

第8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8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8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25年7月1日(月)～8月12日(月)

<地区代表表彰式>平成25年10月12日(土)大阪会場(プリムローズ大阪)

平成25年10月14日(土)埼玉会場(ラフレさいたま)

<決勝大会>平成25年12月7日(土)～8日(日)

*7日(土)＝調理器材確認及びレセプション

*8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] ● 高^{たか}昌^{はた}町立^{ちやうりつぬかのめ}糠野目小学校(山形県) ● 鮫^{さめがわむら}川村学校給食センター(福島県)

[関東ブロック] ● 文京区立青柳小学校(東京都) ● 昭和村学校給食センター(群馬県)

[甲信越・北陸ブロック] ● 富士見町立富士見中学校(長野県) ● 金沢市立^{みんな}三馬小学校(石川県)

[中部・近畿ブロック] ● 大垣市北部学校給食センター(岐阜県) ● 宇陀^{うだ}市立学校給食センター(奈良県)

[中国・四国ブロック] ● 高松市立国分寺北部小学校(香川県) ● 新居浜市立^{おおじょういん}大生院小学校(愛媛県)

[九州・沖縄ブロック] ● 平戸市立中南部学校給食共同調理場(長崎県)

● 屋久島町学校給食東部地区共同調理場(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 (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 (創英国際特許法律事務所所長)

<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 ・ 田中延子 (実行委員)
- ・ 長島美保子 (実行委員)
- 審査委員 ・ 江口陽子 (文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課学校給食調査官)
- ・ 香川芳子 (実行副委員長)
- ・ 佐竹健次 (農林水産省食料産業局産業連携課長)
- ・ 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)
- ・ 宮入照子 (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・メカ主宰)
- 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 LTV マーケティンググループ長)
- ・ 丹波章滄 (東京サラヤ株式会社専務取締役 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、公益社団法人全国学校栄養士協議会、公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会、一般財団法人食品産業センター、一般社団法人大日本水産会、一般財団法人教職員生涯福祉財団、公益財団法人上廣倫理財団、一般社団法人 J ミルク

<協賛> 味の素株式会社、サラヤ株式会社、タニコー株式会社、東京ガス株式会社、株式会社藤江、株式会社ヤクルト本社、一般財団法人教職員生涯福祉財団、株式会社日本一、株式会社中西製作所、株式会社町田予防衛生研究所、武蔵エンジニアリング株式会社、大塚製薬株式会社、ハウス食品株式会社、株式会社フジマック、みそ健康づくり委員会、森永乳業株式会社、理研ビタミン株式会社、株式会社 AIHO、株式会社アクリフーズ、イケヤインターコマース株式会社、学校給食用食品メーカー協会、株式会社学校食事研究会、キッコーマンバイオケミファ株式会社、財団法人機能水研究振興財団、株式会社教育新聞社、有限会社菜友、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、創英国際特許法律事務所、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、ミドリ安全株式会社、宮坂醸造株式会社、株式会社ワコウ

<個人協賛> 田中満知子様、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、2266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（2266）より、約250校（センターを含む。以下同じ）を選出しました。

<第2次選考>

第1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。応募数が多くレベルも高かった9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、部門賞2校、協賛企業賞4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、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
- (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】

(12月7日)

* 18時30分－20時30分 レセプション

(12月8日)

* 9時45分－10時15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》

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・団体の方々約 80 名が参加して行われました。

まず、はじめに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より「今年は、2 名の男性の栄養教諭・学校栄養職員が決勝大会に出場します。去年は初の男性栄養教諭が出場を果たしました。だんだんと男性も給食の世界に進出しています。全国学校給食甲子園は単なる給食のコンテストではありません。文部科学省が主体になって進めている食育推進事業の一環でもあります。また、食育を国民に広めるための役割も担っています。ここに集まった出場者の中には、決勝大会の出場が 2 回め、4 回めという方もいらっしゃいます。果たしてこの深紅の大優勝旗はどなたの手に渡るでしょうか」との挨拶に続き、銭谷眞美実行委員長が「第 1 次から 4 次審査を通して、2,266 校ものの中から 12 校の決勝進出校が選ばれました。この決勝大会出場とは本当に大変なことです。みなさん、本当におめでとうございます。審査内容は、単に味だけではなく、栄養バランス、衛生面、地場産物をどのように活用しているかなど、様々な観点が含まれています。戦後の政府の教育政策の中で最も成功したものは学校給食であると、私は思っています。知育、徳育、体育に加え、最近では食育も大切に扱われています。日本の給食のレベルは世界最高と言えます。選ばれた出場者のみなさん。明日は、日頃の成果を発揮してください」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「戦後、親・先生達が占領軍に、子ども達の方だけでもいいので、食べ物をもらえないかとお願ひしたのが給食の始まりでした。そこで、エネルギー源のコッペパンと、タンパク質源の脱脂粉乳を配給してもらえることになりました。その結果、子ども達の体調も良くなり、授業の集中力も上がりました。これには先生方も驚きました。これ以降、牛乳が定番となりました。戦後に比べて日本人の平均身長は 18 センチも伸びたのです。日本の学校給食は世界一のレベルなので、世界の様々な国が手本としています。子ども達全員が牛乳を飲むということについては、オーストラリアの関係者達が驚き、うらやましがります。世界一である日本の給食のトップに立つみなさんは、世界一の給食を作っているわけです。どうかこれからも、子ども達のために、おいしく健康的な給食を作り続けてください」とのお言葉を頂きました。

