

# 兵庫の学校給食だより

2011.7  
No.99

こうすると生地が  
うすくのびるのよ



うわあ〜  
これで豆腐が  
できるんだ



神戸市立榎野台小学校

本校は、神戸市の西北部に位置する「西神ニュータウン」という閑静な住宅地にあります。食育では学習園での米の栽培や味噌作り、豆腐作りという体験学習を取り入れています。子ども達は日本の伝統的な食文化について学ぶことで、「食」への感謝の気持ちが育っています。



## ◇ もくじ ◇

神戸市立榎野台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
行事食と郷土料理	…… P3
小学生用副読本「ひょうごの農林水産業」を作成しました!	… P4
食育支援「農業体験・漁業体験」レポート	…… P5
ランチルームを訪ねて	…… P6
平成23年度行事予定表	…… P7
食品検査だより	…… P7
平成23年度学校給食推進委員紹介他	…… P8



ちゅうりっちゃんへ  
神戸市立榎野台小学校  
二年生児童

いつも、ぼくたちのために、  
気もちをこめて、おいしいきゅ  
うしよくを作ってくれてありが  
とうございます。  
ちゅうりっさんの作ったおか  
ずは、せかい一おいしいです。  
四じ間目になったら、いつもい  
いにおいがしてくるので、おな  
かがグーっとなります。  
あついときも、さむいときも作  
るからつかれるでしょう。でも  
みんな、  
「あれおいしい。」  
「これおいしい。」  
って言っておかっています。

関係者にご回覧ください

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

# 平成23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

「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・施行されるとともに、「学校給食法」の改正がなされ、児童生徒が豊かな人間性を育み、生きる力を身につける食育を推進するにあたって、学校での取組が大変重要となっています。また、小学校においては本年度より完全実施（中学校は平成24年度より）された新学習指導要領の総則においても「学校における食育の推進」が明確に位置づけられており、学校の教育活動全体を通じて食育を推進することが求められています。

教育委員会では、平成17年度より組織的・計画的・継続的に学校における食育を推進し、市町や学校において食育推進体制が整備されるなど一定の成果を挙げています。その成果を元に、本年度より「学校食育実践検討委員会」を設置し、新学習指導要領に沿った食育実践方法について検討するとともに、全県及び各地区において教育関係者を対象とした「学校食育実践研究大会（全県・地区）」や「食育講演会」などを実施し、食育推進の新たな展開を図りたいと考えています。

## ○ひょうご食育推進事業

### (1) 学校食育実践検討委員会の設置

「学校における食育実践プログラム」に基づいた食育実践を推進するとともに、新学習指導要領に沿った実践方法や先進的な取組事例を活用した授業展開について研究を行います。また、教職員への研修機会として食育講演会を開催するとともに、食育推進校における研究方法や食育講演会等の内容について協議・研究を行います。

### (2) 学校食育実践研究大会（全県・地区大会）の開催

学校の教育活動全体を通じて行う食育実践方法について、学校管理職や食育担当者等を対象とした全県大会を行うとともに、各地区の先進校及び先進市町の実践発表や講義等を地区大会で行うことにより、指導者の資質向上等を図るとともに、県内全域での食育の推進を図ります。

### (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に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。

### (4) 学校給食を活用した食育推進事業（県下9地区9小学校及び県立特別支援学校1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。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。

## 《食育講演会日程》

	会場	開催場所	講師	開催日
1	但馬	兵庫県立但馬長寿の郷	生涯学習サポート兵庫理事長 山崎 清治 氏 兵庫農漁村社会研究所代表 保田 茂 氏	8月9日
2	神戸	兵庫県立のじぎく会館	帝塚山大学准教授 野口 孝則 氏 文部科学省教育課程課教科調査官 田村 学 氏	8月26日
3	姫路	兵庫県立姫路労働会館	生涯学習サポート兵庫理事長 山崎 清治 氏 武庫川女子大学専任講師 藤本 勇二 氏	10月3日

## ＝食育推進校及び研究内容公開日＝

(平成23年6月10日現在)

