

兵庫の学校給食だより

2020.12
No.126



(公財) 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://www.hyogo-kyushoku.jp/> 検索



5年生家庭科
「おいしいみそしるの
ひみつをさぐる」
(栄養教諭とのT.T)

❁ 西脇市立日野小学校の食育の取組

本校は、清流杉原川を横に緑あふれる田園地帯に囲まれ、そのおおらかな風景と温かい地域性に見守られながら、子ども達は過ごしています。

本校では、「食でつながる、つなげる」を合言葉に食育を推進しています。例えば、1年生と3年生のさつまいもの栽培、3年生の金ゴマ、5年生の稲作などです。農業体験を通して、食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、様々な人々の活動に支えられていることを学習しています。授業づくりでは、ちょっと食育を実施。教科や領域の目標を第一としながらも、「食」の視点を取り入れた授業づくりを進めています。また、栄養教諭の専門性を活かした授業にも積極的に取り組んでいます。他にも長期休業明けには、パワーアッププランに取り組んでいます。自分の生活習慣や食生活を振り返り、家族とともに考える機会にしています。今後も、家庭や地域と連携して、食に関わる人生が少しでも豊かになるようにしていきたいと思います。



2年生
サラダパーティー
をしよう



3年生
金ゴマの葉刈り
・稲木干し



5年生
田植え

★★★★★ もくじ ★★★★★

- 西脇市立日野小学校の食育の取組 ①
- 兵庫県教育委員会が実施する食育の推進 ②
- 「中学校における食育の推進事例」について ③
- 令和2年度栄養教諭新任者紹介 ④⑤
- 市から町から (高砂市学校給食センター) ⑥
- 衛生管理～HACCP概要・食品検査室より～ ⑦
- 貸出食育指導教材を使って！～芦屋市給食展の取組～ ⑧
- 令和2年度 学校給食推進委員会委員の紹介

関係者にご回覧ください

◎ サラダパーティーをした2年生の感想

。さういなのがあつたけど、ぜんぶ食べられました。なすとピーマンのあまからいために「お母さんにも教えたいです。」

。「なすのかわを食べたら目がよくなるよ」と教えてもらいました。それでいっぱいやさいのべんきょうができました。

。先生がやさいのすごいところを教えてくださいました。きゅうりの切り方も教えてくれました。わたしが、たいうの形を作ったら先生たちが「すごい！おもしろい！」と喜んでくれました。



兵庫県教育委員会が実施する食育の推進

兵庫県教育委員会では、学校教育活動全体を通じた食育を実践するため、「学校における食育実践プログラム（改訂版）」、「食育ハンドブック」及び「ひょうごの食べ物資料集（デジタル教材）」を作成し、学校及び市町組合教育委員会における組織的・計画的・継続的な食育の推進を支援しています。また、食育を推進する方向性や手法、具体例を示す研修会を実施するなど、兵庫県学校給食・食育支援センター等とも連携しながら、全ての学校が地域の特色を生かし、学校・家庭・地域が一体となって取り組む食育を推進していきます。



1 食育実践推進に関する有識者会議の設置

教育活動全体を通じて行う食育実践方法を検討するとともに、その周知を図ります。

2 食育推進校の指定及び学校食育実践研究大会（地区大会）の開催

食育推進校を指定し、各地域の特色を生かした実践研究を行い、地域の食育推進のモデルとします。さらに、地区内の先進的な取組の実践報告や、意見交換・協議、実践方法に関する講義等を行い、教職員全てに対して食育の理解を深め、資質向上等を図ります。令和2年度は、2地区2校が取り組んでいます。

地区	学校名	予定日
播磨西	たつの市立揖保小学校	11月13日(金)
丹波	丹波篠山市立味間小学校	1月28日(木)

※地区大会では、授業公開や事後研究会等を行います。感染症対策のため、参加に制限があります。

3 食育講演会の開催

学校給食の改善・充実を含めた食育を推進するため、教職員の資質向上に資する講演会を開催し、子どもの健康の保持増進をはじめとする食育を推進します。令和2年度は明石と神戸で開催し、食育推進校の実践発表と下記講師による講演が行われました。

