

にんじん通信

(公財)札幌市学校給食会だより

No.111
2026.7.17

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/>

JAとうや湖 雪の力でおいしく保存!「雪蔵貯蔵」の秘密に迫る ～学校給食と地域の食を支える工夫～



北海道の冬にたくさん降る「雪」。この雪を使って、野菜をおいしく保存する方法が「雪蔵貯蔵」です。2008年(平成20年)から始まりました。電気の冷蔵庫ではなく自然の雪の冷たさを利用することで環境にもやさしい保存方法として注目されています。

雪蔵ができるまで

延べ2000t以上の雪を雪蔵に運び込みます



雪でいっぱいになった雪蔵



～雪は自然の冷蔵庫～

たくさんの雪のおかげで貯蔵庫の中は常に最適な温度(+2℃)と湿度(90%以上)になります。じゃがいもはこの温度になると、ゆっくり眠ったような状態になります。そうすると、甘みが増し、おいしさも長持ちするようになります。「自然の冷蔵庫」の中で、じゃがいもはおいしくなっています。



雪蔵のとなりの貯蔵庫の中で出荷を待つじゃがいも

環境にもやさしい雪蔵貯蔵

電気の代わりに「雪」を使って冷やすことで、使う電力を減らすことができます。電力を減らすことで二酸化炭素も減らすことができます。

1年間で約280MWh(メガワットアワー)の電力を削減します。これにより二酸化炭素の削減量は155t(トン)になります!

家族が1年間に使う電気にすると、約70軒分ほどの削減になります。(1軒分を年間4000KWh使うとして計算しています。)



杉の木を約11,000本植えたことになります。(杉の木が1年で平均して二酸化炭素を14kg吸収するものとして計算しています。)



JAとうや湖 課長 黄金崎 順一さんに聞いてみました!

JAとうや湖では、どのようにして「雪蔵貯蔵」の方法を考え出したのですか?

最初は生産者数名で共同の倉庫へ雪を入れて、作物を春まで保管していました。その後、農協の施設でもやってみようかということになり行うことになりました。

じゃがいもの他にもおいしくなる野菜はありますか?

JAとうや湖にあるにんじんや長いも、キャベツやごぼうなど、いろいろな農産物で試験しましたが、雪蔵の効果が見られたのは、じゃがいもとキャベツでした。

大変なこと(苦労すること)を教えてください。

雪を入れる作業が大変で、地域の建設業者や生産者の協力がなければ難しいです。

仕事をしていた「すごい」と思う瞬間はどんな時ですか?

生産者の皆さんの野菜を作る技術や管理の仕方です。毎年変わる天候に対応するために良いものを作る努力をしているところがすごいと思います。

雪蔵の他にJAとうや湖のおすすめを教えてください。

とうやは天候と土の恵みを受け、いろいろな野菜を作ることができるだけでなく、セロリやトマト、かぼちゃ、長芋、にんじんなど肥料や農薬を通常より減らした栽培もしています。(イエス・クリーン認証 北海道安心ラベル)

最後に札幌市子どもたちにメッセージをお願いします。

野菜はみんなを元気にしてくれる栄養源です。生産者の皆さんがおいしい野菜を作ってくれているので、たくさん食べてほしいです。

雪蔵貯蔵のじゃがいもを用いた 札幌市の学校給食紹介

※札幌市立芸術の森小学校 栄養教諭 山下史織先生
にお話を伺いました。

じゃがいもはゆでたての熱いうちにつぶし、手早く混ぜることでより舌触りがなめらかになるようにしています。いもだんご同士がくっつかず、ふわっと仕上がるように汁を混ぜながら、一つずつ丁寧に蒸気釜に入れています。



いもだんご汁

ごまみそポテト



じゃがいもは乱切りにすることで、表面積を増やし調味料をより絡みやすくしています。味噌やきび砂糖などの調味料を蒸気釜で煮溶かし、しっかり温まったところに揚げたじゃがいもを入れ、味がよくなじむようにしています。

