

# 物を活用した 献立コンクール

11月17日(日)、文部科学省委託事業「平成25年度学校給食に地場産物を活用した献立コンクール」が松本調理師製菓専門学校を会場に行われました。第1次審査の献立応募総数は昨年度を上回り、87チームでした。その中から選ばれた10チームが自由献立部門と課題献立部門に分かれて、この日の第2次審査に進みました。開会式ではそれぞれの献立の良さや特徴をPRして、その後制限時間1時間の調理に取り組みました。



吉田 美穂  
(長野県PTA連合会理事)

塚原 勝代  
(農村女性ネットワークがの)

小林 秀子  
(長野県教育委員会保健厚生課管理栄養士)

高橋 和子  
(長野県栄養教諭・学校栄養職員部会長)

## 長野県産物を使用し、食育として教材化したもの

およりて雑穀ごはん

\*\*\*\*\*

牛乳

\*\*\*\*\*

千代福豚とパプリカの  
チンジャオロース

\*\*\*\*\*

のりチーズ和え

\*\*\*\*\*

ハナヒラタケと卵の  
ふわふわスープ

\*\*\*\*\*

りんごのゼリー



## 自由献立部門

最優秀賞

飯田市立  
上郷小学校

### 受賞者・喜びの声



学校栄養職員  
桐生 慶子(右)  
調理員  
代田 義幸(左)

思いがけず素晴らしい賞をいただくことができ、驚きとともに大変うれしく光栄に思います。ありがとうございました。

献立コンクールへの応募理由は、私自身が地場産物活用委員として2年間献立コンクールに携わってきたこと、その上で、出場を果たしたチームの輝いている姿、頑張っている姿を見て、今、共に給食を作っている調理員の皆さんとこの感動を味わえたらどんなに素晴らしいだろうかと、思ったからです。

同じ献立でも、学校が変わり作る人が変わり調理手順が微妙に変わると、味も少しずつ変化します。「二期一会」のように二度とない巡りあわせで作り上げたこの献立に対して評価をいただけたと思うと、より一層うれしさが増します。心から感謝いたします。

他校のすばらしい献立を見させていただき自分たちに足りない点も学ぶことができました。さらに魅力ある給食作りと食育に取り組むため努力していきたいと思えます。

# 平成25年度 学校給食に地場産



廣田審査委員長の講評



厳正な審査



清水理事長のあいさつ



丸山副審査委員長より審査結果の発表



きれいな盛り付け

など、さすが息の合った栄養士さんと調理員さんが腕を振るい、とてもおいしい学校給食の献立調理になりました。年々盛り上がる献立コンクールへの期待は、地域・学校・家庭からも注目を浴びています。

【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)

【副審査委員長】 丸山 隆義  
(長野県教育委員会保健厚生課長)

【審査員】 田野口 弘  
(長野県小学校長代表)

開発加工食品を使用し、食育として教材化したもの

課題 献立 部門

- ごはん、梅漬け
- \*\*\*\*\*
- 牛乳
- \*\*\*\*\*
- サクサクつくねの  
オレンジみそソース
- \*\*\*\*\*
- ビーンズサラダ
- \*\*\*\*\*
- さつまい
- \*\*\*\*\*
- りんご



最優秀賞

飯田市  
竜峡共同調理場

受賞者・喜びの声



栄養教諭  
小澤 めぐみ(右)  
調理員  
久保田 久美子(左)

今回、最優秀賞という賞をいただくことができ、喜びと共に感謝の気持ちでいっぱいです。竜峡共同調理場では「梅漬け」と「味噌作り」に長年取り組んでいます。梅は龍江小学校の梅畑で6年生と収穫し、それを調理員さんたちが漬けています。味噌作りは、大豆を選別するところからはじめ、こちらで調理員さんが実を手をかけて作ってくれています。こうしてできた二つの食材が、竜峡調理場の宝であり、子どもたちの給食になるとともに、調理場と学校との距離を縮めています。特に大豆からできる味噌は食育の教材にもなっています。あと1年で幕を閉じてしまう現竜峡共同調理場の40年余りにわたって続く調理員さんたちの努力は、大切な財産であり、今回のみそと梅漬けを使った献立の受賞にもつながりました。丹精込めて農作物を育てて下さった生産者の方々、給食を楽しみに待っていてくれる子ども達、あたたかな声掛けをして下さる先生方、皆さんの支えに改めて感謝するとともに多くの方々との関わりの中で、この賞をいただけたことを誇りに思います。

## 優秀賞

課題献立部門

岡谷市立 長地小学校



ごはん／牛乳  
厚焼き卵のきのこあん  
糸寒天のサラダ  
カミナリ汁

自由献立部門

松本市立 本郷小学校



発芽玄米ごはん／牛乳  
鶏肉と松本一本ねぎのチーズ蒸し  
ひじきサラダ  
じゃがいもと凍り豆腐のみそ汁  
りんご

坂城町食育・学校給食センター



五穀米ごはん／牛乳  
信州白鶏のふじりんごソースかけ  
ねずみ大根干しとツナのあえもの  
ねずこん汁  
あんずっこゼリー

## 優良賞

課題献立部門

上田市立 武石小学校



くまざさサラダうどん／牛乳  
ごぼーるのパセリレモンあえ  
ゆでもろこし

自由献立部門

飯田市学校給食矢高共同調理場



ごはん／牛乳  
やったか元気団子  
きゅうりあえ  
花びら茸のスープ

山形村立 山形小学校



ごぼうのごまだれ丼／牛乳  
塩イカのカラフルサラダ  
山形まめマメ味噌汁  
ミルク寒ブルーベリーソース

伊那市立 伊那北小学校



コッペパン  
牛乳  
ロールキャベツの  
きのこソース  
ハワイアンサラダ  
コーンスープ

原村立 原小学校



信州ハーブ鶏ちらし  
牛乳  
セルリーの甘酢漬け  
セルリーの葉の佃煮  
豆腐と寒天のすまし汁  
夕焼けゼリー