

活用した献立コンクール 審査結果

審査を通過した10チームが第2次審査に臨みました。ど
という間に“おいしく栄養バランスのとれた献立”を完成
大いに期待ができる献立コンクールになりました。

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

最優秀賞



筑北村立
筑北小学校

受賞者・喜びの声

昨年の10月、ある食材との出会いが全
ての始まりでした。それは、村の生産者の
方が新たに展開した農産物である「穀
類」に心惹かれたのがきっかけです。食
感、色合い、栄養、味が匙加減一つで
変わってきます。「ゼロコンマの世界」で
す。その差が、料理の仕上がりを大きく
変えることを知ったことが、新たな一歩の
始まりでした。食材の個性を見抜き、主
張する特性を受け止め、味の調和を目指
して、調理と真剣勝負を挑みました。主
任調理師の若林さんと時には熱くなり、
妥協せずに納得いくまで向き合い、練習
を重ねました。最後の最後まで追究の
日々でした。今回の受賞は、私たちが支
えてくださる子ども達、学校職員、生産
者、保護者、行政、地域の方々へさやか
な「恩返し」となりました。

ゼロコンマの世界と
向き合おう
橋詰 千世

優秀賞

佐久市学校給食浅科センター



飯田市立上郷小学校



優良賞

高遠町学校給食センター



松川町立松川中央小学校



長野市戸隠学校給食共同調理場



参加者の声

- 生徒さん達がきれいに大切に使っている場で調理が出来、とてもありがたかったです。
- 自分たちも精一杯頑張りましたが、他チームのアピールタイムや献立内容、大変すばらしく刺激になりました。また次回も頑張りたいです！
- 審査員の方がどこをどのように評価して下さったのかも、可能でしたら今後の参考になるので教えてくださいいただけるとありがたいです。

平成27年度 学校給食に地場産物を

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22日(日)、応募者総数115チームの中から第1次のチームも日頃鍛えた調理技術と噛み合った連携でアツしました。年々高い意識・技術力に磨きがかかり、次回も

優秀賞

小諸市立坂の上小学校



優良賞

信濃町学校給食センター



須坂市学校給食センター



最優秀賞



坂城町食育・学校給食センター

受賞者・喜びの声

オンラインワンを目指して

栄養教諭 中野 加代子

坂城町の伝統野菜であるねずみ大根は、今や全国的にも有名で、特におしぼりうどんは坂城町の郷土食として親しまれています。赴任した当初、当然のことながら、各家庭でのねずみ大根の消費量は高かったらうと思っておりましたが、試食会に参加された保護者の皆さんにお聞きすると、意外にも食卓に登場していない実態が見えてきました。その理由として、基本的に辛みのある大根であるため、消費年齢は40代以上に限定され、子ども世代から20代・30代の世代には消費しづらいとのことでした。また、小学校の先生方から、栽培しても、栽培後の学習になかなか繋げられないといった悩みも聞こえてきました。そこで、おしぼりうどんの食文化を大事にしつつ、若い世代の消費拡大を願い、ねずみ大根を使った家庭料理の研究を4年間してまいりました。味付けの基準は小学校1年生とし、おろす調理を大事にしてみました。今回のコンクールに応募した「ねずみ大根御膳パート2」は、この4年間の集大成として、調理員さん達と取り組んだ開発メニューです。今後も、給食でのねずみ大根料理の普及活動が、町全体の活性化に繋がるよう取り組んでいきたいと思っています。



審査員

(敬称略)

審査委員長

廣田 直子

(松本大学大学院健康科学研究科 教授)

副審査委員長

中山 雅代

(長野県教育委員会保健厚生課長補佐
兼 学校給食係長)



審査委員長

審査員

久保田 益美 (長野県教育委員会保健厚生課学校給食係管理栄養士)

小柳 廣幸 (長野県小学校長会 松本市立源池小学校長)

塩嶋 久美子 (長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会長)

永瀬 洋子 (長野県PTA連合会 母親理事)

舟田 寛子 (全国学校栄養士協議会 OB会理事)

百瀬 悦子 (長野県農村生活マイスター協会 松塩支部副会長)

*献立コンクールの作品レシピは、「長野県産物を活用した献立レシピ集」(3月発行)に掲載します。