蒸気釜全体を前後に傾けながら、具材の上下を返すように優しく混ぜます。こうすることで、じゃがいもの角を崩さずに煮ることが出来ます。焦げ付かないように注意しながら、蒸気釜のふたを閉めてじっくり圧を入れることで、じゃがいもに味をしみこませています。



じゃがいものそぼろ煮

令和8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8年8月8日(土)

夏休み、学校給食のブルーベリーやミニトマトについて調べてみませんか。

令和8年度「親子市場見学・料理教室」開催のお知らせ

実施日：令和8年10月3日(土)

水産協議会食魚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。

※取材協力 JAとうや湖 札幌みらい中央青果株式会社 札幌市教育委員会学校給食課 札幌市学校給食栄養士会



理事長のご挨拶



公益財団法人
札幌市学校給食会
理事長 大宮 健一
(札幌市立幌南小学校長)

嶋本剛理事長の後任として、理事長を拝命いたしました大宮健一と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

公益財団法人であります札幌市学校給食会は、小中学校・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、また、給食を通して実施される児童生徒に対する食育を推進するため、物資調達の中から支援すること、併せて学校給食に対して、理解や関心を深めていただくことなどに取り組んでいます。

児童生徒が楽しみにしている学校給食は、児童生徒の健康を支えるだけではなく、学校生活の魅力でもあります。その大切な学校給食の安定供給のため、今年度も納入業者をはじめ、生産地、各JAなどの関係機関のご協力のもと、安心安全な給食用食材を安定的に供給してまいります。また、「親子産地見学収穫体験会」「親子市場見学・料理教室」などの食育推進事業の開催も予定しております。更に、ホームページにおける給食関連情報の提供や広報誌「にんじん通信」の発行も従前通り取り組んでまいります。

各関係機関とは引き続き連携を密にしなが、食材提供はもとより、児童生徒の食育の推進や給食物資の理解の促進を進めてまいります。

今後、児童生徒の皆様と保護者の皆様、そして市民の皆様のご理解とご支援を賜りますよう、どうぞよろしくお願いいたします。

令和8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8(2026)年6月24日現在

役職名	氏名	現職名
評議員	近 香奈子	札幌市立手稲宮丘小学校 校長
	東海林 裕子	札幌市立札幌北中学校 校長
	佐 藤 あや	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8(2026)年6月24日現在

役職名	氏名	現職名
理事長 (代表理事)	大 宮 健 一	札幌市立幌南小学校 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 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	公益財団法人札幌市学校給食会 理事

(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
	鬼 塚 和 俊	札幌市PTA協議会 監事

(敬称略)

(公財)札幌市学校給食会 令和8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)

- 札幌市立学校の給食実施校に対する給食用物資の調達。
- 札幌市からの委託による供給物資代金等の支払い。
- より安全、安心なグリーン青果物及び地場産青果物の調達。
- 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。
- 納入物資の品質状況及び量目などの学校実地調査。
- 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。
- 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。
- 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)

- 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)

- 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、関係機関などに配付する。
- 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との共催により学校給食展を開催。

4 その他の事業(第4号)

- 食品の安全に関する情報収集及び調査。
- 全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会(文部科学省主催)などへの出席。

札幌市学校給食会は、安全・安心を推進します！



さっぽろ食の安全・安心推進協定

札幌市学校給食会では、平成26年10月に、札幌市長との間でさっぽろ食の安全・安心推進協定協定書を取り交わしました。

<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。
- 地産地消の視点から、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。

よろしくお願いいたします。

令和8年度、当会は左記のメンバーで運営しております。

嘱託職員	岩 蓬	職員	清 田	職員	佐 水	職員	伊 藤	業務課長	佐 藤	事務局長	小 田	常務理事	有 塚
	谷		田		水		藤		藤		木		塚
	圭		裕		麻		千		保		直		広
	子		美		子		紀		代		夫		之

