

兵庫の学校給食だより

2009.7
No.93



皮をむけば
い外と中は白いなアー



明石市立松が丘小学校

本校は、昭和40年代に誕生したニュータウン明舞団地に位置している。近年、人口は減少傾向にあり、高齢化や少子化が進んでいる。子どもたちは、教育に強い関心と期待を持つ地域の人々に見守られながら、「食を通して人とふれあい豊かな生活を切り拓く子の育成」を旨として元気に活動している。



◇ もくじ ◇

- 明石市立松が丘小学校の取り組み風景… P1
- 「学校における食育」関連事業について… P2
- いんぷおめーしょん…………… P3
- 地産地消の取り組み…………… P4
- 市から町から…………… P5
- ランチルームを訪ねて…………… P6
- 平成21年度行事予定表…………… P7
- 食品検査だより…………… P7
- 平成21年度物資委員紹介他…………… P8



大きな玉ねぎがとれたよ
明石市立松が丘小学校 四年
ふれあいガーデンで玉ねぎをしゅうかくしました。ぬく前は、食べるころが少し出ていて、葉は土のうえにねていました。なぜねかせているかという、えいようがたべるところにいくからだそうです。ぬくまえは、「力をいれないとぬけないだろうな…」と思っていました。い外とすぽとぬけてびっくりしました。明日、きゅう食のやさしいスープに入れてもらいます。家には一つだけ持って帰りました。早く食べたいです。

関係者にご回覧ください

<http://hyogo-kyushoku.jp/>

平成21年度「学校における食育」関連事業について

兵庫県教育委員会事務局体育保健課

指導主事 辻 俊 幸

近年「食育基本法」及び「食の安全安心と食育に関する条例」が制定・施行され、本年4月より改正「学校給食法」が施行されました。また、昨年3月に告示された新学習指導要領にもおいても、その総則で「学校における食育の推進」が明確に位置づけられ、関連教科においても食育に関する記述がなされました。

このような法整備が進む中、児童生徒が豊かな人間性を育み、生きる力を身に付ける食育を推進するにあたって、学校での食育への取り組みが大変重要となっています。

そこで、本県では組織的・計画的そして継続的に学校における食育を推進していくため、平成18年度に「食で育む子どもの未来」食育推進事業において作成した教職員用手引書「学校における食育実践プログラム」（以下、「実践プログラム」という。）を基にひょうご食育推進事業及び学校給食を活用した食育推進事業を実施します。

1 ひょうご食育推進事業

(1) ひょうごの学校食育推進委員会の設置

県内各市町・学校の実践プログラムに基づいた推進状況を把握するとともに、その取組内容・方法等を検証します。また、食育実践校の研究成果等を踏まえた教材作成、学校給食活用方策等について検討を行います。

(2) 学校食育推進協議会の開催（6月・2月開催予定）

市町教育委員会担当者や管理職を含む学校関係者等を対象に、食育推進に関する講義や先進的に取り組む教育委員会や学校の実践発表等を行い、市町における食育推進委員会等の設置を支援します。それとともに、学校における食育の普及啓発や実践プログラム・指導教材等の活用促進、指導者の資質向上等を図ります。

(3) 学校給食衛生管理推進研修会の開催

安全安心な学校給食の実施とより一層の食事内容の充実のため、栄養教諭等及び学校給食調理員の資質向上を図ります。

2 学校給食を活用した食育推進事業（県下10地区13校）

学校給食の普及・充実を含めた食育を推進するための学校を食育推進校として指定し、子どもの健康の保持増進をはじめとする食育の充実を図ります。

原則、栄養教諭配置校の中から指定します。食育推進校においては、実践プログラムに基づき、学校給食を生きた教材として活用しながら、各校の児童生徒・地域性等を考慮した実践研究等を行います。

= 食育推進校及び研究内容公開日 =

(平成21年6月15日現在)

No.	地区	学校名	主な取り組み予定	予定日
1	阪神	西宮市立山口小学校	授業公開、講演会	H22年1月
2	宝塚	川西市立多田小学校	授業公開	H22年1月
		川西市立川西・明峰・多田東小学校		10～11月
3	播磨東	加古川市立野口小学校	授業公開、実践発表	10/23(金)
4	加東	加西市立九会小学校	授業公開、実践発表、講演会	10/20(火)
5	播磨東	姫路市立青山小学校	授業公開、全体会、講演会	11/6(金)
6	光都	宍粟市立染河内小学校	授業公開、講演会	11/20(金)
7	但馬	養父市立高柳小学校	食育体験会「は釜でご飯炊き」	10月下旬
8	丹波	丹波市立東小学校	授業公開、実践発表、講演会	10/16(金)
9	淡路	南あわじ市立松帆小学校	授業公開、給食試食会、実践発表、講演会（講師：レストランシェフ）	H22年 2/5(金)
10	県立	姫路聴覚特別支援学校	食育講演会（保護者、教職員対象）	9/9(水)

