

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ツという間に“おいしく栄養バランスのとれた献立”
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

中川村学校給食センター



受賞者の喜びの声

「最優秀賞は中川村学校給食センターです」とアナウンスがあったときは、ただただ声も出ず、びくくりしました。コンクールに出場できただけで、大満足だったので、まさかという気持ちでした。今回応募するにあたり、調理員さんにも相談し、中川産のものを使ったオリジナルのメニューを作りたいと思い、夏から考えてきました。何度か試作をして、子どもたちにも喜んでもらえるように工夫しました。中川産のものは秋から冬が一番収穫が多いので、その時期に合わせてメニューにしました。

2次審査に行くときは、生産者の方がコンクール用の野菜や果物を持ってきてくれて「頑張っね」と応援してくださったり、所属校、配送校の学校の子どもたちや職員が元氣よく応援してくれて、「中川村を代表して頑張らなくて」と思いました。

この賞をいただいたことで、日頃お世話になっている生産者の方や学校、中川村の皆さんに少しでも恩返しをしていきたいと思っています。

給食に想いをこめて

栄養士 原 真理子

優秀賞

伊那市立東部中学校



阿智村学校給食共同調理場



優良賞

大鹿村立大鹿中学校



宮田村立宮田中学校



佐久市学校給食浅科センター



岡谷市立岡谷西部中学校



参加者の声

他の施設のアイデア、栄養方法の工夫に度肝を抜かれました。勉強になりました。(アポールタイム)



参加者の声

本番を迎えるまでに学校の仕事もあり準備が大変でしたが、自分たちの献立や食育の活動に改めて向き合う機会となりました。

平成29年度 学校給食に長野県産

12月3日(日)、応募者総数105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

西箕輪学校給食共同調理場



優良賞

飯田市学校給食矢高共同調理場



最優秀賞

須坂市学校給食センター



受賞者の喜びの声

「チーム須坂」の目標に向かって

栄養教諭 高橋 和子

須坂市の学校給食センターは、小学校、中学校に特別支援学校を含めて16校、4,500人の給食を作っています。昭和51年から稼働している施設は、長野県で一番古い施設になりました。その中で調理業務委託会社の東洋食品さんと「大事」に考えているのは、須坂市の食材を使い、長野県の食材を使い「おいしい給食」を「ていねいに作る」ことです。

綿密な打ち合わせとともに、だしの量や取り方を工夫し、食材の量の数値化、作業時間のデータ管理、喫食時から逆算した仕上げ時の硬さにこだわって作ります。もちろん、そこには子どもたちへの愛情を入れながら。

須坂市を知り、生まれ育った故郷を大事に思う気持ちへとつながる「食育としての給食」への、願い。があります。それを形にしてくれる調理員さんの、想いがあります。その2つは両輪であり、同じ大きさで同じ方向を向いたときに、チーム須坂の「おいしい給食」という目標に向かってまっすぐに進めるのだと思っています。

参加者の声

初めての参加、とても勉強になりました。いろいろな学校の給食を食べることができてよかったです。



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

- 大内 勝 (長野県小学校長会(松本市立清水小学校長))
- 大星 充子 (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 (長野県教育委員会保健厚生課学校給食係指導主事)
- 竹内 清枝 (長野県農村生活マスター協会松塩支部長)
- 舟田 寛子 (全国学校栄養士協議会 OB会理事)
- 森 しのぶ (長野県PTA連合会 母親理事)

*敬称略、50音順

*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月発行)に掲載します。