兵庫の学校給食だより

2016.3
No.113

公益財団法人 兵庫県体育協会 兵庫県学校給食・食育支援センター
〒673-1421 兵庫県加東市山国2007 http://hyogo-kyushoku.jp/ 検索

1年生
キュウリやトマト早く大きくなあれ

丹波市立鴨庄小学校の食育取組

本校は丹波市の北東部に位置し自然環境に恵まれた地域です。

本年度、「地域の特色を生かした食育推進事業」の食育推進校指定を受け、「食について楽しく学び、考え、感謝できる鴨庄っ子の育成～つくろう元気な体！何を食べる？何が必要？～」を研究テーマに取り組んできました。

家庭や地域での自然体験や栽培体験、勤労体験を取り入れることにより、児童の食に関する理解を深め、実践していくことができる力を培うことを進めています。

2年生
ミニトマトを植えたよ

3年生
地域の方にお世話になり黒豆を植えたよ

4年生
日本の出汁について学んだよ

児童が育て、収穫した野菜で　カレーパーティ

調理を担当した6年生の感想

- ぼくが一番心に残ったところは、みんながおいしく食べたところです。どの野菜もやわらかくて、おいしかったです。
- おかわりをしてくれる人もいたので、うれしかったです。
- みんながおいしいと食べてくれたので、不安からかいほうされました。

6年生
カレー頑張って作ろうね

5年生
人参の種を蒔いたよ

❖ もくじ ❖

丹波市立鴨庄小学校の食育取組 …… 1
平成27年度 兵庫県教育長表彰受賞校の紹介 …… 2
平成27年度 兵庫県教育長表彰受賞者の紹介 / 学校給食従事職員表彰者名簿 …… 3
平成27年度 地域の特色を生かした食育推進事業〔食育推進校指定〕 …… 4
地域の特色を生かした食育推進事業「食育講演会」 …… 5
わくわく楽しいおすすめメニュー …… 6
市から町から …… 7
平成28年度 学校給食関係 年間行事予定表 / 基本物資の価格動向について …… 8

関係者にご回覧ください

野菜づくりを担当した1年生から5年生の感想

- 夏やさいがたっぷり入ったカレーはやっぱりおいしかったです。サラダもおいしかったです。きゅうりがカリカリして、トマトはぷちっとしておいしかったです。
- わたしは、ピーマンとなすがきらいだけど、みんながつくったやつだから、がんばってたべるとおいしかったです。
- ぼくは野菜がたくさん入っているカレーはたべたことはありますが、みんなが一生けんめい育てて作ったカレーは食べたことがありませんでした。本当においしかったです。
- じゃがいもがあつかったけど、やさいがいっぱいはいって、おいしかった。
- おかわりいっぱいしたよ。
- 6年生が作ってくれたカレーはとてもおいしかったです。班で食べたからいつもとはちがうので、さらにおいしくなりました。カレーパーティーは楽しかったです。
- 6年生のみなさんにかんしゃしています。

平成27年度 学校給食優良学校等兵庫県教育長表彰

赤穂市立坂越小学校

1　はじめに

本校では、野菜作りやカキの養殖など地域の特色を生かした体験学習を通して、児童が、主体的に課題を見つけ、解決していこうとする指導を心掛けています。児童の食に対する感謝の気持ちや残さず食べようという意識がより高まってきており、全職員が「学び」から「実践力」を伸ばす取組を継続しています。

5年総合「坂越の漁業を探ろう」

2　取組内容

◆総合的な学習の時間の実践を通して地域に学ぶ

「坂越のカキはどうして有名なのだろう」という素朴な疑問から児童の興味を引き出し、地元の特産物を通して漁業や栄養バランスについて発展的に考えています。担任と栄養教諭によるＴＴ、ＩＣＴや食事バランスガイドの活用などにより、自身の生活や食事内容を見直すと共に、坂越の地域性・食文化についての再認識にもつながります。

◆親子魚料理教室

夏休みに親子で魚をさばく料理教室を実施しており、教職員も参加し、皆、初々しい気持ちで実践しています。魚が苦手な児童も自分たちで調理することでパクパク食べるようになり、親子のふれあい、地元漁業への関心、魚の調理技術等を高める良い機会となっており、学校での給食とは一味違う昼食を児童も楽しみにしています。

親子魚料理教室

篠山市立村雲小学校

1　はじめに

食べることは生きることであり、楽しいことです。子どもたちは食べることが大好きで、笑顔で学びます。指導する教職員は、子どもの笑顔を思い浮かべながら、授業や行事などを企画しました。