	地区	学校名	主な取り組み予定	予定日
1	阪神	芦屋市立浜風小学校	授業公開、実践発表、講話	H24.1.27
2	宝塚	宝塚市立安倉小学校	授業公開、講演会	H24.1下旬
3	播磨東	明石市立明石小学校	授業公開、解説、実践発表、講話	12.2
4	加東	三木市立平田小学校	授業公開、実践発表、講演会	10.21
5	播磨西	姫路市立菅生小学校	授業公開、実践発表、講演会	10.28
6	光都	太子町立龍田小学校	授業公開、実践発表、講演会	H24.2.10
7	但馬	朝来市立東河小学校	授業公開、実践発表、講演会	H24.1.26
8	丹波	丹波市立佐治小学校	授業公開、実践発表、講演会	10.25
9	淡路	淡路市立江井小学校	授業公開、給食試食、実践発表、分科会	10.21
10	県立	県立芦屋特別支援学校	授業公開（オープンスクール）	11.4

いんふおめーしょん

# 行事食と郷土料理

《宍粟市立千種南小学校 栄養教諭 田路 永子》

食育の目標のひとつに食文化の継承があります。日本の行事食、地域の郷土料理、どちらも私たちの祖先が健康に生きるために工夫し、その土地の季節の食材を利用して作った料理で、ずっと受け継がれてきた食文化です。

行事食は、文部科学省の「食生活学習教材－食生活を考えよう－」の小学校中学年用と高学年用の中で取り上げられています。『学校では、入学式、運動会、遠足、卒業式など、地域ではお祭り、家庭では、正月、節分、ひな祭り、誕生日などといった行事があります。それらの行事には、季節や内容に合ったごちそう（行事食）が付き、それぞれに意味がこめられているので、行事を大切にし、行事食を楽しみましょう。』とあります。近年、日常食との差があまりなくなってきているので、宍粟市では給食でとりあげ子どもたちに伝えるようにしています。

## 〈行事食 2011年～2012年〉

月	日	行事名	行事食	宍粟市で実施する給食献立
4	6	入学式	お祝い膳	赤飯、鯛の塩焼き
5	5	端午の節句	かしわもち	かしわもち
7	2	半夏生	たこ	たこ飯
	7	七夕	素麺、夏野菜	七夕汁
	21	土用の丑	うなぎ	うなぎの蒲焼
9	9	重陽の節句	菊酒	
	12	十五夜	里芋、月見団子	里芋料理
	23	秋分の日	おはぎ	おはぎ
10		秋祭り	祭りすし	ちらし寿司
11		稲刈り	新米	おこわ
	15	七五三	新米のごはん	新米のごはん<11月から新米>
12	22	冬至	かぼちゃ	かぼちゃ料理
	31	年越し	年越しそば	
1	1	正月	おせち	雑煮、黒豆の甘煮、田作り、紅白なます、ぶりの照り焼き、ぬた
	7	七草	七草がゆ	
	11	鏡開き	ぜんざい	
2	15	小正月	小豆がゆ	小豆ごはん
	3	節分	いり豆、いわし	福豆、手巻き寿司、いわしの塩焼き
	3	初午	油揚げ、大豆ごはん	大豆ごはん、こぎつねごはん
3	3	ひな祭り	ちらし寿司、蛤	ちらし寿司
	20	春分の日	ぼたもち	ぼたもち
		卒業式	紅白まんじゅう	紫黒米ごはん、紅白まんじゅう



赤飯



たこ飯



七夕汁



小豆ごはん

## 〈郷土料理〉

月	日	実施時期	宍粟市で実施する給食献立
5	25	鮎漁解禁	鮎の塩焼き<宍粟>
6	1	アナゴ漁解禁	アナゴ飯、アナゴの天ぷら、寿司<兵庫>
11	6	カニ漁解禁	カニ料理<兵庫>
	15	狩猟解禁 2月15日まで	ぼたん (いのしし) 汁<宍粟> ほっかけ(鳥)<宍粟>
1	24	給食記念日	いとこ煮<宍粟>
3	1	アマゴ漁解禁	アマゴ料理<宍粟>
		イカナゴ漁解禁	イカナゴの釘煮<兵庫>
		ホタルイカ漁	ホタルイカの含め煮、天ぷら<兵庫>
通年		揖保の糸	そうめん汁、パチ汁、素麺サラダ<宍粟>
		黒豆	黒豆ごはん、黒豆の五目煮<宍粟>