いんぷおめーしょん

やってみよう

食生活チェック



生活習慣の乱れから増え続けている、現代病とも言える生活習慣病… それを予防すべく打ち出された政策の一つが「食育」です。食育推進計画には、安心安全や地産地消が掲げられ、和食を推進して食生活を健康なものにしようとしています。複数の病院でガン治療のための食事相談を受け持つ、「学校給食と子どもの健康を考える会」代表の幕内秀夫さんの著書「病気になる食生活」に、～幕内式 食生活ランキングチェックリスト～がありました。あなたの食生活はどこを変えればいいのでしょうか？幕内先生がズバリ診断します。というものです。あなたも今すぐ採点してみませんか？

チェック項目	はい	どちらとも 言えない	いいえ
ごはんは1日2回以上は食べている	15	8	0
夕食は夜8時前には食べている	15	8	0
外食は多くても1日に1回まで	10	5	0
飲み物でカロリーをとらない (清涼飲料水、缶コーヒー、乳酸菌飲料、栄養ドリンク、スポーツ飲料などは常飲しない)	9	5	0
朝食はごはん(米)を食べる	7	4	0
甘い菓子類(和菓子、洋菓子など)はほとんど食べない	7	4	0
アルコールは毎日飲まない	7	4	0
肉よりも魚介類を食べることが多い	5	2	0
牛乳、乳製品はほとんど食べない	5	2	0
天ぷら、フライ類はほとんど食べない	5	2	0
野菜はサラダや炒め物より、煮物や和え物、おひたしが多い	5	2	0
ごはんは、玄米、分づき米、胚芽米などを常食している	5	2	0
食品を購入する際は、「表示」を見る	5	2	0

Aランク (100～90点)

あなたの食事は理想的と言っていいと思います。正直に言って驚きました。このまま続けていけば問題がありません。さらにできるという方は、食品の安全性について考えてほしいと思います。お住まいの近くで採れた食材、それぞれの季節に合った食材をできるだけ食べること、さらに安全性の高い、信頼できるところから購入するといったことです。ただし、経済的な問題とも係わるので、余裕がないと難しい面もあります。取り組みやすいところから、たとえば調味料や水などからこだわってみてはいかがでしょうか。

Bランク (89～70点)

現代社会の中で、ここまでできていることに感心します。「いいえ」に○がつきやすいのは、「夕食は夜8時前には食べている」といったあたりではないでしょうか。まずはこういったところから改善していくといいと思います。コンビニのおにぎりでもいいので、夕方6時から7時くらいの中に、ごはんのみの夕食をとりましょう。それ以外に「いいえ」に○のついた部分でもそこを見直し、「はい」の点数の高い順に改善していくとさらに良くなります。

Cランク (69～50点)

少々問題がある食生活だといわざるをえません。ボーダーラインすれすれと考えてください。これ以上さがることは避けてください。あなたのライフスタイルからはやむを得ない面もあるのかもしれませんが、このままの食生活を長期間続けることは勧められません。基本食である「ごはん、みそ汁、漬け物、番茶」を、しっかりと意識して、食事をする時は思い出してください。外食であっても1日に2回はごはんを食べましょう。それができるようになってきたら、おかずのことも少しずつ考えてみてください。

Dランク (49～30点)

食生活を根本的に見直すことをお勧めします。このままの食生活を続けていくことは、生活習慣病への道を歩むことになりかねません。外食やお弁当を中心にした食生活をしているのであれば、何を選ぶかを考え直してください。手作りが一番と家で食事を作っている場合は、手作りへのこだわりを捨てて、市販品を上手に使うことを考えてみてください。その上で余裕があれば、ごはんのみそ汁だけ作ってみてはどうでしょうか。そこに和食を中心とした市販の常備食をそえるだけで十分です。これだけで、すぐにCランクになると思います。

Eランク (29～0点)

