

School Lunch in Fukuoka pref

給食福岡

2025.9
vol. 127

楽しい給食



手刈りによる稲刈りの様子



種もみまきの様子

学校農園で保護者と一緒に
田植えを行う様子

守るうふるさと もち米づくり

朝倉市立蜷城小学校



詳細は最終ページに掲載

もくじ	食育指導実践例 岡垣町立山田小学校	2P
	令和6年度 栄養教諭を中心とした食に関する指導の推進校事業報告	4P
	給食会情報	6P
	栄養士ノート	7P
	おすすめメニュー	7P
	表紙の写真は…	8P
	Voice	8P

編集
広報紙「給食福岡」編集委員会
発行
公益財団法人福岡県学校給食会
福岡県筑紫野市紫3丁目1番1号
TEL.092-923-3322

ホームページ
<https://www.fukukyu.or.jp>

広報紙「給食福岡」

検索



* 回覧をお願いします *
(回覧時に御活用ください)

1 研究主題及び副主題について

（1）主題設定の理由

本校は、児童数631名、教職員50名、24学級（特別支援学級5学級含む）の中規模校である。給食は単独調理場方式で提供を行っている。給食の前には「やったー。給食楽しみ。」などの声が聞こえ、児童は給食の時間を楽しみにしている。食に関するアンケートにおいても、「食事に関わる多くの人々や自然のめぐみに感謝している。」「食べることが重要だと考えながら、楽しく食べている。」という質問に対して、8割以上の児童が肯定的な回答をしており、食べることに関してとても関心が高いことが分かる。しかし、給食の様子を見てみると、苦手なものがあると減らしたり、一口も食べようとしなかったりする児童がいるのが現状であった。児童は、「好き嫌いをせずに食べることが大切だ。」というような考え方は身に付いているが、「嫌いなものだけけど健康のために一口は食べよう」「命をいただいているから残さず食べよう」といったよりよい食生活を送ろうとする実践までにはつながっていないといえる。このことから、児童が自ら望ましい食習慣を身に付けていくことを目指し、学校全体で食育を推進していくことが重要であると考え本研究主題を設定するに至った。

（2）主題・副主題の意味

「主体的に望ましい食習慣を身に付けようとする子ども」とは、食生活の課題についてその原因や解決方法を探り自ら解決方法を決めて粘り強く繰り返し実践することで、健康で心豊かな生活を送ろうとする児童のことである。「学級活動（2）を中心とした山田小食育プラン」とは、食に関する指導の全体計画②を基に、学級活動（2）エの題材を食育の視点を取り入れながら、「学校給食」「家庭」とつなげて授業を行っていくことである。「自己決定につながる支援」とは、学級活動（2）の「さぐる」「見つける」段階で、児童が自身の食に関する課題を自ら進んで解決していくことができるように教師が行う支援のことである。

2 研究においてめざす児童の姿

資質・能力	第1学年及び第2学年	第3学年及び第4学年	第5学年及び第6学年
知識及び技能	楽しく食事をするために大切なことを身に付けている。	自分の食生活をよりよくしていくための知識や技能を身に付けている。	健康な生活を送るため、食生活に関する知識や技能を身に付けている。
思考力、判断力、表現力等	元気に過ごすために、大切なことを考えることができる。	正しい知識・情報に基づいて、健康な食生活を送るために自分で考えることができる。	正しい知識・情報に基づいて、健康な食生活を送るために自分で考えて行動することができる。
学びに向かう力、人間性等	元気に過ごすために、楽しみながら食事をしようとしている。	健康な生活を送るために、自分の食生活をよりよくしようとする。	健康な生活を送るために、自分の食生活を自分から進んでよりよくしようとする。