あまご



黒豆ごはん

普段から、地域の食材や旬の食材を意識し、それらをできるだけ多く利用した献立にすることで、先人の知恵を子どもたちに伝えるようにしたいですね。

# 小学生用副読本「ひょうごの農林水産業」を作成しました!

《兵庫県農政環境部総合農政課県民運動支援係》

次代を担う子どもたちに、県の農林水産業のすがたや農山漁村の役割を知ってもらうための教材として、副読本「ひょうごの農林水産業」を作成しました。小学4・5年生用で、すでに学校に配布しています。

兵庫県マスコットのはばタンが、兵庫県の農林水産業の様子をわかりやすく紹介しています。



小学生にもわかりやすく読んで  
もらえる工夫をしています!



- ◎兵庫県全体の農林水産業を農業、林業・森づくり、水産業に分けて紹介
- ◎野菜やくだもの、牛、魚などの写真やわかりやすいイラスト、グラフなどの図をふんだんに使い、見やすくわかりやすく、読んで楽しい内容
- ◎子ども達のさらなる興味を引き出すコラムや、はばタンによる解説なども随所に掲載
- ◎5つの地域（阪神、播磨、但馬、丹波、淡路）の農林水産業を、それぞれの特色が引き立つように紹介



兵庫県の農林水産物地図



## ～「ひょうごの農林水産業」指導の手引き～

より積極的に活用してもらえるよう、指導者向けに最新の状況や数値、展開例や発問例を掲載した手引きを作成しています。

## 学校給食における地産地消の推進

「身土不二」という考え方があります。「身体と環境（＝土）は一元一体である」という考え方で、人の命と健康は食べ物で支えられ、食べ物は土が育てる。人の命と健康は、その土と共にあるので、生活する土地でとれる旬のものを正しく食べよう、という考え方です。

学校給食で地元食材を活用することは、子どもたちに生まれ育った郷土の食材、生産者の苦労や喜び、さらに、ふるさとを誇りに思う心を根付かせることができます。

私たちのふるさとである兵庫県の豊かな農林水産業の様子を、どうぞ「ひょうごの農林水産業」で感じてください。

### ☆兵庫県のホームページから

「ひょうごの農林水産業」、**「ひょうごの農林水産業」指導の手引きがダウンロードできます☆**  
兵庫県のトップページから、サイト内検索で「ひょうごの農林水産業」と検索!

(兵庫県農政環境部総合農政課県民運動支援係)

問い合わせ先：078-362-3444

# 食育支援「農業体験・漁業体験」レポート



兵庫県学校給食・食育支援センターでは、平成23年度から食育支援事業として新たに「田植え・稲刈り体験」と「漁業体験」に取り組んでいます。

現場での体験を通して、生産等に携わる人達の努力や食への感謝の念を育む心を養うことや、地場産物について正しい知識を身につけ、地産地消の促進を目的としています。

今回は、6月に実施しました「農業体験」と「漁業体験」をご紹介します。

## 農業体験

6/5 篠山市



学校給食で使用される兵庫県のお米の田植えを篠山市で体験しました。裸足で田に入ることは、なかなか体験できません。参加された親子からは何ともいえない土の感覚に驚きの声が上がりました。

小分けした苗を持って、一步一步、コツコツ前進します。途中でバランスを崩して尻餅をつく姿もみられました。痛たたっ・・腰をのばして一休み。田植え体験の後は炊きたての地元米でお昼ご飯です。「かまど」で炊きます。ふたを開けたときの「ふわぁ」とおいしいそうな香りにお腹もグ〜 大変おいしくいただきました。お米を作ることの大変さや自然へ感謝の心など、なにか気づきがあったと思います。つぎは秋の稲刈りです。たくさん実りますように。

漁業体験を通して県内で漁獲される魚の種類・主な漁法を学び、漁業や魚獲に対する理解を深めようと、淡路島の五色町で地引き網を体験しました。

遠くまで伸びた網を引くのは一苦労です。

「よいしょ。よいしょ。」網を引いてもなかなか網は浜まであがってきません。みんなで声をあわせてもう一踏ん張り。

いよいよ網が見えてきました。網にかかった魚が飛び跳ねます。子どもたちから歓声が上がります。「やったー！」やっとの思いで引き揚げた網は大漁です!!

