



埼玉県のマスコット
「コバトン&さいたまっち」

おいしいね

安全・安心、そしておいしい食材を

- p2 巻頭言
- p3 県保健体育課から／給食会行事
- p4 給食主任の眼／たのしい給食
- p5 アンテナ／味だより
- p6 栄養士の四季／食品豆知識
- p7 食卓談話／アイディアメニュー
- p8 食材紹介



北本市中学生キャリア・チャレンジ

稲を刈り取った後の見沼たんぼ (提供:さいたま市)

食の原点は楽しさにあり

パレスホテル大宮
副料理長 兼 宴会・洋食レストラン統括料理長

毛塚 智之



私が昨今食に携わる一人の料理人として思うことは、ただ単に美味しいとか安全安心だからという時代は過ぎ、その定義そのものが食の底辺になってきているのではと思います。だからこそ求められているのは、「テロワール」～どんな土地、気候風土でどんな生産者がどんな想いで食材を作られているか、そしてその生産者の想いをどう料理人が一皿というキャンパスに表現しゲストにサービスするか～それこそが今一番必要不可欠とされる「物語」即ちストーリーです。

これは何もホテルやレストランだけのことでなく、まさに学校給食であり家族団欒の食卓にも同様のことが言えます。何故なら食は美味しいからではなく、楽しいから美味しい、即ち食は環境で全てが決まると言っても過言ではないと思っています。特に私が学校給食に携わらせていただき感じたことは、子どもたちが如何に給食の時間を楽しい雰囲気でも過ごすかが、食への関心、残食率の軽減であり好き嫌いの偏りを無くす一番の近道だということです。

これはどんなに栄養士さんや調理員さんが美味しい給食を作ってくださっても、それを食する空間を担当の先生が如何に「物語」として演出できるかが重要なポイントのひとつではないかと感じます。

このことは、以前フランスの有名なシェフが言っておられた、「三ツ星レストランで提供する料理とサービスの比率は、料理 40%、サービス 60%」ということと同じだと思います。どんなに美味しい料理であっても、それをゲストに伝える空間とサービスの重要性をまさに問うていたものでした。そしてまた、その中でも次世代に本物を伝えることも大事な要素だと思います。

昨今は子どもたちが旬の食材の時期、味覚を知らず、ジャンクフードや加工食品、さらには旬以外の食材が通年出まわる環境にあります。例えば給食の時に人参を残している子どもにどうして嫌いなと聞くと、苦いからという言葉が返ってきます。ですが旬の人参を畑から掘り起こし食べてみたらとても甘いですよ。給食はもとより常に家族の食卓に旬の食材を取り入れていただくことこそが、子どもたちが本物とジャンクフード等の味覚の違いを理解する近道だと思います。その上で本物を食するもジャンクフードを食するも選択することのできる味覚を伝えていけたらと思います。

さらには、食は楽しいというキーワードの中でも特に重要なことは、どんな空間で誰と食べるかということ。給食はもとより家族団欒で食卓を囲むことこそが、ホテルやレストラン、高級食材を使った食事よりも必要不可欠ではないかと思っています。家族団欒で食卓を囲むことこそが、子どもたちの食の最高のスパイスだからです。そしてこの食卓こそが子どもたちの本音が聞ける空間ではないでしょうか。そういう意味では、昨今の若者による凄惨な事件の陰の報道に接するたびに、孤独な食卓とジャンクフードというキーワードを耳にします。もし事件の朝におふくろの温かい一杯の味噌汁を飲んでいたらと思うと、改めて食の環境の必要性を強く感じます。

今後も食を通してより多くの方々に食の素晴らしさと大切さ、そして何より楽しさを伝えていきたいと思っています。座右の銘は「食は楽しいが原点であり想いという最高のスパイスと共に」。