開催場所	講師	開催日
明石市立市民会館	武庫川女子大学 教授 高橋 享子	8月20日(木)
兵庫県民会館	神戸大学大学院 准教授 山下 陽子	8月24日(月)

4 学校給食衛生管理推進研修事業の実施

学校における食育の「生きた教材」としての学校給食を充実させるため、栄養教諭等、学校給食調理従事者の衛生管理の知識及び資質向上を目的とした研修会を実施します。令和2年度は各地区とも中止となりましたが、学校給食衛生管理研修を通じて各校へ伝達いただきました。

5 「食育ハンドブック(中学校版)」の活用推進

「食育ハンドブック(中学校版)」ができました

中学校課程における食育をより一層推進することを目的とし、「食育ハンドブック(中学校版)」を兵庫県学校給食・食育支援センターの協力を得て作成し、令和2年3月に中学校や共同調理場等へ配布しました。

また、ハンドブックの活用を促進するため、令和2年9月18日に姫路、10月19日に神戸で説明会を開催し、丹波市立氷上中学校 足立幸広校長と稲美町立稲美中学校 藤田真由美校長に実践紹介、武庫川女子大学 藤本勇二准教授にハンドブックの活用について講演いただきました。

このハンドブックには、新学習指導要領に対応した食育の進め方や31の食育事例が掲載されています。また、ホームページでは、ハンドブックの内容だけでなく、授業で活用できる指導案や教材等をダウンロードすることができ、校種を問わず参考となりますので、是非ご活用ください。



「中学校における食育の推進事例」について

稲美町立稲美中学校の取組

稲美町立稲美中学校 藤田真由美校長

英語「School Lunch in the World (世界の給食)」

1 なぜこの授業か

発展途上国では、9人に1人が飢えに苦しんでいる一方、先進国では、生産された食べ物の3分の1が廃棄されている。学校給食をグローバルな視点でとらえ直す。

2 本時の目標

(食育の目標)

- ・食の問題に関心を持ち、食事の素晴らしさや有り難さに気づく。
- (英語の目標)
- ・給食に関する文章で使われる既習の比較級や授与動詞を理解し、慣れる。

3 食育の視点

- ・アメリカの給食事情や深刻な肥満問題について知り、栄養バランスのとれた食事の大切さに気づく。

【心身の健康】

- ・日に唯一の食事である給食に感謝するスーダンの子どもたちの笑顔や、栄養豊かな自校(日本)の給食から、食の大切さに気づき、食への感謝の気持ちをもつ。

【食の重要性】 【感謝の心】



日本とアメリカの給食を比べる



日本からの食糧援助を感謝する南スーダンの生徒(ビデオ)

丹波市立春日中学校の取組

丹波市立氷上中学校 足立幸広校長

「食育ハンドブック中学校版」では、全9教科の事例を紹介していますが、これはどの教科でもできることの証左でもあります。もっとも、教科によっては食育との親和性があります。ここでは親和性の低い、直接食と関係がない教科での実践例を紹介します。

美術「食品サンプルを作ろう」

1 なぜこの授業か

サンプル作りを通して、食や食文化に関心を持たせる。

2 本時の目標

- ・質感(色やテカリ等)にこだわって制作する。
- ・「おいしそう見える盛り付け」とは何かを考えて仕上げをする。

3 食育の視点

サンプルをプラスチック粘土で作る際に「食べられるんじゃないか」「おいしそう」と思わせるためには食品そのものや食生活の知識が必要であることを理解させたい。また、色合いや質感も食品そのものの理解に基づいている。これらのことを通して食や食文化に関心を持つ契機となることを期待している。