ベラ、あなご、鯛、タコ。カニも捕れました。

捕れた魚を全員でさばいて昼食にいただきました。命あるものを感謝の心でいただきます。

残さずおいしくいただきました。

## 漁業体験

6/26 五色町



# ランチルームを訪ねて



## 三木市立自由が丘小学校

今回の「ランチルームを訪ねて」は、三木市立自由が丘小学校を訪ね、藤原大輔校長と栄養教諭の丸山麻里先生にお話を伺いました。

自由が丘小学校は、1975年に開校し、今年で36年目を迎えます。一時はマンモス校だったそうですが、少子化の影響により、2011年現在では全学年3クラスの規模に縮小し、児童数は584名で、教職員は総勢44名です。



「志をもち ころ豊かに たくましく生きる子の育成 ～ 一人一人が活かされている 楽しい学校～」を教育目標として、頭と心と体を鍛えていますとの校長先生のお話でした。

児童がランチルームで給食を食べることができるのは、回数が限られているため、ランチルームでの給食は児童にとって楽しみな日となっているようです。

当日は1年1組の児童30名が利用していました。給食前の4時間目には、栄養教諭の丸山先生の授業があり、



給食ができるまでの過程の映像をホワイトボードに映し、子どもたちは真剣に興味深く先生の話聞いていました。

先生の話が終わり、子どもたちの質問の時間になると、「どうやって牛乳を運んでいるのですか?」「パンの中に入っているクルミはどうやって入れる

のですか?」「どうやって給食を2階に運ぶのですか?」「野菜を切る機械は何というのですか?」等々、次々と質問があり、先生がわかりやすく回答されていました。

質問の最後に、「調理員さんが一番うれしいのは、給食が終わって返ってきた食缶がからっぽで何も残っていない時で、悲しいのは、おかずがたくさん残っている時です。



8人の調理員さんがみんなのために一所懸命作った給食をしっかりと食べてね!」と先生は子どもたちに言っておられました。

また、当日は調理員2名がランチルームで1年1組の児童たちと一緒に食事をとり、その反応を見ながらコミュニケーションを楽しまれました。

三木市の給食は、できるだけ地場産物を年間通

して計画的に使用できるよう献立をたてておられ、6月の献立表には、地元の安全安心な三木市産の食材（マッ



ッシュルーム、もやし、にんじん、トマト、じゃがいも、米粉（山田錦）、米（キヌヒカリとヒノヒカリのブレンド）が紹介されていました。

自由が丘小学校のみなさん、ご協力ありがとうございました!

## 平成23年度 学校給食関係年間行事予定表

月	日	行 事	会 場 等	参 加 者 等
5月	20日	学校給食だより編集委員会	学校給食・食育支援センター(年3回:5・9・1月)	学校給食だより編集委員
	～1月	ごはん塾	学校等	児童・生徒・教諭・保護者
	～2月	魚講習会	学校等	小学校高学年、生徒・教諭・保護者
	～2月	竹輪を作ろう！講習会	学校等	児童・教諭・保護者
6月	～11月	田植え・稲刈り体験(体験学習まとめ含む)	篠山市他(年3回)	県下在住の小中学生及びその保護者
	～11月	漁業体験(体験学習まとめ含む)	洲本市他(年3回)	県下在住の小中学生及びその保護者
	～11月	食育講演会	県下3会場(年3回)	学校管理職・栄養教諭・学校栄養職員・食育担当教諭
	～1月	学校食育実践研究大会(地区)	県下6会場(年6回)	学校管理職・栄養教諭・学校栄養職員・食育担当教諭
	～2月	手打ちうどん講習会	学校等	児童・教諭・保護者
	1日	学校給食推進委員会	兵庫県民会館他(年2回:6・3月)	学校給食推進委員
	～3月	食育推進部会	学校給食・食育支援センター他(年3回)	学校給食推進委員
	～3月	物資部会	パン・炊飯委託加工工場他(年5回)	学校給食推進委員
	～3月	食品研究部会	学校給食・食育支援センター他(年9回)	学校給食推進委員
7月	20日	地場産物安定供給検討委員会	兵庫県民会館他(年2回)	検討委員
	25日	肢体不自由教育関係者調理・摂食支援講習会	学校給食・食育支援センター	特別支援学校等給食関係者
	27、8/4日	物資研究会(展示会)	兵庫県民会館、姫路文化センター	学校給食関係者
	28、29日	学校給食調理員衛生管理・調理講習会(播磨西、播磨東)	学校給食・食育支援センター	調理従事者等学校給食関係者
8月	1、2、3日	学校給食調理員衛生管理・調理講習会(淡路・神戸、丹波・但馬、阪神)	新長田勤労市民センター、学校給食・食育支援センター	調理従事者等学校給食関係者
	3日	体育協会管理施設との連携による食育講座	県立総合体育館他(年3回:8・11・3月)	施設利用者(児童・生徒)
		パン・炊飯委託工場調査	県下25工場	製パン委託加工・米飯炊飯委託工場
	18、19日	県産小麦粉等を使用した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・食育担当教諭
	27、28日	県産品を使用した親子料理教室	学校給食・食育支援センター	小学校3年生・4年生及びその保護者
10月	～2月	食育推進校研究発表会等	県下10会場(P2に掲載)	学校関係者・保護者・地域住民等
	14日	学校給食用コッペパン品質審査会	学校給食・食育支援センター	製パン委託加工業者
11月		栄養教諭等研究会	未定	栄養教諭・学校栄養職員・食育担当教諭・市町組合教育委員会栄養士
		共同調理場所長研究会	未定	学校給食共同調理場所長等
12月	2日	学校給食用炊飯・パン委託加工業者研究会	未定	学校給食用炊飯委託業者

