

兵庫の学校給食だより

2022.3
No.130



(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



1・3年 はし名人になろう(学活)



3年生が、お手本を見せます

自分の普通の生活を振り返って健康について考えます



4年 よりよく成長するための生活(保健)

タブレットのワークシートで、五大栄養素のグループ分け

5年 五大栄養素を知ろう(家庭科)



3年 こうべ旬菜(社会科)



資料を見ながら、旬菜の地図を作製します

6年 1食分の食事(家庭科)



1食分の献立を3人組で実習

特別支援学級 パン作り教室



パン作りに興味津々

マイおせちをタブレットで作りました

2年 おせちのひみつ(道徳)



神戸市立美野丘小学校の食育の取組

本校には円筒校舎があり、摩耶山に近く、校舎と講堂をつなぐ「みのおか橋」からは、海まで見える景色の良い学校です。

児童には、残さず食べるだけでなく自分達の食べている物に興味をもち、食を通じて周りの人たちへの感謝の気持ちをもって欲しいという思いで食育に取り組んでいます。

給食時には、パワーポイントを用いて全校生に向け給食に関する話や調理士さんが調理している様子などを見せる事で目の前の給食への関心が高まるようにしています。教科に関連した指導では、ICT活用のためタブレットを使った教材での指導に取り組んでいます。

また、低学年には継続的に箸指導も行っています。1・3年の交流授業として、3年生が1年生に「はし名人」になるためのアドバイスをする時間をもちました。

1年生では箸の練習を夏休みの自由課題にして、家庭でも児童が箸の使い方を意識できるよう協力していただいています。食育を進めるには地域や家庭との連携が欠かせません。そのため本校の食育や子供たちの食べる給食についてもっと知ってもらえるよう、食育の情報発信も続けていきたいと思ひます。

もくじ

- 神戸市立美野丘小学校の食育の取組 ①
- 学校給食優良学校等 兵庫県教育長表彰 ②
- 令和3年度 地域の特色を生かした食育推進事業 ③
- 県立高校との地産地消促進事業(県立播磨農業高等学校) ④
- 高校生と専門家による座談会 ⑤
- 兵庫県産食材学校給食提供事業 ⑥
- 第4弾 丹波地どり & 第5弾 丹波篠山産緑茶 ⑦
- 市から町から(加古川市立神野台学校給食センターの紹介) ⑦
- 学校給食用コッペパン品質審査会 ⑧
- 令和3年度 学校給食従事職員感謝状贈呈者名簿 ⑧
- 令和4年度センター事業年間行事予定表

関係者にご回覧ください

田中さんより
この絵は食器に入れた大おかずを配る係の人に渡しているところです。給食時間の「早く食べたい」という気持ちを絵で表しました。



給食イラストは4年生 田中花音さんの作品です

令和
3年度

学校給食優良学校等 兵庫県教育長表彰

たつの市立揖保小学校

この度は、本校の食育における日々の教育活動に対し、学校給食表彰「兵庫県教育長表彰」という名誉ある賞をいただき感謝申し上げます。

本校では、食育で身に付ける力は生涯に渡って必要な「生きる力」であると考え、地域の特性を活かしながら、教育活動全体を通じて食育に取り組むことを大切にしてきました。さらに、研究を推進するにあたり、体験的・実践的な食育だ

けでなく、新しい生活様式の中で食の重要性や楽しさが味わえるような教育活動の見直しを行いました。そのような中で、改めて学校給食が児童にとって生きた教材になることや、地域での豊かな経験や家庭でのよりよい食習慣が重要であることが分かりました。また、今後は食のデジタル化にも対応できる児童の育成を目指していきたいと思えます。



香美町立香住第一中学校 栄養教諭 田中 智子先生

この度は、「兵庫県教育長表彰」という栄誉ある賞をいただき、大変ありがたく感謝申し上げます。

一昨年は給食を支えてくださっている「長井ふれあい朝市」の皆さん、昨年はふるさと給食推進員の毛戸和弘さんが受賞されました。3年連続で当町給食関係者を表彰していただき、喜びもひとしおです。これも香美町教育委員会が

推進している「日本一のふるさと給食」に導かれたおかげです。

多くの方々に支えられながら、地元でとれた魚、但馬牛、米、野菜などを使った給食を作ることで、子どもたちの成長にかかわることができて、感謝と幸せを感じております。



祝

「第16回 全国学校給食甲子園」で芦屋市立精道中学校が受賞されました!

