

第 10 回全国学校給食甲子園
—地場産物を活かした我が校の自慢料理—
報告書

全国学校給食甲子園実行委員会

このたび開催の「第10回全国学校給食甲子園—地場産物を活かした我が校の自慢料理」に対し、多大なご支援を賜り、厚くお礼申し上げます。

おかげさまで大会を無事終了することが出来ましたのでご報告申し上げます。

1. 大会主旨

全国の学校給食では、地域でとれるさまざまな地場産物を食材として利用した献立が提供されています。学校給食は、食の文化を守り育てる食育の現場であり、食の地域ブランドにも密接に関わっています。本大会は、学校給食で提供されている献立内容はもとより、郷土を代表する地場産物の活かし方を競いながら食育を啓発することを目的としています。同時に育ち盛りの児童生徒の健全な食生活を考えながら、多くの方々に学校給食の重要な役割を知っていただく機会にしたいと考え、第10回全国学校給食甲子園を開催いたします。

2. 大会概要

<応募期間>平成27年7月1日(水)～8月10日(月)

<地区代表表彰式>平成27年10月11日(日) 埼玉会場(ラフレさいたま)
平成27年10月18日(日) 大阪会場(プリムローズ大阪)

<決勝大会>平成27年12月5日(土)～6日(日)
*5日(土)＝調理器材確認及びレセプション
*6日(日)＝午前・調理、午後・審査及び表彰式、閉会式

<決勝大会会場>女子栄養大学駒込キャンパス(東京都豊島区駒込3-24-3)

<決勝大会出場校>

- [北海道・東北ブロック] ●^{かみこあにむら}上小阿仁村学校給食調理場(秋田県) ●長井市学校給食共同調理場(山形県)
- [関東ブロック] ●足立区立第十一中学校(東京都) ●^{つきよの}みなかみ町月夜野学校給食センター(群馬県)
- [甲信越・北陸ブロック] ●^{ゆたか}南アルプス市立豊小学校(山梨県) ●^{おうぎだい}金沢市学校給食扇台共同調理場(石川県)
- [中部・近畿ブロック] ●西尾市立西尾中学校(愛知県) ●^{ゆうしゅう}伊勢市立有緝小学校(三重県)
- [中国・四国ブロック] ●^{ごうつ さくらえ}江津市立桜江学校給食センター(島根県) ●^{かみ かほく}香美市立香北学校給食センター(高知県)
- [九州・沖縄ブロック] ●^{かしま}鹿島市立学校給食センター(佐賀県) ●枕崎市立学校給食センター(鹿児島県)

<出場選手>各チーム栄養教諭または学校栄養職員、調理員計2名 出場者名は別紙2参照

<主催>特定非営利活動法人21世紀構想研究会(理事長・馬場錬成)

<運営>全国学校給食甲子園実行委員会
(事務局:特定非営利活動法人21世紀構想研究会内)

<実行委員会>

- 実行委員長 ・ 銭谷眞美（東京国立博物館長、元文部科学省事務次官）
実行副委員長 ・ 香川芳子（女子栄養大学学長、医学博士）
・ 馬場錬成（特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事長）
実行委員 ・ 田中延子（京都府立大学和食文化研究センター・淑徳大学看護栄養学部客員教授）
・ 殿塚婦美子（女子栄養大学名誉教授）
・ 中村明子（東京医科大学兼任教授）
・ 長島美保子（公益社団法人全国学校栄養士協議会会長）
・ 長谷川芳樹（一般財団法人創英IPラボ理事長、
特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事）

<審査委員会>

- 審査委員長 ・ 銭谷眞美（実行委員長）
審査副委員長 ・ 田中延子（実行委員）
・ 長島美保子（実行委員）
審査委員 ・ 香川芳子（実行副委員長）
・ 齊藤るみ（文部科学省初等中等教育局 健康教育・食育課 学校給食調査官）
・ 出倉功一（農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課長）
・ 殿塚婦美子（実行委員）
・ 中村明子（実行委員）
・ 長谷川芳樹（実行委員）
・ 馬場錬成（実行副委員長）
・ 三好恵子（女子栄養大学短期大学部教授）
・ 宗像伸子（東京家政学院大学客員教授、ヘルスプランニング・ムカダ主宰）
特別審査委員（協賛企業・団体の代表者）
・ 三宅裕子（味の素株式会社 食品研究所技術開発センター 健康栄養価値創造グループ
テーマリーダー、学術博士）
・ 江良慎也（東京サラヤ株式会社 サニテーション事業本部公衆衛生部 統括部長）
こども審査員 ・ 伊藤庵
・ 西沢遥輝

<後援> 文部科学省、農林水産省、学校法人香川栄養学園、公益社団法人全国学校栄養士協議会、
公益財団法人上廣倫理財団、一般社団法人Jミルク、一般財団法人教職員生涯福祉財団、
公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会、一般社団法人大日本水産会、
公益社団法人日本給食サービス協会

<協賛> 味の素株式会社、サラヤ株式会社、株式会社菜友、タニコー株式会社、株式会社藤江、
株式会社日本一、株式会社ヤクルト本社、株式会社AIHO、株式会社ガリレオ、
株式会社中西製作所、武蔵エンジニアリング株式会社、森永乳業株式会社、
株式会社SN食品研究所、株式会社伊藤園、全国学校給食協会、一般財団法人創英IPラボ、
株式会社フジマック、みそ健康づくり委員会、株式会社ラバファルト、理研ビタミン株式会社、
学校給食用食品メーカー協会、学校食事研究会、キッコーマンバイオケミファ株式会社、
一般財団法人機能水研究振興財団、株式会社教育新聞社、三信化工株式会社、
株式会社少年写真新聞社、新日本厨機株式会社、精糖工業会、
全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会、全国給食事業協同組合連合会、日本産・原木乾しいたけを
すすめる会、三浦工業株式会社、三島食品株式会社、ミドリ安全株式会社、株式会社ワコウ

<個人協賛> 田崎勲様、吉田達也様

3. 選考の方法と結果

<応募>

北海道から沖縄まで、2,054の給食献立の応募がありました。各校・施設とも地域の特産品や旬の地場産物を積極的に使い、各地の食文化を反映させた献立や給食を生きた教材として導入するための工夫がよくなされていました。また、安全・安心はもとより、おいしさを重視した献立が多くみられました。

<第1次選考>

全応募（2,054）より、約210校（施設を含む。以下同じ）を選出しました。

<第2次選考>

第2次の書類選考の結果、47都道府県から57校を選出しました。どの応募献立も昨年に増し、栄養バランスに配慮した献立ばかりでした。応募数が多くレベルも高かった10県については、最終的に甲乙つけがたかったために、複数を選出しました。（別紙1参照）

<第3次選考>

全国を6ブロック（北海道・東北、関東、甲信越・北陸、中部・近畿、中国・四国、九州・沖縄）に分け、第2次選考を通過した57校から、生きた教材として活用することに配慮され、食に関する指導にも生かされているかどうか、地域と連携した取り組みになっているかなど書類選考を行いました。その結果、各ブロックにつき4校、計24校を選出しました。（別紙1参照）

<第4次選考>

第3次選考で選出された24校から地域性を加味して各ブロック代表2校の計12校を書類選考で選出しました。（別紙1参照）

<決勝大会>

全国6ブロック代表12校が東京都豊島区的女子栄養大学駒込キャンパスで、応募した献立を実際に調理し、審査委員が調理技術、衛生管理、チームワーク等調理過程のチェックと食味審査で、優勝・準優勝各1校、特別賞3校、牛乳・乳製品部門賞2校、優秀賞（企業賞）3校、入賞12校を決定し、表彰しました。（別紙2参照）

<選考基準>

- (1) 献立は決勝大会実施日までに学校給食として提供したことがあるもの。なお、1食分を1日で提供した献立のほか、複数日に跨って単品を組み合わせた献立であっても応募は可能。献立は決勝大会実施日までに学校給食として提供したことがあるもの
- (2) 文部科学省学校給食摂取基準に準じていること
- (3) 地場産物を使用し、その特色を活かした献立であること。地場産物は特産物を意味しない。原則として地場産物の範囲は都道府県内産までとする。
- (4) 食育の生きた教材として活用されていること
- (5) 栄養量や分量（小学生対象の場合は中学年用の分量）が適正であること
- (6) 子どもが喜び郷土愛を育む献立であること
- (7) 出場者は2名（栄養教諭または学校栄養職員と調理員）とする
- (8) 60分以内で6人分を調理、後片付けをすること（調理前の手洗い時間は含まない）

- (9) 調理過程・衛生管理は学校給食衛生管理の基準（学校給食法第9条）に従うこと
- (10) 応募用紙には献立の写真を添付。また関連資料があれば添付すること
- (11) 過去、全国学校給食甲子園において、都道府県代表以上に選ばれた献立や他の学校給食コンクールにおいていずれかの賞を得た献立でないこと

<牛乳・乳製品部門賞>

牛乳・乳製品部門賞は、文部科学省の学校給食実施基準にあるように、カルシウム摂取に効果的である牛乳・乳製品を、如何に工夫して献立の中に取り入れるかなどを、牛乳・乳製品部門賞にエントリーされた全ての応募献立の中から選出する賞です。牛乳・乳製品を積極的に活用し、特に地場産物や郷土に伝わる料理に工夫して取り入れた献立に贈られます。

4. 決勝大会

【大会プログラム】

(12月5日)

* 18時30分～20時30分 レセプション

(12月6日)

* 9時45分～10時00分 開会式

* 10時15分～10時30分 手洗い検査

* 10時30分～11時30分 出場校・施設調理

* 12時00分～13時00分 食味審査

* 14時00分～15時00分 最終審査

* 15時15分～16時15分 表彰式、閉会式

《レセプション》

12月5日のレセプションは出場選手、審査委員、後援・協賛をいただいた企業・団体の方々約90名が参加して行われました。

はじめに全国学校給食甲子園の主催者馬場錬成理事長より、「食育推進の一環として全国学校給食甲子園を立ち上げました。また全国学校給食甲子園は単なるコンテストではなく、食育推進のためのものであり、同時に学校給食の現場で大変ご苦勞なさっている栄養教諭、学校栄養職員、調理員の方々にスポットライトをあて、一般の方々に学校給食を正しく理解してもらおうという目的を話された後に、食育の中心は、学校給食であり、最近「食育」という言葉を国際語にしようという動きと、『Food Education “SHOKUIKU”』という呼び方が広がる中で、日本の学校給食は世界に冠たる制度ですから、様々な人たちで応援していきたいという抱負と、この大会を支援いただいている協賛企業・後援団体みなさまにお礼を申し上げたいと思います」と挨拶を述べました。

次に、後援の文部科学省初等中等教育局小松親次郎局長から「学校給食の現場の充実に関わっている方へのお礼と、選手に対してお祝いの言葉を述べられました。そして全国学校給食甲子園は、地場産品をどうやって給食に活かすかが考えられています。今、文部科学省では、学校の中だけではなく、地域に助けをもらうような体勢『チーム学校』という政策をたてているなかで、学校給食の果たす役割が非常に大きい。また、TPPなどの問題もあり、どうやって豊かな食生活、食材を活かし、すばらしい健康状態を保った国にできるか省庁を越えた話で、農林水産省とも連携して行っております」と挨拶がありました。

次に来賓挨拶として香川栄養学園の香川明夫理事長から「香川栄養学園は、学校給食をとっても重要視しています。そのような意味でも、本学園で多くの関係者の皆様がお越しくださって大会を開催することに感謝しております。レセプションは選手のみなさんを励ます会です。明日は、皆様にご活躍いただいて、学校給食を一段と高いレベルに上げていただければと思います」と述べられた後、香川理事長の大会開催への祝意を込めた乾杯のご発声で歓談が始まりました。



各代表PRの様子



選手宣誓を決める抽選の様子

続いて12チームの出場選手は、地元の期待を担った決意表明と献立のPRが行われました。その後、翌日の開会式で選手宣誓者を決める抽選が行われ、第10回大会の宣誓は島根県、江津市立桜江学校給食センターの栄養教諭 山田菜穂子さんに決定しました。

次に、農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課の出倉功一課長より「食文化・市場開拓課は2年前に食文化がユネスコの無形文化遺産に登録されたということを受け、10月に発足しました。申請書の食育は、『SHOKUIKU』とローマ字表記で明記されています。なお、申請書には保護措置の中心が食育にあるということと、継承の1つとして学校給食のこともしっかり記載されています。みなさんの毎日の取り組みが、無形文化遺産を守る取り組みになっているのです。課では地産地消にも取り組んでいます。

地元のを地元で消費し、子どもたちに地元のものは良いものだと感じてもらい、それが親子で世代を超えて伝わっていく。このような取り組みが一番大切だと思って支援しています。そういう意味では、みなさんの日々の活動はまさしく農林水産行政の中でも重要なものだと思っております」と挨拶した後で、一本締めで前夜祭を締めくくられました。

《決勝大会》

● 開会式

12月6日、午前9時45分より選手、審査委員、後援・協賛企業などの大会関係者約130名が出席して開会式が行われました。大会実行委員長の前谷真美・東京国立博物館長が「子どもたちのすこやかな成長のため教育的には、知育、体育とならび、食育が非常に大切だと思っております。10月に文部科学省の機構改革があり、これまでの学校健康教育課が、健康教育食育課という、『食育』を冠した名称に変わりました。今の教育の中で食育というものが大切だという認識になり学校給食が果たす役割は大変重要です。我が国の教育の大きな特徴の1つとして、学校給食が充実しているということが挙げられます。全国学校給食甲子園は、こうした学校給食の更なる改善・充実を目指し、2006年に第1回大会を開催、今年は第10回大会という記念の回で、全国から2,054校・施設のご応募をいただき、4回に渡る審査を行い、12校・施設の皆様が、本日の決勝大会に進出されました。心からお喜びを申し上げます。また第10回大会の記念として、小学生の『こども審査員』が審査に加わり、『こども審査員特別賞』というものを設けました。ぜひ全国の学校給食の範となるようなものを作ってくださいと思います」と激励と感謝の言葉を述べられました。

選手宣誓は、中国・四国ブロック代表の島根県江津市立桜江学校給食センター、栄養教諭の山田菜穂子さんが「私達は、郷土の食材を活かした、安全でおいしく楽しい学校給食を調理するプロフェッショナル精神に則り、子どもたちが目を輝かせて喜ぶ、学校給食作りをすることを誓います」と高らかに宣誓されました。