## 食品検査だより

### ～食べ物のルーツ～

#### 竜田揚げ

“ちはやぶる 神代もきかず 竜田川 からくれない  
に 水くくるとは”

竜田揚げという呼び名は、百人一首にある在原業平のこの歌に由来すると言われます。

材料に染み込んだ醤油の赤褐色と、所々に見える片栗粉の白色の部分が、奈良県の竜田川に流れる紅葉を連想させます。

また、日本海軍の龍田料理長が、から揚げを作るときに、小麦粉がなかったため片栗粉を付けて揚げたことに由来するという説もあります。

#### ハヤシライス

諸説がありますが、有力なものとしては、丸善の創始者・早矢仕有的(はやし ゆうてき)が考案したことよると言われています。

また、牛肉を細切りにした「ハッシュ・ド・ビーフ」をご飯にかけた「ハッシュ・ド・ビーフ・ライス」がなまって「ハヤシライス」になったという説もあります。

#### ハンバーグ

13世紀頃、モンゴル帝国のタタール人がヨーロッパに侵略したときに伝わったタルタルステーキが原型となっています。

タルタルステーキとは、生肉をミンチ状にして固めたものです。タタール人は遠征時の食糧確保のため、

自分たちが乗っていた馬を食べていました。しかし、筋肉が付きすぎて硬くなっています。そこで、肉を軟らかくするためにミンチにして食べていました。

ヨーロッパでは当時生肉を食べる習慣がなかったため、ドイツのハンブルクでこれを焼いて食べたのが始まりで、ハンバーグとはHamburgを英語読みしたものです。



#### 麻婆豆腐

麻婆とは“あばたの妻”という意味で、最初に作った中国四川省の陳富文の妻があばた面だったことから名づけられました。

日本には、四川省出身の陳建民によって日本風にアレンジされて広まりました。

#### 中華饅頭

三国志演義にある話で、諸葛亮孔明が南方に遠征していたとき途中で川が荒れて渡れませんでした。この地域では、川を沈めるには水神に人の頭を供えなければならぬという風習がありました。