表紙写真
解説

「北本市中学校キャリア・チャレンジ」

本会では、市内4中学校の「中学生キャリア・チャレンジ事業（職場体験）」における生徒の受け入れをしております。

写真は、昨年12月に実施した西中学校の職場体験の様子です。今回は男子3名、女子2名の希望がありました。3日間の研修で、各課へ生徒を割り振り、パソコンへのデータ入力、調理室の清掃、商品のピッ

キング作業等、様々な仕事を体験してもらいました。その中で一番楽しそうだったのが、本会職員と一緒にトラックに乗って市内の学校へ商品を配送する業務でした。

初日は慣れない環境に緊張した表情でしたが、次第に笑顔に変わり、最後には大きな達成感を得られたようでした。

埼玉県の学校における食育の推進

埼玉県では、毎年各学校の食育・学校給食等に関する調査を実施しています。表1・2・3は、各学校における取組状況の結果です。全体計画の作成、食育月間等の取組、個別相談活動の実施など、各校で食に関する指導が推進されています。

【表1 全体計画・指導計画の作成について(平成28年度)】

取組内容		小学校		中学校		高等学校(定)		特別支援学校	
		校数	割合	校数	割合	校数	割合	校数	割合
食に関する指導(食育)全体計画の作成	はい	708校	100.0%	356校	100.0%	21校	95.5%	31校	93.9%
	いいえ	0校	0.0%	0校	0.0%	1校	4.5%	2校	6.1%
学校給食全体計画の作成	はい	693校	97.9%	345校	96.9%	17校	77.3%	29校	87.9%
	いいえ	15校	2.1%	11校	3.1%	5校	22.7%	4校	12.1%
食に関する指導又は学校給食年間指導計画の作成	はい	708校	100.0%	356校	100.0%	21校	95.5%	33校	100.0%
	いいえ	0校	0.0%	0校	0.0%	1校	4.5%	0校	0.0%

【表2 食育月間・週間での取組について(平成28年度)】

取組内容	小学校		中学校		高等学校(定)		特別支援学校	
	校数	割合	校数	割合	校数	割合	校数	割合
6月の食育月間における全校集会等の実施	336校	47.5%	152校	42.7%	7校	31.8%	14校	42.4%
毎月19日「食育の日」の保護者等への啓発	462校	65.3%	166校	46.6%	6校	27.3%	22校	66.7%
6月、11月の「彩の国学校給食月間」における全校集会等の取組	439校	62.0%	203校	57.0%	10校	45.5%	14校	42.4%
1月の「全国学校給食週間」における全校集会等の取組	624校	88.1%	251校	70.5%	8校	36.4%	19校	57.6%

【表3 養護教諭や栄養教諭・学校栄養職員による食に関する個別相談活動の実施について(平成28年度)】

取組内容		小学校		中学校		高等学校(定)		特別支援学校	
		校数	割合	校数	割合	校数	割合	校数	割合
児童生徒との個別相談活動	はい	532校	75.1%	229校	61.1%	20校	90.9%	27校	81.8%
	いいえ	176校	24.9%	127校	38.9%	2校	9.1%	6校	18.2%
保護者との個別相談活動	はい	677校	95.6%	292校	79.4%	11校	50.0%	31校	93.9%
	いいえ	31校	4.4%	64校	20.6%	11校	50.0%	2校	6.1%

「平成28年度学校健康教育実践状況調査(埼玉県教育委員会)」より

給食会行事

学校給食調理コンクールを開催

本年度の学校給食調理コンクールには、課題献立19点、自由献立17点、合計36点の応募がありました。

課題献立部門は昨年に引き続き、「①地場産物を取り入れた献立、②ごはんを中心とした主食、主菜、副菜の献立」としました。地元で採れたお茶の香りを楽しみながら、茶葉の栄養を残さず摂取できるよう工夫した献立や、被災した友好都市を応援する「絆」