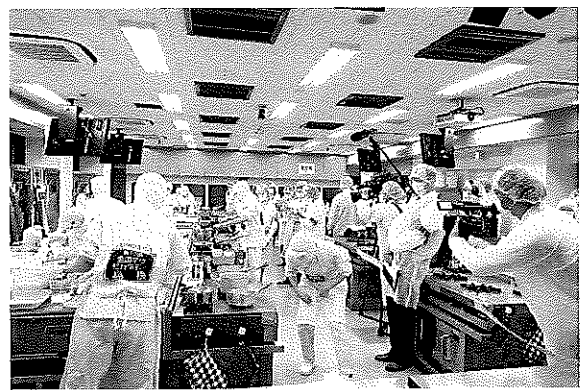
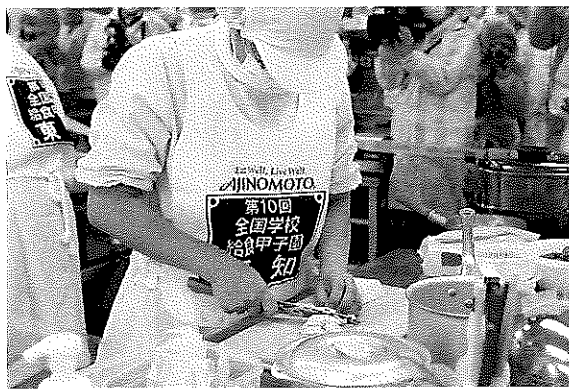
開会式の様子



選手宣誓をする山田 菜穂子さん

●調理

選手達は調理室に移動し、手洗い後、手洗い検査キットで雑菌のチェックを受けた後、午前10時30分、銭谷眞美審査委員長の「調理スタート」の発声と共に、12チームの選手が一斉に調理を開始しました。1時間以内に6食分の給食の調理、後片付けまでの完了が規せられた厳しいルールのため、選手は真剣そのものの表情で作業を進めました。調理室の見学エリアには、TVカメラを含む報道関係者、応援、協賛企業、団体などの方々に埋め尽くされ、調理スタート時から作業終了まで大変な熱気に包まれました。また、昨年引き続き臨場感あふれる実況・解説をインターネットのUstreamで生配信を行い、選手の地元はもちろん、全国で数多くの視聴者がこの大会を見届けました。

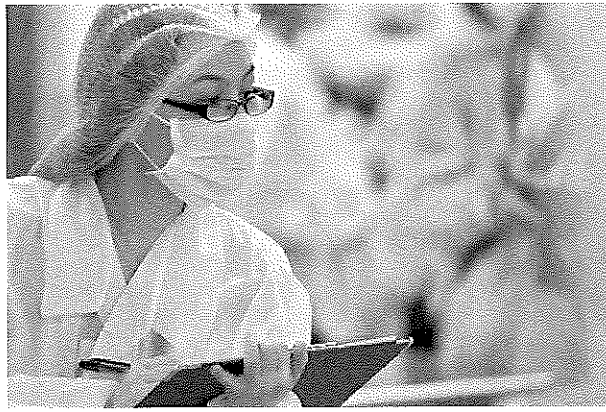


調理中。1時間で6食分を作るためスピードが必要

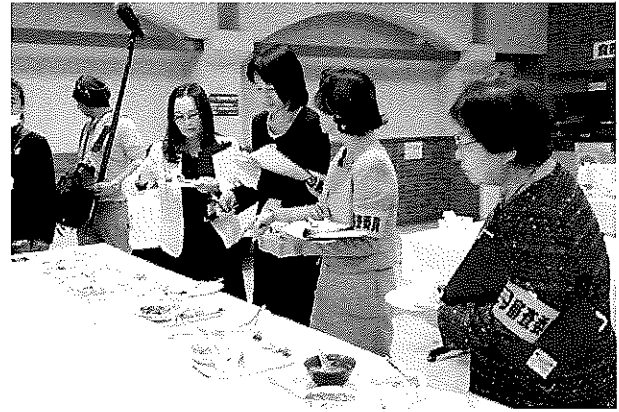
●審査

審査は、衛生管理・調理技術等の調理過程から始まり、地場産物を活かしているか、食欲を誘うような盛り付けになっているか、子どもたちが笑顔で食べる味に仕上がっているかなど14名の審査委員とこども審査員の2名が出来上がった給食を実際に食味して厳正な採点が行われました。

その結果、優勝、準優勝、特別賞、優秀賞（企業賞）、入賞を決定しました。



調理審査



食味審査

● 表彰式、閉会式

優勝（味の素KK だし・うま味賞）は、関東ブロック代表、群馬県 みなかみ町月夜野学校給食センター（栄養教諭・本間ナヲミさん、調理員・山岸^{たけみ}丈美さん）が栄冠を射止めました。

秋田県勢として連覇を目指した北海道・東北ブロック代表の秋田県 上小阿仁村学校給食調理場（栄養教諭細田智子さん、調理員 村田淳子さん）が準優勝（サラヤ賞）に選ばれました。また第10回大会の記念として設けたこども審査員特別賞は、甲信越・北陸ブロック代表の石川県 金沢市学校給食扇台共同調理場（栄養教諭 山外裕子さん、調理員角田美和子さん）が、女子栄養大学特別賞は、関東ブロック代表の東京都 足立区立第十一中学校（学校栄養職員 井上祐子さん、調理員 見米佳子さん）が、21世紀構想研究会賞は、中国・四国ブロック代表の島根県江津市立桜江学校給食センター（栄養教諭山田菜穂子さん、調理員柳光真由美さん）に贈られました。また、牛乳・乳製品部門賞と優秀賞（企業賞）は、以下のチームと個人が受賞しました。なお、決勝大会に出場した12チームに対し、入賞の表彰が行われました。

牛乳・乳製品部門賞（牛乳・乳製品部門賞は牛乳・乳製品部門賞にエントリーした全ての献立より選出）

北海道・東北ブロック 秋田県 上小阿仁村学校給食調理場 細田智子さん

中部・近畿ブロック 愛知県 西尾市立平坂中学校 谷麻美さん

優秀賞（菜友賞）

中部・近畿ブロック 愛知県 西尾市立西尾中学校 富田直美さん、三浦康子さん

優秀賞（タニコー賞）

九州・沖縄ブロック 鹿児島県 枕崎市立学校給食センター 山本愛さん、東美都代さん

優秀賞（藤江賞）

甲信越・北陸ブロック 石川県 金沢市学校給食扇台共同調理場 山外裕子さん、角田美和子さん

その後、田中延子審査副委員長から「1次審査は、栄養バランスなどの点数制の書類審査です。2次審査以降は、献立の内容がどのように工夫されているのか、主食主菜のバランスなどという視点で、各審査員が選出しています。決勝にはこの点において極めて優れた方が残ったと考えています。本日の審査は最終審査ですので、見た目と味の勝負だと思っております。年々レベルアップしており『今年は本当においしかった』という審査委員の声が聞かれました。

では、より良い物にするにはどうしたら良いのかをお話したいと思います。塩分の摂取が抑えられているため、かなり薄味になっているものがあります。主菜にはしっかり味がついているのに、スープを飲んでみると味がついていないという給食もありました。今後の課題として受け止めていただければと思います。また、同じ食材をいろいろな献立に入れている給食もありました。食材の使い方の工夫を考えていただけると良いと思います。そのような中で優勝、準優勝の学校・施設は、味も良く、バランスも良く、見た目も良く、大変優れたメニューであったと思います。これで終わりとせず、より良いメニューを作り、また来年応募されることを期待しています。牛乳・乳製品部門賞は設立されてからまだ日が浅いので、今後は、カルシウム摂取の観点から工夫された牛乳・乳製品を使ったメニューが応募されることを願っています。今後とも益々レベルアップしていただくことを期待して講評とさせていただきます。おめでとうございます」と講評を述べました。

最後に主催者の馬場錬成理事長は、閉会の挨拶で「今年は第10回という節目の回でした。様々なドラマを生み、終わりを告げる所まで来ました。この決勝大会は、12校・施設の選手が集まって腕を競った結果、群馬県が全国制覇の荣誉に輝きました。主食がパンで優勝した学校・施設は初めてです。前年は麺を提供した施設が優勝しました。来年は、ご飯献立も、巻き返していただきたいと思います。健闘空しく準優勝となった秋田県ですが、昨年は優勝しています。2年連続で秋田県勢が優勝、準優勝という荣誉を勝ち取ったわけです。審査の現場を見ていると、本当に紙一重の差です。今回惜しくも賞を逸した学校・施設も、ぜひお帰りになったら、『結果は紙一重だった。良い調理をして喜ばれた』と報告してください。この大会は来年も続きますので、来年もまた決勝大会へ駒を進めていただきたいと思います。日本の学校給食は世界に冠たる制度で、このような制度を持っている国は他にありません。韓国の制度がやや似ていて、台湾でもこの大会と同じようなことを行いたいという話が私たちに来ています。この輪が国際的に広がり、諸外国でも同じ思想、指導方法で、子どもたちの健康と成長に役立つような食文化が広がってくれればと考えます。給食の現場の進化に合わせて、全国学校給食甲子園も、年々レベルが高まっていると実感しています。ぜひ選手の皆さん、来年も優勝旗を目指して挑戦していただきたいと思います。全国学校給食甲子園は文部科学省、農林水産省を初め多くの団体から後援をいただき、多くの企業の方々から協賛をいただき、成立しています。また、生産者、保護者、学校給食関係者、自治体から様々な支援があります。さらに終始温かな報道をしていただいているメディアのみなさんの協力があって初めて成り立っています。この場を借りて心より感謝の気持ちを伝えたいと思います」と閉会の挨拶を締めくくりました。

表彰式の様子



12チームの記念写真

以上のように第10回全国学校給食甲子園の全プログラムは無事終了しました。

●大会後の反響

大会当日は共同通信の配信を受け地方紙に、また翌日は全国紙において第10回大会が全国各地で報道されました。テレビでは特に全国24局ネットを持つテレビ朝日の情報番組「ワイド!スクランブル」の12月14日放送で、大会当日の様態と事前に密着取材した群馬県みなかみ町月夜野学校給食センターと足立区立第十一中学校を中心に約20分に亘って全国学校給食甲子園をドキュメンタリー的仕上で取り上げていただきました。また、優勝したみなかみ町月夜野学校給食センターがある群馬県では、NHK 県版ニュースの中で、大会当日の様態と学校給食に対する取り組みで頑張っている本間先生が取り上げられました。さらに秋田県でも上小阿仁村学校給食調理場が、惜しくも2年連続秋田県代表の優勝を逃したものの、秋田テレビで大会当日も含め取材した内容が放送されたほか、地元紙や全国紙の県版で取り上げられるなど、秋田県においては学校給食に対する理解が進んでいることが窺えます。愛知県でも第7回大会で優勝した西尾市立西尾中学校が大会出場することで、東海テレビが大会当日の様態を報道しました。同様に高知県でもNHKの県版で大会に初出場した香美市立香北学校給食センターが紹介され今年も各地で大きな反響を呼んでいます。また、今年も10回大会を迎えた記念事業として、7月22日と23日に東京ガスのスタジオ・プラスジー・ギンザで、親子で学校給食を学ぶワークショップ「つくってみよう!学校給食メニュー ～食育もいっしょに学んだよ～」を開催し、産経新聞や朝日小学生新聞などのメディアにおいて報道されました。

このように毎年反響をいただく催し物にすることが出来ましたのもたくさんの企業、団体、個人の方々のご支援をいただけたからこそであります。あらためてご支援に感謝、御礼を申し上げます。

以上、第10回全国学校給食甲子園のご報告とさせていただきます。

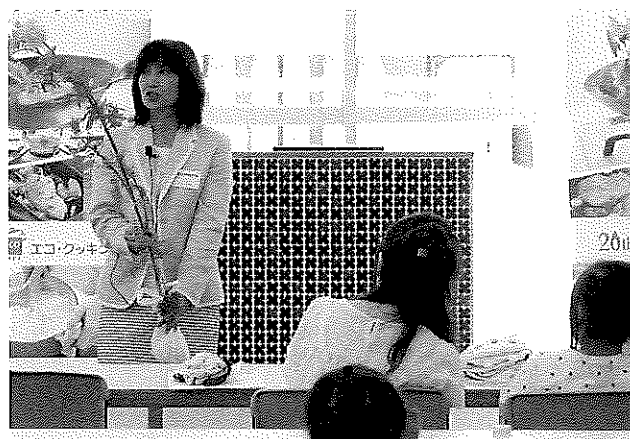
◆10周年記念事業

ワークショップ「つくってみよう！学校給食メニュー ～食育もいっしょに学んだよ～」

全国学校給食甲子園では10周年記念事業としてワークショップ「つくってみよう！学校給食メニュー ～食育もいっしょに学んだよ～」を7月22日、23日の両日、東京ガスのスタジオ・プラスジー・ギンザ（東京・中央区）で開催しました。このワークショップは小学生の皆さんが日頃学校で食べている給食を実際に親子でつくってみようという企画で、クッキングを楽しみながら学校給食に対する理解を深めてもらうのが目的です。今回のワークショップには108組（小学生とその保護者）もの応募があり、その中から抽選の結果、計24組48名の親子が選ばれました。7月22日には小学校高学年（4年生～6年生）、23日には低学年（1年生～3年生）の親子が、小平市立小平第六小学校の栄養教諭白井ひで子先生と調理員の佐藤秀さんの指導のもと、夏野菜をたっぷり使ったキーマカレーやサラダ、ぶどうゼリーの給食レシピに挑戦しました。

試食タイムでは、親子で作った給食レシピをカメラに収める子どもや一目散に食べ始める子どもなど、皆、自分たちの出来栄に満足した様子です。「おいしい」「おいしいですね」という声が調理室に飛び交いました。なかには「学校の給食よりおいしい」という子どもがいたり、「今までズッキーニやなすは嫌いで残していた子どもが今日は完食ですね」と驚いている保護者もいたり、ワークショップにご参加いただいた方は各々新しい発見があったようです。