また、保護者や地域の方々にも、様々な場面で楽しみながら関わっていただき、ゲストティーチャーとしても多く登場していただきました。食育を通じて、ふるさとに親しみ、自立への学びを深めることができました。

うどん職人さんに弟子入り

2　取組内容

◆教科等における食育

地元食材や校内で収穫した食材を多く取り入れ、学びました。育てた黒豆を使った黒豆ご飯やうどんづくり、干し柿や干し芋づくりなど身近な食材を利用し、学ぶ意欲を高め、確かな知識を身につけました。

◆給食の時間

全校児童がランチルームに集い、和やかな雰囲気で、一緒に給食を食べています。給食時間を「おはなしタイム」と「かみかみタイム」の２つに区切って食べています。「おはなしタイム」は、「おいしいね」「これ、大好き」など、友だちと意見を交換したり食事にふさわしい会話をする時間、「かみかみタイム」は、食材をしっかりかんで味わうことや集中して食べる時間としています。その成果もあり、残飯残食は毎日ゼロです。

◆全校生で行ったさまざまな行事

おはしを正しく持てるようになろうと全校生で挑んだ「豆つかみ大会」。その後は、多くの子どもが給食の時間におはしの使い方に気をつけるようになりました。

近隣の高校やまちづくり協議会と連携した「山の芋づくり」。高学年が栽培し料理したものを全校生でいただきました。

めざせおはしの達人！村雲っ子豆つかみ大会

3　おわりに

本校に学ぶ子どもたちもいずれは卒業し、社会に出ていきます。自立の第一歩は食べることです。豊かな食を通じて、ふるさとを基盤に自立し、未来に挑戦する力を育むよう、これからも取り組みます。

平成27年度 学校給食功労者 兵庫県教育長表彰

兵庫県立西はりま特別支援学校　栄養教諭　景　山　真己子
（前列中央）

この度、「兵庫県教育長表彰」をお受けいたしました。いつもあたたかく見守り、ご指導いただいた先生方、安全でおいしい給食づくりに取り組んでくださった調理員の皆さん、給食を「生きた教材」として、共に励み、よきアドバイスをいただいた県下の栄養教諭の皆さんのおかげと、とても感謝しております。そして、何よりの原動力となりましたのは、楽しく給食を食べている子どもたちの「笑顔」でした。3月で、退職を迎えますが、多くの出会いの中でいただいた宝物を大切にして、過ごしたいと思っております。ありがとうございました。

調理員さんたちといっしょに・・・

平成27年度 学校給食従事職員 表彰者名簿

学校給食業務に永年にわたり功労された方々に、兵庫県学校給食・食育支援センター所長から感謝状をお贈りします。

市町名等	氏　名	市町名等	氏　名	市町名等	氏　名
神戸市	浅利　司	芦屋市	浦口正義	稲美町	大西令恵
〃	笠松万美	〃	伊部千裕	西脇市	永尾智珠
〃	石川　敏	〃	武島智美	加東市	浅田恵美
〃	野村　香	宝塚市	安村清美	姫路市	梶應雅代
〃	阿部伸太郎	〃	畠中由美	〃	濱野あき衣
〃	徳本正行	〃	銘苅邦江	〃	森元康範
〃	撫　幸一郎	〃	酒井真美	〃	三谷貴美子
〃	岩佐教史	〃	前澤みつる	神河町	中島まゆみ
〃	山田　薫	〃	石丸優子	たつの市	井口かおる
〃	筒井博和	〃	岡田佳代	〃	池田桂子
〃	脇野美紀	〃	山下千登世	相生市	山下明美
〃	脇本雄三	〃	寺田和子	〃	濱田勝代
〃	岡村史子	〃	別所知恵	赤穂市	真殿清作
〃	山岡隆広	〃	西　いづみ	〃	木村恵子
〃	竹谷砂織	伊丹市	上谷悦子	宍粟市	谷河俊哉
〃	久保尊敬	〃	植田有子	〃	春名真紀
〃	石川貴翼	川西市	川本裕子	〃	内海貴雄
〃	金井康祐	〃	中田哲治	佐用町	山田美鈴
〃	石井未来	〃	馬場ツヤ子	豊岡市	前田千明
〃	橋口晴子	〃	小山敦子	〃	石田美登里
〃	佐藤敬子	〃	破戸光子	新温泉町	山本登美枝
〃	竹尾正和	〃	大下理恵	丹波市	坂東　守
〃	飯田育子	〃	大久保則恵	〃	長井朋彦
〃	塚本奈美	〃	清水佳子	〃	橋本保美
西宮市	大久保佳代子	三田市	浦口昌也	〃	大槻美紀
〃	柴田恭子	〃	橋田聡子	〃	髙見由香
〃	嶋田昌枝	〃	酒井喜久子	〃	大江　潤
〃	立花久美	猪名川町	本山英子	〃	西田順子
〃	西口敦子	明石市	上尾佳那美	南あわじ市	川口幸代
〃	古谷千尋	加古川市	池澤美咲子	〃	水口喜美子
〃	濱田裕美	〃	小野山　修	〃	中田千枝
芦屋市	坂井孝代	〃	坂本和彦	〃	林崎利恵
〃	中村　登	〃	村上秀勝		

