

第6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6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下記の通り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おります。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6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23年7月1日(金)～8月10日(水)

<地区代表表彰式>平成23年10月8日(土) 埼玉会場(マロウドイン大宮)

平成23年10月10日(月) 大阪会場(プリムローズ大阪)

<決勝大会>平成23年11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] ●平泉町立平泉小学校(岩手県) ●南会津郡只見町(ただみまち)学校給食センター(福島県) [関東ブロック] ●筑西市立下館(しもだて)学校給食センター(茨城県) ●沼田市白沢調理場(群馬県) [甲信越・北陸ブロック] ●小諸市立東小学校(長野県) ●富山県立富山総合支援学校(富山県) [中部・近畿ブロック] ●海津(かいづ)市学校給食センター(岐阜県) ●和歌山市立名草(なぐさ)小学校(和歌山県) [中国・四国ブロック] ●観音寺市大野原学校給食センター(香川県) ●大月町立大月中学校(高知県) [九州・沖縄ブロック] ●鹿児島県立鹿児島盲学校(鹿児島県) ●竹富町立小浜(こはま)小中学校(沖縄県)

<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、  
東京理科大学知的財産専門職大学院客員教授）
- 実行委員 ・ 市場祥子（社団法人全国学校栄養士協議会会長）  
・ 合瀬宏毅（NHK解説委員）  
・ 金田雅代（特定非営利活動法人21世紀構想研究会教育委員会副委員長、  
女子栄養大学短期大学部教授）  
・ 中村明子（東京医科大学兼任教授）  
・ 長谷川芳樹（創英国際特許法律事務所長）

### <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 ・ 市場祥子（実行委員）  
・ 金田雅代（実行委員）
- 審査委員 ・ 新井ゆたか（農林水産省食料産業局産業連携課長）  
・ 合瀬宏毅（実行委員）  
・ 小川久恵（女子栄養大学短期大学部教授）  
・ 香川芳子（実行副委員長）  
・ 國宗久資（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課学校給食係長）  
・ 中村明子（実行委員）  
・ 長谷川芳樹（実行委員）  
・ 宗像伸子（東京家政学院大学客員教授、ヘルスプロモーション・メカニクス主宰）  
・ 馬場錬成（実行副委員長）
- 特別審査委員（協賛企業・団体の代表者）  
・ 津布久孝子（味の素株式会社 食品事業本部 家庭用事業部戦略グループ長）  
・ 丹波章彰（東京サラヤ株式会社常務取締役 サニテーション事業本部本部長）

<後援> 文部科学省、農林水産省、学校法人香川栄養学園、社団法人全国学校栄養士協議会、  
社団法人学校給食物資開発流通研究協会、財団法人食品産業センター、社団法人大日本水産会

<特別協賛> 日本財団

<協賛> 味の素株式会社、サラヤ株式会社、株式会社日本一、伊藤ハム株式会社、大塚製薬株式会社、  
東京ガス株式会社、株式会社フジマック、みそ健康づくり委員会、株式会社A I H O、  
イセ食品株式会社、伊那食品工業株式会社、学校給食用食品メーカー協会、  
キッコーマンバイオケミファ株式会社、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、東京理科大学、株式会社中西製作所、  
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、  
宮坂醸造株式会社、陸化学工業株式会社、理研ビタミン株式会社、株式会社ワコウ

## <個人協賛>

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、過去最多、2057の給食献立の応募がありました。各校・センター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きました。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>

第1次の書類選考の結果、47都道府県から57校（センターを含む。以下同じ）を選出しました。どれも昨年に増し、栄養バランスに配慮した献立ばかりでした。特に応募数が多くまた栄養士数に対して応募率の高かった6県については、レベルの高いものが多く、最終的に甲乙つけがたかったために、特別に10校を選出しました。（別紙1参照）

### <第2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1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等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3次選考>

第2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校が東京都豊島区の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2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
- (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、地場産物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
- (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

## 4. 決勝大会

### 【大会プログラム】

(5日)

\* 18時30分ー20時30分 レセプション

(6日)

\* 9時45分ー10時00分 開会式

\* 10時00分ー10時15分 手洗い検査

\* 10時15分ー11時15分 出場校調理

\* 11時45分ー12時45分 食味審査

\* 12時45分ー13時45分 最終審査

\* 14時15分ー15時15分 表彰式、閉会式

### 《レセプション》

レセプションには出場選手、審査委員、後援・協賛をいただいた企業・団体の方々70名程が参加して行われました。

主催者を代表して特定非営利活動法人21世紀構想研究会の馬場錬成理事長と、銭谷眞美実行委員長が「この大会は地場産物を使って豊かな学校給食活動を展開しようという趣旨で始まり、文部科学省、農林水産省が後援しているのを始め、多くの会社、団体から協賛いただき、手作りでやっている。史上最高の2057施設の応募の中から選ばれた12チームの皆さん、本当におめでとう。明日は存分に力を発揮してほしい」と挨拶、続いて後援であり決勝大会の施設を提供していただいている女子栄養大学、香川芳子学長から「これほど学校給食の改善に役に立つ行事はない。学校教育の中で学校給食が一番いい制度だと思っている。審査委員として試食させていただくが、毎回どの給食も全部美味しい。いつもと勝手に違うかもしれないが、あすは頑張ってください」と、大会の意義と選手激励のお言葉を頂きました。

