒカリ給食の日」生徒たちの感想>

- ・給食で、ついに私たちが植えたお米が出てきたので嬉しかったです。味は、普通のお米よりももちもちしていておいしかったです。今年は、猛暑の影響で育てるのが大変だったそうだと先生から聞きました。私たちが食べられるように手入れしてくださって、本当にありがとうございました。
- ・自分たちが作ったコシヒカリは、がんばった分、いつもより何十倍もおいしく感じました。これも、すべて魚沼の方々のおかげだと思います。この体験を通じてお米の大切さを知ることができたので、すごくよかったです。



「魚沼コシヒカリ給食の日」メニュー（千寿桜堤中学校）

ご飯・牛乳・けんちん汁・さばのクルミ味噌焼き・切り干し大根の含め煮・しょうがじょうゆ和え・笹団子

## 5 おわりに

自然教室を実施した成果は、生徒たちが魚沼の豊かな自然に触れながら、農業体験や食文化体験を通して、食べ物の生産や調理について関心や理解を深められたこと、そして、宿泊やそれぞれの活動での交流を通して、人とかかわりを意識したり社会性を培ったりするための取り組みを進められたことです。さらに、給食として提供することで、給食への関心と理解も高められました。

足立区では、今後も「おいしい給食事業」と連携し、「体験を伴った食育」の一環である「中学生魚沼自然教室」の一層の充実を図っていきます。

## “食”を調べる—東京都立中央図書館へようこそ—

今日はどんな資料をお探しですか？ 給食だよりのネタ探しでしょうか？ 献立の参考になる食材と調理法の資料をお探しでしょうか？ 私たち司書がご相談に応じ、調べものをお手伝いします。では早速ご紹介しましょう。

### 給食だよりに活用できる本を探す

たとえば「地産地消」について説明したいときは、このように探します。

まず、都立図書館の蔵書検索システムで探してみます。「地産地消」という言葉だけで検索すると42冊ヒットするので、絞り込みが必要ですね。たとえば「地産地消を食育に生かしたい」という場合は「地産地消」と「食育」の2語をかけ合わせて検索します。また、「地産地消を取り入れた学校給食の取組み」についての本を探すには、「地産地消」と「給食」をかけ合わせて検索します。するとそれぞれ4～5件に絞り込めます。いろいろな言葉を連想して検索してみるのがコツです。ヒットした本のうち、新しいものでは

#### ★『学校給食における地産地消と食育効果』

(内藤重之編著 筑波書房 2010年4月刊 請求記号:374.9/5158/2010)

#### ★『地産地消と学校給食—有機農業と食育のまちづくり』(安井孝著 コモンズ 2010年3月刊 請求記号:611.1/5249/2010)

などがあります。同じように学校給食と地産地消を扱っていても、軸足を学校給食(教育)と農業のどちらに置いているかで、本のある棚が異なります。

ところで「地元の食材を使ってその土地の風土に合った調理(食べ方)をする」という意味では、「郷土食」「郷土料理」も関係がありそうです。たとえば

#### ★『聞き書東京の食事』(農山漁村文化協会 1988年刊 請求記号:3838/163/13)

は、県別シリーズ『日本の食生活全集』の1冊です。さらに、「栄養学」の分類の棚にもたとえば

#### ★『食育うんちく事典』(大塚滋著 健学社 2008年8月刊 請求記号:498.5/5833/2008)

など、“食育”や“食材”に関連する本がたくさん並んでいます。

それでは都立中央図書館の閲覧室をご案内しましょう。



### ブラウジングで新しい本を発見!

当館の1階から3階までの閲覧室には、最近の7～8年間に刊行された35万冊の本がテーマごとに分類されて並んでおり、手にとって自由に見ることができます。実際に棚を見ると、パソコンでヒットした以外の本にも出会えます。また、全く違う分野の棚で、探しているテーマに関連する本を見つけることもあります。棚をぶらぶらと見て回ることを図書館の言葉で「ブラウジング」といいますが、図書館ではぜひブラウジングして、本との予期せぬ出会いを楽しんでください。

当館にはこのほか136万冊の本、6,000種の雑誌が地下の書庫などにあり、館内のパソコンから請求すると、書庫から出す仕組みになっています。ゆったりした閲覧室で、有栖川宮記念公園の豊かな緑(秋には紅葉)に囲まれて、存分に本をご利用ください。

そうそう、当館の図書や雑誌などは、借りて館外に持ち出すことはできません。調査研究のための図書館という性格上、資料がすべて揃っているほうがよいからです。お手数ですが、必要な部分はコピーしてお持ち帰りくださいね。

