



編集/(公財)札幌市学校給食会 札幌市中央区北2条西2丁目 STV北2条ビル6F ☎011-211-3897 Fax011-211-3898
URL <https://sapporo-gk.or.jp/>

こんぶ

昆布の世界

学校給食の昆布はどうやって、
給食室までやってくる？

(公財)札幌市学校給食会では、札幌市の学校給食に道内産の100%天然の昆布(釧路地区産)を供給しています。道内各地で昆布は水揚げされていますが、水揚げされた昆布は、どのような工程で製品となり、札幌市内の小中学校、特別支援学校等の給食に届けられるのでしょうか。

給食ではあまり姿を見ることのない脇役の昆布ですが、昆布がなければ味が決まらず…と、料理に深いコクを与える大事な食材です。また、栄養豊富でいろいろな効能もあるようです。

にんじん通信109号では、昆布について探っていきます。「昆布の世界」と学校給食で使用する昆布について、ご紹介します。カラーページを見開きでご覧ください。

① 昆布の水揚げ(採取) 昆布漁は夏が最盛期(6月から10月頃まで)



昆布は、①～⑧の工程で製品となります。

② 天日干し(乾燥) 水揚げされた昆布を「干場」で干し、夕方までには倉庫に取り込む。天候に注意し一日で干しあがるように進める。



ぎょれん

秋山卓哉さんにお聞きしました



昆布漁でのやりがいや楽しいこと、また、苦労について教えてください。

たくさんの昆布が採れて、効率よく乾燥することができるととても嬉しく、やりがいを感じます。また、昆布漁は、時化(しけ)、凧(なぎ)、雨などの天候に大きく左右されるため、気が休まらないです。(漁業者より)

昆布を使ったおすすめ料理を教えてください。

出汁を取った後の昆布を捨てずに、つくだ煮に炊き上げるとご飯のお供としておいしくいただけます。関西方面ではそうして大事に使用しています。食品ロス削減にもつながります。

昆布の保存方法で、気を付けることはありますか？

高温多湿を嫌うので、常温保存をする場合は風通しのよい冷暗所がおすすめです。

給食で釧路地区の昆布を食べる札幌の子どもたちに、一言お願いします。

釧路地区の長昆布は、出汁用としても食用としてもおいしいので、どんどん活用してたくさん食べてください。

③ 乾燥機干し(乾燥) 生産者によっては、室内で乾燥機にかけることも併用し進めている。



④ 選別(選葉) 色つや、重量、幅等の基準に従って選別する。昆布を重量で選別する機械。手作業よりも、作業がグーンとはかどるようになった。等級により棒状にしたり折りたたんだり束ね方が違う。



段ボールに入った頭昆布

⑤ 梱包 昆布パットで挟み、プレスし結束するもの(元昆布)と段ボールに入れるもの(頭昆布)と二通りある。

昆布パットに入った元昆布



緑1等、赤2等、紫3等に選別 札幌市の給食では長昆布の(頭)と(元)の1等、2等を使用している。

⑥ 検査 検査機関の職員が基準に適合しているか確認。検査前(左)、検査後(右)等級スタンプが押印され、加工業者へ出荷。

⑦ 加工業者 元昆布の場合、105cmの昆布を使用しやすいように3分の1程度にカットし箱詰めする。
⑧ 学校給食会の登録業者 納入された昆布は、学校の注文に応じて小袋にして、学校へ納品する。

理事長のご挨拶



公益財団法人
札幌市学校給食会
理事長 嶋本 剛
(札幌市立丘珠小学校長)

中村義則理事長の後任として、理事長を拝命いたしました嶋本剛と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

公益財団法人札幌市学校給食会は、札幌市内の小中学校および特別支援学校の給食において、より安全で良質な物資を調達することに努めております。また、給食を通じて実施される児童生徒への食育の推進を、物資調達の面から支援し、学校給食への理解と関心を深めていただくための取り組みも行っております。