あえて言わせていただきますが、現状は食事とはいえません。このような食生活を長らく続けているとすれば、すでに体になんらかの不調があっても不思議ではありません。できるだけ早く根本的に見直すことを強くお勧めします。改善としては、まず食事を作ることは考えず、良い市販品を買って食べることです。電子レンジで温めるだけのごはんもありますし、インスタントのみそ汁もあります。とにかく主食のごはんを食べることから始めてください。

幕内氏のアドバイスは、徹底してごはんですが、家族そろってごはんを食べることは、「人間形成に資する」「環境を良くする」「食文化の継承」「自給力を高める」など食育の目標を達成することにつながっています。

農林水産省・経済危機対策関連事業

～学校給食地場農畜産物利用拡大事業について～

学校給食における地場産物の利用を拡大するため、平成22年度までの2年間、地場産物の利用割合を一定以上増加させる計画を有する地域に対して、生産者と学校給食関係者等の連携活動や地場の野菜や牛肉等の利用を拡大した献立の導入に要する地場産物の原料費、地場産物の利用を増加させるために必要な集荷・配送の経費等が助成されます。

事業実施者は、①地域協議会、②市町、③市町以外の学校設置者、④市町をその区域とする一般財団法人又は一般社団法人(市町が出資している公社を含む。)で、一定の要件があります。

計画の策定

市区町村、学校又は学校給食センター単位で地場農畜産物の利用を拡大、定着させるための以下の計画を策定した事業実施者の取組を支援

学校給食における地場農畜産物の利用割合を平成20年度と比べて平成22年度までに5ポイント以上拡大させる計画

又は

学校給食における地場農畜産物の品目数又は重量を平成20年度比で平成22年度までに5割以上拡大させる計画

事業実施者

- ① J A、市区町村(学校設置者)が構成員となっている協議会
- ② 市区町村又は民間団体(農業者で組織する団体、J A、加工業者、学校設置者等と共同で事業を実施)

支援の対象となる取組

連携活動の実施(定額 上限100万円)
(協議会開催費、処理規格・処理基準の作成検討費、交流活動費 等)

内容

農業者、J A、学校給食関係者、加工業者、流通業者等を参集した協議会の開催

学校給食導入のための処理規格・処理基準の検討・作成

児童・生徒・保護者への調査

農作業体験等の交流活動

助成対象経費

協議会の開催費、検討会の開催費、調査取りまとめ賃金、交流活動実施費等について定額で助成

◆2ヵ年で100万円を上限とする

新たな集荷・配送・搬入体制の構築、加工の実施(1/2助成)
(運送費、保管経費、保管用機器整備費、加工係増経費)

助成対象経費

◆学校給食の地場農畜産物の利用拡大のための新たな集荷・配送・搬入のための運送費、保管経費、保管用機器のリース及び加工係増経費

留意事項

◆運送費、保管経費、加工係増経費については、地場農畜産物の利用拡大に要する経費が明確に区分又は算定できる場合に限る

◆地場農畜産物の利用拡大献立の導入・実証の支援対象となる地場農畜産物の運送費、保管経費及び加工係増経費の場合、それぞれの経費と地場農畜産物の原材料費を明確に仕分ける証拠書類が必要(二重補助の排除)

地場農畜産物利用拡大献立の導入・実証(1/2助成)
(実証する献立における地場農畜産物の原材料費)

対象となる献立

新たな地場農畜産物を導入した献立

又は

平成20年度の当該地域の平均と比較して地場農畜産物の利用割合が10ポイント若しくは利用量が2倍以上高い献立

※年間20回が導入・実証の上限回数

助成対象とする経費

◆1回の献立に使用された地場農畜産物のうち、平成20年度と比べて年間の利用量が拡大する地場農畜産物の原材料費

◆献立に加工食品を利用した場合には、地場農畜産物分の原材料費

助成金の交付

◆助成金の一部を地場農畜産物を生産した農業者又は農業者で組織する団体に交付できる

冷凍・加工食品の試作・開発(1/2助成)
(検討委員会の開催、試作費用、試食会開催費、調査費 等)

地場農畜産物を活用した加工食品の試作・開発

例：冷凍ハンバーグ、冷凍ホウレンソウ、水煮タケノコ、米粉うどん

助成対象経費

検討委員会の開催費、試作用原材料の購入費、試作用賃金、試作品を活用した献立の試食会開催費、開発ニーズ等の調査費の1/2を助成

◆加工を外部に委託する場合も支援対象とすることができる

詳しくは、兵庫県農政環境部農政企画局総合農政課地産地消係(直通電話：078-362-9216)まで。

市から町から

宍粟市立ちくさ学校給食センター

宍粟郡千種町時代、千種北小学校でのみ、昭和34年から単独校方式での学校給食が実施されていました。約40年間、「すべての子ども達に平等に給食を」という地域住民からの要望は出ては消え、出ては消え…そしてついに、宍粟市誕生(2005年4月)に合わせるようにして千種町全域での学校給食が始まりました。