【社会性】 【食文化】



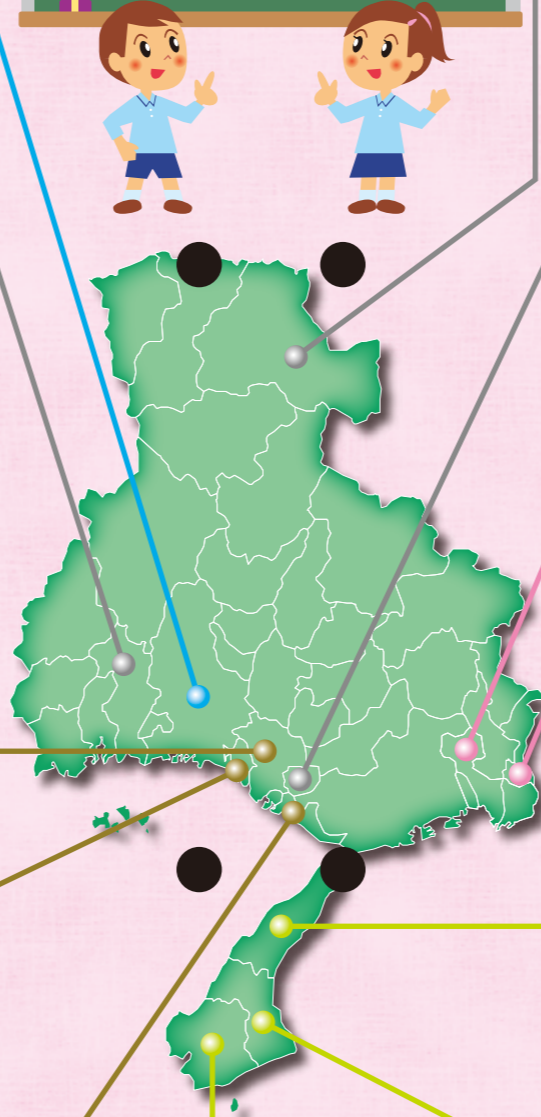
プラスチック粘土で制作しています



おいしそうに出来上がりました

令和2年度 栄養教諭新任者紹介

- ①なぜ栄養教諭になろうと思いましたか
- ②頑張っている事
- ③嬉しかった事
- ④いちおしメニュー
- ⑤こんな栄養教諭になりたい



姫路市立安室東小学校 岡村 涼子

- ①食べることが楽しい、大好きと思う子どもを増やしたい、健康な食習慣が大切であることを伝えたいと思ったからです。
- ②たくさん子どもたちと関わること、安心安全でおいしい給食を届けること。
- ③「給食おいしかった!」と子どもたちが笑顔で話しかけてくれたとき。
- ④ルウから手作りのカレーライス
- ⑤親しみやすく、給食や食育を通して子どもたちを笑顔にできる栄養教諭になりたいです。

県立西はりま特別支援学校 片山 夏月

- ①一生の思い出になる学校給食で、食の楽しさ・大切さを伝えたいと思ったからです。
- ②一人一人の特性に合った給食提供の仕方を、調理員さんの力を借りながら考えています。
- ③渡したレシピを家で作ってくれて、家族も喜んでいただくと教えてくれたこと。
- ④手作りミートソースの「じゃがいもとなすのミートソース焼き」です。
- ⑤誰からも親しみやすく、楽しい先生になりたいです。

加古川市立氷丘南小学校 中西 香苗

- ①給食を通して、子どもたちに食べることの楽しさ、大切さを伝えたいと思ったからです。
- ②安心安全でおいしい給食づくり。児童とたくさんコミュニケーションをとること。
- ③児童が「今日の給食全部好き〜!」「給食おいしかった!」と笑顔で話してくれること。
- ④加古川市で製麺したパスタを使ったミートスパゲティ
- ⑤子どもたちの生涯で記憶に残る食育が出来る栄養教諭になりたいです。