### 江戸時代の食の歴史もわかる

5階にある特別文庫室には、主として江戸時

代後期から明治時代にかけての貴重資料を26万点所蔵しています。例えば、「加賀文庫」コレクションだけでも約300タイトルの料理関連資料があり、江戸期の『豆腐百珍』『蒟蒻百珍』やカレーライスの作り方を紹介した『西洋料理指南』（明治5年刊）など、有名な資料が数多くあります。『西洋料理指南』によると、カレーライスの肉はカエルだったそうですよ。



『豆腐百珍』日常料理から通の料理まで料理法百種を紹介した豆腐料理専門書。ここに出てくる「あげながし」ってどんな料理でしょう？

### ホームページにもお役立ち情報がある

都立図書館は、ホームページで様々な情報を発信しています。“食”に関する情報としては、

#### ●『食と健康』ブックリスト

<http://www.library.metro.tokyo.jp/1n/pdf/2010syoku.pdf>

●クローズアップ都市・東京情報『東京の地産地消』  
<http://www.library.metro.tokyo.jp/16/16t73.html>  
などがあり、書名とともに本の内容も紹介しています。調べもので迷った時は、下記のページからご相談をお受けしています。

#### ●学校レファレンス支援サービス

<https://www.library.metro.tokyo.jp/16/16i00.html>

### 見学ツアーや展示会も面白い

都立中央図書館で大人気の「図書館見学ツアー」に参加されると、特別文庫室で「江戸版のミシュラン」ともいえる料理屋の番附表が解説付きで見られます。平成22年度のツアーは一般募集を終了しましたが、グループ研修等で見学のご希望があればご相談ください。

4階の企画展示室で開催されるテーマごとの企画展でも様々な資料をご覧になることができます。ご来館の際は、展示室にもぜひお立ち寄りください。更にメルマガ「都立図書館通信」に登録すると、都立図書館の行事がいち早くわかって便利です。

さて、ご案内もこれで終了です。どうぞ都立図書館にご来館ください。お待ちしております。ホームページもご利用くださいね。

## 東京都立図書館の御案内

### 都立中央図書館

- 豊富な資料(公立図書館最大級の蔵書171万冊)  
浮世絵等の貴重資料も多数所蔵
- 開館時間:月曜～金曜 10時～21時  
土日祝休日 10時～17時30分
- 交通案内:東京メトロ日比谷線広尾駅歩8分  
東京メトロ・都営地下鉄麻布十番駅歩20分
- 港区南麻布5-7-13  
有栖川宮記念公園内  
TEL:03-3443-8451(代)



### 都立多摩図書館

- 全国初の雑誌専門図書館(東京マガジンバンク)  
児童・青少年サービス
- 開館時間:月曜～金曜 9時30分～19時  
土日祝休日 9時30分～17時
- 交通案内:JR中央線立川駅歩20分  
JR南武線西国立駅歩10分  
多摩都市モノレール柴崎体育館歩15分
- 立川市錦町6-3-1  
東京都多摩教育センター内  
TEL:042-524-7186



- 個人貸出は行っていませんが、来館、電話、メール等によるご質問への回答や資料の紹介を行っています。
- メールマガジンの登録は都立図書館ホームページから：<http://www.library.metro.tokyo.jp>
- 見学のお申込みはこちらへどうぞ：中央図書館管理部企画経営課 TEL：03-3442-8451（内2213）  
多摩図書館管理係 TEL：042-524-7186

# テンペで作る豆マメ給食

都立稔ヶ丘高等学校統括校長  
徳田 安伸

## 1 はじめに

「糸を引かない白い納豆」があるという話を聞いたのが今から30年前、世界無塩大豆発酵会議の記事が新聞で大々的に紹介されたことがきっかけでした。

当時、農業系高校で微生物学を担当していた私は「白い納豆＝テンペ」の魅力に取りつかれてしまいました。以来、生徒と一緒にテンペの製造法や調理法の研究に取り組んだり、現地に出かけて食べ歩いたりして、自称「テンペスト＝テンペ夢追い人」と恥ずかしげもなく言っています。今では、我が国唯一の研究組織であるテンペ研究会の理事として高校の校長職と二足のわらじをはいて活動しています。



テンペとは

## 2 テンペって何ですか

テンペは「煮大豆」を「リゾプス菌(白カビ)」で発酵させた食品で、煮大豆に納豆菌(細菌)が生育した我が国の納豆とはちょっと違います。それは糸を引かないことです。さらに表面も白く「東洋のカマンベール」とも言われています。

