

# えひめの 給食だより

第116号

平成31年1月28日

編集・発行

公益財団法人 愛媛県学校給食会  
〒790-0063 松山市辻町12番29号

TEL 089-924-7623

FAX 089-924-6304

E-mail

info@ehime-gk.or.jp

## もくじ

- 新年のごあいさつ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
- 給食おたより便 vol.2 四国中央市 土居学校給食センター  
「学校給食野菜部会から広がる食育!」・・・・・・・・・・ 3
- 貸出検査器材・食育教材のご案内・・・・・・・・・・・・・・ 4
- 発見!安全品質 きびなごのカリカリフライ・・・・・・・・・・ 5
- 学んで知ろう!食品ロスの現状・・・・・・・・・・・・・・ 6
- 県学給開発商品使用レシピ集～食品ロス編～・・・・・・・・ 7
- 平成30年度第2回物資選定委員会・・・・・・・・・・・・・・ 7
- 本会開発商品、市町・県学給共同開発商品紹介・・・・・・・・ 8



「おいしい自菜、初出荷!」  
四国中央市立土居中学校の生徒たち



「お野菜をかぶってハイ、ポーズ!」  
四国中央市立小富士小学校の児童たち



# 新年のごあいさつ



公益財団法人愛媛県学校給食会  
会長 加戸 守行 (元 愛媛県知事)

明けましておめでとうございます。

皆様方には、日頃より本県学校給食の普及充実に格別の御尽力を賜っており、厚く御礼申し上げます。

さて昨年は、異常気象が続き、自然災害が多かった年でありました。年初めから春先にかけての大雪、7月には西日本豪雨災害、そして8月にかけての記録的猛暑、9月には北海道胆振東部地震、また、度重なる台風の襲来等により、全国各地で大きな被害が発生しました。

本県では、とりわけ西日本豪雨において多くの貴重な人命が失われるなど、県内各地で甚大な被害が発生しました。皆様の中にも、避難を余儀なくされたり、被災され、今なお復旧・復興に御苦労をされている方もおられると存じます。心よりお見舞いを申し上げます。

この災害では、学校給食においても多大な影響がありました。特に、南予地域の被害は大きく、本会の委託工場である街福山製パン所の炊飯及びパン工場が完全に水没し、南予地域3市1町のパンが供給できなくなるとともに、大洲市では、加えて米飯も供給できないという事態となりました。しかしながら、このような厳しい状況にもかかわらず、2学期早々に供給を再開できたことは不幸中の幸いであり、市町教育委員会をはじめとする関係者の皆様の多大な御尽力と御協力に対し、衷心より御礼を申し上げます。

物理学者で俳人でもあった寺田寅彦は、著書「天災と国防」の中で、「災害は忘れた頃にやってくる、自然は過去の習慣に忠実である。昨日あったことは、今日あり、今日あったことは、また明日にもあり得る。ものを怖がらなさすぎたり、怖がり過ぎたりするのは易しいが、正當に怖がることは難しい。」と述べています。今回の災害を教訓とし、私達は今後起こりうるリスクを正しく恐れ、必要な備えをしていかなければなりません。本会としても、自ら非常食等を備蓄することを検討するなど、公益法人としての役割を果たして参りたいと思います。

最後に、今年は、5月に実に200年ぶりとなる天皇陛下の生前退位による改元が実施されるとともに、10月には二度にわたり延期された消費税率の引き上げが実施され、大きな変革の年となりますが、学校給食の意義は何も変わりません。本会としては引き続き、安全・安心の食材の提供に努めるとともに、地産地消を支援するPB商品の充実を図るなど、より良い愛媛の学校給食の実現に向け、力を尽くして参りたいと存じます。本年もどうかよろしくお祈り申し上げます。



愛媛県教育委員会 教育長 三好 伊佐夫

新年あけましておめでとうございます。

皆様方には、日頃より、子どもたちの健全育成のために、おいしく、安全安心で栄養バランスのとれた学校給食の提供並びに学校における食育の推進に御尽力賜っており、深く敬意を表しますとともに、厚く御礼申し上げます。

さて、近年、国民の食に関する関心が高まっており、テレビや雑誌、ネットなど様々なメディアで、グルメや健康食材など食に関する多様な情報が取り上げられております。

一方、子どもたちを取り巻く「食」環境をみまると、栄養の偏りや不規則な食事などによる「やせ」や「肥満」の増加、

孤食、栄養格差など、様々な問題が指摘されています。

こうした食生活の乱れや栄養の偏りに対し、学校給食はその改善に一定の役割を果たしておりますが、家庭における食事に課題を抱える子どももおり、さらなる食育推進の重要性を痛切に感じています。