平成27年度 地域の特色を生かした食育推進事業

〔食育推進校指定〕南あわじ市立福良小学校

1　はじめに

本校のある福良地域は、県下有数の漁業の盛んな町です。サワラ、シラス（ちりめん）、淡路島３年とらふぐなどの海産物が有名です。その他、冬場の漁師の副業として広まった手延べそうめんも特産物の一つです。これらの豊かな地元食材を教材とし、地域の方々の協力を得ながら、「さまざまな恵みを感じ取り、主体的に食に関わるための実践力を培う食育の構想と展開」を研究テーマに食育に取り組んできました。

2　実践例

①地元食材、地域の人材を生かした授業

児童がさまざまな恵みを感じ取るためには、地元の食材に関わっている地域の方々との連携が重要です。どの学年も教師が実際に地域に足を運び、地域の方の食材や生産方法についての思いやこだわりを大切にした授業づくりを行ってきました。６年生では、総合的な学習の時間に「淡路島３年とらふぐ」を題材にした学習を行いました。通常２年間の養殖がなぜ福良では３年間なのかを学習問題として、養殖業者の工夫やそれを支えている福良や淡路島の自然について学習しました。11月29日の「いいふぐの日」にちなんだ『「淡路島３年とらふぐ」出前授業』では、児童が「淡路島３年とらふぐ」についてまとめたことを発表した後、養殖業者の方からさらに詳しい海の環境や養殖についての話をうかがいました。また、ふぐの解体を見学したり、歯切りを体験したりし、授業の終わりには、「淡路島３年とらふぐ」のてっさと唐揚げをふるまっていただきました。

６年生『「淡路島３年とらふぐ」出前授業』

②栄養教諭と連携した給食指導

南あわじ市の学校給食はセンター方式で、栄養教諭が児童と接する機会は多くありません。そのため食のプロである栄養教諭を招いて、食材や給食について学ぶ機会を全学年で設けています。３年生では、毎年１月の給食週間に出される「ちょぼ汁」を題材に栄養教諭と学習しています。「ちょぼ汁」は淡路島の郷土料理で、ささげやずいきの入った団子汁です。栄養教諭から「ちょぼ汁」のいわれや調理法、食材等について学習したあと給食を食べると、「ちょぼ汁」が苦手でそれまでなかなか食べられなかった児童も量は減らしてですが完食することができました。

３年生『今日は、「ちょぼ汁」の日』

③校内掲示の工夫と活用

食に対して、児童自身が興味関心を持ち、学習したことを主体的に生活に役立てようとするためには、食に関する話題や情報が日常的なものとなっていることが大切です。児童がいつでもどこでも食を身近なものとして意識できるよう階段や掲示板を食に関する情報発信の場として活用しています。階段掲示では、いつも食べている食材がどのような働きを持っているかを考えられるよう赤・黄・緑の３つに分けて掲示しています。廊下掲示では、キャラクターを使って栄養素が体の中でどのように働いているかをわかりやすく紹介しています。三大栄養素を中心にビタミン、ミネラル等を取り上げ、それぞれの栄養素がどの食品に多く含まれているか、どの栄養素といっしょに取るとよいかなどを学べるようにしています。

〈階段掲示〉

〈廊下掲示〉

3　おわりに

２年間の食育の取組で、朝食欠食児童や給食残食の減少、家庭や地域との連携の強化など徐々に成果は現れてきています。なにより、児童や保護者そして教職員の食に対する意識が大きく変わっています。今後も地域に根ざした食育を継続していきたいと考えています。