次に後援の文部科学省布村幸彦スポーツ・青少年局長が「大震災以降ようやく2学期になってほとんどの学校で学校給食ができるようになった。行政としては元に戻るようにさらに支援を進める。また放射線の影響が子どもたちに及ばないように最大限の努力をしていきたい」と述べられ、続いて乾杯のご発声に始まる歓談がありました。途中、文部科学省の田中延子スポーツ・青少年局学校健康教育課学校給食調査官から「給食は美味しくなくてはいけない。どんなに食育を叫んでも、美味しくなければ先生も子どもたちもついてきてくれない。美味しい献立作りを習慣づけてほしいと思い、大会を応援してきた。栄養教諭、栄養職員1万2千人のうち2千人が応募したということは6人に1人が応募したことになる。これはすごいことだ。明日は衛生管理から審査になるので、手を抜かずに頑張ってください」と選手にエールと激励が送られました。



決意表明の様子



選手宣誓を決める抽選の様子



続いて出場選手による決意表明、選手宣誓者を決める抽選が行われ、宣誓は長野県の小諸市立東小学校の相井（すぎい）泰子さんに決定。最後に全国学校栄養士協議会の市場祥子会長から「東北からたくさんの応募があったことには感動した。震災でライフラインが絶たれ、学校給食ができない状況の中で、奔走した学校栄養教諭、栄養職員、そして力を合わせた調理員の皆さんの思いに胸が詰まったからだ。全国の栄養職員の、子どもたちを健やかに育てなければならないという気持ちと被災した地域の栄養職員の気持ちは繋がっている。頂点に立った皆さんが核となって地域の中で食育の教材にもなる献立作りを点から線へ、線から面へと広げて行ってほしい」と語り、前夜祭を締めくくりました。

## 《決勝大会》

### ● 開会式

午前9時45分から選手、審査委員、後援・協賛企業等の大会関係者100名程が出席して開会式が行われました。大会実行委員長の銭谷眞美・東京国立博物館長が「この大会は学校給食の最高の大会だ。昨晩はよく眠れなかったかもしれないが、今日は日頃の成果を存分に発揮してほしい」と激励の言葉を贈りました。

選手宣誓は甲信越・北陸ブロック代表の長野県小諸市立東小学校、学校栄養職員の相井泰子さんが行いました。ピンク色の調理服姿の相井さんは「私たちは郷土の食材を活かし、安全で美味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を作ることを誓います」と高らかに宣誓し、学校給食の頂点をめざす戦いの火蓋が切って落とされました。



開会式の様子



選手宣誓をする相井泰子さん

### ● 調理

別室での手洗い検査の後、午前10時15分、銭谷眞美委員長の号令で一斉に調理開始。1時間以内に6食分の給食の調理、後片付けまでを完了させねばならないという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す。それを追う取材陣、TVカメラが選手の間を縫うようにして動き、調理室は作業終了まで大変な熱気に包まれました。



調理スタート、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各審査委員が出来上がった給食を実際に食味して厳正な採点を行いました。

その結果、優勝、準優勝、特別賞、入賞を決定しました。



食味審査の様子

## ● 表彰式、閉会式

優勝（味の素株式会社 だし・うまみ賞）は、中部・近畿ブロック代表、和歌山市立名草(なぐさ)小学校（学校栄養職員・土井登世=たかよさん、調理員・山中恭子さん）が栄冠を射止めました。

準優勝（サラヤ賞）は、中国・四国ブロック代表の高知県大月町立大月中学校（栄養教諭・野坂なつこさん、調理員・安岡千冬さん）が選ばれ、女子栄養大学特別賞は、同ブロック代表の香川県観音寺市大野原学校給食センター（栄養教諭・真鍋美枝子さん、調理員・合田香代子さん）に、21世紀構想研究会特別賞は、中部・近畿ブロック代表の岐阜県海津市学校給食センター（栄養教諭・山崎香代さん、調理員・大倉寿美恵さん）に贈られました。また、出場全12チームに対し入賞の表彰が行われました。

その後、審査副委員長を務める金田雅代女子栄養大学短期大学部教授が講評を行いました。まず調理については、「審査のポイントは3点ある。調理過程と地場産物の活かし方、出来上がりだ。調理過程では衛生的な調理ができているかどうか。それから調理技術。三つ目がチームワークになる」と述べました。衛生管理に関しては「手洗いでは文科省の標準的なやり方のマニュアルを再度確認してほしい」と、改めて衛生管理を徹底するよう訴えました。

そして最後に「地場産物の活かし方では、全チームそれぞれの持ち味を活かしてとても美味しかった。見事な活かし方だと思った」と、選手をねぎらいました。

最後に主催者の馬場錬成特定非営利活動法人21世紀構想研究会理事長は閉会の挨拶で、「優勝、準優勝、特別賞2施設の4施設は共に地場産物を十分に活かし、大変美味しい給食を提供していることがよく分かった。惜しくもこれには届かなかったけれども入賞を果たした8施設も本当に紙一重だった。胸を張って地元に戻り、報告してほしい」と選手を讃えました。さらに「大会は学校給食を理解して貰い、食育振興にも貢献したいと考えて実施している。今回も多くの人のご支援をいただいたが、第7回以降も続けていきたいと考えているのでご理解とご支援をお願いします」と閉会の挨拶が行われました。





表彰式の様子



12チームの記念写真

以上のように第6回全国学校給食甲子園の全プログラムは無事終了いたしました。

今大会は震災の影響により応募数の減少が懸念されましたが、沢山の方々のご支援、ご協力によって過去最多の応募をいただくことができました。また、大会前より各地のテレビ、新聞等で報じられ、決勝大会にも多くの報道陣が会場に詰めかけました。全国放送でも大きく取り上げられるなど、「学校給食甲子園」の反響がより全国的になっていると感じることができました。

このような大きな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、個人の方々のご後援、ご協賛をいただいたからこそでございます。あらためてご支援に感謝、御礼を申し上げます。

以上、第6回全国学校給食甲子園のご報告とさせていただきます。

全国学校給食甲子園事務局