主な消費国であるインドネシアでは、日常の基礎食品として様々な料理に使っています。焼き鳥、フライ、焼きそば、カレー、スープ、サラダ等々沢山あります。よく考えれば当地はイスラム教なので豚肉は食べません。その代りのタンパク源として大豆を豆腐やテンペ、豆もやしなどに加工して食べています。

テンペの栄養価値は、高タンパク質で高食物繊維、さらにイソフラボン(女性ホルモン補足)を含有していることです。味がシンプルで何にでも使え、一次調理済みの大豆なのですぐ食べられるという調理特性もあります。

アメリカでは自然食品ブームもあって肉の代用品、しかもヘルシーなフードとしてバーガーパテなどで食べられています。

## 3 テンペを給食に

テンペ給食をご紹介します。中野区立多田小学

校(小林郁枝校長、平野直美栄養士)では、毎月2回テンペを使った給食を提供しています。英語の10にちなんで毎月10日はテンペの日、それから20日は10が2つあることから2種類(白大豆テンペ、黒大豆テンペ)を使ってダブルテンペの日としています。素材が決まると逆に悩まないでいいという長所もあるそうです。

テンペ以外にも、毎月7日は菜っ葉の日、8日は噛み噛みデーで固い食品の日、19日が食育の日で東京産野菜や米・魚の日があり日にちと食材を関連づけています。子供たちからは給食に変化があって楽しいとのことでした。

テンペメニューとしては、①テンペコロケ②テンペバーグ③テンペパン④テンペトースト⑤2色テンペご飯⑥テンペ竜田揚げ⑦テンペとジャガイモのから揚げ⑧テンペと桜エビ・アスパラ・玉ねぎ・コーンのカラフル揚げ⑨テンペチーズケーキ⑩テンペキャラメルが人気で、これがベスト「テン」だそうです。

豆料理として利用しやすい、豆嫌いでも抵抗がなく食物繊維が提供できる、児童の反応も良くテンペというごろがいいということでした。別の施設からは、安



多田小でのテンペ給食

心安全、ヘルシーでインタスティングという評価も頂いています。

私が高校生といっしょに調理開発したものは、餃子(びっくり餃テン)、テンペどんぶり(テン丼)、テンペそば(テンそば)、テンペスープ(テンつゆ)、テンペピザ(テンピ)などちょっと受け狙いのネーミングに凝った品々でした。

## 4 テンペの購入方法

全国でいろいろ作られています、下記メーカーのテンペがお勧めです。

(株)登喜和食品 TEL042-361-3171  
〒183-0046 東京都府中市西原町1-10-1  
2,400円/2kg(消費税、送料別途)

給食には1人20～40gが使用適量です。

# 「歳神様は来ましたか」

東京都江戸東京博物館 学芸員 田中実穂

この原稿を書くために、鏡餅について調べたところ、初めて「プラスチック製鏡餅」の存在を知りました。直径は40cmと35cmの二種類があることから、相応の広さのある場所に飾るのでしょうか。本物の餅は扱うのが大変でも、鏡餅としての存在が必要なのだろうかと思います。

下図の「楽屋正月の図」には、画面の左側に雛壇が設けられ、多くの鏡餅が載せられています。一つ一つの飾りつけは少しずつ異なりますが、よく見ると全部の鏡餅に緑色が添えられています。特に餅の下に敷かれているのは禊白うらじろというシダの一種で、葉のさかんな成長から、久しく栄えるという縁起が担がれています。また、大小の餅を二段に重ねるのは、陰と陽を表しているともいわれます。この絵の鏡餅は、火鉢を囲んで座る役者の弟子達による届け物ですが、新年に迎える歳神様としがみさまのご神体にあたる鏡餅がこれだけ並ぶと、その部屋にいるだけで縁起が良く感じられたことでしょう。

歳神様は素戔鳴尊すさのおのみことの子であり、もとは穀物(米・麦・粟・稗きびまたは黍、豆)の守護神です。新しい年に豊かな収穫を祈る人々は、この神様が道に迷わぬように門松を立て、鏡餅を用意してきました。鏡餅に宿った霊力をいただくのが1月11日の鏡開きです(地方により日が異なります)。餅を開くのに刃物を使わず、手

や木槌などが良いとされるのも、歳神様の存在を認めているためなのです。

開いた餅は雑煮や汁粉、または焼いたり揚げたりと楽しみが続きます。正月になると、クローズアップされる、全国各地の雑煮の違いは、すでに江戸時代から指摘されています。喜多川守貞の『守貞漫稿』によれば、江戸の雑煮は「切餅を焼き、小松菜を加へ、鯉節を用ひし醤油の煮だしなり。」とあり、現代でも充分に見られそうな作りになっています。大坂は味噌仕立てに丸餅、他には小芋、焼豆腐に大根、乾鮑ほしあわびと、同じ雑煮であっても、まるで全然違うメニューであるかのような違いがありました。なお、同書が伝える雑煮の本名は「ほうぞう」といい、人間の五臓(肺・心臓・脾臓・肝臓・腎臓)を保養する意味から「保蔵」と表記するとあります。