芦屋市では、学校給食を自慢のひとつとして、手作り愛情メニューで取り組んできました。今回、「ひょうご五国の恵みに感謝し、味わおう」をテーマにした献立が、女子栄養大学特別賞を受賞し、子どもたちをはじめ様々な方から祝福の声をいただきました。また、市制施行80周年記念映画「あし

やのきゅうしょく」の公開もあり、記念すべき年になりました。今後も子どもたちの成長を「食」の面で支え、「おいしい」笑顔のために、全力を尽くしていきます。

芦屋市立精道中学校 主幹教諭(栄養担当) 奥 瑞恵



- ・丹波黒豆 de 赤飯
- ・牛乳
- ・鶏肉と岩津ねぎのご馳走盛り
- ・ひょうご五国サラダ
- ・瀬戸の焼きのり
- ・トマトの旨味スープ
- ・神戸いちごソース・ミルクプリン



令和3年度 地域の特色を生かした食育推進事業



伊丹市立伊丹小学校

- ①子どもが主体的に学ぶ授業をめざして
～アレルギーの学習を通して、思いやりの心を育む～
- ②食育の学習の中でアレルギーのことも学び、自他ともに大切にする心を育む。
- ③令和4年1月27日(木)
講師：林小児科内科院長・医学博士・
日本アレルギー学会専門医
林 伸樹 氏
- ④今後も、食育の学びを通して相手を認め合える風土を作っていくよう、学校と給食センターとの連携を図る。



- ①研究テーマ
- ②重点目標
- ③研究内容公開日・講師名
- ④今後の取組を継続するにあたって



稲美町立天満東小学校

- ①「コミュニケーション能力を高め、主体的に学び合う授業づくり」～『食』の根っこを育てる、持続可能な食育をめざして～
- ②児童の課題に応じた食に関する自己管理能力を育成し、生涯にわたって持続可能な食習慣を身につけさせる。
- ③令和3年11月26日(金)
講師：文部科学省初等中等教育局 健康教育・食育課
食育調査官 清久利和 氏
- ④食育アンケートを継続し、児童の課題に応じた食に関する自己管理能力の育成を推進する。



丹波市立市島中学校

- ①ふるさとの「食」を愛し、こころ豊かに「いま」を生きる生徒の育成
～各教科・領域における食育の実践～
- ②食に関する知識を身に付け、食を考え、管理できる力を育む。
- ③令和4年1月21日(金)
講師：武庫川女子大学 教育学部教育学科
准教授 藤本勇二 氏
- ④ICTの活用やSDGsの視点を取り入れながら教科横断的に食育を進める。また知識や技術の伝達だけでなく、日常生活の中での実践力を向上させる指導を行ってきたい。



市川町立甘地小学校

- ①食でつながろう 人 地域 ～こころ豊かな甘地っ子をめざして～
- ②家族・友だち・地域とのつながりを基に、教育課程全領域での食育を推進する。
- ③令和3年11月19日(金)
講師：武庫川女子大学 教育学部教育学科
准教授 藤本勇二 氏
- ④「食に関する全体計画②」に挙げた期待する児童の姿に、どれだけ近づけたか検証するとともに、地域との連携を更に深め、次年度の教科横断的な指導がより効果的に行えるようにする。



淡路市立津名東小学校

- ①食とかかわり、食を知り、食を楽しむ
～互いに認め合い、主体的に学び合う児童の育成～
- ②望ましい食習慣を身に付け、生活を豊かにする力を育てる
- ③令和3年11月16日(火)
講師：武庫川女子大学 教育学部教育学科
准教授 藤本勇二 氏
- 講演テーマ：
令和の日本型教育と食育実践
- ④食育年間計画を教科等横断的な視点で見直し、食育の継続と発展を図る



養父市立大屋小学校

- ①食で発見!発信!発揮!～心と体とふるさと大屋をつなぐ食育～
- ②食を多面的・多角的な視点で見直し、学びを様々な表現方法でアウトプットする。
- ③令和3年11月19日(金)
講師：武庫川女子大学 食物栄養科学部 食物栄養学科
准教授 脇本景子 氏
- 講演：
「子どもの生きる力を育てる食育をめざして」
- ④食育の視点を持って横断的な教科指導や体験活動を行い、ふるさとに愛着をもつ児童の育成を目指す。