試食後には、白井ひで子先生による食育の授業もあり、野菜について学びました。最後に7月22日には全国学校給食甲子園の長島美保子実行委員から「学校給食への関心がますます深まることを願っています」と、翌23日には銭谷眞美実行委員長から「教育には知育・体育・徳育、それにプラスして食育が大切です」と閉会の挨拶があり、2日間に渡って行われた「親子でつくる学校給食ワークショップ」は無事終了しました。



別紙1 第10回全国学校給食甲子園第2次・3次・4次審査結果

北海道・東北ブロック

	道県	施設名	氏名	献立
	北海道	函館市立亀田中学校	伊藤 綾子	ごはん、牛乳、鮭のチャンチャン焼き、天然真昆布の佃煮、かぼちゃ団子汁、りんご
○	青森県	青森市浪岡学校給食センター	村上 光代	ごまごはん、牛乳、海峽サーモンのホイル蒸し、ほたてとバサラコーンと大豆のマリネ、しょうがみそ入りミルク豚汁、焼きりんご
	岩手県	八幡平市立西根地区学校給食センター	新沼 妙子	ごはん、牛乳、淡雪焼き、ほうれん草のなめたけあえ、けんちん汁、りんご
☆	秋田県	上小阿仁村学校給食調理場	細田 智子	地鶏の二色そぼろごはん、牛乳、上小阿仁野菜のみそマヨネーズ焼き、みずのナムル、稲庭うどんと舞茸のすまし汁、ほおずきミルクプリン
	秋田県	大仙市西部学校給食センター	藤澤 一子	ごはん、牛乳、県産サケのみそマヨ焼き、旬のアスパラコーンいため、大佐沢のみず汁、秋田どっさりになじんプリン
	宮城県	大崎市立下伊場野小学校	大内 弘美	茂庭ごはん、牛乳、森林鶏のあま酒焼き、水菜とピーツのおかかあえ、伊場野いもの豚汁、ミルクくずもち
☆	山形県	長井市学校給食共同調理場	山口 薫	馬のかみしめごはん、牛乳、秘伝豆の揚げだし豆腐、もってのほか菊入りおひたし、旨sioいも煮、伊佐沢りんご
○	福島県	鮫川村学校給食センター	小川 美波	ごはん、牛乳、凍ももつつくね、達者の豆腐と野菜のサラダ、さめがわかぼちゃのみそ汁、りんご

関東ブロック

	都県	施設名	氏名	献立
☆	東京都	足立区立第十一中学校	井上 祐子	めいどinあだちのごまつ菜パン、牛乳、八丈島産めだいのグリル千寿の葱ソースをかけて、TOKYOサラダ、ベジタブルカレースープ、あだち野菜のミルク寄せ
○	神奈川県	鎌倉市立関谷小学校	仁部 成江	しらすのかきあげ丼、牛乳、冬瓜のナムル、アカモクのみそ汁、みかん
	埼玉県	毛呂山町学校給食センター	石井 知子	麦ごはん、牛乳、鶏肉の桂木焼き、毛呂山きゅうりのバリバリあえ、やぶさめ汁
	千葉県	佐倉市立白銀小学校	内田 順子	切り昆布ごはん、牛乳、いかの韓国風塩麹焼き、夏野菜の辛味漬け、挽肉入り味噌汁、よもぎ団子のきなこあえ
	栃木県	日光市立大沢小学校	星野 純一	ごはん、牛乳、ゆばとじゃがいもの煮込み、おかかあえ、かき玉汁、県産いちごゼリー
○	茨城県	阿見町立学校給食センター	潮崎 純子	麦ごはん、牛乳、阿見ヤーコンとじゃこのかき揚げ、大根博士サラダ、あみこん汁、梨
	茨城県	下妻市立下妻中学校	島田 亜紀美	五穀ごはん、牛乳、ローズポークのペアソース、水菜とカリカリじゃこサラダ、まるごと茨城野菜の豆乳汁、下妻梨
☆	群馬県	みなかみ町月夜野学校給食センター	本間 ナヲミ	こめっこばん、牛乳、上州豚のアップルジンジャーソースかけ、こんにやく海藻サラダ、のり塩ポテト、根菜のミネストローネ、手作りブルーベリージャム
	静岡県	藤枝市立西部学校給食センター	松下 泉	麦ごはん、牛乳、たいの塩焼き、おひたし、実だくさん汁、漬物、わらびもち

○=ブロック代表施設

☆=決勝大会出場施設

甲信越・北陸ブロック

	県	施設名	氏名	献立
☆	山梨県	南アルプス市立豊小学校	宮川 鈴子	五穀ごはん、牛乳、じゃがいも入りハンバーグ、大根の梅ドレッシングあえ、豆腐スープ、ずもも(ソルダム)
	長野県	長野市信州新町学校給食共同調理場	竹内 佳代子	アマランサスごはん、牛乳、しんまち春巻き、西山こんにやくサラダ、西山豆腐の五目汁、ひたし豆
○	長野県	箕輪町立箕輪中学校	坂井 ひとみ	発芽玄米ごはん、牛乳、箕輪フェンシング井、野沢菜刻み漬け、信州ベジ多みそ汁、ブルーベリー
○	新潟県	魚沼市入広瀬学校給食センター	佐藤 峰生	木の芽たけのこごはん、牛乳、チキンみそカツ、昆布漬、かき卵汁、メロン
	新潟県	佐渡市相川学校給食センター	富樫 陽子	ごはん、牛乳、いかの香味揚げ、揚げ大豆とアスパラのサラダ、ながも入り飛び魚のすりみ汁、いちご
	新潟県	妙高市立新井中学校	渡邊 英里	ごはん、牛乳、妙高ゆきえびのからあげ、白雪ハリハリのごま酢漬け、高原野菜のかんずりマーボー豆腐、鳥坂ぶどう
	富山県	魚津市学校給食センター	関口 暁子	魚津米、牛乳、ふくらぎと根っこの梨みそからめ、小松菜の昆布あえ、魚津しんきろう汁、加積りんご
☆	石川県	金沢市学校給食扇台共同調理場	山外 裕子	里山の恵みごはん、牛乳、甘えびのから揚げ、加賀百萬石えびず、じわもんめつた汁、すいか
	福井県	高浜町学校給食センター	山口 貴子	ごはん、牛乳、から揚げだこの越のルビーソース、めめめのサラダ、青のりじゃこ、青菜山ろく根菜汁、鎌倉ぶどう

中部・近畿ブロック

	府県	施設名	氏名	献立
☆	愛知県	西尾市立西尾中学校	富田 直美	ごはん、牛乳、大葉入りミンチカツ甘味噌かけ、にんじんのツナサラダ、愛知のおいしい野菜スープ、西尾抹茶むしパン
	岐阜県	御嵩町学校給食センター	白田 典子	黒米ごはん、牛乳、かみかみかきあげ、冬野菜と干柿のあえもの、こんぶ汁、ぎふのりんごゼリー
☆	三重県	伊勢市立有緝小学校	上田 典子	肉味噌ひじきそぼろごはん、牛乳、肉味噌ひじきそぼろ、磯香あえ、月見汁、五ヶ所産みかんゼリー
	大阪府	泉大津市立上條小学校	楠本 あゆみ	米粉パン、牛乳、ナスとトマトのミートスパゲティ、白身魚のあんかけ、和風炒め、泉州みかん
○	兵庫県	朝来市学校給食センター	須田 絢子	ごはん、牛乳、ふるさとまんじゅう、ヤーコンの和風サラダ、みそおでん、梨
	京都府	宮津市立宮津小学校	須佐美 佑吏	宮津の特Aごはん、牛乳、トビウオバーグのトマトソースかけ、伊根産しおめときゅうりの酢の物、アカモクの佃煮、黒ちくわとじゃが芋のみそ汁、宮津メロン
	滋賀県	大津市東部学校給食共同調理場	成田 幸子	麦ごはん、牛乳、揚げえび豆、こまつなとひき肉の炒め物、お講汁
	奈良県	天理市立南中学校	寺澤 さやか	古代米ごはん、牛乳、ししゃもフライ、大和まなちりめん、大和三彩汁
○	和歌山県	和歌山市立雑賀小学校	馬場 信子	ごはん、牛乳、高野そぼろ丼、ゴーヤとチーズの梅おかかあえ、洋風雑賀すまし、じゃばらジンジャーゼリー

○=ブロック代表施設

☆=決勝大会出場施設

中国・四国ブロック

	県	施設名	氏名	献立
	鳥取県	鳥取市立青谷学校給食センター	團野 由恵	上寺地赤飯、牛乳、はまち団子の煮つけ、小煮物、夏泊海女ちゃん日本海汁、いちご
☆	島根県	江津市立桜江学校給食センター	山田 菜穂子	万葉ごはん、牛乳、さばの藻塩焼き、かみかみ五望(ごぼう)、ハートの人参、ふる里ぼたん汁、桑茶団子、あわせ柿
	岡山県	蒜山学校給食共同調理場	伊藤 友希	もち麦ごはん、牛乳、ジャージー牛のしぐれ煮、花切大根のはりはり漬、蒜山大根のみそ汁、ひるぜん山ぶどうムース
	広島県	広島市立長東小学校	河野 朋葉	麦ごはん、牛乳、祇園パセリのかきあげ、祇園野菜のかわり漬、豚汁、手作りみかん寒天
	山口県	岩国市岩国学校給食センター	山田 智子	ごはん、牛乳、チキンチキンれんこん、はなっこりーのカルちゃんあえ、岩国れんこん麺汁、岩国赤大根の漬物、みかん
○	徳島県	那賀町相生学校給食センター	松本 萬寿美	晩茶ごはん、牛乳、阿波尾鶏のゆずジャム煮、ひじきのジャコあえ、根っこ汁、さわやかすだち寒天
	香川県	観音寺市大野原学校給食センター	真鍋 美枝子	いりこめし、牛乳、とりにくのんにく焼き、たべて菜のあえ物、しょうゆ豆、とうふ汁、みかん
	香川県	三豊市財田町学校給食センター	大西 卓子	いりこめし、牛乳、えびじゃこのから揚げ、百花とキャベツのごまあえ、ふしめん汁、はれひめ
○	愛媛県	西条市立神拝小学校	武方 美由紀	黒米ごはん、牛乳、伊予元気鶏の吹き寄せおろし、青菜のごまあえ、黒ばら海苔汁、レインボーキウイ
☆	高知県	香美市立香北学校給食センター	大原 佐知	ごはん、牛乳、ちひろさんのしいたけハンバーグ、さつまいもとやっこねぎのぬた、香北野菜のとうがんスープ、ミニトマト、ぶしゅかんゼリー

九州・沖縄ブロック

	県	施設名	氏名	献立
	福岡県	太宰府市立水城西小学校	石内 美穂	ひじきごはん、牛乳、鶏のカレー揚げ、ブロッコリーとじゃこの梅酢あえ、お吸い物、トマトゼリー
	佐賀県	小城市立牛津小学校	松村 会里子	ごはん、牛乳、お楽しみきんちゃく、おからとポテトのサラダ、ミニトマト、揚げ豆腐と冬野菜のみそ汁、みかん
☆	佐賀県	鹿島市立学校給食センター	迎 りつ子	佐賀まるごと井ぶり、牛乳、大豆ころもの揚げれんこん、有明海の磯香あえ、鹿島うまか汁、みかん
	長崎県	長崎県立大村特別支援学校	下久保 ゆりか	大村ゆでピーごはん、牛乳、小玉さんちの卵のじげもん卵焼き、黒田五寸にんじんの元氣みそきんぴら、ひじき麺のおすまし仕立て、みかん
	長崎県	波佐見町立学校給食センター	村上 恭代	黒米ごはん、牛乳、あじの南蛮漬、アスパラのごまあえ、地場産みそ汁、波佐見梨
	熊本県	熊本市立龍田小学校	中河原 晶	麦ごはん、牛乳、高野豆腐のナッツがらめ、水前寺菜のジュレサラダ、春日ぼうぶらの呉汁、みかん
○	大分県	佐伯市立佐伯東小学校	古田 章子	佐伯ごまだしのおまぜ、牛乳、塩麴入りハモロッケ、佐伯産ひじきの酢の物、神玉きくらげの洋風みそ汁、みかん
	宮崎県	小林市小林学校給食センター	松岡 育実	麦ごはん、牛乳、がね、千切大根のナムル、田舎汁
○	宮崎県	宮崎市高岡学校給食センター	大久保 安代	桜色ごはん、牛乳、さわらの黄金揚げ、ひじきのサラダ、県産小麦の団子汁、高岡みかん
	鹿児島県	西之表市立学校給食センター	瀬戸 光代	あざみ入り五目ごはん、牛乳、安納芋のがね、小松菜のごま炒め、にがたけとじゃがいものみそ汁、みかん
☆	鹿児島県	枕崎市立学校給食センター	山本 愛	茶めし、牛乳、枕崎牛のおろしソース、ひじきのごま酢あえ、コンカツすまし汁、へちま入りフルーツポンチ
	沖縄県	名護市立東江学校給食センター	宮城 通子	麦ごはん、牛乳、もずくかき揚げ、へちまの味噌煮、モーウイのウッチン漬、アーモンド

○=ブロック代表施設

☆=決勝大会出場施設

□=牛乳・乳製品部門賞施設

□	秋田県	上小阿仁村学校給食調理場	細田 智子	地鶏の二色そぼろごはん、牛乳、上小阿仁野菜のみそマヨネーズ焼き、みずのナムル、稲庭うどんと舞茸のすまし汁、ほおずきミルクプリン
□	愛知県	西尾市立平坂中学校	谷 麻美	ごはん、牛乳、鶏肉とごごろ野菜の豆みソース焼き、にんじンドレッシングのサラダ、あおさのりとひじきの磯香汁、西尾抹茶のミルク寒天

別紙2 第10回全国学校給食甲子園 決勝大会審査結果

審査結果	ブロック	都道府県	学校(センター)名	出場者名	
優勝 味の素KKだし・うま味賞	関東	群馬県	みなかみ町月夜野学校給食センター	本間 ナヲミ	山岸 丈美
準優勝 サラヤ賞	北海道・東北	秋田県	上小阿仁村学校給食調理場	細田 智子	村田 淳子