そこで、羊や豚の肉を刻んで小麦粉で作った皮に包んで川に投げ込んだところ、川が治まったという伝説に基づきます。



#### 春巻き

もともとは、中国で新春を迎えたとき、タラやわらびなどの新芽が出た野菜を具として作られたことから由来します。

ちなみに、ベトナム料理の生春巻きは、「夏巻き」とも呼ばれています。

### 平成23年度 学校給食推進委員会委員を 紹介します

学校給食推進委員会は、兵庫県学校給食・食育支援センターが行う学校給食用物資の供給事業や食育支援活動の促進等について協議をいただいています。

#### 《食育推進部会》

- 中川 鉄夫 神戸市教育委員会指導部健康教育課主幹
- 井崎 真吾 宝塚市教育委員会管理部管理室学事課指導主事
- 小西 明美 西脇市教育委員会教育総務課課長
- 三木 孝秀 太子町教育委員会管理課課長
- 波多野 富則 朝来市教育委員会学校教育課指導主事
- 大江 健 篠山市教育委員会学校教育課指導主事
- 藤井 先 洲本市教育委員会体育保健課課長
- 長嶋 悦代 食品研究部会会長(兼務)栄養教諭
- 谷川 名美 食品研究部会副会長(兼務)栄養教諭
- 辻 俊幸 兵庫県教育委員会事務局体育保健課指導主事

#### 《物資部会》

- 山本 英子 (財)神戸市体育協会給食課課長
- 射延 広和 宝塚市給食会事務長
- 西川 治男 明石市給食会事務長
- 貫名 憲一 (財)姫路市給食会専務理事
- 坪 弘行 豊岡市立豊岡学校給食センター所長
- 近藤 修二 丹波市立市島学校給食センター所長
- 岩田 芳弘 洲本市五色学校給食センター所長
- 中川 鉄夫 神戸市教育委員会指導部健康教育課主幹
- 梶本 久美子 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 神戸市立なぎさ小学校栄養教諭
- 荒木 幸子 西宮市立広田小学校栄養教諭
- 木村 貴雄 宝塚市立西山小学校栄養教諭
- 栄井 美代 加古川市立野口小学校栄養教諭
- 埴田 邦美 三木市教育委員会環境整備課栄養士
- 野嶋 美雪 姫路市立飾磨小学校栄養教諭
- 森谷 礼子 たつの市立龍野小学校栄養教諭
- 長谷川 久江 兵庫県立和田山特別支援学校栄養教諭
- 竹村 容子 丹波市立市島中学校栄養教諭
- 長嶋 悦代 淡路市立津名中学校栄養教諭
- 中井 富美子 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・食育支援センター組織

URL: <http://hyogo-kyushoku.jp/>  
E-mail: [info@hyogo-kyushoku.jp](mailto:info@hyogo-kyushoku.jp)

所 長 西 向 寛 昭  
副 所 長 益 田 敦 弘

#### 《総務課》

総務課長 会計・庶務  
森本 操  
misao\_morimoto  
@hyogo-kyushoku.jp

岡部 早苗  
sanae\_okabe@hyogo-kyushoku.jp  
宮口 美智子  
michiko\_miyaguchi@hyogo-kyushoku.jp

#### 《品質管理課》

副所長兼 品質管理課長 益田 敦弘  
atsuhiko\_masuda  
@hyogo-kyushoku.jp

- パン・米飯 松本 信行  
nobuyuki\_matsumoto@hyogo-kyushoku.jp
- 仕入(一般物資仕入) 配送(委託配送管理) 物資管理・入出庫 中村 文聡  
bunso\_nakamura@hyogo-kyushoku.jp
- 検査 食品検査等 藤本 正志  
masashi\_fujimoto@hyogo-kyushoku.jp
- 衛生管理 所内衛生管理・ 物資衛生管理等 森永 祥彦  
yoshihiko\_morinaga@hyogo-kyushoku.jp

#### 《食育支援課》

食育支援課長 林 勇二  
yuji\_hayashi  
@hyogo-kyushoku.jp

- 学校給食の普及推進 藤本 京子  
kyoko\_fujimoto@hyogo-kyushoku.jp
- 食育支援活動の促進 講習会・研修会・研究会 舟川 雅子  
masako\_funakawa@hyogo-kyushoku.jp
- 体験講座の実施 近藤 麻由  
mayu\_kondo@hyogo-kyushoku.jp
- 広報活動 貸出 (食育教材) 埴 祐子  
yuko\_hanawa@hyogo-kyushoku.jp
- 普及事務

### 平成23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・食育支援センター  
食育支援課長 林 勇二  
食育支援専門員 新谷 和博  
食育支援課栄養士 近藤 麻由

(財)兵庫県体育協会 兵庫県学校給食・食育支援センター  
兵庫県加東市山国2007 TEL 0795-42-3791 FAX 0795-42-3795  
編集発行人 西向寛昭