令和７年度 新潟県学校給食優良学校等一覧

受賞共同調理場	
燕市東部学校給食センター	所　長　：関根　幸子 全給食数：3,115 食 学校数：11 校 （小７中３中等１）

【取組概要】

○燕市産の「コシヒカリ」、「こしいぶき」を給食センターで炊き上げているほか、地域の協力農家から直接野菜を納入してもらうなど、地産地消を推進している。
○燕市は、ものづくりのまちである特性を活かし、地元企業と共同開発したスプーンや食器、調理器具などを給食に活用している。
○毎年７月 12 日の「洋食器の日」には、東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会の選手村食堂でメイドイン燕の魅力を世界に発信する役割を果たした「おもてなしカトラリー」で給食を味わう機会を設けており、地域への誇りと愛着を醸成している。
○大規模センターで制約が多いながらも、行事食や特別献立にも力を入れており、定期的に献立に郷土食を取り入れている。

受賞共同調理場	
三条市裏館学校給食 共同調理場	場　長：佐藤　伸治 全給食数：1,171 食 学校数：６校（小４中２）

【取組概要】

○ご飯は全量三条市産コシヒカリを使用しており、その中でも品質や環境に配慮した特別栽培米、有機栽培米に限定して提供している。
○毎月 19 日には、「食育の日献立」を実施し、季節の魚介類と地場の旬の野菜を取り入れた献立を実施している。学校給食を生きた教材として、旬の食材を楽しみ、学ぶ機会としている。
○地域の祭りの時期に合わせて郷土食を提供する等、地域行事と食文化のつながりを学ぶことができる給食を提供している。
○栄養教諭等や調理員は、毎日学校へ出向き、子供たちの配膳や喫食を見守り、声掛け等を積極的に行っている。