次に後援の文部科学省、久保公人（きみと）スポーツ・青少年局長が「全国学校給食甲子園も 8 回めを迎え、『去年は決勝大会に出場できなかったのも、今年がんばる』というような話も聞かれるようになってきました。この大会が全国的に普遍化していることを感じます。来年は、文部科学省で『学校給食週間』というものを作ります。文部科学大臣に給食を提供することになっています。全国学校給食甲子園で入賞された献立も採用されるのではないかと思います」と述べられ、乾杯のご発声に始まる歓談がありました。



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、宣誓は長崎県、平戸市立中南部学校給食共同調理場の石田美穂さんに決定。その後、農林水産省食料産業局の佐竹健次産業連携課長より「農林水産省食料産業局産業連携課は、生産の改革を掲げ、作ったものの付加価値を上げること、つまり6次産業化を推進しています。その入り口が地産地消です。今後日本の食材を世界に輸出する時には、日本の食文化も一緒に売り出していくという戦略を、これから展開しようとしています。そんな折り、和食が世界文化遺産として登録されました。日本の食文化も世界に通用するものとして広げたいと考えています。また、地産地消実践の場として、学校給食に期待しています。給食関係者のみなさんには、生産者と連携していただけており、とても心強く感じます。本日みなさんのお話を聞いていますと、改めて、日本にはいろいろな食材・食文化があるのだなと思いました。選手のみなさん、今夜はゆっくり休んで、明日に備えてください」との挨拶に続き、最後に文部科学省スポーツ・青少年局の大路正浩学校健康教育課課長より「今年、ワシントンポストに、日本の給食について掲載されました。その時に私が取材を受けました。日本の給食は、食べることだけが目的ではない、教育の一環である。そこが大きな特色だと伝えました。世界に冠たる日本の学校給食の中で特に成果を上げられた方々がここにおいでのみなさんです。明日の結果を聞くのを楽しみにしています」と前夜祭を締めくくりました。

《決勝大会》

● 開会式

午前9時45分より選手、審査委員、後援・協賛企業等の大会関係者約120名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「応募総数2,266校から選出され、皆様方は晴れてこの場に立ったわけです。本日は、これから、実際に提供されている献立に添って調理をすることになりますが、緊張せずいつも通りのチームワークで、リラックスして臨んでください。

全国学校給食甲子園は、日本が誇るべき学校給食について、もっと多くの方にご理解いただきたい、質の向上を計りたいということで始められました。栄養バランス、調理技術、衛生管理、地場産物の活用の更なる向上、そしておいしく子どもたちに楽しんでもらう給食作りをしていただきたい、そのような思いでスタートしました。本日は外は寒いですが、会場内は熱い一日になるかと思えます」と激励の言葉を贈りました。

選手宣誓は九州・沖縄ブロック代表の長崎県、平戸市立中南部学校給食共同調理場の栄養教諭 石田美穂さんが行いました。石田さんは「私たちは郷土の食材を活かした、安心して安全な学校給食を調理する基本の精神に則り、子どもたちが幸せになるような学校給食を作るため全力を尽くすことを誓います」と高らかに宣誓しました。



開会式の様子



選手宣誓をする石田美穂さん

● 調理

手洗い検査の後、午前10時30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。それを追う取材陣やTVカメラ、調理室は大変な熱気に包まれました。また、昨年大好評だったインターネット中継に、今大会では新たに実況・解説を加え、臨場感あふれる中継を行い、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、部門賞、協賛企業賞、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 KK だし・うま味賞）は、関東ブロック代表、文京区立青柳小学校（学校栄養職員・松丸 奨さん、調理員・大野雅代さん）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松市立国分寺北部小学校(栄養教諭・下岡純子さん、調理員・香川由希子さん)が選ばれ、女子栄養大学特別賞は九州・沖縄ブロック代表の屋久島町学校給食東部地区共同調理場(栄養教諭・西野間かおりさん、調理員・東 美代子さん)に、21世紀構想研究会特別賞は、関東ブロック代表の昭和村学校給食センター(栄養教諭・根岸仁美さん、調理員・城戸美雪さん)に贈られました。また、今大会より牛乳・乳製品部門賞、協賛企業賞が創設され、以下のチーム・個人が受賞しました。また、出場全12チームに対し入賞の表彰が行われました。