をテーマとした献立がありました。また、自由献立部門には絵本を題材に考えたという献立や、中学生が家庭科の授業で学んだ知識を生かし且つ斬新なアイデアも取り入れた献立などが寄せられました。どれも40回目という節目の年に相応しく素晴らしい作品ばかりでしたので、各審査委員は、採点に四苦八苦されていました。



審査は、7月7日の第一次審査会(書類審査)を経て、7月25日に第二次審査会(調理実技審査)が行われました。

そして過日「彩の国学校給食研究大会」において表彰式が行われ、賞状とトロフィーが授与されました。

平成29年度学校給食調理コンクール受賞チーム一覧表

【課題献立部門】

平成29年7月25日

賞	チーム名
埼玉県教育委員会教育長賞	埼玉県立狭山特別支援学校チーム
埼玉県学校給食会理事長賞	越生町立越生小学校チーム
埼玉県学校給食センター研究協議会会長賞	埼玉県立特別支援学校大宮ろう学園チーム
埼玉県米消費拡大推進連絡協議会会長賞	越谷市立第二学校給食センターチーム
協賛団体賞	加須市こいのぼり栄養士チーム
	埼玉県立毛呂山特別支援学校チーム

【自由献立部門】

賞	チーム名
埼玉県教育委員会教育長賞	春日部市学校栄養士研究会チーム
埼玉県学校給食研究会会長賞	埼玉県立久喜特別支援学校チーム
埼玉県学校栄養士研究会会長賞	さいたま市立与野南中学校チーム
埼玉県学校給食牛乳協議会会長賞	さいたま市立辻小学校チーム
協賛団体賞	久喜市立栗橋小学校チーム
	幸手市学校栄養士部会チーム

※表彰は、11月7日(火)「彩の国学校給食研究大会」において行われました。

秩父市立大田小学校 給食主任 井出 友子

本校は、児童数110名・6学級の小規模校である。秩父市の北北西に位置し、周辺を水田や畑に囲まれている。農業に携わる人の割合が高く、児童は四季折々の変化を実感しながら学校生活を送っている。

近年、偏った栄養摂取・朝食欠食の食生活の乱れなど、子どもたちの食事や健康を取り巻く問題が深刻化している。この現状の中、児童に食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けさせるために、本校で実施している「食への関心を高める取組」を紹介する。

1 地域の田を活用した稲作体験

地域の方に田を貸していただき、田植え・稲刈り・脱穀の体験を行っている。稲作体験を通して農作物の生産活動と日々の食事のつながりを実感させることができている。

2 保護者・地域の方との給食試食会

児童が食についての理解を深め、日常生活において実践し

ていくには、保護者・地域の方の理解と連携が重要である。年2回実施している児童と保護者・児童と地域の方との給食試食会は、保護者・地域の理解と連携を深める機会となっている。

3 栄養教諭による食育の授業

授業での食育の推進に中核的な役割を担う栄養教諭により、食の細い児童がいる1年生を対象に食育の授業を実施している。

4 配膳員等を招待しての給食感謝会

栄養教諭と配膳員さんを学校に招待し、体育館で給食感謝の会を実施し、児童代表から感謝の作文等を贈呈している。

成長期にある子どもにとって「健全な食生活」は、健康な心身をはぐくむために欠かせないものであり、また、将来の食習慣の形成につながるものであることを踏まえ、これからも「食への関心を高める取組」を充実させていきたい。



地域の田を活用した
稲作体験



児童と保護者の
給食試食会



栄養教諭による
食育の授業



配膳員を招待しての
給食感謝会

たのしい給食



秩父市立秩父第一中学校
2年 宮谷 涼華



秩父市立秩父第一中学校
2年 岩田 美早季



秩父市立尾田蒔小学校 2年 黒澤 葎夏



秩父市立尾田蒔小学校 5年 上原 葵

青く輝くモルフォ蝶、幻の鳥ケツアール、まるで絵本から飛び出してきたような珍しい生き物たちの宝庫、夢の国コスタリカ。風光明媚で中米のスイスとも言われるこの国にも給食がありました。しかし、日本とは少し違います。まず、給食の時間は10時半頃から始まります。全校一斉ではなく、クラス毎順番にランチルームで食べます。1つの器に盛り付けるので配膳は簡単で、食べ終わるのも早いです。また、給食の財源は寄付で賄っているので、学校によって献立はかなり違います。ご飯にヒヨコ豆のスープをかけただけの質素なもの、チキンライスに黒豆の塩煮とバナナを添えた少し豪華なものなど様々です。

