やまなし 学校給食だより

2026.9

（親子食育料理教室・・・関連記事5ページ）

目　次

子どもたちの未来につながる これからの食育 ・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
事務説明会・新規物資展示会 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
共同調理場連絡協議会総会 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
山梨県学校給食会理事会 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
山梨県学校給食会評議員会 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
山梨県学校給食調理実技講習会 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
学校給食用パン試験焼き研修会 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
第３回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会 ・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
山梨県学校給食展示会 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
親子食育料理教室 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
県産米粉マカロニのミネストローネ（大月市学校給食センター） ・・・・・・・ 6
全国郷土料理　次世代に伝えたい大切な味（熊本県だご汁） ・・・・・・・・・ 7
県産食材の紹介 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
O-157による腸管出血性大腸菌感染症について ・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
information／編集後記・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8

公益財団法人 山梨県学校給食会

子どもたちの未来につながる これからの食育

山梨県教育庁保健体育課
保健給食担当　副主幹・指導主事　島村 美紀

近年、気候変動や自然災害、世界情勢の変化に加え、食料品価格の高騰など、私たちの「食」を取り巻く環境は大きく変化しています。日々当たり前のように口にしている食べ物も、多くの人々の努力や自然の恵みに支えられていることを、改めて考える機会が増えています。

今年度は、食育にとって大きな節目の年となりました。食育基本法の施行から20年を迎え、新たな「第5次食育推進基本計画」が策定されました。計画では、食育が健康づくりだけでなく食料安全保障の確保にもつながるものとして位置付けられ、学校における食育の重要性が改めて示されています。また、学校で食育の中心的な役割を担う栄養教職員への期待も明記されました。

しかし、これは新たな役割が加わったというよりも、栄養教職員をはじめとする学校給食関係者のみなさんが積み重ねてこられた実践の価値が、改めて認められたものではないかと感じています。給食時間の指導や授業、給食だよりの発行、生産者との交流、地場産物の活用など、日々の取組の一つ一つが食育そのものです。そして、毎日安全でおいしい給食を提供するために力を尽くしてくださっている調理員のみなさんの存在も欠かせません。栄養教職員と調理員のみなさんがともに支える学校給食は、子どもたちにとって「生きた教材」となっています。

私自身、栄養教諭として子どもたちと関わる中で、食べることを通して健やかに成長してほしいと願い、食育に取り組んできました。子どもたちに、自ら健康をつくる力を身に付け、生涯にわたって食を楽しみながら心豊かに生きてほしい。その思いは今も変わりません。栄養教職員のみなさんの日々の実践に触れるたび、多くの学びと励ましをいただいています。

山梨県には、豊かな自然や特色ある農業、地域に根付く食文化があります。地域で育まれた食材や生産者の思いを子どもたちにつなぐことは、地域への愛着や誇りを育むことにもつながります。

山梨県では、果樹をはじめとする特色ある農業が営まれ、学校給食でも地場産物を活用した献立づくりが進められています。地場産物の活用は、地域の農業や食文化への理解を深める貴重な機会です。また、給食が子どもたちのもとへ届くまでには、生産者のみなさまをはじめ、流通や納品に関わる方々、行政、学校、そして調理員のみなさんなど、多くの人々の支えがあります。その過程や思いを伝えることは、食べ物や人々への感謝の気持ちを育むことにつながります。さらに、食の背景にある農業や環境、人とのつながりに目を向けることは、これからの社会を生きる子どもたちにとって大切な学びです。

子どもたちには、給食や様々な食の学びを通して、食べることの大切さを実感し、食べ物やそれに関わる人々への感謝の気持ちをもちながら、自分の健康を守り、地域や社会を大切にできる人へと成長してほしいと願っています。

子どもたちの「おいしい」「楽しい」「もっと知りたい」という気持ちは、日々の給食や食育の積み重ねの中から育まれていきます。その小さな積み重ねが、子どもたちの未来につながる大きな力になることを信じています。

子どもたちの「おいしい」を支え、「楽しい」を育み、「もっと知りたい」という学びへつなげていくことが、私たち学校給食関係者の大切な役割です。私自身も学び続ける気持ちを忘れず、学校給食関係者のみなさんとともに、山梨県の食育のさらなる充実に取り組んでまいります。

令和8年度　山梨県学校給食事務説明会

令和8年4月14日に甲斐市敷島総合文化会館大ホールにて、令和8年度山梨県学校給食事務説明会が行われました。来賓として山梨県教育庁保健体育課から二名、農政部畜産課より二名をお招きし、今年度の行事予定と、学校給食用牛乳供給事業についてのお話や、各種契約書について、基本物資の申請及び変更時の注意点等を説明させていただきました。