牛乳・乳製品部門賞(牛乳・乳製品部門賞は2266の全応募施設より選出)

中国・四国ブロック 広島県 庄原市立板橋小学校 伊藤真由美さん

中国・四国ブロック 愛媛県 新居浜市立大生院小学校 武方 和宏さん

タニコー賞

北海道・東北ブロック 福島県 鮫川村学校給食センター 芳賀公美さん、鈴木ひろ子さん

東京ガス賞

甲信越・北陸ブロック 長野県 富士見町立富士見中学校 畠山梨恵さん、坂本純子さん

藤江賞

九州・沖縄ブロック 長崎県 平戸市立中南部学校給食共同調理場 石田美穂さん、西山宏幸さん

ヤクルト賞

北海道・東北ブロック 山形県 高島町立糠野目小学校 樋口宮子さん、柿崎由利子さん

その後、長島 美保子審査副委員長が講評を行いました「大会の回数を重ねるごとに内容が進化していると、心から実感しています。審査の過程で大切にすることは、現実とかけ離れたコンクールメニューではなく、実際の給食に提供されるものだということです。食育の視点を盛り込んだ内容であることも大切です。その結果、皆様の献立が選ばれたわけです。

そして、子どもにメッセージを伝えたいという、みなさんの熱い思いが込められていることと思います。今回はパンメニューもあり、多彩で偏りのない献立だったと思います。

みなさんは、合わせて4回の激戦審査を進んでこられました。これは審査委員泣かせの審査でした。大変悩み、辛い思いをして何とか順位をつけてきたわけです。本日は、いつもとは勝手の違う場所での調理でした。練習を重ねてしっかりやってきたことが、自信になり、こういう場でも実力を発揮できるのだと思います。しかし、やはり緊張しているのでしょうか、食材・調理器具を下の方(60cm以下)においてしまったことなどが目につきました。終了前の片付けの詰めの甘さも見受けられました。今後こういう点に気をつけていただければと思います。子どもたち、地域の方々、同僚の方々がみなさんのお帰りを待っています。きっと子どもたちが自分の学校給食を自慢にすることと思います。今後、この感動を地域の方たちに伝え、その地域のレベルアップのためにご協力いただければと思います。本日は本当におめでとうございました」と述べました。

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

「今年の優勝校は、誰も予想しなかった東京代表。誰も予想しなかった男性の学校栄養職員でした。第8回にして、ついに男性が優勝旗をさらっていきました。去年は埼玉県代表の男性の栄養教諭が決勝大会出場を実現しましたが、今年は2人の男性の出場です。今年から部門賞と協賛企業賞を新設いたしました。これは、ご協賛、ご後援、ご支援していただいている企業・団体のみなまのおかげです。心より感謝をしたいと思います。先日ユネスコの無形文化遺産に和食が登録されることとなりました。この時、文部科学大臣が会見で『和食の原点には学校給食も貢献している』と述べていました。日本のような優れた給食のシステムは他にありません。全国に約1万3000人の栄養教諭・学校栄養職員がいます。1億人規模の人口を抱えている国では、このような国は他に存在しません。

また、文部科学省のスーパー食育スクールという新しい事業が来年度から始まる予定です。全国に拠点の学校・施設を設け、調査分析し、成果を出して食育推進に結びつけるというものです。本日の決勝大会出場校から、この拠点に選ばれる学校が出てくるのではないかと考えています。そして、学校給食はまた新たな局面を迎えることになると期待しています。

本日の決勝大会の様子は、ソーシャルネットワークや動画配信などで、リアルタイムに中継されました。動画では文部科学省の濱田有希・食育調査官が解説をしてくださいました。緊張と喜びをリアルタイムに共有することができ、本大会はますます注目されるようになって参りました。それもみなさんのご支援があって初めて実現できることです。重ねてお礼申し上げます。声援をお寄せくださった皆様、本当にありがとうございました」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8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。