特別賞

女子栄養大学特別賞	関東	東京都	足立区立第十一中学校	井上 祐子	見米 佳子
NPO法人21世紀構想研究会特別賞	中国・四国	島根県	江津市立桜江学校給食センター	山田 菜穂子	柳光 真由美
こども審査員特別賞	甲信越・北陸	石川県	金沢市学校給食扇台共同調理場	山外 裕子	角田 美和子

牛乳・乳製品部門賞 部門賞は決勝大会出場施設に限らず、牛乳・乳製品部門にエントリーした全ての施設を対象に審査を実施しました。

牛乳・乳製品部門賞	北海道・東北	秋田県	上小阿仁村学校給食調理場	細田 智子
牛乳・乳製品部門賞	中部・近畿	愛知県	西尾市立平坂中学校	谷 麻美

優秀賞

菜友賞	中部・近畿	愛知県	西尾市立西尾中学校	富田 直美	三浦 康子
タニコー賞	九州・沖縄	鹿児島県	枕崎市立学校給食センター	山本 愛	東 美都代
藤江賞	甲信越・北陸	石川県	金沢市学校給食扇台共同調理場	山外 裕子	角田 美和子

入賞

入賞	北海道・東北	秋田県	上小阿仁村学校給食調理場	細田 智子	村田 淳子
入賞	北海道・東北	山形県	長井市学校給食共同調理場	山口 薫	梅津 歩
入賞	関東	東京都	足立区立第十一中学校	井上 祐子	見米 佳子
入賞	関東	群馬県	みなかみ町月夜野学校給食センター	本間 ナヲミ	山岸 丈美
入賞	甲信越・北陸	山梨県	南アルプス市立豊小学校	宮川 鈴子	樋泉 美枝子
入賞	甲信越・北陸	石川県	金沢市学校給食扇台共同調理場	山外 裕子	角田 美和子
入賞	中部・近畿	愛知県	西尾市立西尾中学校	富田 直美	三浦 康子
入賞	中部・近畿	三重県	伊勢市立有緝小学校	上田 典子	中村 小百合
入賞	中国・四国	島根県	江津市立桜江学校給食センター	山田 菜穂子	柳光 真由美
入賞	中国・四国	高知県	香美市立香北学校給食センター	大原 佐知	鈴木 萬世
入賞	九州・沖縄	佐賀県	鹿島市立学校給食センター	迎 りつ子	田平 由紀
入賞	九州・沖縄	鹿児島県	枕崎市立学校給食センター	山本 愛	東 美都代

第10回全国学校給食甲子園 掲載・放映リスト(2016年2月29日現在)

<2015年 掲載紙・決勝大会前>

掲載日	媒体名	内容
5月29日	農業協同組合新聞(インターネット版)	給食甲子園10周年記念「食育ワークショップ」
6月2日	リセマム(インターネット記事)	給食甲子園10周年記念「食育ワークショップ」
6月2日	Yahoo!ニュース(インターネット記事)	給食甲子園10周年記念「食育ワークショップ」
6月15日	教育家庭新聞	給食甲子園10周年記念「食育ワークショップ」
7月6日	教育新聞	献立募集
7月8日	農業協同組合新聞(インターネット版)	献立募集
7月8日	信濃毎日新聞	献立募集
7月12日	神戸新聞	献立募集
7月20日	教育家庭新聞	献立募集
8月号	月刊「学校給食」2015年8月号	献立募集
8月2日	朝日小学生新聞	給食甲子園10周年記念「食育ワークショップ」
8月3日	教育新聞	給食甲子園10周年記念「食育ワークショップ」
8月8日	産経新聞(都内版)	給食甲子園10周年記念「食育ワークショップ」
8月8日	産経新聞(インターネット版)	給食甲子園10周年記念「食育ワークショップ」
8月8日	Yahoo!ニュース(インターネット記事)	給食甲子園10周年記念「食育ワークショップ」
9月	季刊誌「プラスジー」2015年9月 vol.29	給食甲子園10周年記念「食育ワークショップ」
9月号	月刊「食育フォーラム」2015年9月号	献立募集
9月23日	中日新聞	西尾市立西尾中学校(愛知県)
10月号	月刊「学校の食事」2015年10月号	給食甲子園10周年記念「食育ワークショップ」
10月号	月刊「学校給食」2015年10月号	給食甲子園10周年記念「食育ワークショップ」
10月7日	北日本新聞	魚津市学校給食センター(富山県)
10月8日	北國新聞	金沢市学校給食扇台共同調理場(石川県)
10月14日	中国新聞	広島市立長束小学校(広島県)
10月14日	長野日報	長野市信州新町学校給食共同調理場、箕輪町立箕輪中学校(長野県)
10月14日	長野日報(インターネット版)	長野市信州新町学校給食共同調理場、箕輪町立箕輪中学校(長野県)
10月19日	農業協同組合新聞(インターネット版)	決勝大会出場12校決定
10月19日	福井新聞	高浜町学校給食センター(福井県)
10月22日	教育家庭新聞・インターネット版「KKSブログ」	決勝大会出場12校決定
10月22日	山梨日日新聞	南アルプス市立豊小学校(山梨県)
10月24日	秋田魁新報	上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)
10月24日	秋田魁新報(インターネット版)	上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)
11月1日	三河新報	西尾市立西尾中学校(愛知県)
11月6日	朝日新聞(山梨県版)	南アルプス市立豊小学校(山梨県)
11月18日	山梨日日新聞	南アルプス市立豊小学校(山梨県)
11月19日	伊勢新聞	伊勢市立有緝小学校(三重県)
11月19日	伊勢新聞(インターネット版)	伊勢市立有緝小学校(三重県)
11月21日	読売新聞(秋田県版)	上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)
11月24日	毎日新聞(三重県版)	伊勢市立有緝小学校(三重県)
11月24日	毎日新聞(インターネット版)	伊勢市立有緝小学校(三重県)

11月26日	中日新聞(三重県版)	伊勢市立有緝小学校(三重県)
11月26日	中日新聞(インターネット版)	伊勢市立有緝小学校(三重県)
11月26日	農業協同組合新聞(インターネット版)	決勝大会のお知らせ
12月2日	高知新聞	香美市立香北学校給食センター(高知県)
12月4日	読売新聞(高知県版)	香美市立香北学校給食センター(高知県)
12月4日	読売新聞(インターネット版)	香美市立香北学校給食センター(高知県)
12月4日	山形新聞	長井市学校給食共同調理場(山形県)
12月5日	上毛新聞	みなかみ町月夜野学校給食センター(群馬県)
12月5日	西日本新聞	鹿島市立学校給食センター(佐賀県)
12月5日	中日新聞(西三河版)	西尾市立西尾中学校(愛知県)

<2015～2016年 掲載紙・決勝大会後>

掲載日	媒体	内容
12月6日	産経フォト(インターネット記事)	大会結果
12月6日	秋田魁新報(インターネット版)	上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)
12月7日	共同通信「写真ニュース」	みなかみ町月夜野学校給食センター(群馬県)
12月7日	上毛新聞	みなかみ町月夜野学校給食センター(群馬県)
12月7日	上毛新聞(インターネット版)	みなかみ町月夜野学校給食センター(群馬県)
12月7日	秋田魁新報	上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)
12月7日	gooニュース(インターネット記事)	大会結果
12月8日	産経新聞(都内版)	足立区立第十一中学校(東京都)
12月8日	農業協同組合新聞(インターネット版)	大会結果
12月8日	中国新聞	大会結果
12月8日	東奥日報社	大会結果
12月8日	山梨日日新聞	南アルプス市立豊小学校(山梨県)
12月8日	毎日新聞(秋田県版)	上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)
12月8日	毎日新聞(インターネット版)	上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)
12月8日	読売新聞(秋田県版)	上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)
12月8日	北陸中日新聞	金沢市学校給食扇台共同調理場(石川県)
12月9日	朝日小学生新聞	大会結果
12月10日	IRORIO(イロリオ・インターネット記事)	大会結果
12月11日	朝日新聞デジタル版	上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)
12月11日	朝日新聞(秋田県版)	上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)
12月15日	山陰中央新報(インターネット版)	江津市立桜江学校給食センター(島根県)
12月17日	教育新聞	大会結果
12月21日	足立区教育委員会発行誌「あだち教育だより」No.63	足立区立第十一中学校(東京都)
12月25日	河北新報	上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)
12月27日	南日本新聞	枕崎市立学校給食センター(鹿児島県)
12月27日	南日本新聞(インターネット版)	枕崎市立学校給食センター(鹿児島県)
12月28日	読売新聞(群馬県版)	みなかみ町月夜野学校給食センター(群馬県)
12月28日	読売新聞(インターネット版)	みなかみ町月夜野学校給食センター(群馬県)
12月29日	秋田魁新報	上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)

2016年 1月1日	教育家庭新聞	大会結果
1月15日	佐賀新聞	鹿島市立学校給食センター(佐賀県)
1月15日	佐賀新聞(インターネット版)	鹿島市立学校給食センター(佐賀県)
1月22日	琉球新報	みなかみ町月夜野学校給食センター(群馬県)
1月23日	秋田魁新報	上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)
1月23日	読売新聞(秋田県版)	上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)
1月31日	山形新聞	長井市学校給食共同調理場(山形県)
1月31日	中日新聞(東三河・西三河・豊田版)	西尾市立西尾中学校(愛知県)
2月号	月刊「食育フォーラム」2016年2月号	決勝大会の様子
2月号	月刊「学校給食」2016年2月号	決勝大会の様子
2月5日	秋田魁新報	上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)
2月20日	秋田魁新報	上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)
2月20日	秋田魁新報(インターネット版)	上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)
2月25日	中国新聞	江津市立桜江学校給食センター(島根県)
2月28日	山形新聞	長井市学校給食共同調理場(山形県)

<2015～2016年 テレビ・ラジオ放送>

放映日	局名・番組名	内容
11月3日	YBC山形放送「ピヨ卵ワイド」(山形県)	「全国の頂点めざす!!学校給食プロフェッショナル」 長井市学校給食共同調理場(山形県)
12月7日	秋田テレビ「AKTみんなのニュース」(秋田県)	上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)
12月8日	東海テレビ「みんなのニュース」 (愛知・岐阜・三重県)	西尾市立西尾中学校(愛知県)
12月9日	TBSラジオ「森本毅郎・スタンバイ!」	「現場にアタック」 田中延子審査副委員長へのインタビューほか
12月9日	JCOM足立「デイリーニュース」 (東京都足立区)	足立区立第十一中学校(東京都)
12月14日	テレビ朝日「ワイドスクランブル」	決勝大会の様子
12月15日	NHK前橋放送局「ほっとぐんま640」(群馬県)	みなかみ町月夜野学校給食センター(群馬県)
12月15日	群馬テレビ「ニュースeye8」(群馬県)	コーナー名「ズームアイウィメンズ」 みなかみ町月夜野学校給食センター(群馬県)
12月17日	NHK高知放送局(高知県)	香美市立香北学校給食センター(高知県)
12月21日	秋田テレビ「AKTみんなのニュース」(秋田県)	「『給食甲子園』準優勝を報告」 上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)
2016年 1月26日	TBSテレビ「Nスタ」	「全国学校給食週間に考える 給食の役割と課題」 みなかみ町月夜野学校給食センター(群馬県)
2月19日	NHK山形放送局「ニュースやまがた6時」	「循環型プランで注目!長井の給食」 長井市学校給食共同調理場(山形県)
2月19日	秋田朝日放送「スーパーJチャンネルトレタテ!」	「学校給食甲子園入賞メニューを県庁食堂で提供」 上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)

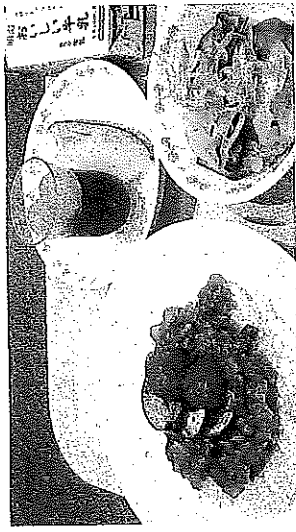
朝日小学生新聞

2015年8月22日 日曜日
(平成27年)

教わったよ 給食の技

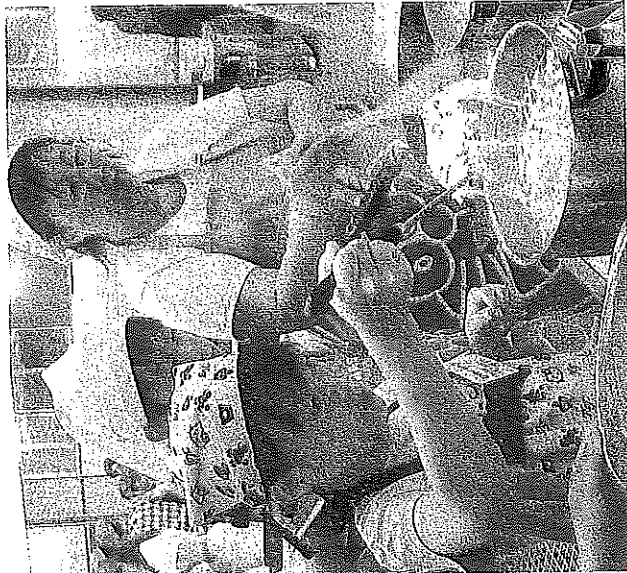
調理員、栄養教諭が指導

夏休みの生活リズムに
なれてきて、ちよこ
給食が恋しくなっていま
せんか。全国学校給食甲
子園の10周年を記念し
て、東京・銀座で7月平
旬に給食メニューを作る
ワークショップがあり、
約50人の親子が参加しま
した。メニューはカレー
もちら、ゼリー。給食
ならでは工夫がありが
す。(根本博子)



「夏やさいキーマカレー」「グリーン・サラダ野菜チップスのせ」「ぶどうゼリー・ノンフルーツ」を作りました。レシビは
全国学校給食甲子園のウェブサイトで(<http://kansyoku-kosien.net/workshop/1507/ns-recipe.pdf>)のっています

【全国学校給食甲子園】給食で出されている、その土地を代
表する料理を競う大会。決勝は1〜4次予選を勝ち抜いた全国
6ブロックの代表12校(学校給食センターをふくむ)で争われ
ます。今年12月に第10回大会があります。



給食と同じようにサラダ用の野菜を通過し
しました。一とれも7月22日、東京都中央区

工夫知ったら残せない!