公立小学校の多くは、午前部と午後部の2部制です。コスタリカでは午前中におやつを食べる習慣があるので、10時半から始まる給食はおやつ感覚なのかもしれません。私立の小学校は、日本と同じように朝登校して午後まで授業をやりま。給食は出ないので、子どもたちはおやつと昼食の両方を持って登校します。業間休みは、おやつタイムです。



チキンライスに黒豆の塩煮とバナナを添えた給食



ご飯にヒヨコ豆のスープをかけただけの給食



ランチルームでの喫食風景



本校は、児童数320名、学級数14の中規模校です。「チーム赤一」の合言葉のもと、校長先生を中心に教職員が一丸となって教育活動に取り組み、「豊かな心を持ち、たくましく生きる赤見っ子」の育成に励んでいます。また、保護者をはじめ地域の方々との関わりが深く、様々な方々が児童を見守り、本校の教育活動を支えてくださる学校です。

給食は自校方式で実施しており、炊飯設備を備えた校内給食室からできたての給食を提供しています。また、給食と一緒に「給食室からこんにちは」という給食通信を全学級に毎日配布しています。これは、給食作りの様子を写真で紹介し、児童が食についての知識を楽しく身につけ、食べる意欲が高まるように願いをこめて作成しています。校内には給食ポストがあり、児童と給食室の双方向のコミュニケーションも活発です。

本校の学校ファームは、児童給食委員会が中心となって

鴻巣市立赤見台第一小学校 栄養教諭 池本 利恵

運営しています。児童が「赤見っ子畑」と名付け、看板のデザインも考えて作成しました。学校ファームの運営にあたって、地域の方々には専門的な指導等のご協力をいただいています。鴻巣市では鴻巣ねぎの栽培が盛んに行われており、「赤見っ子畑」でも鴻巣野菜を児童が実際に作る貴重な機会として鴻巣ねぎの栽培に取り組んでいます。

今回は、地場産のねぎを使った「ねぎぬた」を紹介します。埼玉県郷土料理として、例年11月の彩の国ふるさと学校給食月間に登場する献立です。鴻巣ねぎは、甘味があっておいしく、ねぎの繊維質をあまり感じさせない食感が特徴です。そのため、苦手な児童も「食べてみたらおいしい」と言って食べます。今後も、地域の農家の方々との連携を図り、学校ファームを中心に地場産物を積極的に活用した給食を提供していきたいと思ひます。

献立例

こうのとり伝説米ご飯・さばの塩焼き・ねぎぬた・けんちん汁・牛乳

作り方(ねぎぬた)

- 1 ねぎは長さ3cm、少し斜めに切り、蒸す。
- 2 糸かまぼこをほぐし、ボイルする。
- 3 酢、砂糖、みそ、からし粉、すりごまを加熱してたれ(ぬた)を作り、よく冷ましておく。
- 4 配膳する際に、蒸したねぎとボイルしたかまぼこ、たれをよく混ぜる。