加古川市立加古川小学校 花尾 風美

- ①小学生の頃、栄養士の先生にアレルギー対応でお世話になり、私自身も安心安全な学校給食づくりに携わりたいと思ったからです。
- ②日々積極的に子どもたちや先生方、調理員さんに関わり信頼関係を築くことです。
- ③子どもたちから手紙をもらったり、たくさん声をかけてくれたりすることです。
- ④調理員さんがサクサクと揚げてくださる具材たっぷりのかき揚げです。
- ⑤食を通して子どもたちへ、人とのつながりを大切に、感謝の心を伝えられる栄養教諭になりたいです。

高砂市立松陽中学校 常岡 恵里奈

- ①給食の時間が好きだったので、大人になってからも給食に関わりたいたいと思ったからです。
- ②安心安全でおいしい給食づくりと生徒が食に興味をもつきっかけを作ることです。
- ③生徒が「ごちそうさまでした!」と元気に食器を返しに来てくれることです。
- ④沢煮椀 具材のおいしさが詰まっています。
- ⑤生徒に食事の大切さをしっかり伝えられる栄養教諭になりたいです。

明石市立清水小学校 西馬 亜弓

- ①食に興味を持ち、将来自分で食を選択する力を身に着ける子どもを育てたいと思ったからです。
- ②安全安心な給食を子どもたちに届けること、子どもたちとたくさん関わることです。
- ③給食の前には「今日の給食も楽しみ!」、給食の時間には「おいしい!また食べたい!」という声が聞けることです。
- ④お好み揚げ
- ⑤給食や食育を通して、食の大切さや楽しさを伝えられる栄養教諭を目指します。

明石市立朝霧小学校 須崎 文香

- ①成長期にある子どもたちの健康を、食を通して支えたいと思ったためです。
- ②給食時間が楽しみになるような給食放送をすること。
- ③給食のことや、栄養のことについて子どもが話しかけてくれること。
- ④クリームシチュー
- ⑤子どもが健康で、楽しい食生活をおくれるような給食・食育を届けられる栄養教諭です。

県立豊岡聴覚特別支援学校 山下 和

- ①将来、自分や周りの人の健康のために食を選択することができる子どもを育てたいと思ったからです。
- ②献立作成と手話です。
- ③給食がない日に「今日も給食がよかった!」と言ってくれたことです。
- ④鶏肉のもみじ焼きです。
- ⑤子どもたちが大人になった時に、「また給食が食べたい!」と思ってもらえるような魅力ある給食献立を作る栄養教諭になりたいです。

県立いなみ野特別支援学校 佐藤 祐紀

- ①「食」「子ども」どちらも大好きで、「食」の魅力を子どもたちに伝えていきたいと思ったからです。
- ②安全でおいしい給食を子どもたちに届けること。子どもたちと積極的に関わること。
- ③給食を通して、少しずつ食べられるものが増えた子どもの姿を見たとき。
- ④そばめし
- ⑤食を楽しみに感じてもらえるような食育や給食を届けられる栄養教諭になりたいです。

西宮市立甲陵中学校 桂 亜由美

- ①保育園で勤務していたとき、「食」に興味をもち、食べることが好きになる子どもを育てたいと思ったからです。
- ②前向きで会話を控えての給食時間の中、少しでも給食を楽しんでもらえるように、給食室の様子を紹介したことです。
- ③給食の感想を生徒や先生方から聞くことです。
- ④豆乳入りみそ汁
- ⑤給食や食育を通して、食べることが大好きな生徒を育てられる栄養教諭になりたいです。

伊丹市立有岡小学校 中川 万理香

- ①未来を担う子どもたちに、食の大切さや楽しさを伝えたいと思ったからです。
- ②安全で安心な給食をつくること。給食と関連付けたおたよりの作成。
- ③児童から、おいしかった給食の作り方を教えてほしいという手紙をもらったこと。
- ④米粉から作るカレーライス
- ⑤子どもたちの思い出に残る給食を作り、食指導を通して子どもたちを笑顔にできる栄養教諭になりたいです。