●大会後の反響

決勝出場校をはじめ、決勝大会出場が果たせなかった学校などからも「自身の応募献立を見直し、再構成することにより、給食内容全体の改善につながった」「県代表に選ばれたことによって、給食甲子園が身近に感じられるようになり、自身をはじめ調理員全員の意識が向上した」「全国で評価されたことにより、地場産物をいかに工夫して献立に組み入れるか、市内の栄養士の意識向上に繋がり、メニューの幅が広がった」「残食量が大きく減った」等数多くのお手紙、メールなどを頂戴しました。

また、大会翌日には新聞各紙だけでなくスポーツ新聞にも大会が取り上げられ、直後の12月14日にBS朝日「いま日本は」にて、12月17日に日本テレビ「news every」で大会の様子が放送されるなど、早くも大きな反響を呼んでいます。

今大会もたくさんの方々のご支援、ご協力によって数多く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、「全国学校給食甲子園」の反響がより大きくなっていることを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方々の企業、団体、個人の方々のご支援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8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実行委員会

別紙1 第8回全国学校給食甲子園第1次・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	札幌市立藻岩南小学校	高橋 知子	胚芽米ごはん、牛乳、札幌スープカレー、オニオンチップサラダ、北海道ミルクゼリー
	青森県	青森県立青森第一高等養護学校	宮本 房子	モーモーライス、牛乳、豆腐村のイカメンチ、心ポカポカサラダ、十三湖の思い出汁、情熱焼きりんご
○	岩手県	奥州市立常盤小学校	田中 寛子	奥州牛と枝豆の炊きこみごはん、牛乳、とつてなげ炒め、ジュウネあえ、奥州なめこ汁、りんご
	秋田県	藤里町学校給食センター	津谷 早苗	白神まいたけごはん、牛乳、りゅうほう豆腐のナゲット、とんぶりあえ、秋の恵み汁、山ぶどうのゼリー
○	秋田県	横手市増田学校給食センター	高橋 絵梨香	米っこパン、牛乳、まるごと秋田ハンバーグのクリームソースかけ、AKT8マリネ、地元のみぐミネストローネ、りんごゼリー
	宮城県	大崎市立鹿島台小学校	遠藤 初恵	ごはん、牛乳、ちぐさ焼き、豆もやしのソテー、学童農園大根のとん汁、みかん
☆	山形県	高畠町立糠野目小学校	樋口 宮子	ごはん、牛乳、鯉の唐揚げピリ辛ソースかけ、菊の酢じょうゆあえ、具だくさんのみそ汁、手作りふりかけ、ぶどう
☆	福島県	鮫川村学校給食センター	芳賀 公美	ごはん、牛乳、まめみそカツ、じゅうねんあえ、彩りすいとん、ミニトマト

関東ブロック

	都県	施設名	氏名	献立
☆	東京都	文京区立青柳小学校	松丸 奨	のらぼうめし、牛乳、江戸前つくねの宝袋、伝統つくだにあえ、すり流し小鍋立て汁、はちみつにんじんゼリー
	神奈川県	横浜市立上寺尾小学校	松本 清江	麦ごはん、牛乳、あじの開き、はま菜ちゃんの骨太いため、けんちん汁、ぼんかん
	埼玉県	東松山市学校給食センター	新井 美香	ごはん、牛乳、あじのねぎソースかけ、東松山産なしのサラダ、呉汁
	千葉県	野田市立南部小学校	瀬能 永津子	ごはん、牛乳、ハンバーグもろみソースかけ、磯香あえ、じゃが芋の味噌汁、のだっ子プリン
○	栃木県	宇都宮市立田原中学校	塚原 治子	かんぴょうまぜ寿司、牛乳、にっこりスタミナ焼き、下野の国大根餅、ゆばのみそ汁、大麦ぜんざい
○	茨城県	結城市立学校給食センター	永塚 絵里子	ごはん、牛乳、ローズポークの肥土みそ焼き、すだれ麩のごま酢あえ、かんぴょうの卵とじ汁、フルーツトマト
☆	群馬県	昭和村学校給食センター	根岸 仁美	ビストレ、牛乳、かぼちゃのキッシュ、豚しゃぶサラダ、トマトスープ、ブルーベリージャム、りんごとプルーンの甘煮
	静岡県	伊東市立八幡野小学校	岩瀬 奈緒美	ひじきごはん、牛乳、カマスのお茶あげ、磯香あえ、高原野菜と卵のスープ、早生みかん