兵庫県立高等特別支援学校

- ①生徒自身が食生活について意識を高め、卒業後も健康的な食生活を送ることができる。
- ②バランスのとれた食生活を実践し卒業後も健康的な生活ができる。
- ③令和3年10月27日(水)
- ④学習したことを将来に生かせるようにするために、色々な教科や場面で食に視点をあてた学習を推進する。



※令和3年8月24日、25日に予定しておりました食育講演会は、緊急事態宣言等が発令されたため、書面開催となりました。

県立高校との地産地消促進事業

県立播磨農業高等学校

本校農業経営科 作物・農業機械コースでは、幼高連携や小高連携など世代間の交流を通して、6次産業につながるアイデア、自分の考えを相手にわかりやすく伝える思考の醸成を行っています。

今回は令和2年度に兵庫県学校給食・食育支援センターのご支援の基に行った、加西市立北条東小学校2年生との交流事業についてご紹介します。

1 サツマイモのツル挿し

サツマイモのツル挿し交流は、新型コロナウイルス感染症対策のため残念ながら行えず、「課題研究」でサツマイモをテーマに研究している3年生を中心に植え付けを行いました。

2 サツマイモ収穫

10月26日(火)、新型コロナウイルス感染症対策をしっかりと行いながら、生徒と小学生が収穫交流を行いました。サツマイモが掘れた時の小学生の歓声を聞き、高校生も今までの苦労を忘れ、笑顔があふれた充実した時間になりました。



収穫の様子



収穫の様子

3 交流会

11月26日(金)、農業の楽しさや作物・野菜のふしぎについて、食育授業を行う予定で準備を進めていましたが、新型コロナウイルス感染症予防のためやむを得ず中止となりました。しかし、本校生徒は、交流に向けて「見て・触って・味わって」をテーマにプレゼンテーションを作成しました。



作成したプレゼン



本校で栽培しているサツマイモの品種

4 給食食材提供

11月4日(木)、11月26日(金)、11月30日(火)の3回に分けて、合計37kgサツマイモの食材提供をさせていただきました。



食材提供したサツマイモ

食育関連事業 レポート 高校生と専門家による座談会

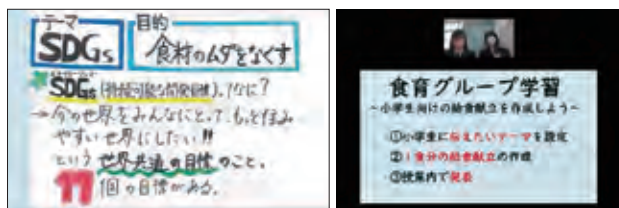


県立高等学校の生徒と食育の専門家が、学校で行っている食に関する取組や関心のある食の諸課題について意見を交換し、将来につなげるための座談会「食のこれから、いま私たちにできること」が令和3年12月24日(金)に兵庫県教育委員会食育推進事業の一環として、オンラインで開催されました。食育の専門家として、兵庫県のみならず全国の食育推進に尽力されている 武庫川女子大学准教授 藤本勇二先生をお招きし、県立高等学校4校の代表生徒8名と語り合いました。

本センターも、教育委員会の「高等学校における食育推進委員会」委員として、座談会を参観しました。

①取組紹介

県立西宮今津高等学校
3年竹尾彩珠さん、栗栖光瑠さん
○選択科目『栄養』の取組
「食育グループ学習
～小学生向けの給食献立を作成しよう～」



県立尼崎高等学校
3年津田快吏さん、2年永山由紗さん
○特別活動
『生徒保健委員会』の取組
食の問題:「食品ロス」・「食生活」について



県立長田高等学校
2年田中琴音さん、田中渚彩さん
○総合的な探究の時間
『食と健康』グループ研究の取組
食育プログラム「たべてみやさーい!(野菜)!!」



県立須磨友が丘高等学校
3年中優和さん、松浦碧音さん
○総合的な探究の時間 『クロスカリキュラム』の取組
「平安時代の暮らしを再現してみよう」
○選択科目『食文化』の取組
「地元ベーカリーとの商品開発」