令和8年度　新規物資展示会

令和8年度山梨県学校給食事務説明会と同時開催で、先に行われた新規物資選定委員会で承認され採用となった物資を中心とした展示会を行いました。

令和8年度　山梨県学校給食共同調理場連絡協議会総会

令和8年5月27日に、敷島総合文化会館研修室にて、山梨県学校給食共同調理場連絡協議会総会が行われました。令和7年度事業報告及び収支決算報告承認について、令和7年度監査報告、令和8年度事業計画及び収支予算について審議され承認されました。

役員紹介

会長　　富士吉田市学校給食センター
……石塚 新吾 所長
副会長　中央市学校給食センター
……相川 浩記 所長
監事　　甲斐市敷島学校給食センター
……村越　恵 所長

令和8年度　山梨県学校給食会定時理事会

令和8年6月5日に、敷島総合文化会館視聴覚室にて、令和8年度山梨県学校給食会定時理事会が行われました。以下の議案について承認、可決されましたことをご報告いたします。
議事「令和7年度事業報告及び決算の承認に関する件」、「定時評議員会招集の件」

令和8年度 山梨県学校給食会定時評議員会

令和8年6月22日に、学校給食会にて、県保健体育課の桐原課長補佐を来賓としてお招きし、令和8年度山梨県学校給食会定時評議員会が行われました。以下の議案について承認、可決されましたことをご報告いたします。
議事「令和7年度決算承認の件」、「理事7名・監事2名選任の件」

令和8年度 山梨県学校給食調理実技講習会

令和8年7月7日に、山梨県立男女共同参画推進センターにて、栄養教諭・学校栄養職員等を対象に、調理実技講習会を行いました。和食給食応援団（合同会社五穀豊穣内）をお招きし和食のプロから学ぶ本格的な講習会でした。昆布の違いや出汁の取り方等を学び、とても有意義な実技講習会になったのではないかと思います。

令和8年度 学校給食用パン試験焼き研修会

令和8年7月24日に、山梨県産業技術センターにて、学校給食用パン試験焼き研修会を行いました。公立学校食育推進研究会の役員の先生方をお招きして、チーズパンA・B・Cの違いについて再確認を行いました。

参加された先生方の感想（一部抜粋）

- 給食費の関係で、注文が遠のいていましたが、今回実習してみて改めて美味しさ等がわかったので子供達にも食べさせたいと思いました。
- 製パン店さんの苦労を知る事が出来た。
- 理事の先生は毎年変わるので、同じテーマで数年開催して、チーズパンのことを周知していくのも良いのではと思いました。
- パン屋さんの苦労なども聞け、二学期、より一層、給食に携わっている方のことを伝えなければと思いました。
- 生地からこねることができて上にとろけるチーズをのせたりしたので、A.B.Cの違いがよくわかりました。
- 実際に作ってみることでパン製造会社さんのご苦労や工夫していること等を具体的に知ることができました。

第3回 全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会

令和8年7月28日に熊本県にて「第3回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会」が開催され、文部科学省より学校給食功労者として、甲斐市立敷島中学校の栄養教諭 雨宮禎子先生が表彰されました。
おめでとうございました。

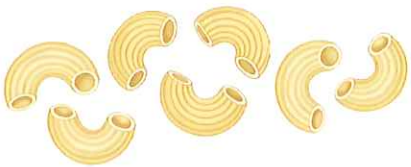
山梨県学校給食展示会

令和8年8月4日に甲府記念日ホテルにて展示会を開催しました。学校給食用パンと牛乳、精米の配布を行いました。また、当会で無料貸し出しを随時行っている衛生検査機器の展示や食育グッズの展示を行いました。今回初めて給食デザートのつかみ取りを行いましたところ大盛況で、終盤には商品が無くなってしまいました。参加できなかった方にはお詫び申し上げます。また、各ブースでは試食やたくさんのサンプルをお配りし、多くの方に県産物資や新規取扱物資を中心に紹介することができました。お暑い中多くの方にご来場いただき、誠にありがとうございました。

親子食育料理教室

令和8年8月20日にサンヨー山梨デンカシステム㈱のクッキングスタジオをお借りし開催しました。講師に山梨県学校給食パン協同組合会長の奥石先生をお招きし、「親子で楽しみながら学ぶパン作り体験」を行いました。
今回のパンに使った山梨県産小麦「かいほのか」の教材や、パンができるまでの教材も配布しました。
今後も給食会では、親子で食体験をすることによって「食」についての関心を深めるなど家庭における食育の推進に寄与できるようなお手伝いをしていきたいと思います。

