国土交通省
関東地方整備局
Ministry of Land, Infrastructure, Transport and Tourism, Kanto Regional Development Bureau.
Press Release

令和８年１１月５日
国土交通省関東地方整備局
荒川調節池工事事務所

荒川第二・三調節池への理解を深める学習を実施します

～整備地域の高校生と調節効果が及ぶ地域の小学生との交流を深めます～

国土交通省関東地方整備局荒川調節池工事事務所では、足立区立梅島小学校において、児童を対象に荒川第二・三調節池整備事業に関する学習を実施します。荒川第二・三調節池は、首都圏の洪水被害の防止・軽減を図るため整備を進めている治水施設であり、今年度の出水期から一部区間の運用を開始しています。本学習は、調節池の洪水調節効果が及ぶ地域に位置する足立区の児童に、事業の必要性や役割について理解を深めることを目的としています。

実施日：令和８年１１月１１日（水）１１：００～１３：００（予定）
場所：足立区立梅島小学校　東京都足立区梅田７丁目 35 番１号

（実施内容）
- 埼玉栄高等学校家庭科部の生徒による荒川第二・三調節池整備事業の役割や「荒川調節池ヨーグルトムース」のレシピ説明
- 足立区による学校給食での「荒川調節池ヨーグルトムースゼリー」の提供
- 荒川調節池カード（ムースのオリジナルレシピ（※２）を初公開）の配布
- 埼玉栄高等学校家庭科部の生徒が「給食用ムースゼリー」を含む足立区の”おいしい給食”を試食

※１　本学習会の取材申込については別紙１をご確認ください。
※２　荒川調節池ヨーグルトムースのオリジナルレシピについては別紙３のとおりです。

＜発表記者クラブ＞　竹芝記者クラブ、神奈川建設記者会、埼玉県政記者クラブ、都庁記者クラブ
さいたま市政記者クラブ、川越新聞記者会

＜問い合わせ先＞
荒川第二・三調節池事業及びオリジナルレシピ開発に関する事項
関東地方整備局 荒川調節池工事事務所
電話：０４８－７６７－６０４１（代表）　　E-mail：ktr-araike-keikaku@mlit.go.jp
副所長　手島（てしま）　（内線：２０４）
事業計画課長　豊原（とよはら）　（内線：３６１）

別紙１

足立区立梅島小学校で実施する調節池事業に関する学習会の取材申込について

足立区では、子どもたちが治水の重要性を知るきっかけづくりとして、学校給食で「荒川調節池ヨーグルトムースゼリー」を提供しており、本学習はその取組と連携して実施するものです。

当日は、「荒川調節池ヨーグルトムースゼリー」のもととなる荒川調節池オリジナルレシピ「荒川調節池ヨーグルトムース」の開発にご協力いただいた埼玉栄高等学校家庭科部の生徒にも参加いただき、荒川第二・三調節池の役割やレシピを説明していただきます。

本取組を通じて、調節池が整備される地域と洪水調節効果が及ぶ地域との交流を深めるとともに両地域の相互理解の促進を図ります。

１．日時：令和８年１１月１１日（水）１１：００～１３：００（予定）

２．場所：足立区立梅島小学校　東京都足立区梅田７丁目 35 番１号

３．取材可能内容（時間は多少前後することがございます。）

・埼玉栄高等学校家庭科部の生徒が給食用ムースゼリーと足立区の”おいしい給食”を試食
　ランチルーム　11：00～11：40

・埼玉栄高等学校家庭科部の生徒による荒川第二・三調節池整備事業の役割や「荒川調節池ヨーグルトムース」のレシピ説明（全校生徒への動画配信等を予定）
　放送室　12：00～12：05

・小学校クラスでの給食用ムースゼリー提供の様子
　６年３組　12：00～13：00

※ 当日は、埼玉栄高等学校家庭科部の生徒と小学生の会食は行いません。

※ 足立区による「荒川調節池ヨーグルトムースゼリー」の提供の取組に関しては、別紙２の足立区記者発表資料（オリジナルコラボレシピが足立区の給食に登場！）をご確認ください。

４．取材を希望される方は、令和８年１１月１０日（火）１２：００までに、メールにて（E-mail：ktr-araike-keikaku@mlit.go.jp）お申し込みください。

・件名は「【取材希望】〇〇」と記載してください。
・本文には「①社名、②氏名（ふりがな）、③連絡先（電話・Mail）」。
・取材時は進行の妨げにならないようご配慮ください。
・報道関係者への給食の提供はございません。

別紙２

足立区 News Release

荒川調節池工事事務所×埼玉栄高等学校家庭科部

オリジナルコラボレシピが 足立区の給食に登場！

令和８年 11 月５日　送付枚数：１枚

！ここがポイント！

■荒川第二・第三調節池をイメージしたオリジナルレシピ

荒川上流の埼玉県に降った雨を一時的に貯めるため、令和 12 年度完成を目指して建設中の荒川第二・第三調節池。今夏の出水期における荒川第二調節池一部運用開始を記念して、荒川調節池工事事務所と埼玉栄高等学校家庭科部がコラボし、オリジナルレシピ※を考案しました。