「おいしくなれば
て食べるよ。本当はおい
しくなるとよ
病弱したのは食生活
を入れている真珠橋小
市立小(第六小)の調
理員、佐藤秀さんです。
ふんは630人分の給
食を作っています。
この日、親子が作った
のは、実際に小(第六小)
の給食で出るメニューで
す。「夏やさいキーマカ

レ・サラダ」サラダ野菜
チップスのせ、ぶどう
ゼリー・ノンフルーツの
せ、佐藤さんが作るよ
うな夏やさいを解凍を調
理、その後、野菜を細
く切りました。
最初はゼリーです。な
べに水を入れ、ふんご
したら「アガー」を入れ
ます。ゼリーはふんご
ぎらうきを入れて、冷
んで固まりますが、ア
ガーだと室温でも大丈夫
なぐらい固まりやすいの

で早く作りたい給食で
はよく使われるもので
す。アガーが溶けるまで
たらシニアを加え、さ
らに熱い状態に溶しま
した。
キーマカレーはひき肉
のカリですが、ナスや
タマネギ、ニンジンなど
野菜のほとんどが野菜で
す。野菜はうらやさんも
年はアツキニやし
ンク言は初めて。知らな
い給食をいっばい使っ
てあげようと思いました。
サラダといえば生野菜
が盛りかかりますが、給

すぐ固まるゼリー/生でないサラダ



小平第六小の調理員の佐藤秀さん(左)手作りのカレ
ールを入れる、キーマカレーを仕上げていきました

食は基本に、すべて
の食料を加えます。小
平第六小の栄養教諭の巨
井ひで子先生が「おち
(夏)が恋しくなると
ん野菜が食べられるし
トシツクもなりたいわ
すいんですよ」と話す
ると、みんな給食の素晴
らしさを感じていました。
給食ではよく使われて
お菓子が86度以上になるの
を確かめます。家庭では
ふんごとしたお湯に入れ
れ、すぐは固まるので、え
は大丈夫。キーマカレー
コウリをすくい上げると
「きれいな色!」と驚
がかりました。
この調理会でも「産
品でも品質を上げ、さ
そく「いただきます」
す!」「量も少なく(る
年)は「まあまあ健康だ
った。うちの学校の給食
より全然おいしい!」調
理員さんのいろいろな工夫
を知って、おちひで子先生
(4年)は「これからは
給食を残さないで食べる
ようにします!」と話し
ました。

マイタケ、食用ホオズキ…

上小阿仁の味 全国へ発信



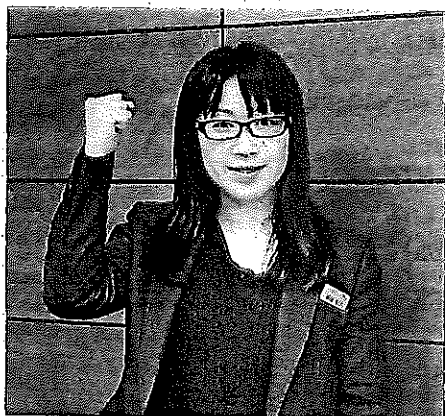
上小阿仁村学校給食調理場チームが考案した給食

村学校給食調理場

上小阿仁村学校給食調理場が、地域の食材を使った献立でおいしさや栄養バランスを競う「第10回全国学校給食甲子園」

北海道・東北代表 12月、献立「甲子園」出場

(NPO法人21世紀構想研究会主催)の北海道・東北地区代表に選ばれた。12月5、6の両日に都内で開かれる決勝大会に出場し、上小阿仁小学校の児童が栽培したマイタケや、村特産の食用ホオズキなどを使った給食を披露する。



献立を考案した細田さん

村学校給食調理場チームのメンバーは、栄養教諭の細田智子さん(34)と調理員の村田淳子さん(49)。献立を考案し

た細田さんは「給食を通して村産食材のおいしさを全国にPRしたい」と意気込んでいる。

学校給食甲子園は、食育と地産地消の推進を目的に2006年から毎年開催。全国6ブロックで書類審査による予選を行い、6地区の代表計12施設が決勝大会に出場する。今年には各地区の予選に全国計2054の学校給食施設がエントリーした。

決勝大会では、1時間で6人分の給食を作り、地場産食材を生かした献立のアイデアや出来栄を競う。

村学校給食調理場チームは5品を作る。このうち「稲庭うどんと舞茸のすまし汁」には児童が栽培したマイタケを使

用。メニューの「上小阿仁野菜のみそマヨネーズ焼き」には村特産のベイナスズズキ、ニをふんだんに使う。

「地鶏の二色をぼろごぼんや「みずのナムル」にも地元で栽培した野菜や鶏肉が入るほか、デザートはミルクプリンに村特産の食用ホオズキを添える。県産牛乳を合わせ、全品で714キロ。

細田さんは23日、村役場を訪れて小林悦次村長に決勝大会進出を報告。「児童生徒が学校に来るのが楽しみになるような給食作りを日々心掛けてきた。応援してくれる子どもたちへの感謝の思いを胸に、精いっぱい頑張りたい」と抱負を語った。本県の施設が決勝大会に進出するのは2年連続3度目。昨年は藤里町学校給食センターが出場して全国優勝した。(伊藤正孝)

12月 学校給食の全国大会へ

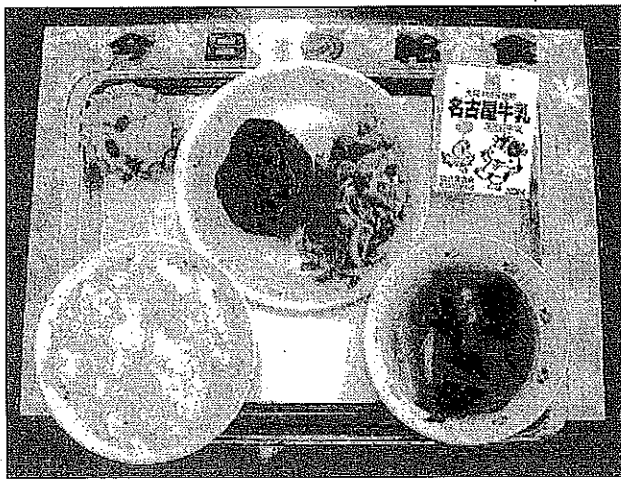
西尾中、2度目の甲子園

西尾市立西尾中学校(加藤宏基校長)はこのほど、第十回全国学校給食甲子園地区代表表彰式で特選に選ばれ、中部・近畿ブロック代表として全国大会に出場することが決まった。三十日には同校の富田直美栄養教諭(47)と三浦康子調理主任(54)が市役所を訪れ、浅岡文雄教育長に抱負を語った。二人は二〇一二年にも全国大会に出場しており、日本一に輝いている。



浅岡教育長(右)に報告する富田直美栄養教諭(中央右)と三浦康子さん(同左)

同甲子園は、「地場産物を活かした我が校の自慢料理」と銘打って、実際に学校給食として提供されたことのある、地場産物を食材として使った献立で競い合うイベント。特定非営利活動法人



全国大会で競う西尾中の給食

二十一世紀構想研究会が主催している。同校では、主食を「白飯」、主菜を「オオバ入りミンチカツ甘みそかけ」、副菜を「ニンジン汁物のツナサラダ」、汁物を「愛知のおいしい野菜スープ」、デザートを「西尾抹茶むしパン」とする地元食材をふんだんに使用した献立を応募した。二年前に当時の二年六組の生徒が考案したメ

ニューで、二十八の食材のうち十九は愛知県産を使用している。シラスやチーズ、サクラエビなどでカルシウムを補った。全国から二千五百四校の応募があり、第一次第二次、第三次、第四次の予選を通過した同校は、先月十八日に大阪府で行われた地区代表表彰式で特選を受賞。全国大会に出場する十二校に選ばれた。

全国大会は十二月五、六の両日、東京都豊島区の女子栄養大学駒込キャンパスで開催。これまでは書類審査だったが、本番では富田さんと調理員の三浦康子さんが参加し、制限時間の六十分以内に調理する。

この日、浅岡教育長を表敬訪問した富田栄養教諭は「全国大会に向けての練習で、教職員の皆さんに試食してもらっている。日本一経験者というプレッシャーはあるが、県代表として練習を重ねて挑み、もう一度日本一を目指したい。西尾の子どもたちが古里の恵みを考えるきっかけになれば、三浦さんは「練習の成果が95%でも出せるよう頑張りたい」と意気込みを語った。

浅岡教育長は「常に子どもたちの考えを取り入れ、魅力ある給食をつくってもらい、感謝している。三年前に続いて深紅の大優勝旗を目指して頑張ってもらいたい。優勝したら盛大に祝いたい」と激励した。

全国大会は十二月五、六の両日、東京都豊島区の女子栄養大学駒込キャンパスで開催。これまでは書類審査だったが、本番では富田さんと調理員の三浦康子さんが参加し、制限時間の六十分以内に調理する。

この日、浅岡教育長を表敬訪問した富田栄養教諭は「全国大会に向けての練習で、教職員の皆さんに試食してもらっている。日本一経験者というプレッシャーはあるが、県代表として練習を重ねて挑み、もう一度日本一を目指したい。西尾の子どもたちが古里の恵みを考えるきっかけになれば、三浦さんは「練習の成果が95%でも出せるよう頑張りたい」と意気込みを語った。

浅岡教育長は「常に子

学校給食



「給食」。その響きが年とともに懐かしくなる。地元食材を使い、おいしさや栄養価などを競う「第10回全国学校給食甲子園」で、南アルプス市立豊小学校が快挙だ。2054校・センターから12施設が競う決勝大会に、甲信越・北陸ブロック代表として県内から初めて選ばれたのだ。

給食甲子園は、給食の役割を知ってほしいと始まった。1次から4次までが書類審査で、2次で県代表、3次で全

あの味、よみがえる思い出

国6ブロックの代表各4校を選ぶ。豊小は2012年に3次審査を通過したが、4次審査で落選した。各ブロック2校の計12校で実際に料理をつくり、技術や味、地場産物の活用を競う決勝に進むのは今回が初めてだ。

豊小の献立は、五穀ごはんやジャガイモ入りハンバーグなど。同校の栄養士の宮川鈴子さん(61)によると、ハンバ

ーグはビタミンCが豊富なジャガイモやフジザクラポーク、ワインビーフなどの地元食材のほか、豚レバーで鉄分などを補給しているのが特徴だ。夏休みに保護者から募集し、普段から献立に取り入れている「親子愛情レシピ」を参考につくった。

決勝は12月5、6の両日、東京都内の女子栄養大学で開かれる。相棒の調理員の樋泉

美枝子さん(61)もベテランだ。問題は調理のペース。決勝では1時間で6人分をつくるため、2人の動線を考え、工程表を作らなければならぬ。半日で305人分をつくらなければならない。半日で305人分をつくらなければならない。半日で305人分をつくらなければならない。

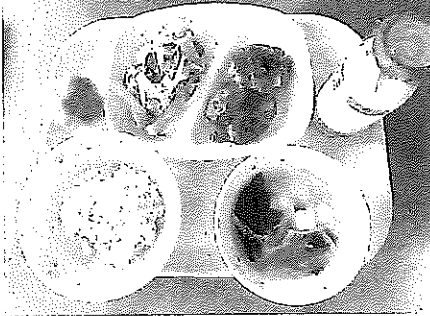
一緒に働く調理員や地域の人々が「がんばれし」と応援し

てくれる。「出るからには優勝したい。悔いが残らないよう準備を怠らないようにしたい」と宮川さん。

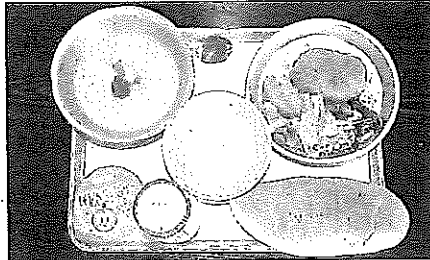
大人になると給食を食べる機会はないが、北杜市須玉町下津金のリゾート施設「おいしい学校」なら、ちょっとお高いが「給食」を楽しめる。和食・古宮では、ちょっと高い1080円の「おい



親子愛情レシピを前に「宝物です」と話す宮川鈴子さん。南アルプス市吉田の豊小学校



給食甲子園で豊小学校チームがつくる五穀ごはんやジャガイモ入りハンバーグの給食＝豊小提供

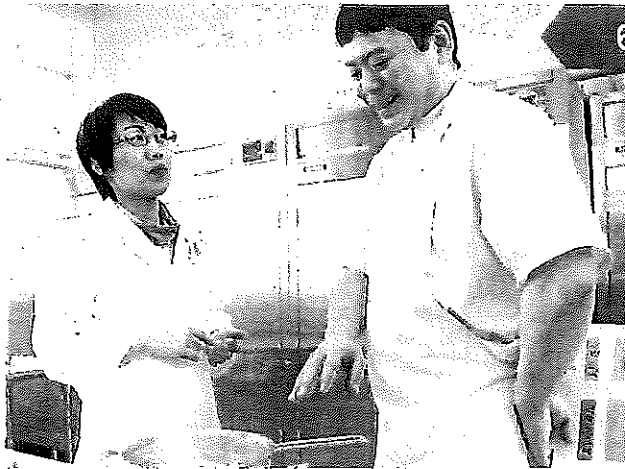


「おいしい学校」の和食・古宮の豪華なコッペパンとシチューの給食＝北杜市須玉町下津金

隣の60代らしい夫婦とどちらかの母親か。「小学3年の孫が給食を食べるのが遅く『昼休み遊ぶ時間がない』」「昔は牛乳瓶のふたが固く開けにくかった」「給食は何年ぶり」と話題は尽きない。支えてもらい立った高齢女性が「来年も来られるかね」。

(渡辺嘉三)

6日・東京 学校給食甲子園



全国学校給食甲子園決勝大会(6日・東京)に、長井市学校給食共同調理場(遠藤敏男場長)が初出場する。同市の地域循環型農業「レインボープラン」の認証米や在来作物など特色ある地場産食材を引っ提げ、大舞台に立つ。献立を考案した長井小栄養教諭の山口薫さん(45)と調理場統括責任者の梅津歩さん(47)は「郷土色を前面に長井の食文化を全国にアピールしたい」と意気込む。