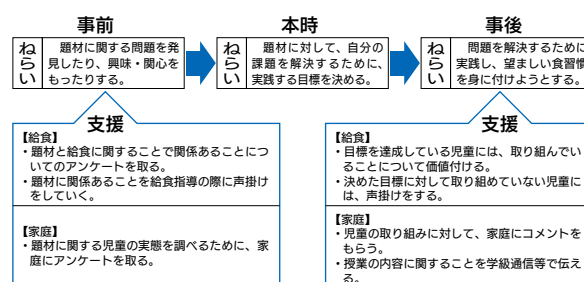
3 めざす児童の姿に迫るための具体的な手立て

【着眼1】「給食」「家庭」とつなげた学級活動（2）の学習過程

自ら進んで食に関する課題を解決していくために、学級活動（2）のエの題材を事前・本時・事後の一連の学習過程のねらいを明確にもち、「給食」「家庭」とつなげて授業を行う。その際の支援を「事前」「事後」の段階に行っていく。【資料1】

【着眼2】自己決定につながる「さぐる」「見つける」段階の教師の支援

児童が自ら進んで自己決定できるように、本時の「さぐる」「見つける」段階に、【資料2】に示している資料の提示・発問・ICTなどの支援を行う。



【資料1】給食と家庭をつなげる支援の例

さぐる段階		見つける段階	
ねらい	具体的方法	ねらい	具体的方法
問題の原因や解決する必要性を実感する。	（資料の提示） ・プレゼンテーション、紙芝居等（新たな考え） ・実物に触れる。（五感） ・栄養教諭・GTの話（思いや専門性） （発問） ・～の原因って何だろうか。どうして、～してしまうのか。（解決の見通し） ・～をすると、どんなよさがあるのだろうか。（題材のプラスの価値） ・～を続けるとどうなるのだろうか。（題材のマイナスの結果）	立案する。（自分の考えを作る。） 吟味する。（自分に合う方法を見つける。）	（資料の提示） ・教科や給食で学んだことをまとめた資料（学びの想起） ・題材に対する解決方法が分かる資料（考えの手がかり） （発問） ・～さんは、～な考えだったよ。聞いてみたらどうかな。（考えをつくれていない児童） ・～さんと～さんは同じ課題だったよ。聞いてみたらどうかな。（同じ課題を持った児童） ・何のために、～さんは～するの。～することで、どんな意味があるの。（価値に気付いている児童） （ICT） ・ロイロノートに資料を送る。（考えを広める。） ・ロイロノートに自分の考えを送る。（考えの共有） ・今までの食に関する学びを振り返る。（学びのあしあと）

【資料2】本時の「さぐる」「見つける」段階の教師の支援の例

4 具体的な実践例

(1) 授業実践 6年生 題材名「見つめよう！食品ロス」(食育の視点「感謝の心」)

ねらい：身近な食品の廃棄問題に気づき、自身の食生活の課題とその原因を話し合う活動を通して、食品ロスを減らし、持続可能な食生活を実践するために自分にできることを考えることができるようにする。

① 手立て

- ア 給食時間や家庭・修学旅行の食生活に関するアンケートの実施【着眼1】
- イ 食品ロスに関する児童の様子について家庭へアンケートの実施【着眼1】
- ウ アンケートの結果や給食の中で食品ロスにつながる写真の提示【着眼1】
- エ 給食後の食缶を集めたときのご飯粒の写真【着眼2】
- オ 自分にできそうな取組を友達と話し合う活動【着眼2】
- カ 自分が取組むことを考えて、給食の時間に実施【着眼1】

② 成果と課題

- ◎ 「さぐる」段階では、食器や食缶についてのご飯粒の写真や、乳牛の飼育の様子が分かる資料を提示したことで、課題に対する解決の必要性をもたせることができた。
- 資料を提示する際には、教師側が意図的に視点を絞って提示する資料の量を考える必要がある。



(2) 授業実践 3年生 題材名「わたしのお弁当」(食育の視点「食品を選択する能力」)

ねらい：給食のよさを見つけたり、自分の弁当を見つめ直したりする活動を通して、よりよい食品選択をしようとする態度を育てる。

① 手立て

- ア 1学期の「弁当の日」を振り返り、理想の弁当を考える活動【着眼1】
- イ 「給食」と「自分の考えた弁当」を比べる活動【着眼1】
- ウ 給食の献立を3つのはたらきグループに分ける活動【着眼2】
- エ 栄養教諭から3つのはたらきグループを食べるよさを聞く活動【着眼2】
- オ 課題を解決できる資料を提示し、友達や栄養教諭に相談できる場の設定【着眼2】

