

学校給食だよ！

加古川市立氷丘南小学校「もう～もう～スクール(酪農搾乳体験)」R7.11.27



CONTENTS

兵庫県スポーツ協会給食食育支援部食育支援課の体験学習
(加古川市立氷丘南小学校) 1

相生市立那波小学校の食育の取組 2

地域の特色を生かした食育推進事業 3

県内製造工場紹介
～マルカン酢株式会社を訪ねて～ 4・5

市から町から
(神戸市第二学校給食センターの紹介) 6

令和7年度学校給食表彰(兵庫県教育長表彰)
学校給食優良学校 7

令和7年度学校給食表彰(兵庫県教育長表彰)
学校給食功労者
令和8年度兵庫県スポーツ協会給食食育支援部年間行事予定 .. 8

相生市立那波小学校の食育の取組

本校は、兵庫県南西部の海と山に囲まれた自然豊かな相生市にある、児童数146人の小規模校です。地域の温かい協力のもと、落ち着いた教育環境が整っています。「夢と希望を持ち自ら学び、こころ豊かで自立した児童の育成」を教育目標に、令和4年度から食育研究に取り組んできました。研究の開始時には、児童と保護者へのアンケートを実施し、好き嫌い、食文化理解、マナーなどに課題があることが分かりました。そこで「学校・家庭・地域のつながりのもと、食に感謝し、食を大切に考える児童の育成」をテーマに掲げ、令和5・6年度の2年間で授業研究や全校的な取組を進めました。授業では、発達段階に応じて食育の視点を取り入れ、栄養バランスや地場産物、食文化を学ぶ活動を展開しました。相生牡蠣や地域農家の協力を得た学習は、児童の興味を高める大きなきっかけとなりました。また、給食掲示や児童会活動、家庭への働きかけなど、学校全体で食に触れる機会を広げました。その結果、「苦手なものでも少し食べようとする意識」が高まり、食への関心も向上しました。今後も地域の特色を生かし、児童が健やかな食生活を身につけられるよう、食育の充実を図っていきます。

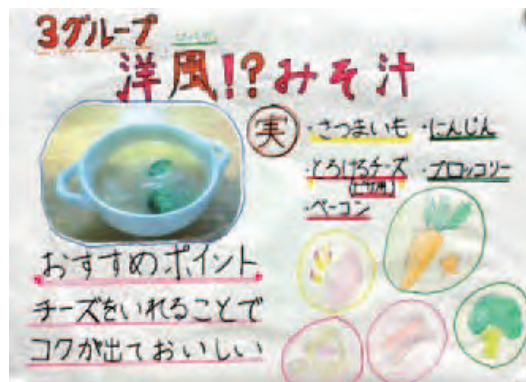


縦割り班で協力し、画用紙や折り紙を使って“理想のお弁当”をつくる活動を行いました。児童会が企画し、「おいしそう」「バランスがよい」「彩りがよい」などの観点で表彰も実施。楽しみながら、これまでの学習で学んだ栄養バランスや彩りの大切さを確かめる機会となりました。

健康委員会が中心となり、給食の食材を三色食品群に分けて掲示しています。相生市の栄養教諭が考えた季節の話題や委員会児童が考えたクイズも取り入れ、児童が毎日の給食に興味を持てるよう工夫しています。自分たちで情報を発信することで、食への関心が自然と高まっています。



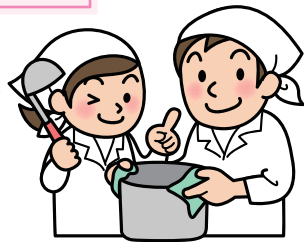
昨年、5年生が家庭科の授業で4チームに分かれてオリジナルのみそ汁を考える「みそ汁コンテスト」が行われました。優勝チームのみそ汁は、実際に給食の献立になるというもので、今年の11月に「まるまる満点メニュー」として登場しました。自分たちの考えた料理が実際に給食として提供され、児童の学習意欲と食への関心が大きく高まりました。