○=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	山梨県立わかば支援学校ふじかわ分校	神宮寺 加奈	大塚人参ごはん、牛乳、富士桜ポークの香り揚げ、あえ物、おつけ団子汁、オレンジ
☆	長野県	富士見町立富士見中学校	畠山 梨恵	凍り豆腐入り五目ごはん、牛乳、肉団子の古代米蒸し、あぶらえみそのあえ物、高原野菜のみそ汁、富士見ヨーグルト寒ルバーブジャム添え
	新潟県	上越市立春日小学校	山本 雅代	ごはん、牛乳、鮭のぴりから焼き、モーモー油なす、トマト、夏のっぺい汁、メロン
	新潟県	上越市立春日新田小学校	大竹 瞳	ごはん、牛乳、車麩の揚げ煮、なますかぼちゃとうち豆の五目炒め、ニラ玉みそ汁、ごまゆかりふりかけ、すいか
○	新潟県	上越市立名立中学校	瀬川 あきは	ごはん、牛乳、牛肉のオイスターソース炒め、オータムポエムの小魚あえ、のっぺ、名立中産梅ゼリー
○	富山県	射水市立小杉小学校	村上 悠子	ごはん、牛乳、大豆と白えびのかりかり揚げ、水菜の梅肉あえ、いみずの卵とじ、とろろ昆布
☆	石川県	金沢市立三馬小学校	高井 聡子	花咲く金時草すしごはん、牛乳、あまえびのから揚げ、石垣はず蒸し、加賀野菜の兼六じぶ煮汁、大野のしょうゆ靴ミルク寒天
	福井県	福井県立奥越特別支援学校	清川 ひろみ	麦ごはん、牛乳、あげとトマトの中華風炒め、大根葉のおあえ、とろろ昆布のおすいもの、みかん
	福井県	福井大学教育地域科学部附属小学校	尾崎 由美	へしこチャーハン、牛乳、だいこんサラダ、白菜スープ、みかん

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	生蒸ごはん、牛乳、ひつまぶし風うなぎごはんの具、豆腐サラダのごまドレッシングかけ、地元野菜の具だくさんとろーりスープ、西尾抹茶豆乳プリン
☆	岐阜県	大垣市北部学校給食センター	山崎 香代	麦ごはん、牛乳、水都あまごの甘だれかけ、切り干し大根のごまあえ、呉汁、南濃みかん
	三重県	三重県立特別支援学校玉城わかば学園	前川 史絵	麦ごはん、牛乳、揚げ魚のおろしソースがけ、松阪しめじのあえ物、大豆の磯煮
○	大阪府	泉大津市立上條小学校	武田 綾	麦ごはん、牛乳、がっちょの唐揚げ、泉州水なすのチーズ焼き、大阪しろなのすまし汁、じゃこビーふりかけ、泉州みかん
	兵庫県	宍粟市立ちくさ学校給食センター	田路 永子	ごはん、牛乳、鹿肉しぐれ煮、はりはり大根、いとこ煮、みかん
	京都府	京丹後市立間人小学校	須佐美 佑吏	赤飯、牛乳、鱈の甘辛がらめ、水菜と油揚げの炊いたん、神葉の味噌汁
○	滋賀県	野洲市学校給食センター	日高 佐緒里	ひじきごはん、牛乳、こあゆの南蛮漬け、ごぼうと赤こんにゃくのしぐれ煮、かぼちゃのみそ汁、抹茶ミルクプリン
☆	奈良県	宇陀市立学校給食センター	高岡 陽子	サフランライスの葛あんかけ、牛乳、手羽元と白ねぎのさっぱり煮、ひじきとしる菜のさっと煮、柿
	和歌山県	和歌山市立楠見小学校	久保 幸江	玄米ごはん、牛乳、高野豆腐の照り煮、梅コロッケ、根菜汁、大根葉のふりかけ、柿

○=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	三朝町調理センター	山下 恵	竹田おこわ、牛乳、三徳にじますの山椒揚げ、高勢切り干し大根の酢の物、神倉味噌汁、しゃくなげゼリー
	島根県	津和野町日原共同調理場	長戸 温美	日原まるごとごはん、牛乳、山の上コロッケ、ハスイものマヨあえ、うずめ汁、つわのメロン
	岡山県	早島町立早島小学校	光畑 和美	梅の花おこわ、牛乳、豚肉と野菜のかき揚げ、そうめんうりの酢の物、冬瓜みそ汁、すもも
	広島県	庄原市立板橋小学校	伊藤 真由美	里菜ごはん、牛乳、里山キッシュ、ふるさとあえ、里山元気汁、みかん
	山口県	美祢市立秋吉小学校	瀬脇 優子	赤米ごはん、牛乳、ニジマスのカレー揚げ、キャベツのこんぶあえ、ふるさと汁
○	徳島県	美馬市立脇町小学校	石橋 佳代	麦ごはん、牛乳、ゆず味噌ごまつくね、美馬太きゅうりと鳴門わかめのすだち酢あえ、美馬太きゅうりのすまし汁、ミニトマト
☆	香川県	高松市立国分寺北部小学校	下岡 純子	炒り黒豆入り赤米ごはん、牛乳、国分寺産オリーブとさめきコーチンのトマトあえ、さぬきなのかみかみサラダ、だいこんのみそ汁、小原紅早生みかん
	香川県	丸亀市中央学校給食センター	村井 栄子	いりこめし、牛乳、地えびのから揚げ、大根の雪花、野菜のゆず香あえ、みかん
	愛媛県	西条市立神拝小学校	武方 美由紀	もち麦ごはん、牛乳、鯛の梅しそ焼き、小松菜とゆばのごまあえ、根菜青のり汁、みかん
☆	愛媛県	新居浜市立大生院小学校	武方 和宏	アスパラごはん、牛乳、もち麦バーグのきのこソース、ブロッコリーの塩ゆで、根菜ミルクスープ、ゴールドキウイ
○	高知県	梶原町立学校給食梶原共同調理場	久川 繭	きじピラフ、牛乳、あまごのゆずマリネ、花にらのかみかみあえ、ヨーグルトキウイ添え