雑煮は三が日に食べるもので、もともとは大晦日の夜に歳神様に供えた野菜などを元日におろして具としていました。神様に供えた食材を体内に摂り入れることで、鏡餅と同様、その力を得て新年に臨もうとしたのでしょう。簡略化が進む昨今の正月ですが、それでも鏡餅や雑煮が必要とされる理由を、歳神様の存在に見ることができます。

「今年は歳神様がいらっしゃいましたか?」



「楽屋正月の図」

江戸東京博物館所蔵

## 第61回全国学校給食研究協議大会開催

平成22年11月11日(木)、12日(金)の2日間、香川県高松市において第61回全国学校給食研究協議大会が開催されました。主題は「生きる力」をはぐくむ食育の推進と学校給食の充実～未来につなぐ心と体は食にあり～でした。

大会1日目はサンポートホール高松を会場として開会式の後、文部科学省大臣表彰式が行われ、平成22年度は学校29校、共同調理場8調理場、個人17名、団体1団体が表彰されました。東京都からは豊島区立西巣鴨小学校(泉崎直之校長)が受賞しました。

表彰式後は、文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課課長松川憲行氏から「学校給食発展に関する御礼と学校給食の役割と食育の推進について」と題し説明がありました。

食育は社会全体で取り組んでいく必要があるが、その中でも学校が積極的に取り組み、学校給食を通して子供たちに正しい食の知識を与えることが重要であること、その他栄養教諭の配置促進、学校給食における食品の安全確保についても話されました。

また、地場産物の活用に関して、文部科学省と学校給食会など関係団体と協力して地場産物を活用したメニューの開発に引き続き取り組んでいきたいという話もありました。

午後は、香川県綾歌郡宇多津町立宇多津小学校、宇多津北小学校による「望ましい食生活を実践できる児童生徒の育成～学校給食を中心に家庭・地域をつなぐ食育の推進～」と題して実践発表が行われました。

続いて「時間栄養学から健康を科学する～体力と学力の向上を目指して～」と題し広島県立広島大学教授加藤秀夫氏による特別講演が行われました。

2日目は各研究主題に基づき、10分科会に分かれて協議されました。質疑応答等活発な意見交換が行われ、多くの参加者にとって実りの多い大会となりました。次回開催県は、広島県広島市において平成23年11月8日(火)、9日(水)開催予定です。

## 第5回全国学校給食甲子園決勝大会開催

平成22年12月12日、女子栄養大学駒込キャンパスにおいて、第5回全国学校給食甲子園―地場産物を活かした我が校の自慢料理―(主催 特定非営利活動法人21世紀構想研究会)の決勝大会が開催されました。

今回は全国から過去最多の1,817校の応募があり、1次、2次、3次の書類選考を経て12校(給食センターを含む)が決勝大会に臨みました。

出場校は栄養教諭または学校栄養職員、調理員の2名1組で入賞献立を調理時間1時間の中で仕上げました。決勝大会では、「献立は決勝大会実施日までに学校給食として提供したことがあるもの」、「文部科学省学校給食摂取基準に準じていること」、「地場産物を使用し、その特色を活かした献立であること」などのルールの中で行われ、審査委員は、調理過程、地場産物がどのように活かされているか、また、見栄え、味などの観点から審査を行いました。

審査の結果は次のとおりです。

**優勝** 岐阜県郡上市白鳥(しろとり)学校給食センター  
麦ごはん、牛乳、あゆとあまごの梅とろり、かみかみあえ、  
じんだみそ汁、郡上のくだもの

**準優勝** 富山県砺波(となみ)市学校給食センター



※全国学校給食甲子園事務局提供

特定非営利活動法人21世紀構想研究会特別賞

鳥取県三朝町調理センター

女子栄養大学特別賞

香川県高松市立国分寺南部小学校

優勝された岐阜県郡上市白鳥学校給食センターの白瀧さんは「本当に子供たちや周りの皆さんのおかげ。夢のようです。」、見付さんは「こんな大きな賞をいただけたのは皆さんのおかげ。ありがとうございました。」と喜びを語られました。

優勝された、岐阜県郡上市立白鳥学校給食センターはじめ、入賞された皆様おめでとうございます。