地場産物活用レシピ



～米粉マカロニのミネストローネ～

＜献立＞
・丸パン　・牛乳
・鶏肉の桑の実ジャムソース
・ブロッコリーサラダ
・米粉マカロニの
ミネストローネ

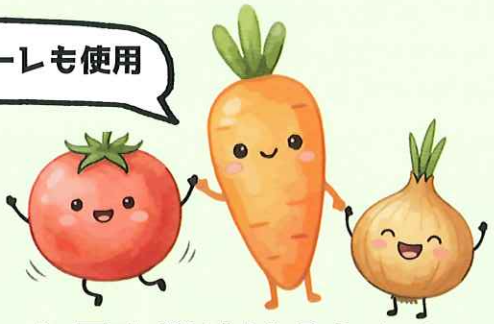
＜分量（一人分）＞

オリーブオイル　0.3g
おろしにんにく　0.2ｇ
スライスウインナー　１２ｇ
玉ねぎ　２０ｇ
人参　１０ｇ
じゃがいも　２５ｇ
ぶなしめじ　８ｇ
ボイル大豆　８ｇ
大月玉ねぎピューレ　1.5ｇ
大塚人参ピューレ　1.5g
米粉のマカロニ　４ｇ
ダイストマト　１５ｇ
★コンソメ　１ｇ
★スープストック　１ｇ
★上白糖　0.08ｇ
★塩　0.3ｇ
★こしょう　0.02ｇ
水　１３０ｃｃ

＜作り方＞

① 玉ねぎ・人参ピューレは解凍しておく。
② 玉ねぎはくし形、人参はいちょう、じゃがいもは角切りにする。
③ オリーブオイルでベーコン、にんにく、玉ねぎを炒める。
④人参、ぶなしめじ、じゃがいも、米粉のマカロニ、大豆、トマトを順に入れて煮込む。
⑤①のピューレを入れる。
⑥★の調味料を入れて味つけする。

地場野菜のピューレも使用



大月市学校給食センター

全国郷土料理　次世代に伝えたい大切な味

だご汁（だごじる）

出典: 農林水産省「うちの郷土料理」

主な伝承地域：熊本県内全域

【歴史・由来・関連行事】

「だご汁」は、小麦粉（米の粉）を水で練って、しばらく寝かせ、手で延ばしちぎった団子を入れた汁のことで、里芋やごぼうなど季節の野菜を入れ、味噌や醤油仕立てで食べる。手軽につくれて栄養価も高く、腹持ちが良いので、古くから農作業の合間などに食べられ親しまれてきた。「だご」とは熊本弁で「だんご」を意味し、だんご汁とも呼ばれる。九州全般で食されるが、熊本ではだんごにからいも（さつまいも）を使用する地域が多い。生のさつまいもを包んだだんご入りの「いきなりだご汁」（熊本市）や、さつまいもを練り込んで甘味を出し、つるんとした柔らかい食感を出した「おひめさん団子汁」（鹿本菊池地区）、さつまいもと黒砂糖を混ぜた甘い餡をさつまいも入りの生地で包んだ「あん餅だご汁」（合志市）などがある。団子状ではなく、うどんのように生地を延ばし切ったものを入れるところもある。地域や家庭によって材料やつくり方が違い、バラエティーに富んでいるのも魅力の一つ。

飲食店でも提供しているところは多いが、「だご汁」を提供する店が並ぶ国道 57 号線は「だご汁街道」と呼ばれている。

材料（10 人分）

- 煮干し…100g
- ごぼう…1 本
- 人参（中）…1 本
- もち米の粉…150g
- 水約…1200ml（汁椀 × 人数分）
- ねぎ…適量
- 干ししいたけ…10 枚
- 里芋…300g（白芋 4 個）
- 小麦粉（中力粉）…300g
- 淡口醤油…100ml

給食会取扱物資に山梨県産「玄米だんご」がございますので、ぜひご利用ください。

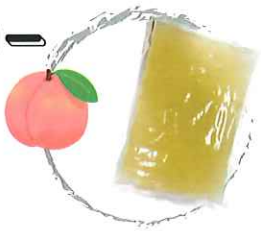
作り方

1. 干ししいたけを水にもどしておく。
2. 鍋に水と煮干しを入れて火にかける。
3. 沸騰したらしばらくして煮干しをあげる。
4. ごぼうは大きめのささがきにし、干ししいたけは細切りにする。里芋は大きめの乱切り、人参はいちょう切りにする。
5. 鍋にごぼう、干ししいたけ、里芋、人参の順に入れて煮る。
6. 淡口醤油で味をととのえる。
7. 里芋が煮えたら団子を入れ、一煮立ちさせる。
8. もう一度味をみてととのえる。
9. お椀についだ後、小口切りのねぎをのせる。

