

講評

平成24年度 学校給食に地場産物を活用した 献立コンクール



審査委員長 廣田 直子 松本大学大学院 健康科学研究科 教授

文部科学省委託事業による「学校給食に地場産物を活用した献立コンクール」は、本年度が2回目となります。昨年度は初の試みということで、企画や準備を進めてくださった皆様も私たち審査員も手探りの状況でした。応募された皆様はなおさらだったでしょう。しかし、最終審査で最優秀賞等を受賞された皆様のうれしそうな様子を拝見し、このコンクールが、日頃の努力を評価してもらえる機会となり、さらに、それが長野県の学校給食における地場産物の活用とその教材化につながってほしいと願ったことを思い出します。

幸い、関係者のご尽力により、本年度も実施することができました。本年度は、自由献立と課題献立(長野県栄養教諭・学校栄養職員部会と長野県学校給食会が開発した加工食品を使用した食育として教材化したもの)の2部門を設定しました。大規模給食施設からの応募に配慮したという側面もあります。

自由献立部門6チーム、課題献立部門4チームが

第2次審査に進まりました。この間、地場産物活用委員会の委員の先生方にはたいへんお世話になりました。この場をお借りしてお礼申し上げます。

今年度は第2次審査まで進まれたチームの年齢幅も広がり、最初に与えられた短いアピールタイムには、すばらしいプレゼンテーションが行われました。日頃、教室で子どもたちに接している様子が推察され、うれしく拝聴しました。調理作業中はお互いに確認作業をするさわやかな声が飛び交い、調理作業でのチームワークの良さが伝わってきました。

昨年と同じように、参加された皆様にとっては、2次審査への出席そのものがよい刺激になっていたようです。入賞は誇らしいことですが、入賞の有無に関わらず、コンクールに応募しようとするご自身が、日頃の献立作成や調理業務を振り返るチャンスになります。今後もコンクールが継続され、応募して下さる方が増えて、長野県の学校給食の一層の発展につながることを期待したいと思います。



審査員による慎重な審査



第2次審査における調理状況

受賞校紹介

最優秀賞

小諸市立 美南ガ丘小学校

自由献立
部門

三穀米ごはん
牛乳
にじますのおろし煮
塩イカの酢の物
鉄火汁
ブルーベリー



感謝の受賞

金井 良江

「美南ガ丘の給食、やったね。」「おめでとう。」受賞した次の日に学校で報告するとたくさんの子どもたちや先生が声をかけてくれ一緒に喜んでくれました。地元新聞でも取り上げていただき、保護者や生産者、地域の方にも温かいお言葉をいただきました。

小諸市では20年以上前から学校給食に地元の無・減農薬野菜を取り入れていきます。子どもたちに少しでも農薬を減らした地元の農産物を使っておいしい給食を提供したいという願いに賛同してくださる生産者の方が安全な農産物を納入してくださっています。地元の直売所、加工所、商店さんも地場産物を給食に積極的に納入してください。

生産者、業者、調理員、栄養士、学校職員、保護者、行政、地域の方々が、立場は違えど皆同じ願いを持って協力し合い携わって長年かけて作り上げてきたこの給食。今回は、関わる全ての人に感謝するための受賞であったと感じています。子どもたちにもそれを伝えるための良い機会となりました。

また出場するにあたり、調理員さんとりハールをして、改めて作業工程や衛生管理を何度も検討したことも勉強になりました。他施設の献立や地場産物のPRも大変素晴らしい参考にしたものばかりでした。今回コンクールに出場する機会を与えていただいたことを本当に感謝しています。

《自由献立部門》

優秀賞

山形村立山形小学校



ごぼうっこカレー／牛乳
長芋のホッコホコ揚げ
ブロッコリーシュリンプサラダ
山形りんごゼリー

優秀賞

飯山市立戸狩小学校



紫米青大豆ごはん／牛乳
アスパラのみゆきポークまきアップルソースかけ
パプリカ3兄弟のキンピラ／たけの子汁
スノーキャロットゼリー

最優秀賞

茅野市立 永明中学校

課題献立 部門

ごはん

牛乳

おからとしめじの信州バーグ
さっぱりおろしソース

ブロッコリーサラダ

さつまいもと凍り豆腐の
味噌汁

りんご寒天



献立コンクールを振り返って

北堀 恵

今回、献立コンクールの課題献立部門に出場し、最優秀賞をいただくことができました。

思いがけず届いた一次審査通過の知らせ。それからは「自信が持てるまで何度もやろう」と、調理主任の東浦さんと一緒に学校の調理室で試作を重ねました。職員室の先生方に味見もしていたが、毎日へとへとになりながらも当日を迎えました。

二次審査の結果を聞いた時は信じられませんでした。これまでの練習が報われたようで二人で手を取り合って喜びました。それと同時に、給食をより良いものにしていかなければと、身が引き締まる思いでした。

地場産物に関しては、茅野市は全校で市内産の野菜類が手に入り、そして寒天をはじめとする伝統的な特産物もあります。この恵まれた環境を生かし、今後も給食に地場産物を取り入れ、子ども達に地域のことや作っている方の思いを伝えていきたいと思えます。

また、開発加工品を使うのは今回が初めてでしたが、限られた時間でも手の込んだ献立にチャレンジでき、また安心して使えるため、献立作りの視野が広がったように思います。

様々な業務を抱える栄養士ですが、まずは調理員さんとのおいしい給食作りが土台と言われます。私はこのコンクールに出場したことで、自身の献立作りへの姿勢を見直す機会となりました。子ども達に伝えたい思いを大切にしながら、おいしい給食を提供できるよう努めていきたいです。

《課題献立部門》

ごはん

牛乳

カップ焼きハンバーグ
シャキシャキポテトのサラダ
卵とコーンスープ



優秀賞

飯田市立丸山共同調理場

《自由献立部門》



みかえりの里ごはん／牛乳
 信州サーモンコンパラソースかけ
 まこもとエリンギのキンピラ／いなか汁
 ロザリオピアンコ

優良賞

青木村立青木小学校



発芽玄米ごはん／牛乳
 信州サーモンの包み揚げ／花野菜サラダ
 ふわふわかきたま汁
 ヨーグルトゼリー桑の実ソース

優良賞

松本市立会田中学校



筑北五穀米ごはん／牛乳／ぼてっと茶巾
 かんぴょうのごま和え／豆乳元気UP汁
 キャロットゼリー

優良賞

筑北村立坂北小学校

《課題献立部門》



セサミトースト／牛乳
 信州ロールキャベツのトマト煮
 金時豆のサラダ／クレオパトラのスープ

優良賞

伊那市立伊那中学校



ごはん／牛乳／キムタクポテト／ナムル
 ワカメスープ／りんご

優良賞

木曾町立福島中学校