このような中、平成28年度に国が策定した「第3次食育推進基本計画」では、

- ①「若い世代を中心とした食育の推進(次世代に伝えつなげる食育)」
- ②「多様な暮らしに対応した食育の推進(全ての国民の健全で充実した食育)」
- ③「健康寿命の延伸につながる食育の推進(生活習慣病の発症・重症化予防や健康づくり等)」
- ④「食の循環や環境を意識した食育の推進(食品ロスの削減、環境への配慮等)」
- ⑤「食文化の伝承に向けた食育の推進(日本の伝統的な食文化への理解の深まり)」

の5つの重点課題を掲げ、食育に関する様々な施策が展開されています。

県教育委員会としても、文部科学省の委託事業を活用し、平成28年度から「愛媛県学校給食地域食文化継承モデル事業」を実施し、地場産物を活用した給食メニューの開発など、「地産地消の推進」と「伝統的食文化の継承」に取り組んでおります。

今後とも、皆様方には、「生きた教材」である学校給食を通じて、子どもたちが地域の気候や風土、産業、歴史等に関心を深め、行事食や郷土食などの食文化を継承していけるような、取組を進めていただくとともに、学校、家庭、地域のさらなる連携に努めていただければ幸いです。

本年も愛顔(えがお)あふれる愛媛の子どもたちの育成に向け、御協力を賜りますようお願い申し上げます。新年のごあいさつといたします。

給食おたより便 

vol.2 四国中央市 土居学校給食センター

宮瀬 先生

西 先生

## 学校給食野菜部会から広がる食育!



四国中央市立土居中学校 栄養教諭 西 厚子 先生、宮瀬 星織 先生

土居地域には、十数年前から、土居地域の農産物生産者が中心となった学校給食野菜部会があります。子どもたちに、安心安全でおいしい地域の野菜等をできるだけ多く食べてもらえるよう、月に一回、栄養教諭も参加して、協議しています。中学校と給食センターの間にある畑で野菜を作っている生産者の方から、その畑の一角(4畝)を提供していただき、栄養教諭を中心に、自産自消(きゅうり、なす、ピーマン、ミニトマト、オクラなどの夏野菜)に取り組みました。



野菜部会の方々のアドバイスや、中学校の教員や給食センターの職員のサポートのおかげで、給食に提供することができました。自分たちでたくさんの栽培を体験することによって、「自然には勝てない!」「我が子のように育てている」という生産者の言葉を実感することばかりで、食育の授業では、以前よりも増して、給食ができるまでのたくさんの人の働きや想いを伝えられるようになりました。



畑でとれた夏野菜をたっぷり使用したカレー

2学期からは白菜を栽培していて、一部の生徒たちも関わってくれています。12月の終わりから1月の給食に出荷予定です!野菜部会の方々と畑を巡回するときは、土居中ファームも巡視していただきました。市の産業祭では、土居地域学校給食野菜部会も出店しています。生徒や調理員さんも立ち寄ってくれ、給食放送で聞いている生産者の名前と本人がつながり、情報共有できるいい機会となりました。

野菜部会の方や調理員さんなど、給食に関わってくださっている方々との交流給食では、作る側と食べる側の声を直接聞くことができ、今年もたくさんのつながりと感動がありました。「おいしい!という声が聞けてうれしかった。」という調理員さん、「ずっと子どもといたかった。」という生産者の感想もありました。



今年度、土居中の学校保健委員会には、学校・家庭・地域と連携を図るため、幼・保・小・高の先生方や野菜部会の方々も参加していただき、成長期のよりよい食生活について協議を行いました。「チームで取り組む食育」の大切さを実感しました。また、この会に参加して下さった土居高校が、農産物の栽培にも取り組んでいるので、学校給食にも取り入れようという運びとなり、12月には、アグリコースの生徒が育てたキウイフルーツが給食に登場しました!