② 成果と課題

- ◎ 「見つける」段階では、自分の弁当を見直し、よりよい弁当について考えることができるように、児童が考えたおかずを「3つのはたらきグループ」に分けたシートを提示したり、栄養教諭に相談できる場を作ったりすることで、児童が課題解決の見通しをもち、主体的に活動することができた。
- 「見つける」段階の全体交流の中で、弁当の案を修正した根拠を問いかけることができなかつたため、児童の考えを十分に深めることができなかった。



5 成果と課題

〈成果〉

令和5年7月と令和6年12月に食に関するアンケートを実施した結果は表の通りである。その結果を比べると、特に「食事の重要性」「心身の健康」「感謝の心」「主体的な児童の姿」にポイントの上昇が見られた。実際の給食の様子を見ても、健康のために苦手なものを食べることに挑戦しようしたり、食器に食べ物が残らないようにきれいに食べたりする姿が多く見られるようになった。また、保護者からも「野菜をたくさん出してと言われます。」「家でもいただきますと言うようになりました。」などの声が聞かれるようになった。これらのことから、自ら進んで望ましい食習慣を身に付けようとする意識の高まりや行動面での変化が見られたことが分かる。

	令和5年7月	令和6年12月	ポイント上昇率
食事の重要性	85.0%	91.0%	+6%
心身の健康	80.5%	81.0%	+0.5%
感謝の心	91.0%	94.0%	+3%
社会性	92.0%	93.0%	+1%
主体的な児童の姿	80.0%	85.0%	+5%

〈課題〉

山田小食育プランの中で、「学校給食」と「家庭」と関連させて、学級活動(2)の授業を行ってきたが、今後は教科・道徳科・総合的な学習の時間との関連も図っていく必要がある。

