

令和6年度 学校給食に長野県産物

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

11月16日(土)、県立大学にて「学校給食長野連産物を活用した献立続き調理実習を実施しての審査会を実施することができました。全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。コン健康学科教授をはじめとする審査員の皆様に大変熱心に審査をして力に磨きをかけ、新たな給食のメニューづくりにつなげていって

優良賞



大桑村立大桑小学校



伊那市立西春近北小学校



参加者の声

- 日々働いている施設とは違うので調理手順を考えるのに苦労しましたが、順調に調理ができてよかったです。まだまだこれからもがんばっていきたいと励みになりました。
- 学校給食にたずさわる皆さんに献立の紹介ができ、この料理ならどこの給食センターでも活用してもらえるのではないかと思ううれしかったです。
- 初めての経験で戸惑うこともありましたが、他の学校の様子を知ることができ、参加させてもらってよかったです。どの献立もとてもおいしかったので今後の参考にさせていただきます。

箕輪町立箕輪南小学校

最優



みんなが笑顔になれる、箕輪の給食作りをめざして

栄養職員 佐々木 みづ枝

今回初めて課題献立部門に応募させていただきました。南小学校は小規模校ではあります、が、何人かの食物アレルギーの子どもたちがいます。原因食品も多品目あります。その中でも、子どもたちみんなが同じものが食べられる開発加工食品が森のコロッケでした。信州味噌を使ったソースを合わせることでクリーミィな味わいになり、皆さんにも合い、子どもたちも「おいしかったよ。また給食に出してね」と言ってくれた献立です。また箕輪町の栄養士は年数回、地元生産者を訪ね圃場視察を行い、給食を通じて子どもたちに箕輪町の農産物の良さを伝えています。そういうた日頃の活動も今回いただいた賞に結びついたと思い、大変うれしく思っております。

また今回2次審査に出ることができたのも一緒に頑張ってくれた調理員さんのおかげです。調理員さんも協力的でチームワークよくできることも良い結果につながったと思っています。今後もこの受賞を励みに、食べる子どもたちを作る調理員さんたち・地元生産者さんたち、みんなが笑顔になれるような箕輪町の魅力を生かした給食づくりをしていきたいと思っております。



沼澤由憲
(長野県教育委員会事務局
保健厚生課長)



中澤弥子
(長野県立大学健康発達学部
食健康学科教授)

審査結果

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

秀賞

箕輪町立箕輪中学校



箕輪中学校の給食が最優秀賞を頂けたこと、大変嬉しく光栄に思います。
二次審査は慣れない場所での調理でしたので、段取りを考えるのに苦労しましたが、事前に練習を行ったおかげで、当日はかなり緊張しましたが、順調に調理ができました。長年、調理員として働いてきて、このような経験ができたことをありがたく思います。

箕輪中学校の給食は本当に美味しいです。人員不足の中でも、「先生の献立メニューを子どもたちに作ってあげたい」という思いで調理員全員が頑張っています。工程をよく考え、時に一人一役の仕事をこなし、日々頑張っています。

チームワークの良さも自慢です。一人一人が「ありがとうございます」「お願いします」等の言葉が自然に出て、声掛けができる職場です。

今後も、この受賞を励みに、箕輪の子どもたちのために、美味しい給食作りを職員一同で頑張っていこうと思います。

優秀賞



長野県寿台養護学校

優良賞



南相木村立南相木小学校



飯田市学校給食丸山共同調理場



長野市第四学校給食センター



箕輪町立箕輪中部小学校

審査委員

*敬称略

小林 晴江	長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会長
片山 洋一	長野県小学校長会(長野市立城山小学校長)
松田 愛絵	長野県PTA連合会 事務局
柳沢 幸子	長野県学校給食会 食育アドバイザー
清水 久美子	生産者(農村生活マイスター協会)
和田 優子	長野県教育委員会事務局保健厚生課指導主事