土居中学校のテーマである「つながりと感動」のある食育を目指して日々取り組むとともに、地域全体が食で豊かにつながり、愛顔が広がることを願って、みんなと一緒に楽しく食育していきたいと思っております。

#  「えひめの給食だより」でオリジナルレシピや、ユニークな取組などを発信してみませんか?  ぜひお気軽に情報をお寄せください!お待ちしております。

# 貸出検査器材・食育教材のご案内

本会では、食育の推進の一助となるよう、衛生管理用器材や食育教材の貸出を無償で行っています。本ページでは、貸出器材・教材の内容と実際に使用していただいた感想を紹介いたします。

## 検査器材



試薬(冷蔵)は10本まで無償で提供しております。  
※10本以上ご利用の場合、20本/1袋でご購入いただけます。

### ルミテスター (ATP拭取検査)

ATP(アデノシン三リン酸)を汚染指標として迅速、簡単に調理器具類や作業者の手指などの洗浄度検査を行えます。



洗い残しが一目瞭然!!

### 手洗いチェッカー

特殊ライト下で光るローションを汚れに見立て、手の洗い残しを可視化できる器材。適切な手洗いができているか判断することが可能です。

# きびなごの カリカリフライ

発見!  
安全品質



安全・安心がモットーの給食物資。その安全は、どのように守られているのでしょうか。今回は、本会の人気PB商品「きびなごのかりかりフライ」を取り上げ、その安全性について紹介します。

## どんな工場で作られてるの?

「きびなごのかりかりフライ」を製造している山口県下関市の榊ハートフーズ21は、高鮮度な水産物を使用した商品が自慢の工場です。2005年には、品質管理の国際基準である「ISO9001」を取得。作業の工程別に区画区分されており、効率的かつ衛生的に作業ができるようになっています。製造作業に従事する職員はもちろんのこと、品質管理・営業に従事する職員など、全職員の衛生管理への意識も高く、徹底的な管理のもと製造されている商品であることがうかがえました。



## 工場長より一言!

揚げ物の製品づくりは、機械で行う作業が多いため、機械が止まってしまうとその日の全工程に影響が出てしまいます。そうすると、現場にいる作業員もですが、一番はお客様にご迷惑をかけてしまいますので、機械のメンテナンスは日々欠かさず、些細な事でも見過ごさないように注力しております。

また、精密なプログラムが組まれた機械もあり、維持・管理には細心の注意を払っています。いつ食べても同じ味、同じ品質をお客様に提供するため、今も日々弛まぬ努力を続けております。



## 手洗いチェッカーを使用した

### 鬼北町立近永小学校 花・宙組さんからのおたより



参観日に、おうちの方にも見ていただきながら、チェッカーを使用させていただきました。洗い残しがよくわかり、子どもたちもよく反応していました。授業に大変役立ちました。

鬼北町立近永小学校 河野 美香 先生

### 子どもたちの感想

- 汚れが見えてびっくりしました!
- 手をきれいに洗いたいです。
- 手洗いをしてきれいになったよ!

## 食育教材

### こどものとも劇場 そらまめくんのベッド (大型絵本)

そらまめくんの宝物はふかふかのベッド。ある日、大事なベッドがなくなっちゃった!必死に探すそらまめくん。そのあひかは...? たくさんの豆が登場しますので、低学年の児童に向けた食育の授業にご利用いただけます。



そらまめくん



### いのちをいただく (絵本・紙芝居)

食肉センターで牛を“解く”仕事をしている坂本さん。ある日、坂本さんがつとめる食肉センターに、女の子と一頭の牛がやってきて…。子どもだけでなく、大人にも読んでほしい、命の重さに触れた作品です。

▶他にもたくさんの教材をご用意!詳しくはHPをCHECK!!

## きびなごのかりかりフライってどんな商品?

特製ダレに漬け込んだ愛媛県産のきびなごにジャガイモの衣をまぶし、骨まですべてお召し上がりいただけるフライです。カリッと食感も良く、ジャガイモ衣の香ばしさが口の中に広がります。原材料に特定原材料27品目を含まないので、どなたでも安心して美味しくお召し上がりいただける商品です。



愛媛県産きびなごを使用!

## 貸出手順



まずは給食会にTEL! 何を、どのくらいの期間借用したいか、ご相談ください。



借出書をお届けしますので、記入してください。



配送便でお届け!

まずは、お気軽にご連絡・ご相談ください。皆様の食育の推進の一助となれば幸いです。

愛媛県学校給食会のオリジナル商品は「**地産地消・安心安全**」をテーマに開発しています。今後も皆様の「こういった商品が欲しい!」といった貴重なご意見・ご要望を反映させていきたいと考えております。皆様からのご連絡をお待ちしております。

学んで  
知ろう!