2005年2月に竣工し、同年9月に本格稼働を始めた「宍粟市立ちくさ学校給食センター」の大きな特徴は、環境へのやさしさです。

「人に環境にやさしく、衛生的・効果的で快適なすばらしい給食施設を」と、議論が重ねられて決まったのがHACCP概念を導入したオール電化の学校給食施設でした。

燃焼を伴わずCO₂排出のない電気エネルギーは環境への負担が少なく、割安な夜間電力を活用する空調システム(蓄熱式ヒートポンプ空調機)や給湯システム(電気温水器)、熱効率の高い電化厨房による低ランニングコストに大きな期待が寄せられています。そして、冬場になると積雪の多い場所柄、屋根は大きなアール型の形状として雪対策も徹底しています。



また、調理室の回りに見学用通路を設け、子ども達や保護者の方々などが安心しておいしい給食を作っている様子をつぶさに観察できるようになっていることも大きな特徴です。



魚肉下処理室

下処理室は、野菜用と魚肉用の2つあり、食材や包丁などを介しての二次汚染防止を徹底している。



パススルー冷蔵庫

魚介類や肉類専用の「魚肉下処理室」で調理用に準備された食材を一時的に保存する「パススルー冷蔵庫」。調理員を介さず調理室から直接取り出せるようになっており、安全衛生の徹底が図られている。

「楽しい」「おいしい」「安全」に加え「望ましい食習慣の育成」「食文化の伝承」ということも考え合わせ、地元の米や野菜などの利用を中心とし、行事食や季節感のあるあたたかな手作り給食を提供しています。

「ごはん・豚肉と厚あげの味噌炒め・鮎の塩焼き・即席漬け・びわ・牛乳」



揖保川の鮎、姫路のたけのこ、淡路のびわ、地元の野菜をとり入れた献立(6月24日)

調理には加工済み調理食品は使用せず、ハンバーグ、コロッケ、肉団子、ホイル包み焼き、春巻き、シューマイなども手作りでセンター職員一同頑張っています。

ランチルームを訪ねて No.49



姫路市立八幡小学校

今回の「ランチルームを訪ねて」は、姫路市の八幡(やわた)小学校を訪ね、根岸清一校長と栄養教諭の須貝直美先生にお話を伺いました。

八幡小学校は、明治6年の開校から今年で136年を迎える歴史のある学校で、児童数が1,160名という大規模校でもあります。「自主・創造性ととんだ、こころ豊かな児童の育成」を教育目標として、陸上競技やスクールバンドなどの活動も盛んに行われています。

平成20年1月にドライ方式の新給食室が完成し、明るくきれいになった給食室には、12時30分の給食時間になると、給食当番さんが続々と給食を取りにきます。



配膳室に入る前には、給食当番全員が手を合わせ、大きな声で「いただきます！」と挨拶してから給食を運びます。大規模校で38クラスもあるとお聞きしていたので、給食室は大混雑？と想像していたのですが、配膳室への入口と出口を決め、室内の動きを一方通行にするように配慮されていたので、スムーズな配膳作業が行われていました。

八幡小学校のランチルームは、給食室に最も近い校舎の1階にあります。それまで主にPTA活動で使用して



を平成11年1月に改修して新設されました。ランチルームは、2部屋に分かれており、木目調の板張り壁や建具の他、天井には暖かい白熱灯の照明が設置されています。ランチルームのテーブルと椅子は、2つの部屋で色とデザインが違っており、色の違い

で「チョコ」と「バニラ」という名前で区別されています。(写真はチョコルーム)

名前の由来を須貝先生にお聞きすると、子ども達に募集したところ子ども達の好きな食べ物からテーブルや椅子の色を連想して付けたとのお話になるほどと納得しました。クラス数が多いため、児童がランチルームで給食を食べることができるのは年間6回に限られます。そのため、ランチルームでの給食は児童にとって特別な給食日ということになります。