令和8年度 共同購入委員会の活動

(公財)札幌市学校給食会では、安全・安心・良質で適正な価格の物資を、安定的に供給するため、札幌市の委託を受け、入札等により品目ごとに単価契約を締結し、すべての学校がその契約単価で購入できる共同購入方式をとっています。そのために、本会理事長の諮問機関として、共同購入委員会が設置されています。

共同購入委員会は、年間6回開かれ、学校給食用物資の選定や物資の開発に関することなどを行うこととしています。

選定は、令和8年度は延べ121品目となっており、価格、品質、食味、食感や使い勝手の良さなどを総合的に判断して行います。子どもたちへ安全・安心・おいしい給食を提供できるよう、委員の皆さんが実際に物資を手に取り、品質表示などを確認しながら、話し合いを進め、審査を行います。

近年は、物資の天候不順による不足や価格高騰が激しくなっています。必要量を確保し、安定的に安心な物資を子どもたちに届けることができるよう、関係機関と連携を密にして進めてまいります。

令和8年度 共同購入委員会委員

令和8年(2026年)6月1日現在

役職名	氏 名	現 職・ 所 属 名	選出母体
委 員 長	福 岡 翼	琴似小学校長	学校給食実施 学校長
副委員長	小 林 知 広	新琴似南小学校長	
委 員	森 卓 哉	学校給食課 給食係長	札幌市教育委員会 主管職員
	大 塚 弥 生	学校給食課 栄養指導担当係長	
	後 藤 真 弓	学校給食課 栄養指導担当係長	
	松 本 由紀子	北陽小学校	栄養教諭
	西 崎 恵	本郷小学校	
	工 藤 里 実	星置東小学校	
	上 田 裕 美	上野幌中学校	
	西 野 真奈美	平岡中学校	
	佐 藤 有 紀	発寒中学校	

(敬称略)



資料と実物を照らし合わせて確認します。



選定物資を協議し決定します。



札幌市 レタスの圃場視察
生産者からお話を伺いました。

「給食時間の大切さ」



札幌市立屯田北中学校
栄養教諭
千田 奈々 先生

本校ではコロナ禍以降、前向きで給食を食べる時間が続いていたが、昨年度からグループ隊形での給食を再開しました。会話を楽しみながら食事をする光景が教室に戻り、給食時間の空気が、一気に明るくなりました。以前は当たり前だったその風景が、子どもたちにとってどれほど大切な時間だったかを改めて実感しました。食事は栄養をとるだけでなく、人とのつながり、心を満たす時間でもあるのだと感じています。

いつもも支えてくださる調理員さんや先生方、同じ栄養教諭の仲間への感謝を忘れずに、これからも食を通して子どもたちに寄り添っていきたいと思います。

本校の子どもたちは、毎日の給食をとても楽しみにしてくれています。献立表をもすべて把握している生徒がいたり、朝、体調がすぐれなかった生徒が、給食時間前には登校してきたりすることもあります。養護教諭の先生からは「今日の給食○(○だよ。）」と伝えたら、早速したいと言つていた子が、やつぱり頑張ると教室に戻つたというような話も聞かせていただきました。このように、給食は生徒にとつて栄養面だけでなく、心の面でも支へることができるものだと感じています。

「食育の一番の教材は給食」。学校栄養士として働き始めた頃、先輩から教わった言葉です。以来、私も給食時間にはできるだけ教室に足を運び、子どもたちの様子を見て回ることを大切にしてきました。初めは少し距離があった子どもたちも、顔を合わせるうちに「これがおいしい」「あれは苦手」「あの給食を出してほしい」など、自然と声をかけてくれるようになりまふ。給食時間は、食の指導の課題を見付ける時間であると同時に、私自身が子どもたちから元気をもらう大切な時間でもあります。