食の自己管理能力を高める児童の育成

～教科等での学びと家庭実践をつなぐ朝食いきいきシートの活用～

飯塚市立穂波東小学校 栄養教諭 淵上 加寿子

1 目指す子供に迫るための具体的な手立て

ポイント1 理解を実践につなぐ指導目標を明確にした教科等の指導

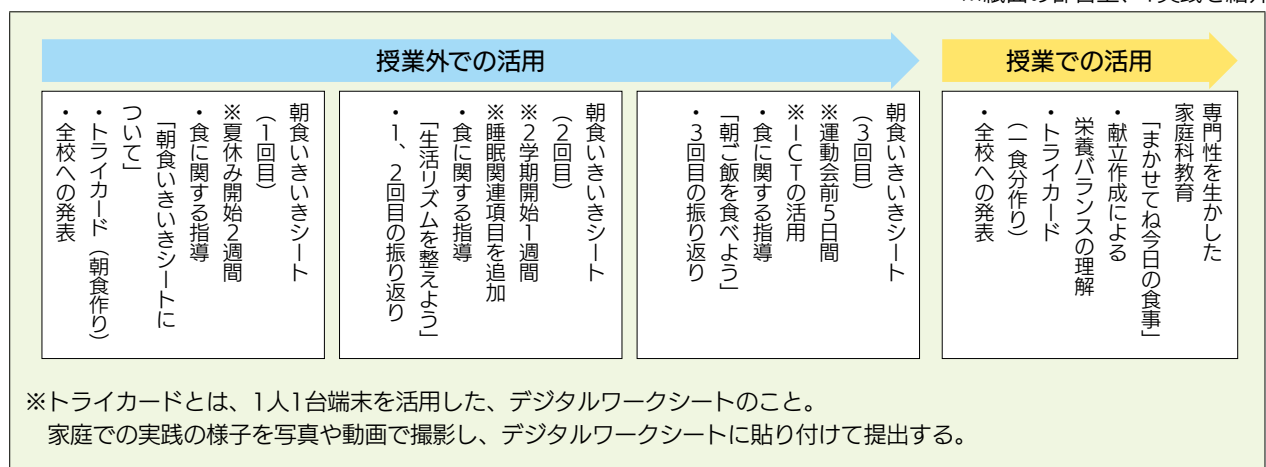
- 学級担任・栄養教諭等が連携した学習指導／朝食いきいきシートにつなぐ学習指導

ポイント2 家庭での実践に生かす朝食いきいきシートの活用

- 年3回の計画的な位置付け／食育だよりを通した保護者への周知・協力依頼

2 実践例 【第6学年 家庭科「まかせてね 今日の食事」】

※紙面の都合上、1実践を紹介



① 授業外での活用

- ※食育だより等で「朝食いきいきシート」の取組について保護者に周知・協力依頼
- 〔1回目：夏休み開始2週間〕
- ・給食時間に食に関する指導を実施→動画「朝食いきいきシートの活用」を視聴
 - ・朝食づくりの様子を写真に撮り提出（トライカード）
- 〔2回目：2学期開始1週間〕
- ・給食時間に食に関する指導を実施→動画「生活リズムを整えよう」を視聴
 - ・生活リズムを整えるために、寝る時間と起きる時間についてチェック項目を追加
- 〔3回目：運動会前5日間〕
- ・給食時間に食に関する指導を実施→動画「朝ごはんを食べよう」を視聴
 - ・3色（赤、黄、緑）の食品グループの組み合わせを意識した朝食摂取の取組



食に関する指導（給食時間）

② 授業での活用

- ※単元前半：1食分の献立を考える活動、単元後半：自分が立てた献立を見直す活動を設定
- ・栄養教諭が、献立作成のポイントを教えたり、献立を見直す際に助言したりする場面で授業に参画
 - ・献立を見直す際は、朝食いきいきシートの取組を踏まえ、ペアで栄養バランスの視点で献立を改善
 - ・考えた献立を基に家庭で調理実習し、その様子をトライカードに整理

3 成果（○）と課題（●）

- 食事の大切さや食品を組み合わせる必要があることを理解している児童が増えた。
- 健全な食生活を実現するために、何が必要であるか考えて行動（栄養バランス／調理方法など）している児童が増えた。
- 食に関する指導の全体計画に「朝食いきいきシート」と教科等の関連について位置付け、継続的な指導が必要である。

食に関する健康課題の改善に主体的に取り組み、 望ましい食生活を実践しようとする児童の育成

～全体計画に基づいた食に関する指導と校内組織で取り組む個別的な相談指導を通して～

太宰府市立太宰府西小学校 栄養教諭 松本 麻衣

1 目指す子供に迫るための具体的な手立て

ポイント1 年間計画に基づいた学校全体の取組

- 生活指導部／体育指導部／給食・食育指導部による取組

ポイント2 定期的な個別指導の実施

- スクリーニング→アセスメント→目標や計画等の設定→実践→再アセスメント→評価による指導

2 実践例

※個別的な相談指導については、紙面の都合上、1実践を紹介

① 年間計画に基づいた学校全体の取組

【生活指導部の取組】

- ・筑紫女学園大学准教授 大西 良氏を講師に招き、6月、11月、2月に「睡眠の大切さ」について講演の実施（睡眠と生活習慣の関係が、心と体の成長に欠かせないこと）