平成27年度 地域の特色を生かした食育推進事業
「食育講演会」

「全ての校種、様々な教科で食育を～発達段階や児童生徒の実態に応じて～」をテーマに県下３会場（神戸・姫路・但馬）で食育講演会を開催しました。神戸会場では、立命館大学の海老久美子先生や武庫川女子大学の藤本勇二先生が講演や対談で、楽しく奥深いお話をしていただきました。また、姫路会場・但馬会場では、藤本先生が模擬授業と講演、公立小中特別支援学校の先生方を加えたパネルディスカッションで、わかりやすく助言をしてくださいました。

どの会場でも「学んだことを生かして実践していきたい」等の声を参加された方々からいただき、有意義な講演会となりました。

【神戸会場】
平成27年８月28日（金）
兵庫県民会館　けんみんホール

＜講演会＞
講　師：立命館大学教授　海老 久美子 氏

＜対談＞
立命館大学教授　海老 久美子 氏
武庫川女子大学専任講師　藤本 勇二 氏

【姫路会場】
平成27年８月24日（月）
姫路キャスパホール

＜講演会・模擬授業＞
講　師：武庫川女子大学専任講師　藤本 勇二 氏

＜パネルディスカッション＞
コーディネーター：
武庫川女子大学専任講師　藤本 勇二 氏
パネリスト：
赤穂市立坂越小学校教諭　小河 志保 氏
宝塚市立中山五月台中学校栄養教諭　井崎　真吾 氏
県立姫路特別支援学校校長　小畑 勝嗣 氏

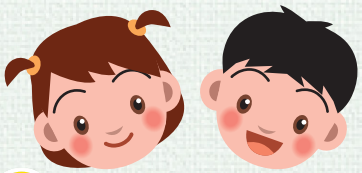
【但馬会場】　平成27年８月31日（月）
県立但馬長寿の郷

＜講演会・模擬授業＞
講　師：武庫川女子大学専任講師　藤本 勇二 氏

＜パネルディスカッション＞
コーディネーター：
武庫川女子大学専任講師　藤本 勇二 氏
パネリスト：
養父市立八鹿小学校校長　政次 敏博 氏
豊岡市立城崎中学校教諭　土井 光美 氏
県立西はりま特別支援学校栄養教諭　景山 真己子 氏

ワクワク！ 楽しい～！

おすすめメニュー



学校給食は生きた教材

本校には、「茶の木」88本のミニ茶畑があります。5月には、一番茶を5年生が摘んで「蒸し煎茶（緑茶）」作り、二番茶で料理クラブの30人が「紅茶」作りをしています。

また、社会科で室町文化を学習する7月に、6年生は「茶」につながる学習として、茶の湯体験をします。茶の湯の流儀にのっとり床の間には、掛け軸、香合、花入れには季節の花を一輪挿します。講師は、武庫川女子大学茶道部の学生の方々です。お手前のデモンストレーションの後に、各自お茶を点てていただきます。慣れない正座、伝統文化「茶の湯」というかしこまった雰囲気に子どもたちはいつもとは違う神妙な面持ちで、取り組んでいました。

芦屋市立精道小学校　栄養教諭　奥　瑞恵

おじぎのしかた等簡単な作法、お手前、茶道具について教えていただきます。

季節を感じる生菓子に、子ども達の目は輝きます。

生菓子は様々なものを購入し、目でも楽しみます。

畳での正座をすることが初めての子どももいます。

グループに分かれて、お茶の点て方、飲み方を教えてもらいます。「苦い」「おいしい」と反応は色々です。全員、お菓子とお茶をいただきました。

千利休の完成させた茶道の教えである人と人が互いに尊敬しあい、つつしみあうという「和敬清寂」の心についても教えていただきました。

また、6年担任から「子どもたちにとっても貴重な体験になり、私たち大人にとっても学べる機会です。」と大変好評です。

抹茶ミルクゼリー（4人分）

●材　料

牛乳150g　粉寒天1g　砂糖10g　抹茶0.8g　蒸し小豆5g

●作り方

① 鍋に牛乳と粉寒天を加え、よく混ぜ合わせ、中火にかける。
② 抹茶と砂糖はよく混ぜ、少量の牛乳を加えて混ぜ合わせておく。
③ ①を焦がさないように混ぜながら沸騰させ、②を加えて混ぜる。
④ ③の荒熱がとれたら、型に流して入れ、蒸し小豆を加える。
　冷やし固めてできあがり。