●材料分量【1人分】

・ねぎ 30g ・糸かまぼこ 5g ・すりごま 2.7g ・白みそ 3.2g
・酢 1.5g ・からし粉 0.06g ・砂糖 2.4g



春日部市立上沖小学校 栄養教諭 石崎 眞由美

昼休み、子どもたちの元気な声。「給食おいしかった」「全部食べたよ」等、口々に話しかけてきます。中には、「野菜は嫌いだけどおかわりできた」という子も。そんな笑顔を見ていると、本当に給食が大好きなんだなあと思います。先生方の熱心な指導もあり、完食するクラスも増えてきました。もちろん、残さず食べることや食缶を空にすることはよいことですし、おいしい給食を提供するのは当たり前です。しかし、もっと別の視点から子どもたちに給食への関心をもたせたいと考え、「給食メニューコンテスト」を実施することにしました。実際に給食として提供するため、栄養のバランスや彩り、盛りつけ方、献立のコンセプトをはっきり示すこと、そして、何より、夢があって実現性のあるものであることを条件とし、2種類のメニュー作りに挑戦してもらいました。

一つ目は、「青空ランチ」という給食室で作るお弁当のメニューです。6年生の家庭科授業の一環としてグループで考え応募。審査で選ばれたものを10月に実施しました。

二つ目は、通常給食として「三ツ星給食」を考えるというものです。1～2年生は家族と相談しながら、3年生以上は総合や家庭科等の授業で学んだ後、個人またはグループで自由応募します。応募用紙は、献立名とその材料を書き込めるように盛りつけ図型にし、イメージし

やすいように色を塗ってもらいました。三ツ星というと夢の給食を考えがちですが、実際にはちょっとした工夫とアイデアが盛り込まれた実現可能なメニューが多く、子どもたちの豊かな発想に驚きました。栄養教諭・給食主任等による1次審査後、全校投票による2次審査を勝ち抜いた献立は11月から給食に登場し、1月の給食週間には表彰式も予定しています。

子どもたちは、次回の応募に備え、熱心に献立表を見たり、三ツ星を取るためにはどうしたらよいか質問してくるようになりました。とても効果のある取組になったと思います。



食品豆知識

こまつな

埼玉県農林部生産振興課 野菜担当 技師 田中 俊光

新しい年が始まりました。

お正月にはお雑煮を食べた方も多いのではないのでしょうか。

お雑煮の具は地域によって様々で、関東では「こまつな」をよく入れるようですが、今回はその「こまつな」のお話です。

「こまつな (小松菜)」は、江戸時代に現在の東京都江戸川区の葛西付近に、味の良い漬菜として知られていた葛西菜という葉菜があり、後に江戸川区小松川で改良されたものが由来だとも言われています。

名前の由来にもあるとおり、現在も東京都で栽培されている他、埼玉県、茨城県、群馬県などの関東地方が主な生産地となっています。

埼玉県では、県南部地域を中心に葉物野菜の栽培が盛んで、特に「こまつな」は産出額が全国第1位を誇る国内随一の産地となっています。

こまつなの旬は冬の時期ですが、県内の産地の多くではビニールハウスで周年栽培を行っており、年間を通してお買い求めいただけます。

一方で、「こまつな」などの葉物野菜がどれだけ食べられているかを見てみると、さいたま市では支出金額が第12位、購入数量は第13位となっています。^(*)

支出金額と購入数量は全国平均を超えているのですが、産出額が第1位の県としては少し寂しいような気もするところでは。

「こまつな」をはじめとした、今が旬の県産の葉物野菜を、皆様の食卓にもう1品目、加えてみてはいかがでしょうか。

※「家計調査(二人以上の世帯)品目別都道府県庁所在市及び政令指定都市ランキング(平成26～28年平均)【総務省統計局所管】より



(提供: JA 全農さいたま園芸販売部)



豊かな自然に恵まれた宮代町は「農のあるまちづくり」をすすめており、お米を中心に野菜、果樹などの生産が盛んな地域です。

我が家では、代々お米とさまざまな野菜を栽培しています。町の農村交流施設「新しい村」の直売所で野菜を販売するほか、学校給食の食材として、たまねぎ、じゃがいも、さつまいも、もち米などを提供しています。自宅の加工所でも、農産物を使った加工品を製造し、直売所で販売しています。

