

活用した献立コンクール | 審査結果

献立コンクール」の第2次審査会が行われました。本年度も調理実技募総数104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員長の、中澤弥子長野県立大学健康発達学部食健康学科教授をはじめニューも子どもたちが笑顔になるような魅力ある給食でした。今後も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。

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

長和町立長門小学校



日々の給食が最優秀賞の受賞という栄誉を賜り、心より嬉しく思っております。日頃より、給食の提供に尽力してくださるすべての方々に対して、感謝の意を表したいと思ひます。

日々、子どもたちがいろいろな食材に挑戦し、さまざまな料理を楽しむことで、食の幅を広げ、食経験の世界が大きくなつてほしいと願つて給食づくりをしています。

バランスの取れた食事を提供することはもちろん、地域の特産品や季節の食材を取り入れることで、子どもたちに「食」と「地域」を結びつける体験をこれからも提供したいと思つています。

この度の受賞を糧に、さらに長門小の給食の質を向上させ、子どもたちにより多くの食の体験ができるよう、これからも給食調理員とともに力を合わせてまいります。

最後に、この素晴らしい機会を与えてくださった主催者の方々に感謝申し上げます。

食の体験を重ねることを大切に

栄養教諭 八巻 恵子

優 秀 賞



塩尻市辰野町中学校組合立 両小野中学校



茅野市立東部中学校

優 良 賞



安曇野市中部学校給食センター



飯田市立高陵中学校



南箕輪村学校給食センター



参加者 声

日々の給食がさらに充実したものになるように、努めたい。学んだことを今後の食育、給食づくりに生かしていきたいと思ひます。



参加者 声

子どもたちに地域の食を伝えたい。そのために食材をどのように使い、献立を考えていくのか、見つめ直すことができました。



令和7年度 学校給食に長野県産物を

11月15日(土)、長野県立大学にて「学校給食長野県産物を活用したを実施しての審査会を実施することができました。全県の各所より応募した献立をたくさん考えていただきました。コンクールでは、審査委とする審査員の皆様に大変熱心に審査をしていただきました。どのメ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

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

優良賞



朝日村立朝日小学校



長野市第一学校給食センター

須坂市学校給食センター

最優



子どもたちの未来を支える
給食づくり

栄養職員 佐々木 麻由

今回、コンクールに応募するにあたり、須坂市学校給食センターに赴任したばかりの私は、「須坂らしさのある食材を調べる」ことからスタートしました。そこで、味噌や酒の醸造場がたくさんあることと伝統野菜に目を留めました。配送校の一つでは、毎年の総合的な学習の一環で「信州伝統野菜」に登録されている「八町きゅうり」を栽培しています。その「八町きゅうり」を学校給食で使い、市内の小中学生に味わってもらいたいという子どもたちの願いから、給食センターへの贈呈式を行っています。子どもたちの学習の成果である「八町きゅうり」を給食として提供することで、食育の「生きた教材」となることを実感しました。また2次審査に向けた試作では、日頃いかに調理員さんが給食をよりおいしく仕上げるために、様々なテクニックを駆使していると知ることができました。私自身も食品の特性に基づく調理技術を再確認するよい機会になりました。

コンクールが終わり、所属校や給食センターで結果を報告すると、心から喜ぶ先生方や職員の方々の姿がありました。その時、私たちの給食が多くの子どもの先生方に愛されていること、誇りに思っていることには、と気が付きました。今後この受賞を励みに、子どもたちの未来を支える学校給食や食育に熱意や愛情を持って取り組んでいきたいと思っています。



参加者の声

他の学校の給食を実際に見て、試食をさせていただき、自施設でもやってみたいと思えるメニューがあり、勉強になりました。

審査委員

*敬称略

塩川 和泉	長野県小学校長会 (長野市立塩崎小学校長)
島崎 規子	生産者 (農村生活マスター協会 副会長)
松澤 雅子	長野県PTA連合会 監事
柳沢 幸子	長野県学校給食会 食育アドバイザー
渡部 直美	長野県学校保健会栄養教諭・ 学校栄養職員部会長
和田 優子	長野県教育委員会事務局 保健厚生課指導主事

副審査委員長



小池 誠
(長野県教育委員会事務局
保健厚生課長)

審査委員長



中澤 弥子
(長野県立大学健康発達学部
食健康学科教授)

*献立コンクールの作品レシビは、「長野県産物を活用した学校給食献立レシビ集」(3月発行)に掲載します。