# 食品ロスの現状

「食品ロス」という言葉をご存知でしょうか?食品ロスとは、『**食べられるのに捨てられてしまう食品**』のことです。昨今、環境問題への関心の高まりから、この食品ロスについて注目されるようになってきました。給食現場も例外ではなく、この問題に直面しています。本ページでは、食品ロスに着目し、その現状を紹介します。



給食博士

おしえて!  
給食博士

## 食品ロスってどれくらい発生してるの?

農林水産省食料産業局によれば、平成27年度の日本における食品廃棄物のうち、事業系廃棄物(大豆ミール・ふすまなどの有価物含む)は2,010万トン、家庭系廃棄物は832万トンだよ。そのうち可食部(=規格外品や売れ残り、食べ残し、過剰除去部分など)がそれぞれ357万トン、289万トン発生しているよ。つまり、この2つの合計である646万トンが『食べられるのに捨てられてしまう食品』(=食品ロス)ということになるね。

この値は、国連WFP(World Food Programme)による世界全体の食料支援量である約320万トン(2015年)の約2倍にあたる数字だよ。もっと身近に例えると、日本人1人1日当たり、お茶碗1杯分に相当する約139gを捨てている計算になるよ。すごくもったいないね。ちなみに環境省が行った調査によれば、学校給食において、児童・生徒1人当たりの年間の食品廃棄物の発生量(平成25年度)は、約17.2kgなんだって。1日当たり約47g、お茶碗1/3杯くらいを捨てているんだね。

## 学校給食において、どのような取組みがなされているの?

現在、文部科学省による、「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」において、地産地消の推進や伝統的食文化の継承とともに、食品ロスの削減が挙げられているよ。この事業では、学校給食を活用した、食品の生産・加工・流通などの各段階で発生する食品ロスの削減に貢献する体制づくりを目標としているんだ。平成28年度には、4か所が食品ロス削減についての委託先として指定され、各委託先ごとに実践内容が報告されたよ。特に山形県では、給食残渣を削減する調理方法の開発や、規格外農産物を学校給食の食材として調達するための仕組みの構築、また、規格外農産物を使用した献立の提供や、生徒が考案した「食品ロス削減レシピ」の開発・提供の様子が報告されたよ。

なお、平成30年度は3か所が事業委託先として指定されていて、現在食品ロスの削減に取り組んでいるよ。

【参考資料】

・環境省「学校給食から発生する食品ロス等の状況に関する調査結果について(お知らせ)」  
http://www.env.go.jp/press/100941.html(H30年11月30日時点)

・文部科学省「平成30年度社会的課題に対応するための学校給食の活用事業の指定について」  
http://www.mext.go.jp/a\_menu/sports/syokuiku/1407385.htm(H30年11月30日時点)

・農林水産省「食品ロスとは」食品ロスの削減に向けて  
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\_loss/161227\_4.html(H30年11月30日時点)

・文部科学省「平成28年度社会的課題に対応するための学校給食の活用事業内容について」[山形県]  
http://www.mext.go.jp/a\_menu/sports/syokuiku/1399552.htm(H30年11月30日時点)

## 本会における食品ロス対応商品例



**砥部町・県学給共同開発**  
うめふりかけ(砥部町産赤しそ乾燥)  
梅を漬けた赤しそは、使用後にほかの加工品に再利用しますが、一部は捨てられてしまいます。その捨てられてしまう赤しそを引き取り、加工しました。市町・県学給共同開発商品として現在取扱中です。



**松前町・県学給共同開発**  
松前町産冷凍むきそら豆  
そら豆の枝を片付ける際、枝に残ったそら豆を引き取り、冷凍加工しました。この度、平成30年度第2回物資選定委員会です市町・県学給共同開発商品として選定されました。併せて8ページをご覧ください。



**東温市産**  
冷凍ブロッコリーの茎  
ブロッコリーを加工する際、茎の部分は加工場で捨ててしまいます。その部分を食べられるよう、茎の皮をはぎ、カットし冷凍加工しました。

みなさんも食品ロスの削減に取り組んでみませんか?  
皆様のアイデアを実現するお手伝いをします。  
ぜひ、お気軽にご相談ください。



## 県学給開発商品使用レシピ集 ~食品ロス編~

県産品を使いたいけど、どう使えばいいかわからない!そんな声にお応えし、開発商品を使用したレシピを作成しました。今回は食品ロスに対応する商品を使用したレシピを紹介します。