また、ふるさとの味伝承士として料理講習会の講師をつとめたり、「新しい村」で子どもたちを対象とした田植え体験や稲刈り体験のお手伝いをしたりしています。さらに、長年、交通安全指導員として、通学児童の見守りを行ってきました。

約20年前、我が家の野菜を使って何か加工品ができないか、考えた末に生まれたのが、焼きまんじゅうです。地元の夕市で試しに販売したところ好評だったので、それ以来、夫婦で焼きまんじゅうを作り続けています。毎朝5時に起きておまんじゅうを焼き、町の直売所に出荷しています。

焼きまんじゅうの餡は、自家農園産のさつまいもを使っています。餡は2種類で、黄色い餡と紫いもを使った紫色の餡です。さつまいもの餡は前日に作り、一晩寝かすことが美味しさの秘訣です。学童保育のおやつとしても喜ばれています。

他にも、自家農園のもち米を使ったお赤飯や米粉のケーキを販売しています。

これからも健康第一で、続けられる限り夫婦でおまんじゅうを作っていきたいと思います。さつまいもの素朴な甘さをぜひご賞味ください。

作り方(30個分)

(さつまいもあん)

- 1 1cmの輪切りにして、皮をむき水にひたしてアクを抜き、さつまいもがやわらかくなるまで鍋で20分煮る。
- 2 つぶして、砂糖、塩を加えたのち、卵黄2個を混ぜる。
- 3 30等分して丸め、最低1時間でできれば1晩冷蔵庫で寝かせる。

(皮)

- 1 バターを湯せんにかけて溶かす。
- 2 溶かしたバターに砂糖と卵を加え、最後に小麦粉、ベーキングパウダーをまぜてよく練る。
- 3 30等分にして麺棒で円形にのばす。

(まんじゅうづくり)

- 1 のばした皮で、あんを包む。
- 2 卵黄とみりんを混ぜたもの(分量外)をまんじゅうの表面に塗る。
- 3 150℃のオープンで20分焼く。

●材料

(さつまいもあん)

- ・さつまいも 1kg
- ・砂糖 150g
- ・塩 少々
- ・卵黄 2個

(皮)

- ・小麦粉 320g
- ・バター 100g
- ・砂糖 100g
- ・ベーキングパウダー ティースプーン1杯
- ・卵 2個



アイディアメニュー

冷凍トマトカットを使って ～北本市のB級グルメ 北本トマトカレー～

さいたま市立城北小学校 栄養教諭 渡邊 由紀子

冷凍のトマトカットを使い、北本市のB級グルメ“北本トマトカレー”を献立として取り入れてみました。国内産のフレッシュなトマトが冷凍加工してあるので、そのままカレーの食材として簡単に使用でき、便利でした。トマトを湯むきする手間もかからず、生のトマトと変わらない酸味や甘味があり、安心して使える素材です。

初めて新メニューとしてチャレンジした北本トマトカレーでしたが、話題のメニューとなり、残菜もほとんどなく大変好評でした。児童から『苦手なトマトが食べられたよ。』という声が届き、とてもうれしかったです。今度は、トマト缶のかわりに、もっと冷凍トマトカットの分量を増やしても良いのではないかと考えています。また、トマトライスにも冷凍トマトカットを入れてもおいしいのではないかと考えています。ぜひ、みなさんもチャレンジして作ってみてください。

●材料分量【1人分】

・豚挽肉	40g	・生姜 みじん切り	0.5g	・食塩	0.7g
・カレー粉	0.2g	・冷トマトカット	5g	・植物油	1g
・食塩	0.2g	・トマト缶詰	15g	・水	40g
・こしょう	0.01g	・ウスターソース	1.5g	・小麦粉	5g
・玉ねぎ 粗みじん	40g	・こいくちしょうゆ	1.3g	・カレー粉	0.5g
・人参 粗みじん	15g	・ポークガラスープ	6g	・バター	3g
・アップルソース	5g	・ピザ用チーズ	2.5g	・植物油	1.5g
・セロリ みじん切り	2g	・ベイリーフ	0.01g		
・にんにく みじん切り	0.7g	・クローブ(粉)	0.01g		