食材紹介

山梨県産フルーツ 冷凍 ブロックゼリー

業務用 ももゼリー

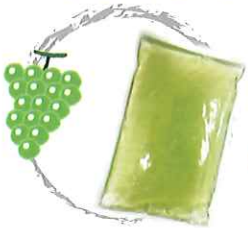


山梨県笛吹市産の白桃をピューレを使用しています。

業務用 葡萄ゼリー

山梨県産の種有巨峰（牧丘産）とベリーA（甲府市）産のピューレを使用しています。契約農家様より収穫後すぐ加工することで味、香り、色をそのままにゼリーに閉じ込めました。

業務用 シャインマスカットゼリー



山梨県産のシャインマスカットピューレを使用しシャインマスカットの爽やかな薫りを感じて頂ける商品に仕上げました。

業務用 ゆずゼリー

山梨県富士川町の手絞り柚子果汁を使用しています。富士川町は、立地条件の良さから古くから柚子が栽培され「穂積の柚子」として販売されています。爽やかな柚子の香りをお楽しみください。

〖O-157による腸管出血性大腸菌感染症について〗

O-157 の一部はベロ毒素という非常に強い毒素を出し、腸管にさまざまな症状を引き起こします。これを、腸管出血性大腸菌感染症と呼びます。

潜伏期間は、数日～1 週間ほどのケースが多く、10 日間ほどの場合もあります。潜伏期間は体内に入った O-157 の菌量や、感染者の腸内環境によって変わります。

以下のような初期症状があらわれます。

・腹痛（キリキリとさしこむような痛み）・下痢・吐き気、嘔吐・発熱

数日、下痢を何回か繰り返すうちに、便に明らかな血や粘液が混ざり始め、やがて血そのものが出たかのような真っ赤な血便が出ます。

腸管出血性大腸菌感染症は重症化した場合、命にかかわるケースもあるため、食中毒のなかでも特に注意が必要です。

①「食材を適切な温度で管理する」増殖防止のため 10℃以下の冷蔵または -15℃以下での冷凍保存を行いましょう。ただし、腸管出血性大腸菌は低温で死滅するわけではないため注意が必要です。

②「調理時に十分な加熱と消毒をする」熱に弱く中心温度 75℃ 1 分間の加熱で死滅するため、十分な加熱を行いましょう。サラダ用の野菜等の下処理などには次亜塩素酸ナトリウム水溶液による消毒が有効です。

③「二次汚染の防止」調理前及び調理の変わり目に手を洗いましょう。特に、下処理前の生肉や生野菜には菌が付着している可能性が高いことから、生肉や生野菜などに触れた場合には、その後、十分な手洗いを心がけましょう。

④「飲用・調理用の水に注意する」家畜やヒトの糞便・下水中にも含まれるため、それらを介して井戸水や貯水槽タンクの水が汚染される場合があります。

井戸水や貯水槽等水道管直結以外の水は、必ず年に 1 度、水質検査を受け、衛生状態を確認しましょう。

information

2 学期以降の行事予定は以下のとおりです。
（日程や会場等変更になることもございますので、予めご承知ください）

・ 9月26日（土）学校給食従事者衛生管理研修会	場所：敷島総合文化会館
・11月17日（火）学校給食関係者研修会	場所：山梨市民会館
・12月25日（金）山梨県学校給食大会	場所：東京エレクトロン韮崎文化ホール
・ 2月 9日（火）学校給食会一般物資選定委員会	場所：山梨県立男女共同参画推進センター
・ 3月18日（木）山梨県学校給食会理事会	場所：敷島総合文化会館

編集後記

本号発行に際しましては、お忙しい中御寄稿、ご協力いただいた皆様には御礼申し上げます。

7 月には数年ぶりに調理実技講習会を開催することができました。日々高級で良質な食材を使いこなし、お客様に料理を提供している和食のプロから調理を学ぶ機会はなかなかないと思います。ご参加されました先生方はとても良い経験になられたのではないでしょうか。

また、センターや学校での食に関するユニークな取り組みがございました、ぜひ当会にお知らせください。本紙にて紹介させていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

給食会ＨＰへ
◀◀アクセス

山梨県学校給食会　検索

やまなし学校給食だより
2025.9

■発行・編集■
公益財団法人 山梨県学校給食会
〒400-0069 甲府市中村町６番６号
TEL 055-226-7778 FAX055-228-2566
E-mail ： ygk@yamanashi-gk.com
URL ： http://www.yamanashi-gk.com

■印刷■
株式会社 オズプリンティング
TEL 055-235-6010 FAX 055-232-4098

PRINTED WITH SOY INK

この冊子は読みやすさに配慮したフォントを使用しています。