②意見交換



食を通して、地域社会とつながる

○他校の取組を聞いて、実際に取り組みたい内容はありますか。

津田さん:1つ挙げるとしたら、給食献立です。小学生と年齢が近いので、味覚も合うのではないかと思います。

藤本先生:兵庫は、栄養教諭の先生たちが中心になって、しっかり食育実践を行っている都道府県の一つです。高校生の考えた献立を給食に出してくれるというんですね。

松浦さん:食育の模擬授業です。野菜が苦手ではない人も、野菜が苦手な人の立場になって、どうしたら食べられるようになるか考えることは、食育につながっていくと思います。

藤本先生:食育の模擬授業では、指導案も作っていました。学校に提案してもいいですね。そして、違う立場を経験すると、新たな気づきが生まれます。パンの商品を作るためには、パン屋の立場になって考えるように。素敵な意見だと思います。

田中渚さん:パンの取組がとても素敵だと思いました。食のことでだけでなく、地域の活性化につながっていたり、経営も学ぶことができたり、広い知識を得られるところが素敵です。商品化したパンを食堂で販売したことも、反応が良く分かるのでやりがいを感じられていいと思います。

藤本先生:食を教材にすると、多様な側面について学ぶことができます。高校生は、食から社会へつながれるといいですね。先ほど食品ロス削減に取り組む企業の例を紹介してくれた学校がありました。ユニークなアイデアに解決策があったりします。例えば、野菜や果物の皮から作ったクレヨンを作った企業がありますが、ここから食品ロスや安全のことなど、考えられるテーマが沢山あります。

いま関心があること、できること

永山さん:輸入に頼っていること。様々な食も関心があります。授業で聞いたことがきっかけで、興味を持ちました。

竹尾さん:孤食と偏食です。好き嫌いが無くなったら、栄養バランスを考えた食事ができるのではないかと思います。

中さん:インフルエンサーが流行らせている食べ物の栄養バランスが気になります。SNSも良い活用ができればいいと思います。

田中琴さん:無添加は良いイメージがありますが、添加物が入ってなくても、遺伝子組み換え食品とか、食の安全の問題はいろいろあるので偏った知識にならないように気をつけたいです。

藤本先生:若い方にとって、SNSの活用は大きな意味がありますね。

栗栖さん:食育プログラムの取組紹介では、9割の生徒が苦手野菜を克服できていないことを調べていました。こうやって調べて、食品ロスなどの問題につながっていくことを考えると、小さなことでも、例えば自分の苦手を克服することでも、できることがあると思います。

藤本先生:いいまとめをしてくれました。何か行動を起こすためには、実態を明らかにすることが大事です。アンケートをとるなどして、課題が何かを明確にすると、気づきが生まれます。まずは、皆さんが生活している学校で、できることを考えていくのが大事なのではないでしょうか。生徒会や行事などを考える場として活用してください。

兵庫県産食材学校給食提供事業

第4弾 丹波地どり & 第5弾 丹波篠山産緑茶

すごいよ兵庫! 「ひょうごの恵み」をめしあがれ!

コロナウイルス感染症により需要が大きく落ち込んだ兵庫県産物を学校給食で提供することで消費を拡大し、児童生徒にその美味しさや魅力を伝えることを目的としています。

丹波地どり

羽の色は赤褐色で肉づきがよく普通のわとりよりひと回り大きい。

開放鶏舎で適度に運動ができるゆったりとした環境で長期飼育することによって、弾力と締まりがあり、適度な歯ごたえのある肉質になる。その上、コク深い味わい・旨みがあります。

生産管理者の方は「兵庫県の地産地消として安心・安全な地どりを提供できるよう意欲をもって飼育に取り組んでいます。ぜひ、兵庫県丹波地どりのおいしさを児童生徒の皆さんに知ってほしい。」とされていました。



地どりの黒酢あん



地どりの塩こうじ焼



丹波篠山産緑茶

丹波篠山のお茶は、平安時代に朝廷に献上されていたとされ、国内屈指の長い歴史を誇っています。また、兵庫県内の茶産地としては最大の生産面積をもち、丹波地区特有の昼夜の寒暖差が大きい冷涼な気候や、丹波霧と呼ばれる霧のおかげで、香り高い上質な茶が栽培されています。



「1.17 おむすび給食」



加古川市立神野台学校給食センターの紹介



加古川市内の全中学校12校で給食が実現

加古川市は平成27年に中学校給食の完全実施の方針が決まりました。令和2年9月から日岡山学校給食センターの稼働により、それまでに実施していた2校に加え、6校で給食が始まりました。昨年6月には神野台学校給食センターも完成し、9月から新たに4校で給食が始まったことにより、市内全中学校12校に安全・安心で温かい給食を提供できるようになりました。