学校給食は、子どもたちの健やかな成長と学びの基盤を支える重要な役割を担っています。栄養バランスの取れた給食を通じて、子どもたちは健康な体を育むことができます。また、食育活動を通じて、食の大切さや正しい食生活について学ぶ機会を提供しております。これにより、子どもたちは食に関する知識を深め、自ら健康的な選択をする力を養います。さらに、給食は子どもたちが交流を深める場でもあり、同じ食卓を囲む中で、「コミュニケーション」や協力力の大切さを自然に学ぶことができます。

子どもたちが幸せな未来を築くための「体と心の栄養」となる学校給食を支えるため、納入業者をはじめ、生産地、各JAなどの関係機関とは引き続き連携を密にし、安全・安心な食材提供を行うとともに、子どもたちが健康的な生活習慣を身に付け、未来の可能性を広げるための取組を今後も推進してまいります。

これからも、児童生徒の皆様や保護者の皆様、そして市民の皆様のご理解とご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

令和7年度(公財)札幌市学校給食会 役員・評議員名簿

評議員名簿

令和7年(2025年)6月25日現在

【理事】

役職名	氏名	現職名
評議員	加藤 理恵	札幌市立前田小学校校長
	伊東 美智恵	札幌市立元町中学校校長
	松宮 路子	札幌市学校給食栄養士会会長
	安藤 慎也	札幌市PTA協議会理事
	加藤 由美子	公益社団法人北海道栄養士会常務理事
	吉田 陽子	公益社団法人札幌消費者協会理事
	堀川 輝男	一般社団法人札幌市食品衛生協会理事
	軽部 幹夫	札幌市農業振興協議会会長
	篠原 翠	藤女子大学専任講師

(敬称略)

役員名簿

令和7年(2025年)6月25日現在

役職名	氏名	現職名
理事長 (代表理事)	嶋本 剛	札幌市立丘珠小学校校長
常務理事 (業務執行理事)	有塚 広之	公益財団法人札幌市学校給食会常務理事
理事	木戸 拓史	札幌市教育委員会学校支援担当部長
	林 川 希	札幌市PTA協議会副会長
	朝野 由紀	札幌市PTA協議会副会長
	後藤 文裕	元公益財団法人札幌市学校給食会事務局長

(敬称略)

【監事】

役職名	氏名	現職名
監事	多屋 勝範	多屋公認会計士事務所公認会計士
	小戸田 友香	札幌市PTA協議会監事

(敬称略)

(公財)札幌市学校給食会 令和7年度事業計画

定款第4条第1項各号に掲げる事業として、次のとおり実施します。

1 物資調達事業(第1号)

- ① 札幌市立学校の給食実施校に対する給食用物資の調達。
- ② 札幌市からの委託による供給物資代金等の支払い。
- ③ より安全・安心なグリーン青果物及び地産産青果物の調達。
- ④ 共同購入物資の選定並びに納品規格基準の追加及び見直し。
- ⑤ 納入物資の品質状況及び量目などの学校実地調査。
- ⑥ 納入物資の抜き取り検査、納入業者の自主検査、検便などの実施。
- ⑦ 納入業者対象の「衛生管理講習会」及び「物資別講習会」の実施。
- ⑧ 市況調査などの実施(青果物、食肉類、鶏卵等の相場動向の調査)。

2 食育推進事業(第2号)

- ① 食育を推進し、給食の食材について理解を深めるため、小学生と保護者を対象とした産地見学・体験会、市場見学・料理教室、調理校栄養教諭・栄養士対象の研修会などを開催する。

3 普及奨励事業(第3号)

- ① 当会の事業等を広く周知し、学校給食に対する理解を深めるため、ホームページを活用して情報提供を行うとともに、広報紙「にんじん通信」(年2回)を発行し、給食実施校、関係機関などに配布する。
- ② 学校給食に対する理解促進を図るため、札幌市学校給食栄養士会主催行事への後援を行う。

4 その他の事業(第4号)

- ① 食品の安全に関する情報収集及び調査。
- ② 全国学校給食研究協議大会などへの出席。

(公財)札幌市学校給食会は、安全・安心を推進します!