当日は4年生の2クラスが利用していましたが、いつもの教室で食べる給食と違って、とても楽しそうに給食を食べているのが印象に残りました。

ランチルームでの給食は、1学期が各クラス単位、2学期が異学年の縦割り、3学期が同学年異クラスと区別して利用されています。

当日の献立は、ごはん、牛乳、カレー肉じゃが、沖縄かき揚げでした。沖縄かき揚げは「ゴーヤ」と「もずく」のかき揚げで、「ゴーヤ」が苦手な子がいるのではと周りの食器を見ると、意外にみんな完食していました。調理員さんの味付けと先生方の指導が素晴らしいことを実感しました。



給食時間の最後を利用して須貝先生から「卑弥呼」の話や題材に歯についてのお話をされるなど、子どもたちのランチルームでの給食時間を有意義に活用されていました。

八幡小学校の皆さんご協力ありがとうございました。

平成21年度 学校給食関係年間行事予定

月	日	行 事	会 場	参 加 者 等
5月	27日	学校給食だより編集委員会	学校給食総合センター	学校給食だより編集委員
6月	11日	物資委員会	六甲荘	物資委員
	～3月	物資部会	未 定 (年5回予定)	物資委員 (物資部会)
	～3月	食品研究部会	未 定 (年9回予定)	物資委員 (食品研究部会)
7月	23日	学校給食調理講習会	学校給食総合センター	調理従事者
	24日	学校給食調理講習会	学校給食総合センター	調理従事者
	29日	学校給食用物資研究会	兵庫県民会館	学校給食関係者
8月	3日	肢体不自由教育給食関係職員調理講習会	学校給食総合センター	特別支援学校等給食関係者
	～2月	食に関する教育研究会	県下5会場 (P2に掲載)	学校関係者・保護者・地域住民等
	6日	学校給食用物資研究会	姫路文化センター	学校給食関係者
		パン・炊飯委託工場調査	県下30工場	製パン委託加工・米飯炊飯委託工場
	20日	学校給食用コッペパン実技講習会	昭和産業(株)	栄養教諭・学校栄養職員
	21日	学校給食用コッペパン実技講習会	昭和産業(株)	栄養教諭・学校栄養職員
	28日	学校給食用炊飯委託業者研究会	学校給食総合センター	学校給食用炊飯委託業者
9月		学校給食だより編集委員会	学校給食総合センター	学校給食だより編集委員
10月	17日	学校給食用コッペパン品質審査会	学校給食総合センター	製パン委託加工業者
11月	下旬	栄養教諭・学校栄養職員研究会	未 定	栄養教諭・学校栄養職員
1月		学校給食だより編集委員会	学校給食総合センター	学校給食だより編集委員
～3月		学校給食調理場実態調査	8カ所程度	学校給食調理場



食品検査だより

～食中毒とは～



兵庫県学校給食総合センターでは、皆様に安全・安心な食材を提供するため、残留農薬検査やアレルギー検査、玄米についてはDNA鑑定とカドミウム検査、精米の品位検査を実施しております。

昨年度は合計477件実施しましたが、本年度はさらに検査を強化して、895件実施する予定です。

また、細菌検査や異物検査等も受け付けておりますので、検査のご要望がありましたら、当センターホームページの検査依頼書に必要事項をご記入の上、検体とともにご送付ください。

なお、ご不明な点がございましたら、お気軽にお電話ください。

【外注検査平成20年度実績・平成21年度予定】

検 査 内 容		平成20年度 外注検査実績			平成21年度 外注検査予定		
		件数	回数	計	件数	回数	件数
残留農薬検査	小麦粉	1	2	2	1	3	3
	玄米	33	1	33	34	3	102
	冷凍野菜・加工品	104+103		207	100	2	200
	小 計			242			305
ア レ ル ゲ ン 検 査		20		20	50		50
D N A 鑑 定		41	1	41	39	3	117
カ ド ミ ウ ム 分 析		39	1	39	39	3	117
精米品位検査	鮮度判定	67	1	67	34	3	102
	食味測定	34	1	34	34	3	102
	品位分析	34	1	34	34	3	102
	小 計			135			306
合 計				477			895

平成20年度 物資委員会委員を紹介します

物資委員会は、財団法人兵庫県体育協会の学校給食用物資供給業務の適正合理化を図るために設置されており、主に学校給食用パン及び米飯の加工賃についての協議や学校給食にふさわしい物資の献立研究等を行っています。