全国学校給食甲子園決勝大会に挑む山口薫さん(左)と梅津歩さん＝長井市学校給食共同調理場

市共同調理場が決勝進出



地元の食材をふんだんに使った長井市学校給食共同調理場の献立

学校給食甲子園は、地場産食材を生かし、食育の役割を担う学校給食の充実を図ろうとNPO法人「21世紀構想研究会」(東京)が主催し10回目。今年は全国2054校・施設から応募があり、4回の書類審査を通過した全国6ブロックの計12校・施設が決勝に進出した。同共同調理場は北海道・東北予選(2枠)で3位だったが、辞退施設があり繰り上がった。本県からの出場は2013年の高島町糖野目小以来、2施設目。出品する献立は、「レインボー認証米の「はえぬき」(1等米)と大豆「馬のかみしめ」を炊き上げたごはん、長井1000人も煮

長井の食で、いざ勝負

会提供されているレシピを給食用にアレンジした馬肉入りの「Misio(うましお)いも煮」、秘伝豆の揚げ出し豆腐、食用菊「も

産食材を生かし、食育の役割を担う学校給食の充実を図ろうとNPO法人「21世紀構想研究会」(東京)が主催し10回目。今年は全国2054校・施設から応募があり、4回の書類審査を通過した全国6ブロックの計12校・施設が決勝に進出した。同共同調理場は北海道・東北予選(2枠)で3位だったが、辞退施設があり繰り上がった。本県からの出場は2013年の高島町糖野目小以来、2施設目。出品する献立は、「レインボー認証米の「はえぬき」(1等米)と大豆「馬のかみしめ」を炊き上げたごはん、長井1000人も煮

2人は出場が決まった10月末から9回の練習を重ね、役割分担を確認し各工程を段取りよく進められるよう精度を磨いてきた。山口さんは「たぐさんの思いが詰まった献立。当たって砕けるという気持ちで思い切り腕を振るいたい」、梅津さんは「いかに会場の設備に順応できるかが重要。日ごろの危機管理を本番で発揮したい」と語った。

全国学校給食甲子園

月夜野センターに栄冠

本間さん 山岸さん 県勢初

地元食材を使った栄養バランスの良い献立の味を競った「第10回全国学校給食甲子園」(NPO法人21世紀構想研究会主催)の決勝大会が6日、東京・女子栄養大で開かれ、関東代表として出場したみななみ町月夜野学校給食センター(林和也所長)が県勢で初めて優勝した。



「全国学校給食甲子園」で優勝した本間さん(左)と山岸さん=6日午後、東京都豊島区

大会には、同センター栄養教諭の本間ナヨミさん(44)と同町粟沢IIと調理員の山岸丈美さん(50)と同町須川IIの2人が出場した。制限時間の60分間で6食分を調理し、後片付けまで済ませるルール。全国6プロックから選ばれた12代表で競い、栄養学が専門の大学教授らが実際に食べて審査

した。県内初の快挙に、山岸さんは「結果発表の最後で『群馬』と呼ばれた瞬間、2人で向き合って涙を流した。とてもいい思い出になった」と喜びを爆発させた。本間さんは「会場の空気は張り詰めていたが、意外と緊張せず、伸び伸びと調理できた。これからも地元の

食材を取り入れたおいしい給食を子どもたちに作りたい」と語った。同センターの献立は県産米粉を使ったパンと手

作りのブルーベリージャム、町産のリンゴでソースを作った「上州豚のアップルシンジャーソースかけ」、「こんにゃく海藻サラダ」など計7品。子どもが家庭で摂取しにくい根菜や芋類を取り入れたり、ド

レッシングをノンオイルにして脂の量を減らすなどし、栄養バランスに配慮した。大会は食育啓発と地産地消の推進を目的に開催。学校給食として提供したことのある献立で、栄養価やおいしさを競った。今年是全国の小中学校や給食センターなど計2054施設から応募があった。

秋 田 さ き が け

地元食材で献立 給食甲子園

上小阿仁村が準優勝

地域の食材を使った献立で、東京都豊島区の女子栄養大でおいしさや栄養バランスなどを競う第10回「全国学校給食甲子園」の決勝大会が6日、会場が準優勝した。



全国学校給食甲子園で準優勝した細田さん(右)と村田さん



同調理場のメンバーは栄養教諭の細田智子さん(34)と調理員の村田淳子さん(49)。細田さんが献立を考えた。献立は「上小阿仁野菜のみそマヨネーズ焼き」のほか「稲庭うどんと舞茸のすまし汁」「地鶏の二色そぼろごはん」「みずのナムル」「ミルクプ

リン」の計5品に牛乳を添えた。児童が栽培したあきたこまちや村産の比内地鶏、食用ホオズキなどを使った。

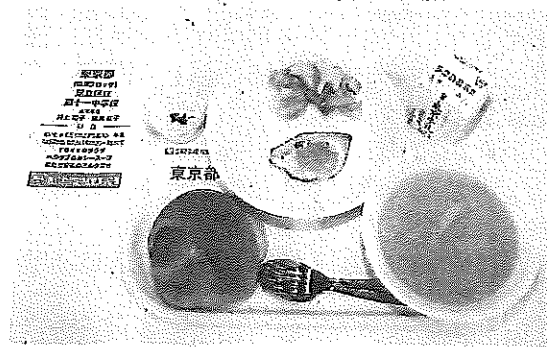
決勝大会には全国6地区の代表12チームが進出し、会場で給食を調理。会場産品の活用の仕方や、食育に役立つかなどを審査した。

細田さんは「村の食材の良さを知らなかったことができた。給食らしく誰でも食べやすいと思った点が評価されたと思う」と話した。

給食甲子園はNPO法人21世紀構想研究会(東京)主催。書類選考による各地区予選に

上小阿仁村学校給食調理場が決勝大会で作った献立

は、全国2054の学校や施設が応募していた。優勝は関東地区代表の「みなかみ町月夜野学校給食センター」(群馬県)だった。(梅川正城)



給食甲子園 足立十一中に特別賞

地元の食材を使って、おいしさや栄養価などを競う第10回「全国学校給食甲子園」の決勝大会が、豊島区の子供栄養大で開かれ、足立区の区立第十一中学校が「女子栄養大学特別賞」を受賞した。

出場したのは同校の栄養士、井上祐子さんと、調理員の見米佳子さん。メニューは同区特産の小松菜を使った「めいどinあだちのこまつ菜パン」「八丈島産めだいのグリル千寿のねぎソースをかけて」「あだち野菜のミルク寄せ」など6品一写真。使用する野菜12品目中、10品目を日頃からお世話になっている区内の農家などから調達したという。

井上さんは「優勝はできなかったが、特別賞をいただき、足立区の、十一中の給食が認められたと思う。毎日給食を食べてくれる子供たちの笑顔があったからこそ」と感謝の気持ちを述べ、さらにおいしい給食を目指すことを誓った。

給食甲子園は、NPO法人「21世紀構想研究会」が主催し、文部科学省や農林水産省が後援。全国2054の学校や施設から応募があり、全国6ブロックから選ばれた12代表が決勝に進んだ。

朝日小学生新聞

2015年12月9日 水曜日
(平成27年)

どれも学校で食べたいッ

日本一おいしいのはどれ? 全国学校給食甲子園

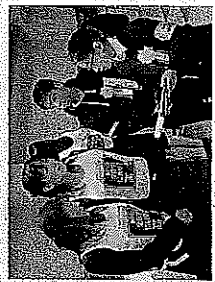


朝小ポーターの2人の「子ども審査員特別賞」に選んだ石川泉金沢市学校給食両合共同調理場の給食



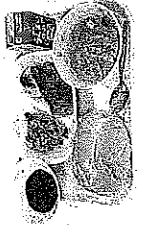
朝小ポーター2人が「子ども審査員特別賞」に選ばれた給食センターが、地元食材を使った日本の給食で「日本一」をめざす第10回「全国学校給食甲子園」決勝大会が6日、東京で開催されました。朝小ポーターの伊藤麗くん(東京都北区立豊島川小6年)と西原真希さん(神奈川県横浜立大宮小6年)が特別審査員に選ばれ、「子ども審査員特別賞」を選びました(石川白字)。

「加賀えびす」に決めた



豊島川小に設立の伊藤さんを選びました

【全国学校給食甲子園】給食で出された優勝は1~4次選考を勝ちぬいた全国6ブロックの代表12校(学校給食センターをふくむ)で争われました。今回は第10回の全国大会ということで、朝小ポーターが「子ども審査員」として参加しました。



こめっごぼん、牛乳、上州豚のアップルジンジャーソースかけ、こんにゃく海菜サラダ、のり塩ポテト、根菜のミネストローネ、手作りリゾット、ベビーシヤム

【全国学校給食甲子園】給食で出された優勝は1~4次選考を勝ちぬいた全国6ブロックの代表12校(学校給食センターをふくむ)で争われました。今回は第10回の全国大会ということで、朝小ポーターが「子ども審査員」として参加しました。

取材してイイ話も

朝小ポーターの伊藤麗くん(東京都北区立豊島川小6年)と西原真希さん(神奈川県横浜立大宮小6年)が特別審査員に選ばれ、「子ども審査員特別賞」に選ばれた給食センターが、地元食材を使った日本の給食で「日本一」をめざす第10回「全国学校給食甲子園」決勝大会が6日、東京で開催されました。

「加賀えびす」に決めた

優勝は米粉パン

【豊島川の優勝】

【石川白字の優勝】

みなかみの給食 日本一

給食甲子園



㊦「これからもおいしい給食を子供たちに食べさせたい」と話す本間さん(左)と山岸さん(みなかみ町で)㊧地場産食材をふんだんに使用した献立

地元の食材を使った給食の味や栄養バランスを競う「全国学校給食甲子園」で、みなかみ町月夜野学校給食センターが優勝した。同センターは町内11の学校・幼稚園向けに計約1200食を作っている。県勢初の栄冠に、職員たちは「今まで以上に献立を充実させ、おいしい給食を作ろう」と決意を新たにしている。

給食甲子園は、NPO法人「21世紀構想研究会」の主催で、10回目の今年は全国2054校が応募。134次の書類審査を通過した6ブロックの代表12校・施設が、今月5、6日に女子栄養大(東京都)で行われた決勝大会に進んだ。

初日は、献立や食材について審査員に説明。2日目は、1時間の制限時間内で調理から後片づけまでを行い、審査員が味、栄養、衛生面などを審査した。

同センターからは、栄養教諭の本間ナミさん(44)と調理員の山岸文美さん(50)が出場した。献立は、県産米粉を使ったこめっちはん、町産リンゴをソースにした「上州豚のアップルジンジャーソースかけ」、根菜のミネストローネ、手作りブルーベリージャムなど計7品。食材23点のうち17点が地場産品で、すでに給食として提供されている。

ミネストローネのトマト

町産リンゴなど使用

とジャムのブルーベリーは、それぞれ旬の時期に収穫し、冷凍しておいたものを使った。着案した本間さんは「生まれ育った地域でおいしい野菜や果物がとれることを、子供たちが冬でも美観できるような工夫の思いを込めた」と話す。

2人は準備万全で決勝に臨んだ。女子栄養大の調理施設は、給食センターと異なる。火力などに慣れるため、2人は女子栄養大と同じような調理施設を借りて、仕事の後や休日に練習を重ねた。効率よく作るため、声をかけ合って作業の進行状況を確認することも徹底した。

結果発表で名前を呼ばれた人は泣きながら手を握り合った。審査員も「チームワークが良かった。子供たちが食べたいと思う給食だ」と評価した。

山岸さんは「給食はおいしく、安全なのが当然。今後は衛生面にもいっそう気を配り、子供たちに提供したい」と意気込んでいる。

夏休み拡大版 Information

出場校募集開始!

第10回「全国学校給食甲子園」

今年で第10回となる「全国学校給食甲子園—地場産物を活かした我が校の自慢料理」(主催・NPO法人21世紀構想研究会)が、出場校の募集を開始します。

【募集要項】

献立テーマ=地場産物を活かした我が校の自慢料理(下記の条件を満たすこと)

- ・献立は決勝大会実施日までに学校給食として提供したことがあるもの。なお、1食分を1日で提供した献立のほか、複数日にまたがって単品を組み合わせた献立であっても応募は可能。
 - ・文部科学省学校給食摂取基準に準じていること。
 - ・地場産物を使用し、その特色を活かした献立であること。地場産物は特産物を意味しない。原則として地場産物の範囲は都道府県内産までとする。
 - ・食育の生きた教材として活用されていること。
 - ・栄養量や分量(小学生対象の場合は中学年用の分量)が適正であること。
 - ・子どもが喜び、郷土愛を育む献立であること。
 - ・決勝大会の出場者は2名(栄養教諭または学校栄養職員と調理員)とする。
 - ・60分以内で6人分を調理、後片付けをすること(調理前の手洗時間は含まない)。
 - ・調理過程・衛生管理は学校給食衛生管理の基準(学校給食法第9条)に従うこと。
 - ・応募用紙には献立の写真を添付(関連資料があれば添付すること)。
 - ・過去、全国学校給食甲子園において都道府県代表以上に選ばれた献立や、他の学校給食コンクールにおいていずれかの賞を得た献立は禁止する。
- 【募集期間】平成27年7月1日(水)～8月10日(月)
- 【応募資格】学校給食を調理している学校および学校給食センター/決勝大会出場者は上記学校および学校給食センターに勤務する栄養教諭または学校栄養職員と調理員
- 【応募方法】応募用紙に献立等を記入の上、

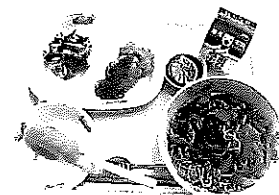
下記事務局まで郵送してください。応募用紙は全国学校給食甲子園ホームページからダウンロードできます。応募用紙のファックスまたは郵送を希望する方は事務局までご連絡ください。

【決勝大会】平成27年12月5日(土)レセプション/6日(日)決勝大会

・出場チーム:書類審査によって選出された全国6ブロックの代表12校(含む給食センター)の出場者(栄養教諭または学校栄養職員と調理員の2名)が、女子栄養大学(東京・駒込キャンパス)で実際に調理し、審査委員による調理過程・食味審査によって優勝、準優勝各1校(または給食センター)および入賞校等を決定する。※旅費・滞在費は支給。また材料費も補助する。