(公財)札幌市学校給食会では、平成26年10月、札幌市と「さっぽろ食の安全・安心推進協定」を締結しました。

〈(公財)札幌市学校給食会のマイルール〉

- 当会登録納入業者に対して最新の食品衛生情報を提供し、安全・安心な学校給食用物資の供給に向けて衛生意識の向上を図ります。
- 食品等の自主検査の確実な実施により、自主的な衛生管理の徹底を図ります。
- 地産地消の観点から、学校給食への北海道産青果物等の利用を推進します。

当会登録業者の中にも、「さっぽろ食の安全・安心推進協定」を締結している業者が数多く、ともに「安全・安心な食のまち・さっぽろ」の創造を目指しています。食の安全確保と学校給食用物資への信頼の向上に努め、連携・協働して取り組みます。

令和7年度、当会は左記のメンバーで運営しております。

常務理事	有塚 広之
事務局長	柳澤 緑
総務課長	佐々木 直人
業務課長	勝俣 友了
職員	佐藤 千代
職員	清水 麻紀
職員	岩田 裕美子
嘱託職員	蓬菜 谷圭子
嘱託職員	越田 雅美

よろしくお願いいたします。

令和7年度 共同購入委員会委員

令和7年(2025年)6月1日現在

役職名	氏 名	現職・所属名	選出母体
委員長	今 野 利 泰	篠路西小学校長	学校給食実施 学校長
副委員長	本 堂 孝 夫	藤野小学校長	
委 員	清 水 綾 介	学校給食課 給食係長	札幌市教育委員会 学校給食主管職員
	松 本 文 恵	学校給食課 栄養指導担当係長	
	大 塚 弥 生	学校給食課 栄養指導担当係長	
	吉 田 未 来	和光小学校	栄養教諭
	橋 本 麻 美	発寒南小学校	
	中 本 亜 希	新発寒小学校	
	村 田 智 美	青葉中学校	
	阿 部 絢 香	東月寒中学校	
	新 妻 優 子	南が丘中学校	

(敬称略)



石狩市 ブロッコリーの圃場視察、生産者に話を聞きながら



資料と実物を照らし合わせて確認

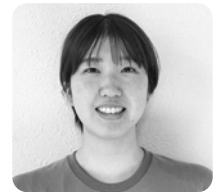


選定物資の協議、決定

『子どもの「食べてみようかな」を大切に』
「これ、世界一おいしい!」「苦手だけどひとくちチャレンジできたよ!」そんな声がたくさん聞こえる給食時間。一方で、「これ嫌いだから絶対食べない!」「おひろり!」といった声も一緒に聞こえ、多くの残飯が給食室に返ってきてしまつこともあります。栄養教諭として6年目を迎えた今でも、どんな指導をしたら食べてみようと思ってくれるのかな?どんな声掛けをしたら苦手な食べ物も一口チャレンジしてくれるかな?と考えながら、毎日の給食時間を子どもたちと過ごしています。

実際に調理員さんが給食を作っている動画を見て、大きな釜で炒めている場面に驚いたり、作業によって調理員さんの着ているエプロンの色が変わることに疑問をもったりする子どもも多くみられます。また、普段何気なく食べていた食材について詳しく知ること、栄養を意識して食べたり、「食べてみようよ!」と子ども同士で声を掛け合ったりするなど、苦手な食材も少し食べてみようかなという気持ちになつている姿も見られます。

子どもたちには、給食を通して食にかかわるたくさんの方の思いを想像し、将来の自分の健康について考えて行動できる人に育ってほしいと思っています。これからも子どもが「食べてみようかな」という思いを増やすことのできる関わりを目指して励んでいきます。



札幌市立本郷小学校
栄養教諭
西崎 恵 先生

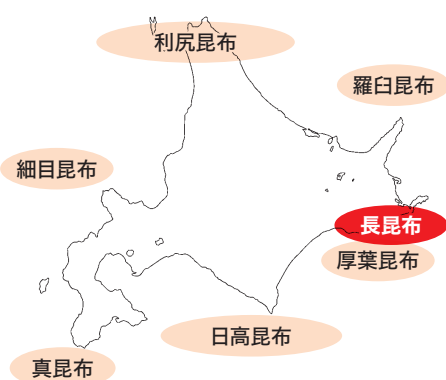


1年生と
6年生の
交流給食



2年生の
ランチルーム
給食

昆布が採れる場所と昆布の種類



昆布の生産量(令和6年度)