《物資部会》

- | | |
|-------|---------------------------|
| 中川 鉄夫 | 神戸市教育委員会事務局指導部健康教育課給食指導係長 |
| 辻 利夫 | (財)西宮市学校給食会事務長 |
| 菅原 則彰 | 伊丹市立学校給食センター所長 |
| 射延 広和 | 宝塚市学校給食会事務長 |
| 藤田 哲夫 | 明石市学校給食会事務長 |
| 杉本 致良 | 多可町八千代給食センター所長 |
| 金井 貞文 | (財)姫路市学校給食会専務理事 |
| 栗川 悦夫 | 太子町学校給食共同調理センター所長 |
| 坪 弘行 | 豊岡市立豊岡学校給食センター所長 |
| 十倉 善隆 | 丹波市立柏原・氷上学校給食センター所長 |
| 玉木 良和 | 淡路市立第1給食センター |
| 飛田 具美 | 兵庫県教育委員会事務局体育保健課課長補佐 |

《食品研究部会》

- | | |
|--------|----------------------|
| 谷川 名美 | 神戸市立雲中小学校栄養教諭 |
| 荒木 幸子 | 西宮市立広田小学校栄養教諭 |
| 木村 貴雄 | 宝塚市立すみれが丘小学校栄養教諭 |
| 藤井 真理子 | 三田市立けやき台中学校栄養教諭 |
| 竹内 佳代子 | 明石市教育委員会事務局体育保健課主任 |
| 今村 貞美 | 加古川市立野口北小学校栄養教諭 |
| 吉原 洋子 | 加東市立社小学校栄養教諭 |
| 釜谷 淑乃 | 姫路市立英賀保小学校栄養教諭 |
| 小林 照代 | 姫路市立古知小学校栄養教諭 |
| 塩津 順子 | 相生市立中央小学校栄養教諭 |
| 小森 智美 | 豊岡市立豊岡小学校栄養教諭 |
| 長嶋 悦代 | 淡路市立富島小学校栄養教諭 |
| 瀬安 希子 | 兵庫県教育委員会事務局体育保健課指導主事 |

兵庫県学校給食総合センター組織

URL: <http://hyogo-kyushoku.jp/>
E-mail: info@hyogo-kyushoku.jp

所 長 日 野 恭 孝
所長補佐 益 田 敦 弘

《総務課》

総務課長	——— 会 計 ・ 庶 務	岡 部 早 苗 sanae_okabe@hyogo-kyushoku.jp
森 本 操		高 橋 智 子 tomoko_takahashi@hyogo-kyushoku.jp
<small>misaο_morimoto@hyogo-kyushoku.jp</small>		

《物 資 課》

所長補佐兼 物資課長 益 田 敦 弘 <small>atsuhιro_masuda@hyogo-kyushoku.jp</small>	——— パン・米穀	松 本 信 行 nobuyuki_matsumoto@hyogo-kyushoku.jp
	——— 普及活動・受注 営 業	大久保 泰 宏 (普及充実) yasuhiro_okubo@hyogo-kyushoku.jp
		岡 本 裕 之 hiroyuki_okamoto@hyogo-kyushoku.jp
		藤 本 京 子 kyoko_fujimoto@hyogo-kyushoku.jp
	——— 営業補助	塩 寺 恵 美 emi_shiodera@hyogo-kyushoku.jp
	——— 仕入れ(一般物資仕入) 配送(委託配送管理) 物資管理・入出庫	林 勇 二 yuji_hayashi@hyogo-kyushoku.jp
	——— 検 査 食 品 検 査 等	藤 本 正 志 masashi_fujimoto@hyogo-kyushoku.jp
	——— 普及充実 講 習 会 ・ 研 修 会	大久保 泰 宏
	——— 貸出(食育教材・ 検査機器)	近 藤 麻 由 mayu_kondo@hyogo-kyushoku.jp
	——— 食育・研修	小 林 道 美 michiharu_kobayashi@hyogo-kyushoku.jp

平成21年度「兵庫の学校給食だより」編集委員

兵庫県教育委員会事務局体育保健課食育係 指導主事	辻 俊 幸
宍粟市立千種南小学校 栄養教諭	田 路 永 子
兵庫県学校給食総合センター 所長補佐兼物資課長	益 田 敦 弘
物資課課長補佐	大久保泰宏
物資課課長補佐	松 本 信 行
物資課栄養士	近 藤 麻 由
食育・研修担当	小 林 道 美

(財)兵庫県体育協会 兵庫県学校給食総合センター
兵庫県加東市山国2007 TEL.0795-42-3791 FAX.0795-42-3795
編集発行人 日野 恭 孝