地域の特色を生かした食育推進事業

①研究テーマ・目標等

②研究内容公開日・講師



川西市立多田中学校

①研究テーマ：食でつなく多角的な学び～「Eat Meet Heart」食を通して、自己・ふるさと・ミライを考える～
目 標：「食で授業」を通して広げる学び



②研究内容公開日：令和8年1月23日（金）
講 師：元兵庫県教育委員会食育ハンドブック作成委員
足立 幸広 氏

加東市立滝野中学校

①研究テーマ：「生徒の主体的な判断力と実践力を高める食育の推進」
目 標：自ら食について考え、適切な情報を選択し、健康的な食生活を実践できる能力を育む。



②研究内容公開日：令和7年11月21日（金）
講 師：武庫川女子大学食物栄養科学部
准教授 脇本 景子 氏

姫路市立曾左小学校

①研究テーマ：「食を大切にし一人一人が輝く曾左っ子の育成」～「見つめる」「深める」「生かす」「つなく」を大切に授業実践を通して～



②研究内容公開日：令和7年11月26日（水）
講 師：兵庫県立大学環境人間学部
教授 坂本 薫 氏

豊岡市立日高東中学校

①研究テーマ：「自ら学ぶ生徒の育成 ～食にかかわる・つながる・感謝する～」
目 標：1. 食への関心を高める
2. 食を通してふるさとを知る
3. 食への感謝の心を育てる



②研究内容公開日：令和7年11月12日（水）
講 師：神戸女子大学 健康福祉学部
健康スポーツ栄養学科 准教授 坂元 美子 氏

丹波市立新井小学校

①研究テーマ：「食で育む にこ・はき・どん～ふるさと新井の特色をいかして～」
目 標：1. 食事の楽しさや大切さがわかる子
2. 自分の食生活を見直し、より良い食習慣を身につける子
3. 食べ物を大事にし、感謝の気持ちをもつ子



②研究内容公開日：令和8年1月30日（金）
講 師：たつの市立小宅小学校 校長 清久 利和 氏

南あわじ市立阿万小学校

①研究テーマ：「食で育む たくましい 阿万っ子」～食の大切さを学び・考え・実践できる子に～
目 標：生産者への感謝の心や健康について考える態度、主体的に考えて具体的に行動する力を育む。
②研究内容公開日：令和7年11月14日（金）
講 師：鳴門教育大学大学院 学校教育研究科
教授 速水 多佳子 氏



県立神戸特別支援学校

①研究テーマ：「つながる食育 ～すてきな大人になるために～」
②研究内容公開日：令和7年9月24日（水）
講 師：（前）畿央大学 健康科学部健康栄養学科
教授 宮前 眞智子 氏



県立洲本高等学校

①目 標：食育を通して、地域の特色を生かし、食を取り巻く社会課題解決能力を育成する。



②研究内容公開日：令和8年2月3日（火）
講 師：鳴門教育大学大学院 学校教育研究科
教授 速水 多佳子 氏

県立姫路商業高等学校

①目 標：地域特産品や食料の生産・販売に関心を持ち、主体的に、自他の健康的な食生活を実現しようとする力を養う。



②研究内容公開日：令和7年12月22日（月）
※PBL協力企業・学校：株式会社銀ビルストア（ボンマルシェ）様
ツボサカ機鋼株式会社 様
みかしほ学園日本調理製菓専門学校 様
※PBL(Project Based Learning)

県内製造工場紹介～マルカン酢株式会社を訪れて～

芦屋市立精道中学校 栄養教諭 奥 瑞恵

今回の工場見学は、神戸市東灘区向洋町六甲アイランド工場地域にある、マルカン酢(株)本社神戸工場です。

事前にホームページを拝見しました。マルカン酢(株)は創業370年余の日本最古の食酢メーカーのひとつなのです。会社からのメッセージにはW2V3(Waku Waku Vinegar Venture Victory)で取り組んでいらっしゃるとのこと、私たちがワクワクして伺いました。