養父市学校給食センターの紹介

市から町から

既存の4か所の施設を統合した新センターの完成に伴い、平成27年1月から衛生管理の徹底と食育の推進をモットーとしながら、15校園に毎日約2,300食の給食を提供しています。展望窓やモニターを通じて施設見学ができるようになっており、調理作業を見ていただきながら地産地消の生産者との交流も行っています。見学に来た子どもたちも、これまで見たこともない大きな釜や複雑な機械に興味津々で目を輝かせていました。

やっぷーメニュー

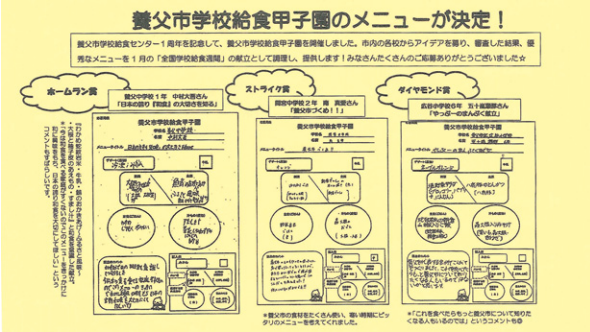
養父市イメージキャラクター やっぷー

魚のしょうが焼き
新玉ねぎと豚肉の梅風味、いなか汁
ごはん、牛乳

揚げ魚のにんじんソース
春雨サラダ、里いものみそ汁
ごはん、牛乳

子どもたちに食や地場産物への関心を持ってもらうこと（食育）や、市内でとれた農作物の利用を図ること（地産地消）を目的として、月１回地場産物を重点的に利用するメニューを考え、給食献立の一品として実施しています。そのメニューを養父市イメージキャラクターの「やっぷー」にちなんで「やっぷーメニュー」と命名しています。子どもたちにとって、地元の新鮮な野菜の味を知ることや、その食べ方を身につけることが、現在だけではなく成長してからの「健康な食生活の実践」にもつながっていってほしいと願っています。養父市の豊かな自然の中で心を込めて生産・収穫されている農作物を知ることは、農家の方々に感謝する気持ちを育むことにも通じており、まさに、やっぷーメニューが、地場産物の存在や、その新鮮な野菜のおいしさと子どもたちとをつなぐ架け橋となっています。

養父市学校給食甲子園



養父市学校給食センター竣工１周年を記念して、「養父市学校給食甲子園」を開催しました。この取組は、主に養父市産の食材を使用しながら、給食としてふさわしい献立を考えてみようというものです。市内各小中学校から献立のアイデアを募り、学校給食運営委員会で審査した結果、優秀なメニューを１月の「全国学校給食週間」の献立として調理し提供しました。

新センターで初めての試みであったにもかかわらず各校から323点もの応募があり、さらに、その内容も素晴らしいものばかりでした。特に、ただ考えるだけでなく、家庭科の授業として「１食分のバランスのよい献立を考える」という授業の媒体として活用していただいた学校も多くありました。教科と連携した食育となったことは予想以上の成果で、給食センターとしての食育推進を実感できる取組となりました。

雨にも負けず雪にも負けず、やっぷー号は、今日も行く！

給食センターでは、調理も配送も直営で行っています。統合に伴い給食センターから学校への配送距離も随分伸び、一番遠い所では片道30分の道のりを毎日2往復走ります。5台ある配送車（やっぷー号）には、給食を身近に、また、親しみやすく感じてもらうために、子どもたちから募集した給食や食育に関する絵の中から選ばれた10点が描かれ、まちのみなさんに明るい笑顔を振りまいています。