◀前回の覇者、秋田県藤里町学校給食センターの栄養教諭・津谷早苗先生◎と調理員・桂田尚子さん▼優勝献立【白神あきたこまちのみそつけたんぼ、牛乳、枝豆のかわりがんも、とんぶりあえ、白神舞茸のうどん汁、山葡萄のゼリー】



【お問い合わせ】

全国学校給食甲子園事務局

〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町

20-5 TSI箱崎ビル6階

Tel. 03-3669-7080 Fax. 03-3661-1798

<http://kyusyoku-kosien.net/>

親子で学校給食作り 「夏やさいキーマカレー」に挑戦 東京

産経新聞 8月8日(土)7時55分配信

ツイート 0

f シェア 4



親子で学校給食作り=写真(鈴木美帆撮影) (写真:産経新聞)

食を完成させた。

親子で学校給食を作るワークショップ「つくって
みよう!学校給食メニュー〜食育もいっしょに学ん
だよ〜」が、東京ガススタジオプラスジーゲンザ
(中央区銀座)で行われ、小学生らが参加した。

給食の調理技術などを競う全国学校給食甲子園の
10周年を記念して開催。「夏やさいキーマカ
レー」など3品に挑戦し、子供たちは包丁の持ち方
を教えてもらいながら野菜を切り、挽肉などを炒め
た。調理をする子供たちを、親たちが助けながら給

「甲子園」県代表に選出

祇園パゼリ 食べてみん?
安佐南区の長束小給食



献立を紹介したポスターを手に 県代表選出を喜ぶ河野教諭



地元食材を使った給食献立で、栄養や味を競う「全国学校給食甲子園」(NPO法人21世紀構想研究会主催)の県代表に、広島市安佐南区の長束小が選ばれた。校区周辺の特産品「祇園パゼリ」を使ったかき揚げを出品。「地産地消を考えるきっかけにしたい」と選出を喜んでいる。河野朋葉・栄養教諭(27)が隣の小中5校

祇園パゼリのかき揚げ(中皿の皿の手前)を取り入れた出島メニューの栄養士たちと考察。代表して出品した。祇園パゼリは一般の品種比べ、葉が細かく縮れて肉厚。苦みが少ないのが特徴という。風味が分かるよう粗く刻んでカツアエやニンジンとあえ、子どもが好む揚げ物にした。同小児童には「苦くなくおいしい」と好評で、食べ残しはゼロだった。河野教諭は「パゼリの味を見直してもらえてうれしい。野菜のおいしきを感じてもらえる献立を考えたい」と励みにする。全国2054校から応募があり、各県の代表が選ばれた。中国・四国地区予選の結果は18日に発表され、通過すれば11月に東京である決勝大会に進む。(奥田美奈子)

(C) 中国新聞社 無断転載、複製及び頒布は禁止します。

全国学校給食甲子園

上小阿仁の調理場が準V

地元の食材を使っ
 て、おいしさや栄養価
 などを競う第10回「全
 国学校給食甲子園」の
 決勝大会が6日、東京
 都豊島区の女子栄養大
 で開かれ、群馬県の「み
 なかみ町月夜野学校給
 食センター」が優勝し
 た。
 優勝した献立は、群
 馬県産の米粉を使った
 「こめっこぱん」に地
 元で収穫したブルーベ
 リーの手作りシヤム、
 みなかみ町産のリン
 ゴを使ったジンジャー
 ソースを上州豚にか
 けたおかずなど。栄養
 教諭の本間ナヲミさ
 んは「地場産物を取り
 入れて子どもに良い
 給食を出そうと考え
 た」と話し、目を潤ま
 せた。
 準優勝は秋田県の



「上小阿仁村学校給食調理場」、特別賞は石川県の「金沢市学校給食扇台共同調理場」、

東京都の「足立区立第十一中学校」、島根県の「江津市立桜江学校給食センター」。

「全国学校給食甲子園」で準優勝した「上小阿仁村学校給食調理場」の代表
 —東京都豊島区で

後援。全国2054の学校や施設から応募があり、全国6ブロックから選ばれた12代表が決勝に進んだ。
 献立はこれまでに給食で提供したものに限り、決勝では実際に調理した。

親子で学校給食作り

「夏やさいキーマカレー」に挑戦

親子で学校給食を作るワークショップ「つくってみ



よう「学校給食メニュー」食育もいっしょに学んだよ」が、東京ガススタジオプラスジーゲンザ(中央区銀座)で行われ、小学生らが参加した。

給食の調理技術などを競う全国学校給食甲子園の10周年を記念して開催。「夏やさいキーマカレー」など3品に挑戦し、子供たちは包丁の持ち方を教えてもらいながら野菜を切り、挽肉などを炒めた。調理をする子供たちを、親たちが助けながら給食を完成させた(写真(鈴木美帆撮影))。

「日本」の給食目指す

全国学校給食甲子園 有緝小栄養教諭ら決勝へ

伊勢

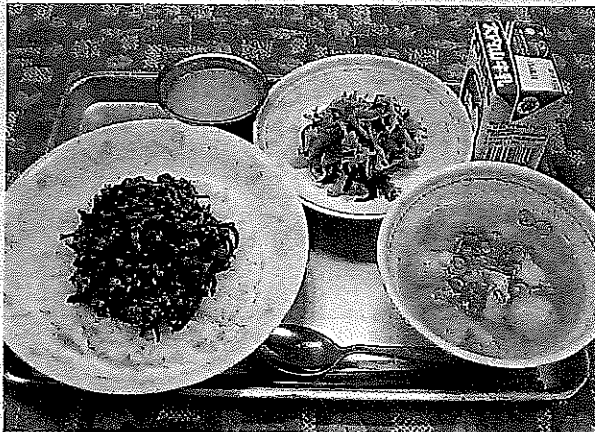


伊勢市長鈴木健一

全国大会に出場する(左から)中村さん、上田さんと鈴木市長。伊勢市役所で

【伊勢】地域食材を使った学校給食の味や調理手順を競う「第十回全国学校給食甲子園」決勝大会に、伊勢市の有緝小学校の栄養教諭ら二人が会場へ出場する。十八日、伊勢市役所を訪れ、鈴木健一市長に大会への抱負を述べた。

出場するのは、同校栄養教諭の上田典子さん(宝もと)と給食調理士の中村小百合さん(宝もと)。伊勢市からの全国大会出場は初めてという。二人は、伊勢志摩地域特産のヒジキと県産鶏肉を使った「肉味噌ひじきそば」や地元野菜と伊勢産ノリを和えた「磯香和え」、南伊勢町のみかんジュースを使ったゼリーなど地場産品を生かした五品の献立で応募。全国から参戦した二千五十四校の中から、四回の書類審査を通過し、中部・近畿地区代表として、来月に東京で開催される決勝大会に挑む。



2人が決勝大会で調理する伊勢志摩特産ヒジキなど地域食材を使った給食メニュー

当日は、全国の代表十二校が、一時間の制限時間内で実際に調理。調理過程や味のほか、学校給食のため衛生面も審査対

象になる。二人は、鈴木市長に会場を報告。鈴木市長は「必勝」としたためた自筆の書を手渡し「楽しんで頑張っ

てきて」と激励した。上田さんは「伊勢市を代表する給食。練習通りに調理して、皆さんの応援に報いたい」、中村さんは「緊張せず、日頃の成果を発揮できるように頑張りたい」と笑顔で話した。

(中川美紀)

児童も一役 献立勝負



給食甲子園

香美のセンター初出場

東京・女子栄養大で5、6日に行われる「第10回全国学校給食甲子園」(NPO法人21世紀構想研究会主催、文部科学省など後援)に、中国・四国ブロック代表として、香美市立香北学校給食センターが出場する。県内からは、2011年の大月町立大月中旬に次いで2校(団体)目。同センターは「子どもたちのためにも優勝を」と意気込んでいる。

(大島渉)



●給食甲子園への抱負を話す大原さん(左)と鈴木さん(香美市で) ●全国大会で調理手をする献立(香美市立香北学校給食センター提供)

同大会は、地元の食材を生かした給食の味や栄養価などを競い、食育を促そうと開催。今回は全国から2054校の応募があり、6ブロックごとに4次にわたる書類審査の結果、各ブロックから2校、計12校が選ばれた。

全国大会には、各校の栄養教諭(職員)と調理員の計2人が参加。初日に料理や地場産品をアピールし、2日目は、応募した献立を1時間で調理し、栄養士らでつくる審査員が、衛生面、技術面、味、栄養面などを評価する。

同センターから出場するのは、栄養教諭として9年目を迎える市立大宮小の大原佐知さん(34)と、20年以上給食に携わってきた同センター主任調理員の鈴木萬世さん(60)。大原さんが10年に赴任してから毎年応募し、今回初めて予選を突破した。

献立は、菌床シイタケのカサに肉やニラなどを詰めた「ちひろさんのしいたけハン

ハンバーグ アイデア提案 ぬた 食材栽培

バーグ」や、「さつまいもとやっこねぎのぬた」、「香北野菜のとうがんスープ」など7種類。

このうち「ハンバーグ」は、同小の「食育」の一環で児童が提案したアイデアを採用。「ぬた」には、児童が育てたサツマイモを使った。大原さんは「子どもたちが考え、かかった料理を献立に入れたかった」と話す。

栄養面では鉄分が不足気味だったことから、ハンバーグの具材にヒジキを混ぜ、減塩のため、ハンバーグのミンチは味付けせず、スープもショウガをしっかり煮て風味を出した。

大月町が会場だった際は準備勝しているだけに、鈴木さんは「私にとって最初で最後の晴れ舞台。優勝を目指しておいしいものをつくりたい」と気合十分。大原さんは「子どもたちや地域の生産者の思いが込められた給食であることを知ってもらえれば」と話している。

給食甲子園で優秀賞

特別賞受賞 金沢扇台共同調理場

地元の食材を使い、小中学校や給食センターの職員がバランスの良い給食献立を競う「全国学校給食甲子園」の決勝大会は六日、東京都の女子栄養大駒込キャンパスであり、金沢市学校給食扇台共同調理場が「子ども審査員特別賞」と調理技術が優れた出場者に贈られる優秀賞「藤江賞」に輝いた。



④表彰を受ける山外裕子さんと角田美和子さん⑤東京・女子栄養大駒込キャンパスで(全国学校給食甲子園提供) ⑥特別賞と優秀賞を受けた金沢市学校給食扇台共同調理場の献立

を散らした加賀の伝統料理「えびす」は県観光PRマスコットキャラクター「ひやくまんさん」をイメージして花びら形のふを入れた。能登の海で採れる珍しい海藻「かじめ」を入れためった汁などもあり、小学生の審査員から高評価を得た。

大会に出場した栄養教諭山外裕子さん(左)は「子どもにも喜んでもらえるのがうれしい。石川は素材が良いのでインパクトがあるのか



も」。主任調理技士角田美和子さん(右)は「練習の成果が出てうれしい。この賞を誇りにこれからも精進する」と喜んでいった。

大会は、給食の役割を多くの人に知ってもらおうとNPO法人21世紀構想研究会が毎年開催。今年是全国から二千五十四件の応募が

あり、甲信越・北陸、関東、中部・近畿など六ブロックから二チームずつが決勝大会に進んだ。

(兼村優希)

地元食材の学校給食 準優勝

上小阿仁村の調理場

地元の食材でおいしく栄養価などを競う学校給食甲子園が6日、東京都豊島区の女子栄養大駒込キャンパスであり、上小阿仁村学校給食調理場が準優勝に輝いた。昨年の大会で、きりたんぽやイタダキを使った献立で優勝した藤原町学校給食センターに続く快挙だ。

10回目を迎えた今年は、全国2054校から応募があり、4次にわたる予選を勝ち抜いた12校が本大会に出場した。出場校の2人(栄養教諭または学校栄養職員と調理員)が応募した献立を調理、審査委員がその過程と食味を審査した。

上小阿仁村学校給食調理場からは栄養教諭の細田智子さん、調理員の村田淳さんが応募、初めて

全国2054校応募「甲子園」



準優勝に輝いた栄養教諭の細田さん(右)と調理員の村田さん(左)らも「全国学校給食甲子園」実行委員会事務局提供

上小阿仁村学校給食調理場が調理したメニュー



本大会に進んだ。献立は地鶏の三色ほろこぼん、上小阿仁野菜のみそマヨネーズ焼き、ミズのナムル、種庭ごんとイタダキのすまし汁、ほおずきミルクグリコの5品に牛乳を加えた。

比内地鶏やアツキーニ、米ナズなど、村や県内の食材を取り入れた。ミズのナムルは、村の山菜と大曲産のもやしを食感を生かした。村が栽培に力を入れる食用ほおずきを使った「ミルクグリコ」は児童と一緒に考案した。ほおずきは苦みがあるが、加熱することで甘みと酸味が増し、児童が喜んで食べるという。

児童生徒らに130食の提供を続ける細田さんは「(本大会会場の)オーケンの火力が強く野菜の苦みが出しまるかなど心配したが、練習と同じ味にできていたのでほっとした。ほおずきは農家の人が選んでくれた、いつもの味が準優勝できたのだからいい」と喜びを語った。



枕崎市立給食センターの献立
(同センター提供)

茶めし、ステーキ、すまし汁…

枕崎、給食甲子園で入賞

地元食材の生かし方や調理技術、味などを競う「全国学校給食甲子園」で、枕崎市立学校給食センターが優秀賞に輝いた。センターを代表し出場した栄養教諭と調理員の2人は、同僚のサポートや協力に感謝する。さらには、同センターは本年度の学校給食表彰(文部科学大臣表彰)を受賞し、二重の喜びとなった。



給食甲子園で優秀賞を受賞した枕崎市立給食センターの山本愛さん(左)と東美都代さん(同センター)

市センター地元色前面に

大会はNPO法人社会福祉研究協会が主催し、10回目。全国から2054校・施設がエントリーした。枕崎のセンターは、栄養教諭の山本愛さん(35)が考案した枕崎茶を使った茶めし、枕崎牛のステーキなど地元色を前面に出したメニューで挑んだ。

