物を活用した献立コンクール 審査結果

通過した10チームが第2次審査に臨みました。どのチームも連携でアッという間に“おいしく栄養バランスがとれた献立”回も大いに期待ができる献立コンクールになりました。

自由献立部門

長野県産物を使用し、食育として教材化したもの

最優秀賞　小諸市立 東小学校

受賞者の喜びの声

子どもたちの笑顔のために

梶井 泰子

この度は、最優秀賞をいただけ、驚きとともに、たくさんの方の温かいお言葉に感謝の気持ちでいっぱいです。当日は、林調理主任の「楽しんでやりましょう」という言葉で、肩の力も抜け2次審査に臨めたように思います。この献立は、3年生が生産者のりんご畑で収穫体験をし、翌日りんごを使った献立を全校で味わうために考えたものでした。

小諸市は、沢山の地元食材を使って給食作りができる恵まれた環境にあります。28年前から県内でもいち早く給食に無・減農薬の産物を活用し、近くの直売所からも届けられます。そして「子どもたちのために」と行政・家庭・地域・業者の方々が協力的に学校給食を支えてくださっています。これを機に今まで以上に生産者の思いを大切に、地元の食材のすばらしさを伝え、給食に関わる方への感謝の心を育んでいきたいと思います。そして調理員さんと心を一つにして、子どもたちの笑顔あふれるおいしい給食作りに励んでいきたいです。改めて食を通して子どもたちが「かわり」「育つ」ことを願って。

参加者の声

みんな子どもたちのために、地域のつながりも含めがんばっていると感心しました。明日からまたおいしい給食を作ろうと思いました。

参加者の声

多くの学校や調理場の地場産物活用に関わる取り組みが大変参考になりました。熱意に圧倒されました。（アピールタイム）

優秀賞

天龍村学校給食共同調理場

飯田市学校給食矢高共同調理場

優良賞

阿智村学校給食共同調理場

長野市戸隠学校給食共同調理場

塩尻市立丘中学校

平成28年度 学校給食に長野県産

11月6日(日)、応募者総数117チームの中から第1次審査を
アピールタイムに引き続き日頃鍛えた調理技術と噛み合った
を完成させました。年々高い意識・技術力に磨きがかかり、次

課題献立部門

開発加工食品を使用し、
食育として教材化したもの

優秀賞

須坂市学校給食センター

優良賞

西箕輪学校給食共同調理場

岡谷市立岡谷西部中学校

最優秀賞

長野市第二学校給食センター

受賞者の喜びの声

一致団結した大規模センターの挑戦

栄養教諭　古平 エミ子

当センターは、8400食、配送校21校を受け持つ大規模なセンターです。食材は野菜だけで毎日2トンにもなり、同一規格のものを大量に仕入れることの難しさに直面しています。

それでも子どもたちに「是非地元のものを食べて欲しい」「地域を大切に思う心を育んで欲しい」という思いは強くありました。

調理業務委託会社の東洋食品の皆様の理解と日々の努力、そして納入業者の方々の協力により、現在では日常的に地元の野菜を使えるようになりました。

11月にこの献立を実施した際、新しいソルガムについて子どもたちの関心も高まり、地域の未来を考えるきっかけになったこと、併せて最優秀賞を受賞したことで、各校から称賛の声が多数寄せられました。改めて多くの皆様に支えていただいていることを実感し、感謝の気持ちが湧き上がりました。

施設や調理、配送等の時間の制約はありますが、子どもたちに対する姿勢が大切だと実感しています。学校や保護者、地域の皆様と共に食育を推進していける給食センターとして、今後も一致団結し前進していきたいと思います。

参加者の声

プレッシャーとの戦いでしたが、それだけ食育に目を向けていただけるよい機会になったと思います。

＊献立コンクールの作品レシピは、「長野県産物を活用した学校給食献立レシピ集」(3月発刊)に掲載します。

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

林　信一
(長野県教育委員会
事務局保健厚生課長)

審査委員(敬称略)　＊50音順

笠原　幸一(長野県小学校長会 松本市立二子小学校長)
草間 由紀子(長野県PTA連合会 母親理事)
斎藤　利恵(長野県農村生活マイスター協会 松塩筑支部)
塩嶋 久美子(長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会長)
竹内 佳代子(長野県教育委員会事務局保健厚生課学校給食係指導主事)
舟田　寛子(全国学校栄養士協議会 OB会理事)