淡路市立志筑小学校 上野 美紀

- ①心と体とも深くつながっている食のことを、子どもたちと一緒に学び合いたいと思ったからです。
- ②大量調理を知ること、子どもたちと一緒に働く方々との関係づくり。
- ③食の細かった子が「最近はおかわりもするようになってん。」と教えてくれたとき。
- ④たまねぎのみそ汁
- ⑤子どもたちが自分のことも周りの人のことも大切にできるように、食を通して、発見や学びの機会を作る栄養教諭になりたいです。

洲本市立加茂小学校 芳川 裕香

- ①給食や食育を通して、子どもたちの心と体の健康を支えたいと思ったからです。
- ②安全安心な給食づくりと給食の時間に子どもたちとたくさん関わることです。
- ③学校に行くとき「今日は何の話してくれるん?」「全部食べたで!」などと、子どもたちが話してくれることです。
- ④茎わかめのチンジャオロースー
- ⑤誰からも信頼され、子どもたちを健康に、笑顔にすることができる栄養教諭になりたいです。

南あわじ市立沼島小学校 山田 彩加

- ①自分が小学生の時に教えてもらった「食べるって楽しい」という喜びを、今度は自分がつながたいと思ったから。
- ②毎月新しいメニューを1つ取り入れる。
- ③子どもたちが給食時間だけでなく、休み時間に外に誘ってくれたり帰り道に声をかけてくれたりすること。
- ④沼島でとれたハモのフライ
- ⑥物事を柔軟に考えられて積極的に取り組めるような栄養教諭を目指しています。



高砂市学校給食センターの紹介



令和2年1月から給食の提供を開始しました。

高砂市では市内5中学校（荒井・竜山・松陽・宝殿・鹿島）での給食提供を行うため、今後の望ましい中学校給食のあり方について、高砂市中学校給食検討委員会からの提言を受け、検討しました。各学校敷地内での給食室の確保が困難なことや、より安全なアレルギー対応のできる施設が求められることから、新しい給食センターを建設し、令和元年9月に完成しました。

（鉄骨造2階建て 敷地面積約4,000㎡ 調理能力約3,000食／日）

令和2年1月から本格稼働し、約2,500食の調理をして、市内5中学校に給食を提供しています。

■ 安全で衛生的な調理環境

食材の検収や下処理、食器や食缶の洗浄作業を行う《汚染作業区域》と、食材の切裁や調理、配缶をする《非汚染作業区域》に区分されています。この異なる作業区域の間は、食材だけが移動できるようにカウンターやパススルー冷蔵庫を設置しています。また、床の色分けやエプロン、シューズなども色を変えて作業を衛生的に区分しています。



■ 安全・安心な食物アレルギー対応

食物アレルギー対応食に他の食材が混入しないように、専用のアレルギー食調理室があります。卵及び乳を除去した食物アレルギー対応食の提供をしています。



■ 多様な調理法で広がる献立のバリエーション

センターにおける給食の献立は、小学校給食（単独校方式）で実施している献立をもとに作成していますが、センターには新たに導入された調理機器もあり、センター独自のメニューもあります。また、同じ献立でも食材の切り方や調理手順を変えたり、配送の時間を考慮して仕上げるなどおいしい給食を提供できるように工夫しています。

4台ある【スチームコンベクションオープン】で『焼く』『蒸す』『煮込む』の調理ができます。焼き物や蒸し物が献立に加わりました。煮魚や煮込みハンバーグなども煮崩れることなくきれいに仕上がります。揚げ物は【連続式フライヤー】でカリッと美味しく調理します。

また、サラダやお浸しなど冷たい状態で提供する料理は、【蒸気回転釜】や【スチームコンベクションオープン】を使って加熱調理した後、食材を【真空冷却機】に入れて素早く冷却し、和え物室の【和え物専用釜】で調理し、冷却機能付き消毒保管庫で冷やした保冷効果のある食缶に配缶します。冷たいまま学校に届けられます。