### そら豆のかきあげ



| 材料             | 分量(1人前) |
|----------------|---------|
| ★冷凍エビ          | 10g     |
| ★冷凍むきそら豆(松前町産) | 12g     |
| ★たけのこ          | 8g      |
| ★にんじん(松前町産)    | 4g      |
| ★粉チーズ          | 0.8g    |
| 卵              | 4.5g    |
| 塩              | 0.1g    |
| ★こめ粉(松山市産)     | 8g      |
| ★食油            | 5g      |
| 水              | 約10g    |

- 作り方
- 1 粉チーズ、卵、こめ粉、塩を水で溶く。
  - 2 にんじん、たけのこ、そら豆を食べやすい大きさにカットする。
  - 3 冷凍のにんじん、エビ、そら豆を湯通しする。
  - 4 ②とたけのこを①にまぜ、油で揚げる。

### キャベツときゅうりの赤しそ和え



| 材料            | 分量(1人前) |
|---------------|---------|
| キャベツ          | 100g    |
| きゅうり          | 60g     |
| 塩             | 少々      |
| ★うめふりかけ(砥部町産) | 1.5g    |

- 作り方
- 1 キャベツはせん切り、きゅうりは薄い輪切りにする。
  - 2 キャベツ、きゅうりを湯通しした後、塩をふりかけしんなりさせる。水で塩気を洗い、軽く絞る。
  - 3 キャベツときゅうりに赤しそを和える。

松前町立学校給食センター考案レシピを参考にさせていただきました!

★…本会取扱商品

## 平成30年度 第2回 物資選定委員会(平成30年11月20日開催)

今回は常温・冷凍商品(リニューアブル品含む)、衛生用品・洗剤合わせて67品が新規取扱商品として選定されました。また、その中には、地産地消を支援するための本会開発商品20品が含まれています。さらにその中には、市町と本会が共同開発したコラボ商品が10品含まれています。

このページでは、新規取扱商品67品の中から、メーカー選定商品の一部をご紹介します。また、8ページでは、本会開発商品20品をご紹介します。いずれも愛媛県産材料を使った自慢の商品ですので、是非ご利用ください。