九州・沖縄ブロック

	県	施設名	氏名	献立
	福岡県	小郡市立学校給食センター	松尾 博子	麦ごはん、牛乳、おからと山芋の子キンナゲツト、かぼちゃのサラダ、ツナと水菜のわかめスープ、桜エビのふりかけ、アセロラジュースdeりんごのコンポート
	佐賀県	唐津市相知学校給食センター	水田 直子	雑穀米入りごはん、牛乳、唐津産サバのみそカレー煮、すだちこんにゃくのポン酢あえ、ラッキー☆けんちん汁、さがほのか(いちご)
	佐賀県	神崎市立学校給食共同調理場	阿部 香理	豆豆ごはん、牛乳、そうめん魚ロッケ、のりサラダ、アスパラ汁、ひしぼうろ
	長崎県	平戸市立田平学校給食共同調理場	日野 陽子	ひじきごはん、牛乳、鯨のごまみそがらめ、レモン酢あえ、具だくさんつみれ汁、みかん
☆	長崎県	平戸市立中南部学校給食共同調理場	石田 美穂	ごはん、牛乳、じげもんシュウマイ、ほうれん草とひじきの梅あえ、平戸あごだしちゃんこ鍋、手作りふりかけ、みかん
	熊本県	熊本市立井芹共同調理場	上田 恵	麦ごはん、牛乳、鶏肉とれんこんのオイスターソース炒め、ひごまるあえ、たっぶり根菜のみそ汁、みかん
○	大分県	佐伯市立佐伯東小学校	古田 章子	ひじきごはん、牛乳、まだいのチーズ春巻き、アーモンドあえ、里芋のごまだし汁、ハウスみかん
○	宮崎県	川南町学校給食共同調理場	牛田 裕子	菘ごはん、牛乳、シイラのしそ揚げ、きのこの山里汁、ミニトマト
	宮崎県	五ヶ瀬町立三ヶ所小学校	大久保 安代	麦ごはん、牛乳、さんまの蒲焼、千切大根のごま酢あえ、呉汁、ぶどう
	鹿児島県	始良市立建昌小学校	今川 みゆき	赤米ごはん、牛乳、キビナゴのお茶揚げ、野菜と海藻の黒酢あえ、かねんだご汁、みかん
☆	鹿児島県	屋久島町学校給食東部地区共同調理場	西野間 かおり	雑穀いもごはん、牛乳、トッピーのからあげ、青パパイヤと野菜の甘酢あえ、もずくのみそ汁、屋久島たんかんポンチ
	沖縄県	石垣市立川平小中学校	知花 江梨子	石垣島産マグロそぼろ丼、牛乳、こまつなサラダ、冬瓜のすまし汁、パイナップル

○=ブロック代表施設

☆=決勝大会出場施設

別紙2 第8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	関東ブロック	東京都	文京区立青柳小学校	松丸 奨	大野 雅代
準優勝 サラヤ賞	中国・四国ブロック	香川県	高松市立国分寺北部小学校	下岡 純子	香川 由希子

特別賞

審査結果	ブロック	都道府県	学校(センター)名	出場者名	
女子栄養大学特別賞	九州・沖縄ブロック	鹿児島県	屋久島町学校給食東部地区共同調理場	西野間 かおり	東 美代子
NPO法人21世紀構想研究会特別賞	関東ブロック	群馬県	昭和村学校給食センター	根岸 仁美	城戸 美雪

部門賞(牛乳・乳製品部門賞は2266の全応募施設より選出)

