

令和2年度 学校給食に長野県産物

自由献立部門入賞

王滝村立王滝小中学校



勝野 日奈子

王滝村は、村の97%が森林というほど自然豊かな村です。給食には王滝村の水や空気に囲まれて育った新鮮な食材をたくさん使っています。今回かき揚げに使った「すんぎ」は、3・4年生が赤かぶの種植えから、収穫まで地域の方と行き、一緒に漬けたものです。かき揚げにすることで独特な酸味も和らぎ、食べやすくなるよう考えました。

西箕輪学校給食共同調理場



埋橋 恵美

伊那市西箕輪は野菜や果樹の栽培が盛んで、給食でも多くの地元食材をいただいています。給食では児童生徒に食事のその後ろにあるたくさんの人の様々な思いを知ってほしいと願い、献立を作成しています。応募献立も毎日の給食同様「おいしさ」「楽しさ」にこだわり、長野県の食材や地元の野菜や果物等をたっぷり使用しました。

箕輪町立箕輪中学校



北澤 和恵

箕輪町の農業と農作物、酪農と第6次産業について生徒の皆さんに伝えるため、上伊那の第6次産業で企画された「おもてなしヨーグルト」を使用し、上伊那郡産の野菜を多く取り入れた献立にしました。地元野菜の良さを感じてもらえるように、また、塩分が少なめでも美味しく食べてもらえるように考えました。

天龍村学校給食共同調理場



山口 真知

「長野県に春を告げる村」をキャッチフレーズにもつ天龍村。長野県の南端に位置し、温暖な気候を生かした地域食材が特産品です。今回の献立は、昨年度の希望献立で、現6年生が考案した献立です。梅、ゆず、お茶、ていごなすとそれぞれの料理に天龍村の特産品が入っていて、この1食で天龍村を充分に感じられます！

長野市鬼無里学校給食共同調理場



宮本 ゆかり

鬼無里の冬は雪深く、冬場の野菜不足を解消するために、野菜の保存法が工夫されてきました。畑の恵みを最後まで無駄なく使うには?と考え出されたのが、鉋(現在ピーラー)で大根をひき、炒め煮にしている「大根びき」です。生活科の授業や全校で行う箱膳体験にも「大根びき」を取り入れ地域の郷土食について学んでいます。

上田市長和町中学校組合立 依田窪南部中学校



大池 奈津希

給食委員がお刺身の古代黒耀蝶鮫を試食してフライでトマトソース!と決めたメニューです。統合した和田中からのメニュー【オブシディアン(黒耀石)スノー】や、せんぜい畑の会の野菜、当日朝焼きの米粉パン、生徒手作りの100kgみそなど。本校で飼育しているチョウザメのように地域に触れる機会を大切にしたいと思います。

* 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月発刊)に掲載します。

を活用した献立コンクール【審査結果】



10月2日(金)、学校給食会会議室において、審査が行われました。コロナ禍の中、応募総数116件という多くの参加していただきました。おいしく栄養バランスの取れた献立をたくさん考えていただきました。本年度は新型コロナウイルス感染症の拡大防止ということで、調理・実技審査は行わず、書類審査のみとなりましたが、審査委員長の廣田直子松本大学大学院健康科学研究科教授はじめ、長野県産物活用委員会の先生方が大変熱心に審査をしてくださいました。本年度はこのような経過もあり、今回の審査で選出された10件の献立については一律に「入賞」とさせていただきます。今後も献立コンクールを通して、食への意識・技術力に磨きをかけ、新たな給食のメニューづくりにつなげていただければと思います。献立の詳細につきましては、年度末に配布されますレシピ集をご覧ください。(掲載は受け付け順です。)



課題献立部門入賞

安曇野市南部学校給食センター



上條 雄也

普段から食べ慣れている地元食材を、子どもたちが「こんな食べ方もあるんだ」と新しく発見しつつも、受け入れて食べやすいように考えました。当センターは炊飯設備が整っており、米どころ安曇野のおいしい炊きたてのごはんを味わえます。この主食は大豆も一緒に炊飯した、施設の利点も生かした地産地消料理です。

飯田市立高陵中学校



北原 直美

飯田下伊那を代表する地場産物「市田柿」を給食で味わってほしいと願い、おなますに入れたり、蒸しパンに忍ばせたりと毎年色々なメニューに挑戦している。そして、今年の料理がこちらの春巻き。ひと口かじれば美しい彩りの干し柿とさつまいもが顔を出す。是非食べてほしいなあ。

佐久市学校給食浅科センター



小林 早百合

地域食材がたっぷり入る献立を立てました。ごはんは、浅科地区のブランド米、五郎兵衛米を使用しています。粘りと甘みの強さが特徴です。主菜はごはんがすすむようにと、佐久市産の食材をたっぷり使ったどんぶりの具にしました。サラダやスープにも長野県産食材を使用し、スープには開発加工食品のごぼーるを使用しました。

高山村学校給食センター



北山 智恵

高山村でとれる生産者さん自慢の「おいしいもの」を季節毎に給食で使えることが、高山村の給食の自慢です。今回は、開発加工食品の「おからとめじの信州バーグ」を使って献立を考えました。高山村のぶどうで作る赤ワインとりんごを使ったオリジナルソースがポイントです。