【体育指導部の取組】

- ・運動量確保のために、体育の時間の始めに鬼ごっこ、休み時間等を活用し「スポーツチャレンジ」を実施

【給食・食育指導部の取組】

- ・全体計画に基づき、教科等や給食時間における食に関する指導の実施（栄養教諭の参画）
- ・家庭と学習した内容を食育だより等を活用し共有

② 定期的な個別的な相談指導 ※偏食による指導の実践（野菜が苦手なB児）

スクリーニング	・発育測定を踏まえ、全児童の肥満度を算出・分析／全保護者を対象にしたアンケートの実施 ・栄養教諭との面談を希望した家庭を対象に面談（家庭での食事量・内容等について） ・面談後、校内委員会で協議し、個別的な相談指導の対象児童（3名）の選定
アセスメント	・身長：114.0cm／体重24.7kg／肥満度26.4％ ・トマト以外の野菜を食べない ・食事よりお菓子を食べたがる ・学校給食では、苦手な野菜には手を付けていない
個人目標／実施期間	・目標：苦手な食べ物を一口は食べる ・期間：前期前半終了日（7月18日）まで
行動計画	・給食では、自分で食べる量を決める ・使われている食品を1つは食べる ・食べることができたら学級担任から頑張りカードにシールを貼ってもらう ・食べた野菜について、保護者に伝える
栄養教育計画	・集団指導：「食べ物の働きについて知ろう（学級活動）」「野菜の名前を知ろう（給食時間）」 ・個別指導：使われている野菜の名前と特徴、食べ方の工夫
連携計画	・学級担任→給食の量の調整、喫食状況の確認、頑張りカード・シールの準備 ・栄養教諭→目標量の確認、面談の実施、給食時間の指導（使用野菜等の紹介） ・養護教諭→体調面の聞き取り、面談内容の共有 ・管理職→指導状況の把握
再アセスメント	・目標を達成できた日数は、13日 ・減らさずに食べられるようになった野菜等が4種類
評価	※3段階で評価を実施（○：80%以上、△：40～80%未満、×：40%未満） ・成果指標：個人目標／行動計画 ・活動指標：アセスメント／行動計画／栄養教育計画／連携計画

3 成果（○）と課題（●）

- 生活習慣・体力向上・食育に関することについて、栄養教諭が中核となり組織的に実施できた。
- 対象児童に関わる教職員の役割を明確にして、組織的に個別的な相談指導を行うことができた。
- 個別的な相談指導において、対象児童や保護者に寄り添いながら無理のない支援を検討する必要がある。

新規規格開発物資の紹介

「スクール県産おからコロッケ」「スクール国産ミートハンバーグ（ボイル）」

物資規格委員会では、学校給食用物資の品質向上と安全性の確保を図り、本県学校給食の食事内容の充実に寄与することを目的として、栄養教諭・学校栄養職員・共同調理場所長に委員を委嘱し、学校給食用に適した独自物資の開発及び取扱い物資全般について、規格、品質、安全、調理性など多岐にわたって検討及び改良を行っています。

この度、第27期物資規格委員会において新たに冷凍物資を2品開発し、令和7年度から供給を開始しますので御紹介します。特に「スクール県産おからコロッケ」につきましては、学校給食における地場産物の使用割合の向上にもつながりますので、たくさんの御利用をお願いします。

「スクール県産おからコロッケ」

規格：60g

単位：食

福岡県産大豆を使用したおからと福岡の地域ブランド鶏である「むなかた鶏」を使用し、「食感のパサつきを抑える」、「塩分を抑える」などの意見を基に開発したコロッケです。



栄養成分（100g 当り）

エネルギー	155Kcal	V A（レチノール活性当量）	67μg
たんぱく質	6.2g	V B ₁	0.07mg
脂質	2.8g	V B ₂	0.03mg
カルシウム	25mg	V C	2mg
マグネシウム	20mg	食物繊維総量	3.4g
鉄	0.7mg	食塩相当量	1.0g
亜鉛	0.4mg		

【原料配合（%）】

おから【福岡】15.71、野菜（人参【福岡】9.43、馬鈴薯【北海道、熊本】3.14、玉葱【福岡】1.57）、パン粉7.86、鶏肉【福岡】6.28、砂糖3.93、醤油3.14、牛脂0.71、風味調味料0.16、食塩0.08、香辛料ミックス（コーンフラワー、デキストリン、ブラックペッパー）0.02、衣（パン粉13.33、小麦粉5.08、澱粉微量、植物性たん白微量、植物性油脂微量、食塩微量）、調味料（アミノ酸等）0.31、着色料（カラメル色素）微量、甘味料（甘草）微量、リン酸 Ca 微量、水29.25

「スクール国産ミートハンバーグ（ボイル）」

規格：50g、70g

単位：食

「スクールソフトハンバーグ（ボイル）」が終売となったことで、ボイルパックが必要との御要望にお応えするために開発しました。「食感」、「臭み」について検討を重ねたふっくらとしたジューシーなハンバーグです。