審査結果	ブロック	都道府県	学校(センター)名	受賞者名
牛乳・乳製品部門賞	中国・四国ブロック	広島県	庄原市立板橋小学校	伊藤真由美
牛乳・乳製品部門賞	中国・四国ブロック	愛媛県	新居浜市立大生院小学校	武方 和宏

協賛企業賞

審査結果	ブロック	都道府県	学校(センター)名	出場者名	
タニコー賞	北海道・東北ブロック	福島県	鮫川村学校給食センター	芳賀 公美	鈴木 ひろ子
東京ガス賞	甲信越・北陸ブロック	長野県	富士見町立富士見中学校	畠山 梨恵	坂本 純子
藤江賞	九州・沖縄ブロック	長崎県	平戸市立中南部学校給食共同調理場	石田 美穂	西山 宏幸
ヤクルト賞	北海道・東北ブロック	山形県	高島町立糠野目小学校	樋口 宮子	柿崎 由利子

審査結果	ブロック	都道府県	学校(センター)名	出場者名	
入賞	北海道・東北ブロック	山形県	高島町立糠野目小学校	樋口 宮子	柿崎 由利子
入賞	北海道・東北ブロック	福島県	鮫川村学校給食センター	芳賀 公美	鈴木 ひろ子
入賞	関東ブロック	東京都	文京区立青柳小学校	松丸 奨	大野 雅代
入賞	関東ブロック	群馬県	昭和村学校給食センター	根岸 仁美	城戸 美雪
入賞	甲信越・北陸ブロック	長野県	富士見町立富士見中学校	畠山 梨恵	坂本 純子
入賞	甲信越・北陸ブロック	石川県	金沢市立三馬小学校	高井 聡子	上田 真実
入賞	中部・近畿ブロック	岐阜県	大垣市北部学校給食センター	山崎 香代	高橋 葉津子
入賞	中部・近畿ブロック	奈良県	宇陀市立学校給食センター	高岡 陽子	宇良 章子
入賞	中国・四国ブロック	香川県	高松市立国分寺北部小学校	下岡 純子	香川 由希子
入賞	中国・四国ブロック	愛媛県	新居浜市立大生院小学校	武方 和宏	牧野 里香
入賞	九州・沖縄ブロック	長崎県	平戸市立中南部学校給食共同調理場	石田 美穂	西山 宏幸
入賞	九州・沖縄ブロック	鹿児島県	屋久島町学校給食東部地区共同調理場	西野間 かおり	東 美代子

第8回全国学校給食甲子園 掲載・放映リスト(2014年2月3日現在)

<掲載紙・決勝大会前>

掲載日	媒体名	都道府県名	内容	備考
10/9	北國新聞	石川県	金沢市立三馬小学校	決勝出場
10/12	長野日報	長野県	富士見町立富士見中学校	決勝出場
10/16	福島民報	福島県	鮫川村学校給食センター	決勝出場
10/16	信濃毎日新聞	長野県	富士見町立富士見中学校	決勝出場
10/16	長野日報	長野県	富士見町立富士見中学校	決勝出場
10/22	長野日報	長野県	富士見町立富士見中学校	決勝出場
10/31	読売新聞(長野県版)	長野県	富士見町立富士見中学校	決勝出場
11/5	河北新報	山形県、福島県	高島町立糠野目小学校、鮫川村学校給食センター	決勝出場
11/7	岐阜新聞	岐阜県	大垣市北部学校給食センター	決勝出場
11/12	読売新聞(岐阜県版)	岐阜県	大垣市北部学校給食センター	決勝出場
11/22	東京新聞	東京都	文京区立青柳小学校	決勝出場
11/23	中日新聞(岐阜県版)	岐阜県	大垣市北部学校給食センター	決勝出場
11/28	四国新聞(香川県版)	香川県	高松市立国分寺北部小学校	決勝出場
12/6	山形新聞	山形県	高島町立糠野目小学校	決勝出場
12/6	読売新聞(愛媛県版)	愛媛県	新居浜市立大生院小学校	決勝出場
12/7	北陸中日新聞	石川県	金沢市立三馬小学校	決勝出場