おいしい笑顔の世界に咲かそう。

元祖 丸勘の名にかけて。

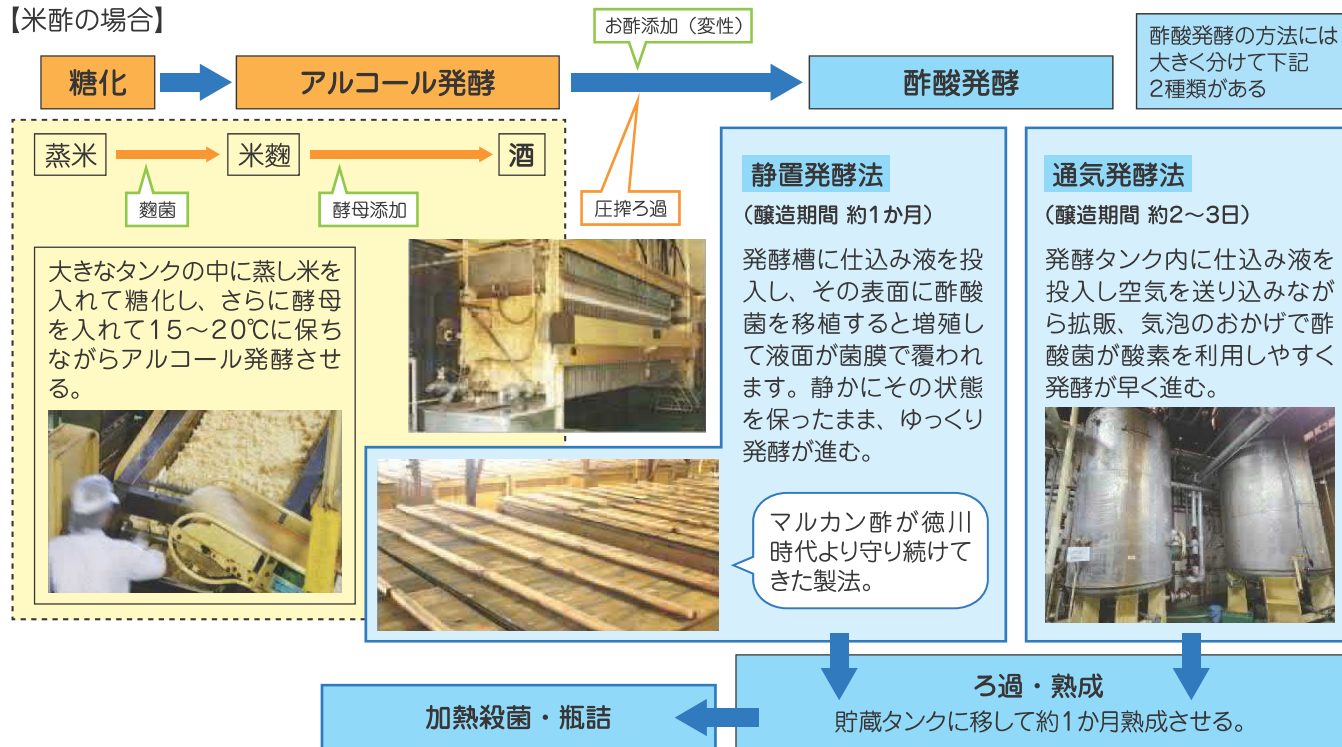
「おいしい!」
その感動には、人を幸せにするパワーがある。
家族の食卓を温かにしたり、仲間との時間を盛り上げたり、
ときには浮かぬ表情もほころばせるほどの、
そんなおいしい笑顔であふれる世界を、
私たちはつづけていきたい。
徳川の時代から370余年守り続けた、
「良い酢といったら丸勘印」の誇りを胸に。

慶安二年(1649年)徳川3代将軍家光の時代に尾張国(現在の愛知県)で創業。「酒は正宗。酢は丸勘」といわれ、その確かな品質の証しのため、マルカン酢の創始者、酢屋勘三郎(泰久)の名を樽に書きこんでいました。その頭文字「勘」が受け継がれ、今の「㊦」になっているそうです。1975年には、米国マルカン酢株式会社を設立するなど日本の食酢メーカーで先駆けて海外に進出されています。

お酢のお話&製造工程

お酢は英語で「vinegar(ビネガー)」、その語源は仏語の「vinaigre(ビネイグル)」。「vin(ワイン)」+「aigre(すっぱい)」お酒が酸っぱくなったものという意味。日本語の「酢」は、「酉(酒つばの象形文字)」+「乍」、酒から作ることを意味しています。お酢は酒からできる発酵調味料です。

【米酢の場合】



兵庫県スポーツ協会取扱い マルカン酢(株)商品



マルカン酢(株)の酢を使った給食献立

★マルカン酢を使ったメニュー



あっさりピクルスはりんご酢を使用し、まろやかな味に仕上がっています。カレーの刺激的辛さとピクルスの酸味がとてもよいバランスです。



菜の花ずしは、桃の節句の行事食です。すし酢には米酢を使用しています。蓮根は、レッドキャベツとゆでて、合わせ酢(酸)につけ赤紫色に反応させ、桃色に染めています。

マルカン酢(株)アイディアレシピ

黒酢入り黒みつがけ白玉



学校給食 4人分 レシピ

- 白玉粉 100g 黒糖 40g
- 絹ごし豆腐 100g 水 40g
- きな粉 10g マルカン酢黒酢 小さじ1

お酢で健康!

お酢を大さじ1(15ml) 毎日摂取

- ・肥満気味→内臓脂肪減少のサポート
- ・血圧高め→血圧のコントロールに役立つ
- ・日常生活で生じる運動程度の疲労感軽減

続けています!