栄養成分（100g 当り）

エネルギー	175Kcal	V A（レチノール活性当量）	—μg
たんぱく質	11.1g	V B ₁	0.18mg
脂質	11.7g	V B ₂	0.12mg
カルシウム	10mg	V C	2mg
マグネシウム	14mg	食物繊維総量	0.7g
鉄	1.2mg	食塩相当量	0.7g
亜鉛	2.6mg		

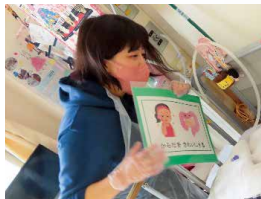
【原料配合（%）】

牛肉【岩手他】38、玉葱【北海道】25、豚肉【岩手、青森】20、パン粉6、でん粉2.1、砂糖0.7、塩0.6、白コショウ0.2、水7.4



栄養士ノート

給食を通して生活する力を育むために



大牟田市立
大牟田特別支援学校
栄養教諭 井出 葵

大牟田特別支援学校では、通常の給食に加え、刻み食・ Cutter食・ミキサー食・胃ろう食の5形態を展開しています。刻み食は、担任や食事介助員がはさみで刻んでいます。Cutter食とミキサー食は、通常の給食をフードCutterやミキサーにかけて2次調理を行っています。胃ろう食は、完全別調理で、通常食に使用する食材を小鍋で柔らかくなるまで煮込み、ミキサーにかけています。これらは、通常食と形は異なりますが、なるべ

く同じ食材を使い、同じ味付けにして、全ての児童・生徒が平等に同じ給食を食べ、「おいしい」と思ってもらえるように心がけています。また、児童・生徒の持つ体の機能を十分に活かすことができるように、個に応じた対応も行っています。そのため、主治医の指示のもと、保護者や関係機関と綿密に話し合い、食事の形態を決定しています。

さらに、栄養教諭として給食を「生きた教材」として活用し、生活に結びつくような食に関する指導を行っています。日々の給食時間では、ロイロノートを活用した「食育タイム」の資料を準備したり、定期的にその日の給食について放送を行ったりしています。授業においても、給食と関連させて、好き嫌いや朝食等の内容の授業を行っています。また、訪問教育の生徒たちは普段給食を食べていませんが、病院のベッドサイドの訪問やスクーリングの際に食に関する指導を行ったり、給食に触れる機会を設けたりして、全ての児童・生徒に食の大切さを伝えています。

これからも、児童・生徒の成長と将来的な自立を見据え、生活する力を身に付けることができるように、食の面からサポートを行い、安心安全な給食作りと、食に関する指導に取り組んでいきます。

おすすめメニュー

北九州市立永犬丸西小学校
栄養教諭 山田 由香里

セタそうめん汁

「シェフの北キュー三ツ星献立」

北九州市の学校給食魅力向上事業「おいしい給食大作戦」で、和食料理人の方に考案いただいたセタ献立です。鶏肉や野菜を使ってボリューム感もあり、天の川に見立てたそうめんや具が沈み込まないように、だしにとろみをつけて工夫し、日本料理の技法を取り入れた一品です。



献立例

五目ずし、牛乳、セタそうめん汁、セタゼリー

栄養価(1人分)

エネルギー88kcal たんぱく質4.5g 脂質9.8g
食塩相当量1.1g カルシウム19mg
マグネシウム19mg 鉄0.2mg VA(RAE)71μg
VB₁0.05mg VB₂0.02mg VC4mg 食物繊維総量1.5g
亜鉛0.2mg

材 料

	(1人分)	(4人分)
●そうめん	10g	40g
●ふ(星形)	1g	4g
●鶏ひき肉	10g	40g
●たまねぎ	30g	120g
●にんじん	10g	40g
●サラダ油	0.5g	小さじ1/2
●白ねぎ	5g	20g
●(冷)とうもろこし	5g	20g
●しょうゆ(こいくち)	0.5g	小さじ1/3
●しょうゆ(うすくち)	3g	大さじ2/3
●塩	0.1g	少々
〈水とき片栗粉〉		
●でん粉	1g	小さじ1強
●水	2g	大さじ1/2強
〈だし〉		
●こんぶ(だし用)	0.5g	5cm角
●かつお節(だし用)	3g	12g
●水	120ml	480ml