加古川市立神野台学校給食センターの概要			
所在地	加古川市神野町神野156-1	調理能力	最大4,300食/日
構造	S(鉄骨)造 2階建て	アレルギー対応食	最大50食/日
敷地面積	5,725.24㎡	受配校	6校(加古川中・中部中・浜の宮中・両荘中・志方中・別府中)
延床面積	2,920.16㎡	調理運営方式	※DBO方式

※DBO(デザイン・ビルド・オペレート)方式とは、設計・建設と運営・維持管理を民間事業者に一括発注するものです。

安全で衛生的な調理環境

神野台学校給食センターではドライシステムとともにHACCP(ハサップ)概念を導入し、徹底した衛生管理のもと安全・安心な給食を提供しています。

施設は食材の検収や下処理、食器や食缶の洗浄を行う汚染作業区域と、食材の切裁や調理、配缶を行う非汚染作業区域に区分し、床の色分けやエプロン、シューズなども色を変えるなど明確なゾーニングを行っています。

調理室など、より衛生的な配慮が必要なエリアへの入室は、靴の履き替え、エアシャワーの設置、手洗い消毒等、ほこりや食中毒の原因となる菌の侵入を防いでいます。また、センター内へのほこりや虫の侵入を防ぐために、荷受室にはエアカーテンを、コンテナの発送・回収口にはドッグシェルターを設置しています。



安全・安心な給食の提供

給食を適温で提供できるよう調理作業工程における温度管理・時間管理を徹底するとともに配食にも保温食缶や冷却用の保冷剤を活用するなど、調理・配送・配膳業務の一体化により、調理後2時間以内喫食を実現しています。

また、食物アレルギーのある生徒のために、他の食材が混入しないようアレルギー対応食の専用調理室を備えており、卵及び乳を除去した食物アレルギー対応食を提供しています。



広がる献立のバリエーション

神野台学校給食センターには多機能加熱機器(スチームコンベクションオーブン)やフライヤーなど、最新の調理機器が導入されています。5台あるスチームコンベクションオーブンで「焼く」「蒸す」「煮込む」の調理ができます。揚げ物はフライヤーでカリッと美味しく調理します。和え物などは食材を茹でた後、真空冷却機を活用すれば短時間で適温に冷却することができます。

このように最新の調理機器の活用による多様な調理法で提供する献立のバリエーションが広がり、伝統的な行事食や地域に伝わる郷土料理・ご当地グルメなども積極的に取り入れています。



加古川市の郷土料理・ご当地グルメ



かつめし
皿に盛ったご飯の上に、ピカツまたはとんかつをのせ、デミグラス風ソースをかけ、ゆでたキャベツを添えたものです。



恵幸川汁
加古川市にある麴みそ専門店の味噌と酒蔵の酒粕を使った加古川発祥の「恵幸川鍋」を給食にアレンジしたメニューです。



加古川パスタ
加古川パスタは加古川市北部の八幡町を中心に生産された小麦「セトデュール」のセモリナを使用した、加古川で製麺もしている純国産パスタです。

学校給食用コッパン品質審査会

令和3年12月17日(金)、兵庫県学校給食・食育支援センターにて、学校給食用コッパンの品質向上を図るため、品質審査会を開催しました。

新型コロナウイルス感染症拡大の影響から2年ぶりの開催となりました。県下36の製パン委託工場より審査用コッパンを一同に集め、兵庫県教育委員会、学校給食推進委員会、兵庫県学校給食パン・米飯協同組合、製粉会社等の各代表者6名により審査を行いました。

審査項目は、①焼き色②表皮質・形均整③体積④すだち(内相)⑤色相⑥触感⑦香り・食味・食感の7項目です。今年のパン品質は、全般的にレベルが高く、特に品質上位品は僅差でした。

**令和3年度
コッパン品質審査結果**

- 1位 有限会社ラッキーベーカリー (姫路市)
- 2位 株式会社ヒシヤ食品 (神戸市)
- 3位 福本製パン株式会社 (姫路市)
- 4位 株式会社松井開盛堂 (小野市)
- 5位 明楽堂ベーカリー (西脇市)



