

物を活用した献立コンクール

審査結果

過した9チームが、第2次審査に臨みました。どのチームも、術とチームワークで、見た目にも大変おいしそうで栄養バランスとともに、食への意識・技術力に磨きがかかり、新たな給食

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

諏訪市立諏訪南中学校



受賞者の喜びの声

諏訪の食文化を伝えたい！
栄養教諭 北村 進平

生徒・教職員・調理員の皆様から応援されてコンクールに挑みました。最優秀賞が決まった時は思わず調理員さんと顔を見合わせ、喜びを分かち合いました。

今回応募するにあたり、献立作成には苦労しました。本校での「地場産物の活用」は課題に感じていたからです。諏訪市の人に「諏訪市の特産物ってどんなものがある？」と聞くと、大人も子どもも首をひねってしまいます。「諏訪市らしさってなんだろう？生徒に地産地消をどう伝えていこう」と悩みつつ、11月の給食に使えるような食材を書き出してみると、普段使っている食材の中にも特色あるものがたくさんあることに気がつきました。調理員さんにも考えていただいていた献立が今回のものです。

コンクールの翌日、結果を全校に報告し、喜びを共有しました。これをきっかけに、更に地産地消を推進し、地域の食文化について生徒に興味を持ってもらえるように取り組んでいきたいと思えます。

優秀賞

佐久穂小中学校給食共同調理場



優良賞

小諸市立水明小学校



小海町立小海小学校



原村立原小学校



安曇野市堀金学校給食センター



参加者の声

皆さんの献立や発表を見聞きし、「私たちががんばりたい!」と思えた1日でした。どのチームもすばしかったです。

参加者の声

試食タイムの情報交換、実際味わうことでよい刺激をもらい、よい学びの場になりよかったです。

参加者の声

給食を評価していただくことはなかなかないのでうれしかったです。更なる改善を図りたいです。

令和元年度 学校給食に長野県産

11月24日(日)、応募者総数118件の中から第1次審査を通創意工夫あるアピールタイムのあと、日頃より鍛えた調理技スがとれた献立を完成させました。年々食育への関心の深まの献立づくりにもつながる熱気あるコンクールになりました。

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

優良賞

坂城町食育・学校給食センター



御代田町学校給食共同調理場



最優秀賞

飯田市立高陵中学校



受賞者の喜びの声

学校全体で取り組む食育・学校給食の推進をめざして

栄養教諭 北原直美

「和食ってなんか地味で苦手」そんな感想を持つ2年生と家庭科の学習をする機会に恵まれました。

学習を通して和食の良さに気付いた子どもたちが給食でその良さを伝えようと「思いをこめた一汁」作りに取り組みました。

給食で作るのは難しい料理もありましたが、調理員の先生方が「子どもたちの願いをかなえたい」と工夫を重ね、給食で提供できるように考えてくれました。今回挑戦した献立には生徒が、自分たちが苦手なものにも関わらず「これこそ飯田の地域食材だ」と取り入れたしめじや凍り豆腐を使い、子どもたちの思いに負けないようがんばりました。

先生方からは授業で多くのことを学びました。日頃から、職員室に給食の試作を持って行くと、子ども目線で率直な感想も聞かせていただけました。多くの方に支えられての今回の受賞です。

これからも、子どもたちと先生方と、そして地域の皆さんと、共に歩んでいきたいと思えます。ありがとうございます。



*入賞した献立のレシピは「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。

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



神田 一郎
(長野県教育委員会事務局 保健厚生課長)

審査委員

- 伊藤 百子 (長野県農村生活マイスター協会 松塩筑支部長)
- 高橋 和子 (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)
- 山本 美帆 (長野県PTA連合会 母親理事)
- 芳原 慶子 (長野県小学校長会会長 長野市立通明小学校校長)
- 和田 優子 (長野県学校保健会 栄養教諭・学校栄養職員部会長)

*敬称略、50音順