さらに枕崎が誇るかつお節、同市と美郷郡市の北海道稚内市特産である昆布を使った「コンカツすまし汁」で、枕崎が取り組む地域振興策もアピール。書類審査による1〜4次選考を突破し、九州

日・東京都)へコマを進めた。

学識経験者ら審査員の前で実際に調理する決勝大会に出場したのは山本さんと調理員の東美都代さん(50)。大会前に大舞台を想定し、同僚らがビデオカメラを構えたり、観客役となって見守るなど緊張感にのめられないよう何度も特訓。チームワークにも支えられ、本番でも普段通りの力を発揮した。

山本さんは「いろんな方の協力がありがたかった。コンカツプロジェクトも広く知ってもらえたと思う」。東さんは「多くのサポートのおかげで本番も不安なく臨むことができた」と感謝した。


- ・沖縄代表として、全国12校
- ・施設で争う決勝大会(6

(青島知洋)

ニュース > 地域 > 月夜野センター県勢初栄冠 全国学校給食甲子園

月夜野センター県勢初栄冠 全国学校給食甲子園

12月07日 06:00

 Jomo-News
上毛新聞社

地元食材を使った栄養バランスの良い献立の味を競う「第10回全国学校給食甲子園」（NPO法人21世紀構想研究会主催）の決勝大会が6日、東京・女子栄養大で開かれ、関東代表として出場したみなかみ町月夜野学校給食センター（林和也所長）が県勢で初めて優勝した。



上毛新聞

学校給食 栄養満点 群馬のセンターV



「全国学校給食甲子園」で優勝した、群馬県の「みなかみ町月夜野学校給食センター」の献立

地元の食材を使って、おいしさや栄養価などを競う第10回「全国学校給食甲子園」の決勝大会が6日、東京都豊島区の女子栄養大で開かれ、群馬県の「みなかみ町月夜野学校給食センター」が優勝した。

優勝した献立は、群馬県産の米粉を使った「こめっこぼん」に地元で収穫したブルーベリーの手作りシヤム、みなかみ町産のリングゴを使ったジンジャーソースを上州豚にかけたおかずなど。栄養教諭の本間ナヨミさんは「地場産物を取り入れて子どもに良い給食を出そうと考えた」と話し、目

「江津市桜江」に特別賞

を潤ませた。

準優勝は秋田県の「上小阿仁村学校給食調理場」、特別賞は石川県の「金沢市学校給食扇台共同調理場」、東京都の「足立区立第十一中学校」、島根県の「江津市立桜江学校給食センター」。

給食甲子園は、NPO法人「21世紀構想研究会」が主催し、文部科学省や農林水産省が後援。全国2054の学校や施設から応募があり、全国6ブロックから選ばれた12代表が決勝に進んだ。

献立はこれまでに給食で提供したものに限られ、決勝では実際に調理した。



郷土の味 狙え日本一



全国学校給食甲子園

鹿島市立センター入賞

鹿島市 地元の特産を生かした献立のおいしさや栄養価を競う「第10回国立学校給食甲子園」(社会福祉研究会主催)で鹿島市立学校給食センターが入賞した。出場した同センターの栄養士迎りこ子さん(41)と調理員田平由紀さん(44)は「これからは地域と一緒に子どもたちに安全でおいしい給食を届けたい」と喜んでいる。

迎りこさん考案、田平さんと調理

献立は迎りさんが考案。「佐 食塩相当量2.1g、ビタミンB1、ビタミンCを多く含む。大豆のたんぱく質、小麦の食物繊維を豊富に含む。」「大豆のものを揚げたものを揚げた。670kcal、米の異状と市内の酒造会社の



●全国学校給食甲子園に出場した鹿島市立学校給食センターの迎りこさん(左)と調理員田平由紀さん(右)。田平さんは鹿島の郷土産品を使った献立を考案し、迎りこさんが調理した。



県産品ふんだん 栄養高く

甘酒、酒粕を使ったよもぎだれを絡め、子どもが好きな旨辛い味に仕上げた。ははいりこたじでタイロンやサトイモなど旬の根菜類を煮込み、みそと一緒に酒がまろやかに染み込んだ風味が好評だ。

大会は全国の小中学校・高校2054校から応募があり、迎りさんの献立は計4回の書類審査を勝ち抜いて九州・沖縄ブロックの代表に選ばれた。全国ブロックの代表が、実際に調理する決勝大会へ進んだ。

迎りさんと田平さんは入賞チームを組んで昨年10月から調理練習を開始。給食調理と同じ衛生管理の手順を踏み、60分の制限時間を達成できるように試行錯誤を重ねてきた。12月に東京都であった大会は、思いの合った調理で初めて制限時間内に完成するまで健闘した。

田平さんは「調理員として慣れた舞台に立つことができて、野菜の扱い方や温度管理など基本からもう一度勉強する機会になった。まははいりこたじ。迎りさんは「地域の協力なしにはおもしろい給食はできない。大会を境として給食センターや納め業者の皆さん、子どもたちも先生たちもつなぐ力を感心された」とお褒めの言葉を述べた。(巴田達二)

“給食甲子園”で入賞

「給食甲子園」で入賞 地元の食材を使ったおいしく栄養のある給食の出来栄を競う、「全国学校給食甲子園」の決勝が今月、東京で行われ、香美市の給食センターが入賞しました。

「全国学校給食甲子園」は、学校給食の充実を図ろうと東京のNPO法人が全国の小中学校と給食センターから地元の食材を使った給食を募集して審査する大会です。

10回目となる今回は2000校あまりから応募があり、書類審査を通過した12の学校と給食センターが今月6日に東京で開かれた決勝大会に進み、実際に給食を作って審査を受けました。

その結果、中国・四国ブロックの代表として初めて出場した香美市の香北学校給食センターが、しいたけを使ったハンバーグや柑橘類の仏手柑のゼリーなど、地元の食材を活用して子どもたちが喜ぶ献立を作っていると評価され、入賞を果たしました。

香美市学校給食センターの小松美公所長は、「入賞してたいへん喜んでいる。しいたけを使ったハンバーグは地元の小学生が考えたアイデア料理なので、今後も子どもたちの意見を給食づくりに生かしていきたい」と話していました。

12月17日 10時16分

Copyright NHK(Japan Broadcasting Corporation) All rights reserved. 許可なく転載することを禁じます。

このページは受信料で制作しています。

「給食甲子園」準優勝を報告

秋田テレビHP「AKTみんなのニュース」(2015年12月21日放映)

地域の食材を使った献立でおいしさや栄養バランスなどを競う「全国学校給食甲子園」で準優勝を果たした上小阿仁村の2人が県教育庁を訪れ、喜びの報告をした。



学校給食甲子園入賞メニューを県庁食堂で提供

秋田朝日放送HP「スーパーJチャンネル トレタテ！」(2016年2月19日放映)

県庁食堂では、今日と来週金曜日の2日間、全国学校給食甲子園で入賞したメニューが登場することになりました。

きょうは去年準優勝した上小阿仁村学校給食調理場のメニューです。

比内地鶏を使ったそばろご飯に、ズッキーニやペイナスなど村の特産品が満載です。

全国大会で評価された県内の給食メニューを広く知ってもらいたいと、県庁食堂での提供が企画されました。

給食甲子園に出場した上小阿仁小学校の栄養教諭・細田智子さんは、日頃から子どもたちに村の特産品の食材などについて教える活動もしていて、村の特産品をふんだんに使った自慢のメニューが全国2054点の応募の中から準優勝に輝きました。

来週金曜日には、おとし優勝した藤里町学校給食センターのメニューが登場します。



食品流通 ニュース詳細

■ 2015.12.08 みなかみ町月夜野学校給食センター(群馬県)が優勝！

← 一覧へ

「第10回全国学校給食甲子園」

第10回「全国学校給食甲子園」実行委員会は12月5日、6日に「第10回全国学校給食甲子園―地場産物を活かした我が校の自慢料理」の決勝大会を女子栄養大学(東京都)で開き、「みなかみ町月夜野学校給食センター(群馬県)」が優勝した。



甲子園では地元の食材を使って、おいしさや栄養価などを競う。選考基準は文部科学省の学校給食摂取基準をクリアしていること、地場産物の特色を活かし、子どもが喜ぶ献立であることなどだった。

2054校の応募の中から優勝したのは、上州豚のアップルジンジャーソースかけなどを調理したみなかみ町月夜野学校給食センター(群馬県)。同センター栄養教諭の本間ナヲミさんは優勝した調理について「こどもたちにいい給食を出したいと思って作り

ました」と話した。

審査を行った田中延子審査副委員長は、「優勝、準優勝の学校・施設は、味も良く、バランスも良く、見た目も良く、大変優れたメニューであった」とし、これからもさらに良いメニューが作られることを期待したいとエールを送った。

ホームページで決勝大会の様態をレポートなどで確認することができる。



今回受賞した学校・施設については以下の通り。

【優勝】

▽みなかみ町月夜野学校給食センター(群馬県)

【準優勝】

▽上小阿仁村学校給食調理場(秋田県)

【女子栄養大学特別賞】

▽足立区立第十一中学校(東京都)

【特定非営利活動法人21世紀構想研究会特別賞】

▽江津市立桜江学校給食センター(島根県)

【こども審査員特別賞】

▽金沢市学校給食扇台共同調理場(石川県)

【優秀賞】

▽菜友賞 西尾市立西尾中学校(愛知県)

▽タニコー賞 枕崎市立学校給食センター(鹿児島県)

▽藤江賞 金沢市学校給食扇台共同調理場(石川県)

【牛乳・乳製品部門賞】

▽上小阿仁村学校給食調理場 細田智子(秋田県)

▽西尾市立平坂中学校 谷麻美(愛知県)

(写真) 真剣に調理を行う参加者、参加した一同、優勝したみなかみ町月夜野学校給食センター

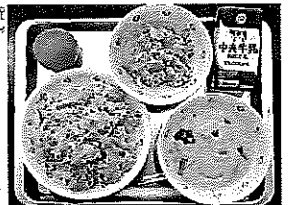
わたしが編集長

▶4◀

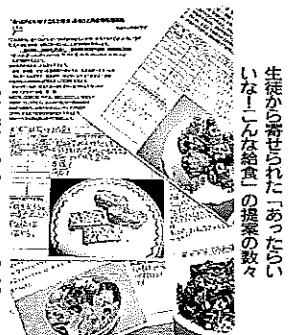
林 知孝



はつし・ともたか
44歳。岐阜市出身。中学生の時は、給食の牛乳を毎日2、3本飲んでいました。記者2年目。西尾通信局。



記者が食べた献立。豆乳のクリームシチュー（右下）は県産の鶏肉や野菜がふんだんに入っている



生徒から寄せられた「あったらいいな」給食の提案の数々

西尾市の西尾中学校。ここでそろそろ給食を食べる。地元食材を生かした「全国学校給食甲子園」で二〇二二年に優勝。昨年も優秀賞に輝いた。二千校以上が参加する大会で最上位に入る給食って、どんなのかな。好奇心と食欲に駆られ、同校へ向かった。一回分の給食費二百七十円を握り締めて。

シチューを口に運んだ。「うまい」。熱々なのはもういい。味付けが優しい。家で食べるシチューよりおいしいかも。記憶の中の給食のシチューは、もつとドロドロで味が濃かった気がする。「ルーから手作りしたから」と栄養教諭の富田直美さん。調理主任の三浦康子さんも「ベアを組み、給食甲子園で快挙を達成したその人だ。毎日食べたい」と言っと「本当？ うれしい」と目を輝かせた。

◆生徒の提案採用
一足早く食べ終え、給食の準備が進む教室を見学して回っていると、校内放送が流れた。「きょうの給食のシチューは三年生の小島裕奈さんが採用した。この日は一品もあつた。」

◆魔法を掛ける
西尾市では毎年夏から秋にかけて、栄養士の資格を持つ栄養教諭や学校栄養職員が案を持ち寄り、翌年一年分の献立を決める。全市統一のメニュー

「不足しがちな栄養素を補ったり、彩りを加えたりして、魔法を掛けるのが私の役目」と富田さんは笑う。

給食強豪「西尾中の謎

◆ルーから手作り
十二日の昼前。生徒が食べる前の「検査」を会議室でいただいた。学級を持たない教職員は、こ



手作りのおいしい給食に笑顔の生徒たち—いずれも西尾市西尾中



調理員に1カ月分の献立と手順などを説明する富田教諭（中央奥）

教室をのぞくと、シチューをお代わりする行列も。大柄な男子生徒が口いっぱいシチューを頬張り「おいしい」と相手を崩した。小島さんは「お母さんが普段作る料理。豆乳が苦手でも食べられます。泥谷わか菜さんも「まだだれの味がしっかり出ている」と給食の出来に太鼓判を押し、そろって「採用されてうれしい」と笑顔を見せた。

◆道の駅で販売
昨年の給食甲子園で優秀賞に選ばれた西尾中の献立が2月13、14の両日、西尾市小島町の道の駅に於いてお肉ノ山で食べられる。メニューは大衆入りミンチカツ甘みそかけ「ニンニクのナサラタ」「愛知のおいしい野菜スープ」「抹茶蒸しパン」とご飯。キャベツや大葉、シメジなど県産の食材をふんだんに使った。1食580円。午前10時半から各日50食を限定販売する。

イベント・祭典

第10回給食甲子園 群馬のセンターが優勝

2015.12.6 19:48

ツイート

おすすめ 31

G+ 0

6



「全国学校給食甲子園」で優勝した、群馬県の「みなかみ町月夜野学校給食センター」の献立



地元の食材を使って、おいしさや栄養価などを競う第10回「全国学校給食甲子園」の決勝大会が6日、東京都豊島区的女子栄養大で開かれ、群馬県の「みなかみ町月夜野学校給食センター」が優勝した。

優勝した献立は、群馬県産の米粉を使った「こめっこぱん」に地元で収穫したブルーベリーの手作りジャム、みなかみ町産のリンゴを使ったジンジャーソースを上州豚にかけたおかずなど。栄養教諭の本間ナヲミさんは「地場産物を取り入れて子どもに良い給食を出そうと考えた」と話し、目を潤ませた。



準優勝は秋田県の「上小阿仁村学校給食調理場」、特別賞は石川県の「金沢市学校給食扇台共同調理場」、東京都の「足立区立第十一中学校」、島根県の「江津市立桜江学校給食センター」。