令和3年度 学校給食従事職員感謝状贈呈者名簿

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

市町名等	氏名	市町名等	氏名	市町名等	氏名	市町名等	氏名	市町名等	氏名
神戸市	安岡美奈子	神戸市	山中真由美	西宮市	水谷佐知子	宝塚市	杉村由加里	稲美町	横山輝美
	中野貴代		吉本知里		平野麻里		長野美保	加西市	村上定子
	日俊策		岡脇傑		加藤麻末		辻井恵	加東市	中村佳子
	川北健二		田中佐保		畑中知美		西出順子	たつの市	平山千秋
	中川亜紀	川原由利子	北河里奈		小倉秀治		相生市	山本雅子	
	木邨太郎	本山奈帆	松本純子		片山小百合			松井るみ子	
	横山恵美	山本麻衣子	古谷千尋		阪上京子		宍粟市	山本ちか子	
	石原勝頼	今橋早苗	下釜麻衣子		亀山露子			松本美佳	
	中本晃嘉	岡裕子	岩崎亜須香	屋島紫帆	平桑守				
	山本圭子	越智悠子	濱中聖子	夏原貴子	梅原和子				
	後藤治子	村上寿恵	古南夢佳	山本昌代	豊岡市	衣川直美			
	佐藤裕子	吹田知里	田井美帆	新田愛美		谷岡朋代			
	橋本裕子	西宮市	岸本真佐子	芦屋市	紙山淳子	川西市	八嶋拓央	土肥基子	
	古谷礼子		鍵山晶子		森岡陽子		後藤貴志	養父市	中川みどり
	青木梨衣	伊藤由香	伊丹市	廿日岩美幸	日下聖子		丹波篠山市	松坂美紀	
	小椋正雄	言水千明	宝塚市	高杉寛	酒井直樹		南あわじ市	藤原夕子	
梅元加奈子	久保真由美	中村芽久美		石田真由子	淡路市	出口正美			
西関泰子	大田智代	井上美樹	井上美樹	藤原道子		山本麗子			

令和4年度 兵庫県学校給食・食育支援センター事業年間行事予定表

行 事	会 場 等	開催予定	参 加 者 等
普及及び品質向上	学校給食用コッパン/品質審査会	学校給食・食育支援センター	年1回 県下各製パン委託工場
	学校給食用物資研究会(展示会)	神戸サンボホール	年1回 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 特別支援学校に勤務する教諭、栄養教諭・学校栄養職員、調理従事者等
	◎学校給食における県産食材の供給拡大事業		モデル地区
	◎食を通じたジュニアアスリート支援事業		県下のジュニアアスリート及び保護者並びに指導者
衛生管理	衛生管理推進事業(県教委共催)	未定	学校給食関係者
	学校給食用製パン・炊飯委託工場衛生管理研修会	未定	年1回 県下各製パン・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・学校栄養職員、調理従事者等
研修会講習会の実施	地域の特色を生かした食育推進事業(県教委共催)		
	・食育講演会	神戸会場、姫路会場	2会場(各1回)
	・食育推進校の指定及び各学校食育実践研究大会(地区大会)	指定された7校	通年
	◎県立高等学校への食育実践支援(食育実践モデル校指定)	指定された3校	通年
	栄養教諭実務研修会(県教委共催)	未定	年1回 栄養教諭、学校栄養職員等
	食に関する指導研修会(県教委共催)	未定	年1回 栄養教諭、学校栄養職員等
	共同調理場所長研究会	未定	年1回 共同調理場所長等
体験学習の推進	魚講習会	各学校	年18回 児童(5.6年)・生徒、教諭等
	竹輪を作ろう!講習会	各学校	年18回 児童・生徒、教諭等
	〇ごはん塾	各学校	年5回 児童・生徒、教諭、保護者
	パン作り教室	各学校	年3回 児童(4~6年)等
	手作り豆腐講習会	各学校	年3回 児童(3~6年)・生徒、教諭等
	県産品を利用した親子料理教室	県下	6団体 児童・生徒とその保護者
	◎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	年1回 施設利用者等
		県立円山川公園	年1回 小・中学生及び施設利用者等
		県立武道館	年1回 施設利用者等
	県立高校との地産地消促進事業		3校 県立高校生と児童・生徒

◎新規事業 ○拡充事業

令和3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
 芦屋市立精道中学校 主幹教諭(栄養担当)
 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 食育支援課長
 同 職員

中村 由利
 奥 瑞恵
 浪花 絵梨
 長尾 美香
 藤原 康晃
 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 兵庫県学校給食・食育支援センター 所長