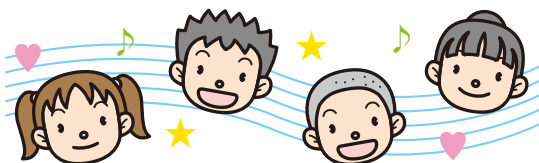
小学校で人気メニューの〈鮭のオーロラ煮〉も登場します。



ご飯・牛乳・秋刀魚のみりん干し
小松菜の三色和え・みそ汁
ひじきのり



パン・牛乳・鱈の香味揚げ
カリフラワー（タルタルソース）
ベーコンと青梗菜のスープ



『安全安心な給食を』『おいしい給食を』『給食を通じた食育を』

衛生管理

HACCP (ハサップ) とは

食をとりまく環境の変化や国際化に対応し、食品の安全を確保することを目的として、15年ぶりに食品衛生法が改正（平成30（2018）年6月13日）公布されました。その改正点の1つとして、食品衛生法第50条の2が新設されました。原則としてすべての食品事業者は、一般的な衛生管理に加えてHACCPに沿った衛生管理の実施が求められます。

HACCPとは、原料の仕入れ、製造工程、製造環境、従事者、保管、流通に至るまでの各過程で危害（ハザード（①微生物 ②化学物質 ③異物））に結びつく可能性（リスク）を全て系統的にコントロールすることです。

Hazard Analysis and Critical Control Point

危害 分析 重要 管理点

上記の頭文字をとった略称で「危害要因分析重要管理点」と訳されます。

例えば、ハンバーグを作るとします。まず、ミンチ肉を混ぜる時に、原料由来の食中毒菌、手指より食中毒菌汚染、使用機器の洗浄不足等による汚染、調理器具等の清掃時のたわし等の破片、調理器具の破片等または食品添加物の過量使用等の危険性があります。これらが危害要因分析（HA）になります。

この、食中毒菌がミンチ肉に入ったとしても、中心部に十分な加熱と時間をかければ中毒は防げます。この工程が重要管理点（CCP）です。これを証明するためには、中心温度と時間記録表、使用機器の清掃記録表、従事者の健康管理表、金属探知機等の利用記録表、添加物等の使用量と在庫記録表等々の記録、つまり作業区分ごとの衛生管理表を作成し、保存して「見える化」することで、検証がいつでもできる状態にすることです。

食品検査室より

当センターでは、学校給食現場における衛生管理の支援として、各市町教育委員会等からの依頼により、食品検査を実施しています。ここでは、当センターで行っている異物検査の試験や分析機器についてご紹介します。

また、衛生管理の指針として役立てていただけるように検査機器を無償で貸出ししています。

外観観察

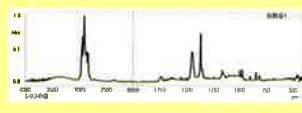
目視や光学顕微鏡を使用し、外観や性状を観察します



機器分析

フーリエ変換赤外分光光度計 (FT-IR)

主に有機物の主成分を分析する機器で、プラスチックや骨片等の定性に有効です



例：ポリプロピレンのIRスペクトル



定性検査（一部抜粋）

呈色試験

試薬による呈色反応を確認します
例：植物片（フロログルシン反応）



溶解試験

酸やアルカリ等による溶解性を確認します
例：骨片（カルシウム反応）



カタラーゼ試験

昆虫や毛髪等の場合、発泡の有無により加熱の有無を推定します
例：昆虫



〈貸出し検査機器〉



ふらん器セット



デジタル糖度計



デジタル塩分計



ATP検査キット



紫外線ランプ

貸出食育指導教材を使って！

芦屋市教育委員会 学校給食課
主査 奥 瑞恵

芦屋市では、令和2年度の第34回学校給食展を9月30日～10月20日の日程で開催しました。毎年好評の試食コーナーは取りやめ、展示のみの縮小したスタイルで行いました。



