

令和 7 年度

富山県学校給食優良学校等表彰

# 功 績 概 要

富 山 県 教 育 委 員 会

公益財団法人富山県学校給食会

# 富山県教育委員会表彰

学校給食優良学校	上市町立上市中央小学校 高岡市立こまどり支援学校
学校給食功労団体	新川きゅうり出荷組合
学校給食功労者 (調理業務)	中村得子 (富山県立高岡支援学校) 山本晶子 (富山市立三成小学校)

<p>上市町立 上市中央小学校</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校の教育目標「よさや可能性をひろげ のびやかに生きぬく子供を育む」の下、教育活動全体を通して組織的・計画的に食に関する指導に取り組んでいる。</li> <li>・校内の指導体制が組織的に整備され、特に食物アレルギーをもつ児童に対しては、教職員が連携し丁寧かつ迅速な対応を行っている。</li> <li>・児童の望ましい食習慣の形成と定着を目指して、栄養教諭が中心となり、給食の時間における食に関する指導を、日々継続的に実践している。</li> <li>・給食だよりや学校給食レシピの配付を通じて、児童や保護者の学校給食や郷土料理への関心を高めたり、地場産野菜を活用した体験活動を行い地産地消の啓発に努めたりするなど、家庭や地域との連携が優れている。</li> </ul>
<p>高岡市立 こまどり支援学校</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・児童生徒一人一人の障害の特性や発達の段階に応じた安全でおいしい給食を提供するため、学校長指導の下、教職員一丸となり、給食指導や摂食に関する研修を組織的・計画的に行っている。</li> <li>・児童生徒の嚥下、咀嚼の能力に応じた安全な給食を提供するため、栄養教諭と主任調理員が中心となり、介護食の粘度やとろみについて試行錯誤するなど、調理法について日々研究を重ねている。</li> <li>・給食試食会等を通じて、適切な食形態や介護食の調理法について教職員と保護者が積極的に情報交換を行ったり、摂食指導を行う訓練士と教職員が意見交換を行ったりするなど、家庭や医療関係機関と連携し、安全な給食の提供に努めている。</li> <li>・栄養教諭が中心となって食に関する指導を実践し、学校給食を生きた教材として有効活用しながら、児童生徒の食に関する正しい知識の習得や望ましい食習慣の育成に努めている。</li> </ul>
<p>新川きゅうり出荷組合</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・入善町内小中学校8校及び朝日町内の小中学校3校の学校給食に、継続的にきゅうりを納品し、きゅうりの安定供給に貢献している。</li> <li>・令和2年度より、入善町および朝日町のそれぞれの学校給食に計150kg程度のきゅうりを毎年寄付している。</li> <li>・今年度は小学校で出前授業として、児童に栽培方法や農業の仕組みについて講話を行い、児童が食に関する知識を習得するために積極的に関わるなど、様々な点で町全体の食育活動の推進に貢献している。</li> </ul>
<p>中村得子</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・長年にわたり学校給食の調理業務に精励し、これまでに培った豊富な知識や技術を惜しみなく後進の指導に注ぎ、給食調理技術の継承と発展に寄与した。</li> <li>・調理室に導入された新しい調理器具の機能を最大限に活かすため、食材の量や加熱の温度、時間等について細部にわたる工夫を重ねるなど、調理方法に関する研究に積極的に取り組んでいる。</li> <li>・かたい食材を食べやすい柔らかさに仕上げたり、味付けを風味豊かにしたりするなど調理方法の改善を図り、栄養豊富でおいしい給食の提供に努めている。</li> </ul>
<p>山本晶子</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・長年にわたり学校給食の調理業務に精励し、安全でおいしい給食の提供を通じて、学校給食の円滑な運営と充実、発展に寄与した。</li> <li>・献立ごとの提供温度への配慮や衛生管理の徹底等、常にきめ細やかな調理業務に尽力してきた。</li> <li>・培ってきた知識や経験を他の調理員に伝えるなど、連携の強化および職場環境の向上に寄与しており、その功績は誠に顕著である。</li> </ul>

# (公財) 富山県学校給食会表彰

学校給食優良学校 小矢部市立石動小学校

学校給食功労者 泉 真由美 (富山市立熊野小学校)  
(調理業務) 西田 裕子 (南砺市立利賀学舎)

小矢部市立石動小学校	<ul style="list-style-type: none"><li>・学校教育目標「自ら学び、共にたくましく生きる心豊かな子供を育てる」の下、児童の発達の段階を踏まえて、低・中・高学年別に目標を掲げ、教職員一丸となってきめ細やかな指導を行っている。</li><li>・児童の望ましい食習慣の育成や食に関する正しい知識の習得のため、食に関する指導に係る全体計画に基づいて、全教育活動を通じて組織的・計画的に食に関する指導を実践している。</li><li>・地場産物を使用したメルヘン献立の実施をはじめ、セレクト給食、ラッキー献立、「みんなで食べる学校給食（アレルゲンフリーのメニュー）」の実施等、多様で魅力ある給食の提供に努めている。</li><li>・地域と連携を図り、田植えや稲刈り等の多様な農業体験活動を工夫して実施している。</li></ul>
泉 真由美	<ul style="list-style-type: none"><li>・長年にわたり学校給食の調理業務に精励し、その運営と発展に寄与した。</li><li>・児童に望ましい食習慣が定着するよう、日々、給食の味付けや食材の大きさ等に気を配り、常にきめ細やかな調理業務に尽力してきた。</li><li>・調理施設や設備の点検を徹底し、異常があれば的確に状況を把握して、速やかに管理職に報告するなど、調理環境の改善に尽力している。また、他の調理員のよき相談相手になり、自ら手本となって後進の指導・支援に努めている。</li></ul>
西田 裕子	<ul style="list-style-type: none"><li>・長年にわたり学校給食の調理業務に精励し、その運営と発展に寄与した。</li><li>・これまでの豊富な調理員経験を生かし、多様な献立に対して柔軟に対応しながら、誠実な姿勢で調理業務に尽力してきた。</li><li>・これまでの経験で培った、幅広い年齢やアレルギー等へのきめ細かな対応方法を、積極的に学校給食現場に取り入れ、安全安心な学校給食の提供に貢献した。</li></ul>