マルカン酢(株) 研究開発部長



市から町から(神戸市第二学校給食センターの紹介)

全中学校で「温かくておいしい給食」がスタート

2026年1月から東灘区・灘区・兵庫区・北区の中学校で全員喫食がスタートし、神戸市内の全中学校で、温かく量の調節にも対応できる栄養バランスの取れた給食を提供しています。神戸市第二学校給食センターは、2026年1月に供用を開始し、灘区・兵庫区・北区の中学校26校に給食を提供しています。子ども達の食育の場にもなるように見学通路や研修室を整備しています。



【神戸市第二学校給食センターの施設概要】

- 敷地面積：15,411.46㎡ ●延床面積：6,396.20㎡
- 構造：鉄骨造・地上2階建
- 調理能力：最大15,000食/日(2献立)
- 給食開始：2026年1月
- 運営方式：PFI(BTO)方式

学校給食センターで試食体験ができます

新たに整備した神戸市第二学校給食センターと神戸市第一学校給食センターでは、施設見学だけでなく、その日の献立を食べられる給食の試食体験も実施しています。また、調理場内見学等も実施しています。



食育の拠点となる給食センター

「見て」「体験して」食の大切さなど、食に関する様々な学習ができる見学者通路があります。

●調理室見学コーナー



煮炊き調理を直接見学できる見学窓があります。煮炊き窯が30個あり壮観です。

●食育動画コーナー



普段見ることのできない、給食の調理を動画で見ることができます。

●食育クイズコーナー



調理器具、食材の旬、地産地消などの食に関する知識を、クイズ形式で楽しく学ぶことができます。

●体験コーナー



調理員が実際に使っている調理器具や調理釜で調理の模擬体験、調理前に行う手洗いの体験ができます。

●特色ある献立



兵庫県の郷土料理・特産食材

「かす汁、黒豆、ゆずゼリー」
兵庫県の酒粕、ゆず、丹波産の黒豆を使った兵庫県産給食です。

生徒アイデアメニュー

「豚肉と厚揚げのピリ辛炒め」
生徒よりアイデアメニューを募集し、入賞した作品を給食に取り組んでいます。「豚肉と厚揚げのピリ辛炒め」は2024年度最優秀作品です。

学校給食表彰(兵庫県教育長表彰)学校給食優良学校

加西市立下里小学校

この度は、令和7年度学校給食表彰「兵庫県教育長表彰」という栄誉ある賞をいただき、感謝申し上げます。本校では、学校教育目標「明日に向かってきらきら瞳輝く子～みつける子・ほほえむ子・じょうぶな子～」の実現に向け、豊かな農村地帯という地域の特性を活かし、様々な連携を仕組んだ食育を実践してきました。あらゆる教育活動において「ちょこっと食育」に取り組んできたことで、児童の食への意識が高まり、発信する力や周りにつながる力が育ってきています。今後も、家庭や地域と連携した食育を、組織的・継続的に進めていきたいと思っております。



三田市立松が丘小学校

この度、「令和7年度学校給食優良学校」として兵庫県教育長表彰を受賞しました！泥だらけの田植え・稲刈り体験、煙もくもくのかまどご飯塾、三田の美味しい食材との運命的な出会い…子どもたちは「食べる」ことが「生きる」ことだと、五感をフル活用して学んできました。全学年が発達段階に応じて「食」にふれる体験を積み重ね、生産者の方々が愛情たっぷり育ててくださった食材の尊さを実感し、食卓の向こうにいる笑顔が見えるようになりました。栄養教諭、給食センター、地域の方々、保護者の皆様という黄金チームの力の結晶です。この受賞はゴールではなく新たなスタート！これからも「おいしい！」「楽しい！」「ありがとう！」の歓声が響く食育で、子どもたちの未来を育てていきます。



丹波篠山市立今田小学校

この度は、本校の食育における日々の教育活動に対し、「兵庫県教育長表彰」をいただき、感謝申し上げます。本校は、学校教育目標に「ふるさと今田を愛し」と掲げ、地域の自然や文化に学ぶ活動を続けてきました。毎年取り組む「黒大豆栽培」や「丹波焼で給食を食べよう」、「農都のめぐみ米」など、身近な食に関わる学びを重ねた結果、子どもたちは食べ物が多くの人たちのおかげで食べられることを実感するとともに、地域社会にある様々な産業が食の視点からも深くつながっていることも実感できました。今後も地域・家庭と連携を深めながら、「ふるさと今田」に根差した教育活動に取り組んでいきます。