兵庫県学校給食・食育支援センターからお借りした「年代別給食のレプリカ」に参加者の「私の給食はこの頃、懐かしい」と給食の思い出話が聞こえてきました。芦屋の子ども達のおいしい思い出を作るために、給食スタッフ全員でがんばっていきます。



給食レシビ好評！



子どもからのうれしい声一杯！

令和2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の協議をします。

部会	No.	地区	部会長	名前	所属	職名	備考
食育推進部会	1	神戸		芝山 尚子	神戸市教育委員会学校支援部健康教育課	指導主事	
	2	阪神		中田 公平	宝塚市教育委員会学校教育課	指導主事	
	3	播磨東		木岐 日早子	加古川市立氷丘中学校	主幹教諭(栄養)	食品研究部会兼務
	4	播磨東		遠藤 春美	加西市立泉小学校	栄養教諭	食品研究部会兼務
	5	播磨東		上田 智世	播磨町教育委員会教育総務グループ	管理栄養士	
	6	播磨西		奥田 美千代	たつの市教育委員会教育管理課学校教育課	副主幹兼指導主事	
	7	但馬	△	政次 敏博	養父市教育委員会学校教育課	指導主事	
	8	丹波	○	根木 理恵	丹波市教育委員会学校教育課	指導主事	
	9	淡路		石川 慶彦	洲本市教育委員会学校教育課	保健給食係長兼洲本給食センター所長 兼 五色給食センター所長	
	10	県教委		中村 由利	兵庫県教育委員会事務局体育保健課	指導主事	
物資部会	1	神戸		松島 由佳	神戸市教育委員会学校支援部健康教育課	小学校給食係長	
	2	神戸	△	西元 威	一般財団法人神戸市学校給食会	給食・食育推進課長	
	3	阪神		守屋 貴幸	西宮市教育委員会学校教育課学校給食課	係長	
	4	阪神		鴨川 憲之	伊丹市教育委員会小学校給食センター	所長	
	5	播磨東		金古 裕弘	明石市学校給食会	専務理事	
	6	播磨西	○	太田 俊夫	一般財団法人姫路市学校給食会	専務理事	
	7	但馬		中村 裕	新温泉町立新温泉町学校給食センター	所長	
	8	丹波		石田 哲也	丹波篠山市立西部学校給食センター	所長	
	9	淡路		佐伯 秀二郎	淡路市教育委員会教育部学校教育課 (淡路市立給食センター)	教育部学校教育課付課長 (淡路市立給食センター施設長)	
	10	県教委		中村 道代	兵庫県教育委員会事務局体育保健課	主幹(食育担当)	
食品研究部会	1	神戸		五十嵐 知子	神戸市立千鳥が丘小学校	栄養教諭	
	2	阪神		角谷 千尋	宝塚市立売布小学校	栄養教諭	
	3	播磨東	○	木岐 日早子	加古川市立氷丘中学校	主幹教諭(栄養)	食育推進部会兼務
	4	播磨東	△	遠藤 春美	加西市立泉小学校	栄養教諭	食育推進部会兼務
	5	播磨西		中谷 枝利香	姫路市立手柄小学校	栄養教諭	
	6	播磨西		三村 恵	太子町立太田小学校	栄養教諭	
	7	但馬		佐藤 由季	兵庫県立和田山特別支援学校	栄養教諭	
	8	丹波		岡田 恵美	丹波篠山市立城東小学校	栄養教諭	
	9	淡路		藤田 晃子	洲本市立堺小学校	栄養教諭	
	10	県教委		重廣 珠世	兵庫県教育委員会事務局体育保健課	指導主事	

※ ○は部会長、△は副部会長

令和2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 指導主事
 芦屋市教育委員会 学校教育課 主査
 加古川市立平岡東小学校 栄養教諭
 姫路市教育委員会 健康教育課 指導主事
 兵庫県学校給食・食育支援センター 所長補佐兼食育支援課長
 同 職員

中村 由利
 奥 瑞恵
 浪花 絵梨
 長尾 美香
 林 勇二
 興梠 綾



(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 秋山 保浩