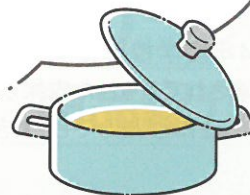


令和4年度 学校給食に長野県産物を活用した 献立コンクール



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。

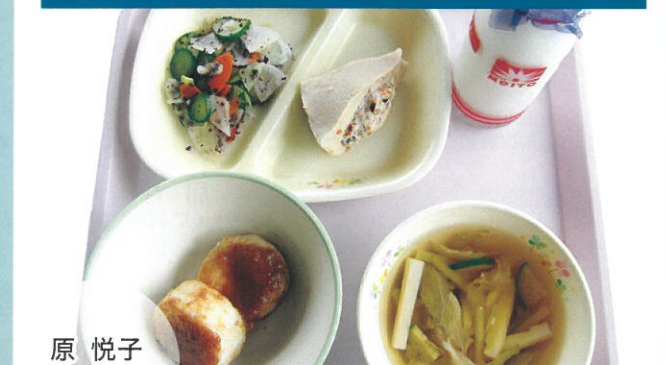
長野県寿台養護学校



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。

課題献立部門入賞

辰野町立川島小学校



有賀 ひとみ

川島小学校には、川島の地域の方々を作る、「川島じゃがいもクラブ」という地域野菜を納入してくださる団体と、辰野町の「地域食材を提供する会」という方々の両方から年間通して様々な野菜を提供していただいています。そのような恵まれた環境を生かし、地域の旬な野菜をふんだんに使えるように献立を考えました。

長野県長野養護学校



山崎 さゆり

長野養護学校は、遠くは木島平村など4市4町3村から子どもたちが通う特別支援学校です。「地場産物」の言葉を子どもたちが生活していく地域をも表す言葉として広く捉え、子どもたちみんなの「地域」の「産物」を使った給食を考え提供することで、「本校の地場産物」として互いに学び合っていてほしいと願っています。

高山村学校給食センター



北山 智恵

高山村では環境保全型農業の一環として、耕作放棄地や遊休農地の活用のため、ソルガムの栽培を行っています。美しい村を未来に残すために行っているソルガムの栽培を、給食を通して児童生徒に伝えています。今回のソルガム入りきんぴらは、ソルガムのプチプチとした食感を楽しむメニューとなっています。

松本市西部学校給食センター



寺田 紀子

松本市では6～11月の月に1回「松本の日」として地場産物を中心に使った献立を出しています。市内の生産者さんを取材し、アスパラは夏にも収穫できることを教えてもらって実現した献立です。地域の大豆を使った厚揚げとともに地場産物のおいしさを届けられました。給食を通して地域の食材を学んでもらいたいです。

駒ヶ根市赤穂南学校給食センター



木村 望

西駒のふもとにある駒ヶ根市は、中央アルプスの雪解け水によって多くの農作物が育てられています。おいしい野菜を食べてほしいという生産者さんの思い、子どもたちに手作りのものをという調理員さんの思いから「歯に良い献立」をテーマにご家庭から提供いただいたレシピより1食を考えました。噛みごたえにもこだわりました。

安曇野市堀金学校給食センター



岩本 瑞恵

堀金学校給食センターでは、地域の豆腐屋、物産センター、JAやきのこ工場などから多くの地場産物が届きます。今回は安曇野産大豆のおからを使った手作りハンバーグや季節野菜のサラダ、物産センターの常念みそを使ったみそ汁の献立です。感謝の気持ちを忘れず、おいしく食べてほしいとの願いを込めた献立です。

* 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。