30人の職員が、それぞれ自分の置かれた場所で「全ては子どもたちのために」を合言葉に毎日の調理に取り組んでいます。

平成28年度 センター食育支援等事業年間行事予定表

	行　　事	会　場　等	開催予定	参　加　者　等
体験学習	「魚講習会」	各学校	年38回	児童・生徒、教諭等
	「竹輪を作ろう！講習会」	各学校	年13回	児童・生徒、教諭等
	「手打ちうどん講習会」	各学校	年７回	児童・生徒、教諭等
	「ごはん塾」	各学校	年７回	児童・生徒、教諭、保護者
	「パン作り教室」	各学校	年２回	児童
	県産品を利用した親子料理教室	県下	７団体	児童・生徒とその保護者
	米作り農業体験～田植え・稲刈りから収穫・かまど炊飯まで～	篠山市他	年３回	児童とその保護者
	地引き網漁業体験	洲本市	年１回	児童とその保護者
	体育協会管理施設との連携による食育学習会	県立海洋体育館、県立武道館	年２回	施設利用者
普及・品質向上	学校給食用コッペパン実技講習会	未定	年１回	教諭・栄養教諭等
	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	10/14	製パン委託工場
	学校給食用製パン・炊飯委託工場代表者研究会	未定	年１回	製パン・炊飯委託工場代表者
	学校給食用製パン・炊飯委託工場従事者研究会	未定	年２回	製パン・炊飯委託工場従事者
	センター設立40周年記念学校給食用物資研究会（展示会）	兵庫県民会館、姫路市文化センター	7/28、8/5	学校給食関係者
	肢体不自由教育給食関係者調理・摂食支援講習会	学校給食・食育支援センター	年１回	特別支援学校の栄養教諭・調理従事者等
衛生管理	学校給食衛生管理推進研修会	県下５会場	年５回	栄養教諭・調理従事者等
	学校給食用製パン・炊飯委託工場衛生管理審査・指導委託	製パン・炊飯委託工場	年８回	製パン・炊飯委託工場
	学校給食関係者衛生管理等・調理講習会	学校給食・食育支援センター	年２回	栄養教諭・調理従事者等
研修会・講習会	食育講演会	県下３会場	年３回	学校管理職・栄養教諭・食育担当教諭等
	学校食育実践研究大会	県下６会場	年６回	学校管理職・栄養教諭等
	食育推進校研究発表会等	県下１０会場	年10回	学校関係者、保護者、地域住民等
	栄養教諭実務研修会	未定	11月	栄養教諭・学校栄養職員等
	食に関する指導研修会	未定	年２回	経験の浅い栄養教諭
	共同調理場所長研究会	未定	８月	共同調理場所長等
	魚講座指導者養成講習会	学校給食・食育支援センター	年２回	教諭・栄養教諭
委員会	学校給食推進委員会	未定	年２回	学校給食推進委員
	学校給食推進委員会（食育推進部会）	未定	年２回	学校給食推進委員
	学校給食推進委員会（物資部会）	未定	年３回	学校給食推進委員
	学校給食推進委員会（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
	地場産物安定供給検討委員会	未定	年２回	地場産物安定供給検討委員
	兵庫の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	兵庫の学校給食だより編集委員

平成28年度 基本物資の価格動向について

平成28年４月より当協会が取り扱う主食に関する商品の価格動向について、下記のとおりお知らせします。（消費税別）

● パン用小麦粉

◆ 輸入小麦粉

平成28年４月期の製粉会社への輸入小麦政府売渡価格が引き下げられましたが、県内はすでに安値の供給状況であり、やや値下げが見込まれます。

◆ 県産小麦粉

地産地消のため普及に努めております兵庫県産小麦を原料とした兵庫県産小麦粉につきましては、原料の兵庫県内小麦価格が高値を維持しているため、据置が見込まれます。

● 砂糖

粗糖相場は、ブラジル中南部における生産量低下が主な原因として、砂糖生産が停滞する中で消費量は毎年約２％ずつ増加していることを背景にじりじりと上昇し、国内の相場も高値に推移し、やや値上げが見込まれます。

● ショートニング

商品相場は、エネルギーコストの値上げ等により高値で推移しましたが、原料在庫は安定しているため据置が見込まれます。

● 脱脂粉乳

ニュージーランド、オーストラリアの生乳状況は順調であり、ＥＵは対ロシア輸出を止めているため、世界市場は在庫過多となり値下げが見込まれます。

● 精米価格

兵庫県産の平成27年産米は、作況指数は99で「平年並み」でした。（農林水産省発表）

平成26年産は、過剰在庫、ＪＡグループが農家に前払いする「概算金」を大幅に抑えていたため安値で取引されましたが、平成27年産は、政府の主食用米の生産調整、「概算金」の増額の影響を受け値上げが見込まれます。

● パン・炊飯加工賃

兵庫県における最低賃金上昇率及び神戸市消費者物価指数に基づく加工賃の積算により、60gの基準パンについて54銭の値上げを予定しています。

1　パン加工賃

小麦粉	50ｇ未満	29円51銭（53銭アップ）
	50ｇ以上80ｇ未満	29円87銭（54銭アップ）
	80ｇ以上	30円23銭（55銭アップ）

2　炊飯加工賃

米　飯	100ｇ以下	29円99銭（54銭アップ）
	101ｇ以上	30円73銭（55銭アップ）

(公財)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　高尾 尚登