なお、各商品の原料配合・栄養成分等の詳細やサンプルのご希望がありましたら、本会までお気軽にお問い合わせください。

### メーカー選定品(一部)



**NEW野菜とわかめの豆富よせ 50g、60g**  
人参、南瓜、若布、茎若布などの具材を加え、豆腐ステーキ風に仕上げました。



**藻類DHA入りハンバーグ 50g**  
脳の活性化や血液をサラサラにする効果を持つ藻類DHAオイルを配合しています。



**梅しそチキンカツ 50g**  
国内産の鶏肉を主原料に使用し、中種に梅酢と大葉を混ぜ込みました。衣にも梅肉パウダーを配合し、梅風味を楽しめる商品に仕上げました。



**煮込用ミートボールSS 1kg**  
煮込みに適した、煮崩れしにくい商品です。カレーやシチューの具材として使用できます。約5g/個。190~230個/kg。

他の新規取扱物資については、本会ホームページの「物資案内」→「新規取扱一般物資」からご覧ください。

# 地産地消

## 平成30年度第2回物資選定委員会選定品 本会開発商品紹介 65～84号



**65.今治市産菌床再乾  
スライス椎茸 500g袋**  
今治市にある障害者施設で栽培した菌床椎茸を使用しています。

(常温)リードタイム14日



**66.愛媛県産煎り大豆 1kg袋**  
県産大豆をそのままローストしています。北海道産と比べ、黒いものや割れたものが多少混じりますが、食べても健康上問題ありません。

(常温)リードタイム20日



**67.じゃこ餃子  
(愛媛県産アジ使用) 16g**  
170℃の油で、3～5分揚げてください。

(冷凍)リードタイム1ヶ月



**68.じゃこ焼売  
(愛媛県産アジ使用) 15g**  
蒸し調理の場合、蒸し器かスチームコンベクションで、10～15分蒸してください。揚げ調理の場合、170℃の油で、4分揚げてください。

(冷凍)リードタイム1ヶ月



**69.愛媛県産大豆使用  
絹厚揚げ 1kg袋**  
食べやすく、1.6cmカットにしました。

(冷凍)リードタイム20日



**70.愛媛県産大豆使用  
冷凍さざみあげ 1kg袋**  
食べやすい大きさ(40mm×5mm)にカットしました。

(冷凍)リードタイム20日



**71.愛媛県産大豆使用  
冷凍おから 1kg袋**  
コロッケやメンチカツなど、様々な料理に使用できます。

(冷凍)リードタイム20日



**72.冷凍じゃこ天すり身  
愛媛県産ハモ使用 500g袋**  
八幡浜市で水揚げされた鰯と愛媛県産の鰹を混ぜ合わせた、じゃこ天すり身です。  
※鰹は、八幡浜市産が主体です。

(冷凍)リードタイム10日



**73.甘柿ピューレ 2kg袋**  
肉・魚料理の隠し味として、おすすめします。甘味だけでなく、奥深い旨みを引き出します。

(冷凍)



**74.愛媛県産  
豚肉チーズ巻き 30g**  
大洲市の児童が考案したレシピを基に、開発しました。170℃で3～4分揚げてください。

(冷凍)リードタイム20日

### Pick UP!! 市町・県学給共同開発商品(第75号～84号)



**75.伊予市・県学給共同開発  
伊予市産冷凍枝豆(さや付き)  
500g袋**  
袋を開封せず、沸騰したお湯で約5分加熱してください。  
(耐水耐熱シールを使用しています。)  
(冷凍)



**76.東温市・県学給共同開発  
東温市産冷凍ブロッコリー  
500g袋**  
1～3月に収穫したブロッコリーを使用しています。  
※2019年2月より供給開始予定。  
(冷凍)



**77.松前町・県学給共同開発  
松前町産冷凍むきそら豆  
1kg袋**  
生産余剰品を原料に用い、食品ロスにも取り組んでいます。  
(冷凍)



**78.西条市・県学給共同開発  
い～よかん餅 35g**  
餅生地、伊予柑ピールで風味づけをした、い～よ感が漂う?白あん入りのオリジナルのお餅です。  
※供給可能数量8,000個から。  
(冷凍)リードタイム2ヶ月



**79.四国中央市・県学給共同開発  
里っ子つくね 1kg袋**  
里芋の風味となめらかな食感をいかすため、薄味に仕上げました。凍ったまま、お好みのスープ・シチューなどに入れて、5分温めてください。約10g/個。  
(冷凍)



**80.四国中央市・県学給共同開発  
愛媛県産冷凍さといもペースト  
1kg袋**  
スープやコロッケなど、さまざまな料理に使用できます。加熱調理してください。  
(冷凍)リードタイム20日



**81.四国中央市・県学給共同開発  
四国中央市産鶏卵使用  
厚焼玉子 50g、60g**  
50gは10個入りパック、60gは8個入りパックになります。沸騰したお湯で、10分ボイルしてください。  
※供給可能数量4,000個から。  
(冷凍)リードタイム20日



**82.四国中央市・県学給共同開発  
四国中央市産鶏卵使用  
プレーンオムレツ 50g、60g**  
50g、60gともに10個入りパックになります。沸騰したお湯で、10分ボイルしてください。  
※供給可能数量4,000個から。  
(冷凍)リードタイム20日



**83.四国中央市・県学給共同開発  
四国中央市産鶏卵使用  
目玉焼き 約60g**  
10個入りパックになります。沸騰したお湯で、10分ボイルしてください。  
※供給可能数量4,000個から。  
(冷凍)リードタイム20日



**84.四国中央市・県学給共同開発  
四国中央市産抹茶粉使用  
煎り大豆 6g**  
県内産の大豆に、四国中央市産の抹茶粉をコーティングしました。  
(常温)リードタイム20日

### 県学給とコラボして地場産物を使った 貴市町独自のPB食品を作ってみませんか?

皆様の市町で、「地場産物を給食で提供したい!」というお考えがありましたら、お気軽にご相談ください。お電話・メールをお待ちしております。

各商品の原料配合・栄養成分などの詳細やサンプルのご希望がありましたら、本会にお気軽にお問い合わせください。お待ちしております!

お問い合わせはこちらまで

(公財)愛媛県学校給食会

TEL : 089-924-7623

FAX : 089-924-6304

E-mail : info@ehime-gk.or.jp

http://www.ehime-gk.or.jp