

### 学校給食に地場産物を活用した献立コンクール

文部科学省委託事業「学校給食における地場産物の活用促進事業」の一環として「地場産物を活用した学校給食コンクール」を開催しました。

県内各地の学校・共同調理場からいただいた63件の応募の中から、10月28日の第1次審査会(書類審査)にて第2次審査(実技審査)に進む6つのチームを決定、12月3日に松本市南部公民館(な

んなん広場)の料理室を会場に第2次審査会が行われ、1〈調理手順・衛生管理〉2〈地場産物の活用〉3〈料理のバランス〉4〈給食としての普及性〉の4つの観点から厳正な審査を行った結果、以下のとおりとなりました。

#### 最優秀賞 茅野市永明小学校チーム

- 野沢菜ごはん
- 凍み豆腐の揚げ煮
- 塩いかと寒天の酢の物
- 信州きのこたっぷり凍み大根のそぼろ汁
- 柿



#### 優秀賞 長和町長門小学校チーム

- 麦ご飯
- ほくほくじゃが芋のたろこチーズ焼き
- ブロッコリーのごま風味あえ
- キャベツときのこのスープ
- りんご



#### 優秀賞 朝日村立朝日小学校

- きのこごはん
- 鯉のからあげ
- ブロッコリーのこんぶ和え
- すまし汁
- かぼちゃきんとん



#### 優良賞 塩尻市広陵中学校チーム

- ごはん
- コンコンコロッケ
- ゆかり和え
- 夕顔のみそ汁
- ワインゼリー



#### 優良賞 高山村学校給食センターチーム

- ソルガムごはん
- 凍り豆腐の肉みそかけ
- 菜っ葉の入ったあさ漬け
- ソルガム高山ひんのべ
- 高山クワイフルーツ



#### 優良賞 松本市西部学校給食センターチーム

- 麦ごはん
- 松本井
- ふるさと漬けあえ
- じゃがいものみそ汁



※詳しいレシピ等は、今年度末発行予定の「長野県産物を活用した食育実践事例集」に掲載いたします。

参加者より

- 手の届く範囲でこのような機会を設けていただき、久しぶりに熱が入りました。
- 調理技術を磨いたり、献立の立て方、調理指導の仕方など、学校給食のレベルを向上させるためにも良いことだと思います。
- 他のセンターなどの献立についてとても勉強になりました。また自分のところでも取り入れて地産地消を高めていきたいと感じました。