作り方

<作り方>

- ① こんぶとかつお節でだしをとる。
- ② たまねぎ、にんじんはせん切り、白ねぎは小口切りにする。そうめんはゆで、水冷する。
- ③ サラダ油を熱し、鶏ひき肉を炒め、あく、油をとる。
- ④ にんじん、たまねぎを入れ、炒め、だしを入れ、煮る。
- ⑤ ④のあくをとり、とうもろこしを入れ、煮る。
- ⑥ 調味し、そうめんを入れ、煮る。
- ⑦ 白ねぎ、水とき片栗粉を入れ、煮る。
- ⑧ 塩で味をととのえてふを入れ、仕上げる。

本校では、「公益財団法人福岡県学校給食会食育推進事業」を活用し、PTAの指導と協力のもと、5年生児童がもち米を栽培しています。保護者や児童が「食」についての意識を高めることや、親子での田植えや稲刈り体験を通して、親子のふれあいを深めることを目的として毎年取り組んでいます。

表紙の写真は、令和6年度の取組の様子です。まず、5月末に種もみの温湯消毒ともみまきを体験しました。JAの職員の方から種もみの病原菌を殺菌するための温湯消毒の仕方を教わり、その後1週間水替えをし、もみまきを行いました。

次に、6月末に田植えを体験しました。1か月ほど水やりを続けながら苗を育て、保護者と一緒に学校農園（田んぼ）に入り、手植えによる田植えを行いました。

そして、PTAに田の管理をしていただき、10月には手刈りによる稲刈りを体験しました。稲の束を鎌で刈り、刈った稲を集めて脱穀するためにコンバインへ運びました。

その後、乾燥、もみすりをしていただいた後に、できたもち米をおもちにして、他の学年や、お世話になっている地域の方へ配っています。

このように、毎年、5年生の児童が種もみの温湯消毒から米の収穫までの体験をしています。小規模校なので少ない人数での作業は大変ですが、実際に一連の作業を体験することによって、収穫の喜びを味わうとともに、日頃食べているお米一粒一粒の大切さを実感し、「食」への感謝とその生産に携わってくださる方への感謝の気持ちを高めています。

Voice

防災の視点を取り入れた 食に関する指導の充実を目指して

新宮町立新宮東中学校 校長 藤田 勉



本校は、令和7・8年度福岡県学校給食研究指定委嘱を受け、今年度から食に関する指導の研究を進めることになりました。子どもたちにとって、「食すること」は、心と体を育む原点です。学校給食や食に関する指導は、単なる栄養補給ではなく、命の大切さや感謝の心、そして健やかな生活習慣を育む上で重要なものです。しかも今、私たちの社会では、食生活の乱れや栄養バランスの偏り等が課題となっており、「生きる力」を育むためにも、学校での食に関する指導の役割はますます重要になっていると考えます。

一方、本校は、平成31年に開校し、災害時に町の防災・減災活動の拠点となることが期待されています。写真は、災害時の物資搬入を想定して設置されている体育館横の「ビックルーフ」です。このように、校舎には随所に、防災に関する設備等があります。また、学校の教育活動では、防災教育を中核に据え、地域防災の

柱として活躍できる生徒の育成を目指した学校づくりを進めてきました。そこで、この防災教育と食に関する指導を関連させた研究を進めていきたいと考えました。災害時には、限られた食料や水で命をつなぐ判断力と行動力が求められます。日頃から、防災の視点を取り入れた食に関する指導を行うことや日常と非日常をつなぐ実践的な学習を通して、生徒に、非常時にも自らの健康を守る「生き抜く力」を育てていくことができればと考えています。

本研究については、令和8年度に研究成果を発表することを予定しています。本校の取組が、学校・家庭・地域が一体となって「食育の輪」を広げていくことの一助になればと考えています。よろしくお願いします。