作り方

- 1 釜に油を熱し、にんにく、生姜を炒め、豚挽肉、カレー粉、塩、こしょうを入れ、炒める。
- 2 玉ねぎ、人参、セロリを入れて、更によく炒める。
- 3 水、ガラスープを加えて煮込む。
- 4 火が通ったら、冷トマトとトマト缶、アップルソース、調味料を入れ煮込む。
- 5 チーズを入れる。
- 6 ※ルウを入れ煮込み、味をととのえ仕上げる。

(ルウ)

- 1 釜に油、バターを溶かし、ふるっておいた小麦粉を加え、30分炒める。
小麦色になったら、カレー粉を加え、ルウを仕上げる。



ライスは、トマトジュースを使用して炊飯しました

北本トマトカレーの定義

1. ライスをトマトで赤くすること
2. ルウにトマトを使用すること
3. トッピングにトマトを使用すること

食 材 紹 介

桃の節句の行事食に加え、「ひし餅」、「桜餅」、「祝大福」をご用意しました。

ミツオ ひなあられ

2/6(火)締切



5種類の味（しょうゆ味・甘口味・えび味・青のり味・マヨネーズ味）をバランスよくミックスし、絶妙な美味しさを出したあられです。1つ1つが小さいあられで食べやすくなっています。

●主原料/国内産もち米及び米、マヨネーズ、砂糖、醤油

化学調味料不使用

ミツオ ひなあられつどい

2/6(火)締切



うるち米をパフ状にしたベースに野菜のパウダーで色付け・味付けをしています。もち米あられと比べ、全体的に軟らかい食感になっています。

●主原料/国内産米、砂糖、カボチャ・ほうれん草・トマト・パプリカ

添加物・表示対象アレルゲンフリー

ヨコイピーナッツ ひな菓子

2/6(火)締切



うるち米に砂糖をからめたむかしながらのポン菓子です。ピンク・緑・黄の色合いが春らしいひな菓子です。

●主原料/うるち米、砂糖

添加物・表示対象アレルゲンフリー

自然解凍でお召し上がりください。



●3月使用
2/13(火)締切
●4月使用
3/16(金)締切

ひし餅 (35g)

練り餅ではなく、つき餅です。もち粉・よもぎは国産を使用しています。

桜餅 (45g)

道明寺タイプの桜餅です。もち米・小豆・桜葉は国産を使用しています。

祝大福 (40g)

1個20gの紅白の大福です。もち粉・小豆は国産を使用しています。

カセイ食品株式会社

3学期キャンペーン製品のお知らせ

彩の国里芋パオズ(ごま油抜き) (25g)

埼玉県産里いもと黒豚肉、長ネギ、醤油、小麦粉を使用しています。



手亡豆ドライパック (1kg)

北海道産の原料を使用しています。水戻しや加熱の下処理無しで使用できます。



国産黄桃缶 ダイスカット (1号缶)

国内産の黄桃をダイスカットにした製品です。フルーツポンチ等にお勧めです。



編集後記

新年あけましておめでとうございます。昨年10月に超大型の台風21号が強い勢力を保持したまま日本列島に上陸し、各地に甚大な被害をもたらしました。被災された方々には、謹んでお見舞い申し上げます。本会も周辺道路及び敷地内が冠水し、学校様、学校給食センター様へ食材の納品ができず、多大なご迷惑をおかけしましたことを改めてお詫び申し上げます。今回の水害を教訓に、危機管理体制を強化してまいります。本年も引き続きご支援を賜りますようお願い申し上げます。