全国生産量は8,600tで、北海道が8,200tと95%を占め1位となりました。次いで東北(青森・岩手)が400tを生産しました。また、300tが輸出(台湾・中国他)され、輸入(中国)は1,300tとなりました。国内で使用される昆布の83%は北海道産です。

道内で採れる昆布

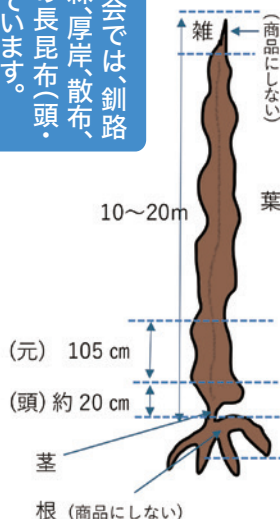
それぞれ特長があり、香り、味、色、食感が違うので、料理に合わせて昆布を選ぶと料理がよりおいしくなります。

(公財)札幌市学校給食会では、釧路地区(釧路市東部、昆布森・厚岸・散布、浜中)の5漁協の天然の長昆布(頭・元)を学校給食に使用しています。



札幌市の学校給食で使用している昆布の種類は、**長昆布**
(ながこんぶ)

〈産地〉釧路以東の沿岸
〈特長〉10~20mと長い
〈主な用途〉佃煮、おでん用の昆布、昆布巻等
(ぎょれんWebページより)



頭昆布(=根昆布)と元昆布って何が違うの?

給食では、長昆布の中の頭昆布と元昆布を使用しています。茎の部分2.5~3cmを入れて根元から約20cm部分が頭昆布。頭昆布をとり、根元に近い部分から105cmにカットされたものが元昆布といわれます。

頭昆布は根昆布ともいわれ、成長点に近いので、養分の濃度が高く、出汁(だし)をとるのに最適です。元昆布は、1本しかとれないため、高値で引き取られます。

昆布の魅力

栄養
効能

昆布には、日本人に不足しがちな食物繊維やミネラルなどが多く含まれています。長昆布100g中に食物繊維が36.8g含まれています。昆布の粘り成分は、アルギン酸やフコイダンと呼ばれる水溶性の食物繊維で、脂肪を吸収したり、免疫力を高めたりします。また、ミネラルは、体の組織を作ったり、調子を整えたりする大切な栄養素です。特にヨウ素は、体内の代謝を活性化させる働きがあります。

うま味

昆布に含まれるだしのおいしさの成分(うま味)がアミノ酸の一種であるグルタミン酸です。また、昆布の表面の白い粉もマンニトといううま味成分です。1908年に甘味・酸味・塩味・苦味に続く5番目の味覚として、**うま味**と名付けられました。

(参考:ぎょれんWebページ)

昆布を用いた札幌市の学校給食紹介

札幌市の学校給食で、昆布はいろいろな献立に用いられています。当給食会の昆布は、主に出汁(だし)用として使われていますが、昆布そのものを食べる料理として「おでん」の具材にも使われます。

三平汁、みそ汁、ラーメンなどの出汁としても使用されています。

昆布で
出汁をとる
(給食用)



昆布はサツと水洗いし、砂やごみを除く。浸水させ、しつかり戻し、広がったら加熱。ぬめりや雑味がでるので、沸騰直前に取り出す。



おでん



深川めし



関西風きつねうどん

令和7年度「親子青果物産地見学・収穫体験会」開催のお知らせ

実施日 令和7年 8月9日(土)

夏休み、学校給食のプルーンやミニトマトについて調べてみませんか

令和7年度「親子市場見学・料理教室」開催のお知らせ

実施日 令和7年 10月18日(土)

水産協議会魚食普及委員の方による「鮭の解体ショー」を見てみませんか

〈参加費無料〉詳しくは当会Webページ(<https://sapporo-gk.or.jp/>)をご覧ください。



〈お土産は収穫したプルーン〉