※　「荒川調節池ペペロンチーノ」「荒川調節池カレー」「荒川調節池ヨーグルトムース」の３つ

■区立小中学校の給食で「荒川調節池ヨーグルトムースゼリー」を提供

荒川調節池の恩恵を与（あずか）る足立区として、子どもたちが治水の重要性を知ってもらうきっかけになればと考え、給食に取り入れることを検討。学校栄養士が検討を重ねた結果、オリジナルに近い形で提供が可能な「荒川調節池ヨーグルトムース」を参考に、学校毎にアレンジを加えて提供することとなりました。

■完成した「荒川調節池ヨーグルトムースゼリー」を実際に試食

この度、オリジナルレシピを提供いただいた埼玉栄高等学校家庭科部の生徒に、“足立区版”「荒川調節池ヨーグルトムースゼリー」を食べてもらうために、試食会を開催。当日は他にも、足立区自慢の“おいしい給食”のメニューも試食していただきます。

荒川調節池工事事務所と埼玉栄高等学校家庭科部がコラボして考案したオリジナルレシピを基にした「荒川調節池ヨーグルトムース」を給食として提供するとともに、荒川の下流にあたる足立区は万が一の時に、荒川調節池によって洪水の危険から守られるということを、「給食だより」などで区内児童・生徒に伝えます。

11 月 11 日（水）に埼玉栄高等学校家庭科部の生徒を招待し、区立梅島小学校で「荒川調節池ヨーグルトムースゼリー」を含む給食の試食会を開催します。

ぜひ、取材・報道をお願いします。



▲10 月 8 日（木）に区立扇小学校で提供。各学校のアイデアにより、見た目や味は異なりますが、さっぱりしていて、食べやすい仕上がりです♪

「『オリジナルレシピ』提供」の概要

■時　期：９月から 11 月
　　※　提供日は学校により異なります。

■内　容：各学校の給食メニューにデザートとして「荒川調節池ヨーグルトムースゼリー」を提供

「『荒川調節池ヨーグルトムースゼリー』試食会」の概要

■日　時：11 月 11 日（水）11 時 00 分～13 時 00 分

■場　所：足立区立梅島小学校（足立区梅田 7-35-1）

■献　立：**荒川調節池ヨーグルトムースゼリー**の他に、豚すき焼き丼、野菜のちりめん和え、牛乳を予定

試食会当日の取材をご希望の場合は 11 月 10 日（火）正午までに、報道広報課報道担当〔電話 03－3880－5816〕にご連絡ください。

■ 本件に関する問い合わせ先
学校運営部 おいしい給食担当課長　松本 令子　☎03-3880-5406　080-2189-0135

■ 発信者
政策経営部 報道広報課 報道担当　横井　☎03-3880-5816　070-5598-7874

別紙３

荒川調節池オリジナルレシピ「荒川調節池ヨーグルトムース」

埼玉栄高校家庭科部×荒川調節池工事事務所
コラボレシピ開発プロジェクト



荒川調節池オリジナルレシピを大公開！

荒川第二調節池の一部完成を記念し、荒川調節池工事事務所では、埼玉栄中学・高等学校家庭科部のみなさまとコラボし、調節池や排水門をイメージしたオリジナルレシピを開発しました。**好評につきレシピを公開！ ぜひご家庭で作ってみてください♪**

第1弾！

荒川調節池ヨーグルトムース

荒川の水をイメージした青いゼリー



調節池の**排水門**をイメージしたヨーグルトムース



調節池の中の**公園やグラウンド**をイメージしたコーンフレーク





【材料(2人分)】

- ●粉ゼラチン……2.5g
- ●生クリーム……50ml
- ●無糖ヨーグルト75g
- ●砂糖……30g
- ●レモン汁小さじ1/2
- ▲かき氷シロップ(青)25ml
- ▲粉ゼラチン……2.5g
- ▲レモン汁小さじ1/2
- ■コーンフレーク…10g
- ■生クリーム……適量
- ■アラザン……適量

●:ヨーグルトムース ▲:青ゼリー ■:仕上げ

つくり方

ヨーグルトムース

1. 耐熱容器に水(大さじ2)、粉ゼラチンを入れてふやかす。
2. ❶に砂糖を加え、ふんわりラップをしてレンジで1分加熱。そのあと混ぜながら粗熱をとる。
3. ボウルに生クリームを入れて柔らかいツノが立つまで泡立てる。(トッピング用にスプーン1杯ほど残しておく)ヨーグルトとレモン汁を加えて切るように混ぜる。
4. ❸に❷を加えて手早く混ぜる。
5. 容器にコーンフレークを入れ、半分ほど❹を流し入れ、冷やし固める。

青ゼリー

1. 水75mlを70℃位に温め、かき氷シロップ(青)を混ぜる。
2. 水(大さじ1)に粉ゼラチンを振り、レンジで30秒加熱。
3. ゼラチンが溶けたら❶とレモン汁を混ぜ、バットに流し入れ冷やす。

仕上げ

1. 固まった青ゼリーをクラッシュし、ヨーグルトムースの上にのせ、残しておいた生クリームとアラザンをトッピングして完成。



埼玉栄中学・高等学校
家庭科部顧問監修

※火やレンジ、熱いお湯等を使うときは、やけどに注意して、大人の人と一緒に作りましょう。

〈レンジのワット数は600W〉

オリジナルレシピ開発 | 荒川調節池工事事務所 | 国土交通省 関東地方整備局