

令和3年度 学校給食に 長野県産物を活用した 献立コンクール 審査結果

10月12日(火)、学校給食会会議室において、審査が行われました。本年度もコロナ禍でのコンクールではありませんでしたが、応募総数109件という多くの参加をいただき、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。ただ、本年度も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、長野県教育委員会、栄養教諭学校栄養職員部会、長野県学校給食会のそれぞれの代表の方々に、大変熱心に審査をしていただきました。このような経過から、今回の審査で選出された10件の献立についても一律に「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っていただければと思います。献立の詳細につきましては、3月に配布されますレシピ集をご覧ください。



自由献立部門入賞

(掲載は受付順)

茅野市立永明中学校



白井 望

諏訪地域は、夏場のセロリの生産量が日本一です。生徒の「茅野市の特産品」としての意識も高いセロリをいろいろな料理で提供したいと思い、ご飯ももりもり食べられる丼を考えました。のたもちは、白玉団子でアレンジしてありますが、諏訪地域の郷土食です。給食を通して、地域の食材や郷土食を学んでほしいと思います。

千曲市第2学校給食センター



中野 加代子

今回の献立は、千曲市の歴史と文化と景観をイメージし、市のキャラクターから「あん姫御膳」と名付けました。黄色人参ペーストのお団子を懐捨の棚田に映る月に見立てた名月の里汁、ほきにあんずジャムと味噌で作るたれを絡め、あんずの実に仕立てたあん姫様のあんず狩りなど、市内や地域の食材、郷土食をたっぷり取り入れました。

飯綱町学校給食共同調理場



古平 エミ子

飯綱町の学校給食は、飯綱の大地で育った農畜産物と生産者の思いをつめ込んだ献立です。「やたら」は子ども達がよく知る郷土食の一つです。「夏野菜をやたらと細かく切るとおいしいよ!」と調理員さん。町内産コシヒカリ、地鶏、旬の野菜、みそ等を開発加工食品のごぼーと組み合わせました。暑い夏にご飯がすすむ献立です。

白馬村学校給食センター



塩嶋 久美子

毎年10月、大根葉の若い内だけ活用できるエコロジーな献立として、大根葉飯と大根の入ったみそ汁をセットで実施しています。葉から根まで丸ごとの大根を納品してもらるように農家さんをお願いできるのは、地産地消ならではの良さです。そんな連携が、ふるさと白馬の給食として子どもたちの心に沁みると良いなあと思います。

課題献立部門入賞

(掲載は受付順)

駒ヶ根市竜東学校給食センター



酒井 葉月

駒ヶ根市の東に位置する竜東地区は、天竜川による肥沃な土壌と豊富な水によって農作物がたくさん育てられています。地域の方だけでなく学校からも育てた野菜が届き、周りに支えられているセンターです。その温かい気持ちに伝えるべく「子ども達の学びが知識の栄養にもなるように」と調理員さんと共に献立を作り上げました。

岡谷市立湊小学校



中村 恵子

湊小学校は、まさに目の前が諏訪湖という場所に立地しています。身近な諏訪湖を中心に諏訪地方、岡谷市、湊を感じる献立です。また、諏訪地方の伝統行事と言えば御柱祭です。野菜の切り方で御柱を表現しました。かつて岡谷市が味噌の日本最大生産地を誇った時代がありました。岡谷味噌の伝統を継承する願いも込めました。

野沢温泉村学校給食センター



岸田 彩香

歴史が多く、たくさんの郷土食や伝統食が今も大切に受け継がれてきている野沢温泉村。今回の献立に取り入れた根曲がり竹は、中学生が収穫し小学生と一緒に皮をむいて缶詰に加工したものです。地域の伝統を受け継いでいけるようになってほしいという願いをこめ、見て食べて野沢温泉村をたくさん学べるような1食を考えました。

富士見町立本郷小学校



細川 裕也

富士見町は高原野菜の生産が盛んで、給食には年間を通じて地域野菜を使用しています。今回の献立は、①地域性・食文化を体感、②生産者との繋がりを感じてほしいという願いを込めて考案しました。特に寒天の天寄せは、常に本物の本当の作り方にこだわっています。カルピスがトマトの風味を和らげ、おいしく食べられます。

飯田市学校給食竜峡共同調理場



澤井 麻理子

竜峡調理場では「郷土愛を育むおいしい給食を」という目標のもと給食を作っています。今回の献立は千代ねぎや万次郎かぼちゃ、小学校のりんごなど、地域にゆかりある食材を積極的に取り入れました。また「手前みそ汁」に使用した調理場手作りのみそは、うま味や風味が抜群で、まさに手前みそになってしまうほどおいしいです。

箕輪町立箕輪西小学校



小池 みゆき

日頃から農家を応援するために、地域食材を沢山取り入れた献立にしています。今回は、開発加工食品の「たっぷりきのご焼売」を使って、子ども達がびっくりするようなインパクトのある物に変えてみました。特に、きのご嫌いが好きになるような、見た目や食感にこだわり、楽しんで食べられるような献立になりました。

*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。