淡路市立浦小学校

この度は、本校の食育における日々の教育活動に対して、「兵庫県教育長表彰」という栄誉ある賞をいただき、感謝申し上げます。本校では、「育てて学ぼう 楽しく食べよう」をテーマに、食を通して地域と関わり、主体的・対話的な学びの中で高め合う児童の育成をめざして食育の取組を進めてきました。学校の田畑を生かした学習は、年間計画の中にも位置付けられ、育てたものを食べる体験活動としてこれまで受け継がれてきています。今後も一人の百歩より百人の一步を意識しながら教育実践を行い、子どもたちの生涯にわたる健康のために食育に取り組んでいきたいと思っております。



学校給食表彰(兵庫県教育長表彰)学校給食功労者

宍粟市立神野小学校 栄養教諭 西山 智香

この度、学校給食における日々の実践に対し「兵庫県教育長表彰」という栄誉ある賞をいただきました。地産地消の給食に多大な理解を示し支援して下さった宍粟市長をはじめ、地元の生産者さんや納入業者さん、苦勞して美味しい給食を作ってくださる給食センターのみなさん、共に支え励まし合った栄養教諭のみなさん、子どもたちに指導して下さる先生など多くの方々に支えていただいたことに心より感謝申し上げます。今後も、宍粟の魅力にあふれる地産地消の給食づくりや食育の実践に微力ながら貢献していきたいと思ひます。



県立川西カリヨンの丘特別支援学校 主幹教諭(栄養担当) 尾崎 はすみ

この度は、「兵庫県教育長表彰」という栄誉ある賞を賜り、誠にありがとうございます。私は特別支援学校に勤務する中で、子どもたち一人ひとりに寄り添った給食とはどんなものなのか、子どもたちが給食の時間を楽しく過ごすにはどうしたらよいかなど、教職員と共に日々試行錯誤してきました。また、これらに共感し、給食室から支えてくださっている調理員さんの工夫と努力は、本校の給食には欠かせないものです。今回の受賞は学校全体での取組の結果であり、多くの方に支えられていることに改めて感謝したいと思います。安全でおいしいだけでなく、食べる楽しさや安心感を届けることが、子どもたちの健やかな成長につながるということを胸に、これからもより良い学校給食の提供に努めてまいります。



令和8年度 兵庫県スポーツ協会 給食食育支援部年間行事予定表

事業名	開催予定	会場等	対象	
品質向上	学校給食用コッパン品質審査会	年1回	兵庫県立消費生活総合センター	県下各製パン委託工場
衛生管理	学校給食用製パン・炊飯委託工場衛生管理研修会	年1回	神戸商工貿易センタービル	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	年1回	学校給食・食育支援センター	栄養教諭・学校栄養職員、調理従事者等
体験学習の推進	魚講習会	年10回	各学校	児童(5,6年)・生徒、教諭等
	竹輪を作ろう!講習会	年8回	各学校	児童・生徒、教諭等
	ごはん塾	年4回	各学校	児童・生徒、教諭等、保護者
	手作り豆腐講習会	年2回	各学校	児童(3~6年)・生徒、教諭等
	目指せ!かみかみマスター(うずら卵を使用して)	年3回	各学校	児童(1・2年)、教諭等
	〇うどん作り講習会	年3回	各学校	児童(3~6年)・生徒、教諭等
	〇親子料理教室(おせち料理をつくろう)	年1回	学校給食・食育支援センター	児童(5・6年)・生徒、保護者
	スポーツ協会管理施設との連携による食育学習会	年1回	県立海洋体育館	小・中学生及び施設利用者等

○新規事業

令和8年度「ひょうごの学校給食だより」編集委員

兵庫県教育委員会事務局体育保健課	指導主事	吉村 友弥
芦屋市立精道中学校	栄養教諭	奥 瑞恵
加古川市立義務教育学校両荘みらい学園	栄養教諭	岡田 明代
宍粟市立千種小学校	栄養教諭	世良 光
兵庫県スポーツ協会 給食食育支援部食育支援課	課長	林 勇二
同	食育支援専門員	遠藤 春美
同	職員	飯田 頼子

お問い合わせ先



(公財)兵庫県スポーツ協会
給食食育支援部
(学校給食・食育支援センター)

〒673-1421 兵庫県加東市山国 2007
TEL.0795-42-3791
FAX.0795-42-3795

<https://www.hyogo-kyushoku.jp/>



当センターの
HPはこちらから