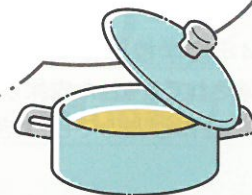


令和4年度 学校給食に長野県産物を活用した 献立コンクール



審査結果



10月18日(火)、学校給食会会議室において、審査が行われました。応募総数113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。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・実技審査は実施できませんでしたが、応募用紙と追加で提出いただいた「献立や食育等についてアピールする資料」も考慮し、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に、大変熱心に審査をしていただきました。この審査を経て、入賞献立10件(このうち1件が特別賞)を決定しました。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、年度末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

佐久穂小・中学校給食共同調理場



梶井 泰子

佐久穂町は、年間通してお米や野菜をはじめ、果物、にじます、豚肉等地元のおいしい農産物を口にすることができます。今回の献立は児童がふるさと学習に関わり、地域のめぐみに感謝する献立です。主菜のにじますは、カリッと揚げて甘辛いたれでからめています。町内の野菜やみそ、酒粕の具沢山みそ汁は心も体も温まります。

箕輪町立箕輪中学校



特別賞

坂井 ひとみ

「箕輪町で初夏に収穫される農作物をおいしく味わってほしい」という願いを込めて作りました。マーボー豆腐は凍り豆腐と豆腐の食感の違いが楽しく、また鉄分も多く摂取できます。オムレツは国語の教科書に登場する料理をアレンジしました。地域と連携をとりながら、食育の教材として活用できる給食を目指しています。

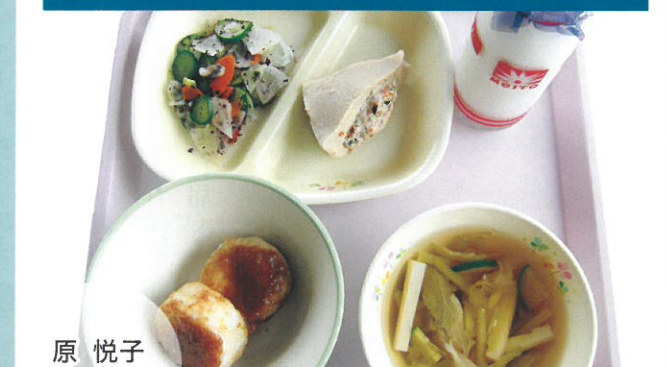
長野県寿台養護学校



奥原 ゆかり

今年度はどの部も修学旅行に行くことができそうでしたので、旅行先の特産物や郷土料理を取り入れた給食を実施しました。中でも安曇野市は県内の身近な場所ですので、昔から食べられてきた日常食を紹介しようと思い、見た目には地味ですが、地元産農畜産物を使い風習を伝える献立にし、継承して欲しい願いを込めました。

飯田市学校給食矢高共同調理場



原 悦子

五平餅も凍り豆腐の煮物も飯田下伊那地域で昔から大事に食べ継がれてきた郷土料理です。一つ一つ握る五平餅には郷土の味を伝えたいという思いが詰まっています。凍り豆腐は古くからの調理法「煮る」ことにこだわって試作を重ねました。そこに味と栄養のバランスを考えながら地域の食材で彩りを添えた献立です。