<掲載紙・決勝大会後>

掲載日	媒体	都道府県名	内容	備考
12/9	スポーツニッポン		大会結果	
12/10	山形新聞	山形県	高島町立糠野目小学校	決勝出場
12/10	福島民報	福島県	鮫川村学校給食センター	決勝出場
12/10	信濃毎日新聞	長野県	富士見町立富士見中学校	決勝出場
12/10	長野日報	長野県	富士見町立富士見中学校	決勝出場
12/10	読売新聞(長野県版)	長野県	富士見町立富士見中学校	決勝出場
12/10	朝日小学生新聞	東京都	文京区立青柳小学校	決勝出場
12/10	北國新聞	石川県	金沢市立三馬小学校	決勝出場
12/12	四国新聞(香川県版)	香川県	高松市立国分寺北部小学校	決勝出場
12/12	読売新聞(愛媛県版)	愛媛県	新居浜市立大生院小学校	決勝出場
12/12	愛媛新聞	愛媛県	新居浜市立大生院小学校	決勝出場
12/12	農業協同組合新聞		大会結果	
12/13	東京新聞	東京都	文京区立青柳小学校	決勝出場
12/16	読売新聞(香川県版)	香川県	高松市立国分寺北部小学校	決勝出場
12/16	教育新聞		大会結果	

12/20	上毛新聞	群馬県	昭和村学校給食センター	決勝出場
12/25	南日本新聞	鹿児島県	屋久島町学校給食東部地区共同調理場	決勝出場
1/11	朝日新聞(長野県版)	長野県	富士見町立富士見中学校	決勝出場
1/19	朝日新聞(奈良県版)	奈良県	宇陀市立学校給食センター	決勝出場
1/30	読売新聞(石川県版)	石川県	金沢市立三馬小学校	決勝出場

<放映・決勝大会後>

放映日	番組名	都道府県名	内容	備考
12/10	信越放送「SBCニュースワイド」	長野県	決勝大会の様様(長野県富士見町立富士見中学校)	
12/14	BS朝日「いま日本は」		決勝大会の様様	
12/17	日本テレビ「news every.」 コーナー『気になる!』 (関東ローカル)		決勝大会の様様	
12/20	愛媛朝日テレビ 「スーパーJチャンネルえひめ」	愛媛県	新居浜市立大生院小学校	決勝出場
1/22	日本テレビ「NEWS ZERO」 コーナー『ZEROヒューマン』		文京区立青柳小学校(東京都)	決勝出場

<掲載誌・決勝大会後>

掲載号	媒体名	出版社名	内容	備考
2014年 1月号	月刊「メニューアイデア」	食品産業新聞社	決勝大会の様様	
2014年 2月号	月刊「食育フォーラム」	健学社	決勝大会の様様	
2014年 2月10日 号	週刊「AERA」	朝日新聞出版	給食甲子園の紹介	

富士見中 給食甲子園へ

凍り豆腐、高原野菜

地元産食材で町をPR

地元で採れる野菜や果物を使った給食の献立アイデアやおいしさを競う「全国学校給食甲子園」決勝大会に、富士見町立富士見中学校が甲信越・北陸ブロック代表2校のうちの1校として初出場する。大会で調理を担当する同校管理栄養士の島山梨恵さん(24)は「富士見町産の食材でおいしい給食をつくり、全国に町の良さをPRしたい」と意気込んでいる。

富士見中の応募メニューは、「地元で採れた産物がたくさん使えるように」と島山さんが考案した。

「凍り豆腐入り五目ごはん」「肉団子の古代米蒸し」「あぶらえみそのあえ物」「高原野菜のみそ汁」「富士見ヨーグルト寒ルバーブジャム添え」「牛乳」の6品で、総食材29点のうち23

点を地場産が占める。

町の生産者グループ「平出善次郎会長」が、給食用食材の納品を引き受けており、2001年から鮮度の高い農産物を届ける。会のメンバーが総合学習の時間に学校の畑で野菜の作り方を生徒に教えるなど食育活動にも貢献。地域が一体となっ

て、給食メニューに工夫を凝らしている。

決勝大会では、富士見町から食材を持ち込み、島山さんと調理員の2人が審査員の前で、60分間で6人分の給食を調理。調理過程と食味が審査対象となる。島山さんは「品数が多いので時間との戦いになりそう。

とにかく頑張ります」と、目を輝かせている。

学校給食甲子園は、食育啓発と地産地消の奨励に寄与しようとNPO法人21世紀構想研究会(馬場錬成理事長)が主催。今年は47都道府県の小・中・高校(給食センター含む)2266校から応募があり、4回の選考を経て決勝大会に進出する12校が決まった。決勝は12月8日に東京都豊島区的女子栄養大駒込キャンパスで開催される。



ブロック代表の表彰状と献立写真を手にする島山さん(30日)

「娘の通う小学校の栄養士の先生がすごい」。そんな読者からの投稿をもとに、東京都文京区立青柳小学校を訪ねた。給食を担当する松丸^{マツマル}さんは、全国的にも珍しい男性の学校栄養職員。江戸野菜を採り入れるなど、こだわりの給食を作っている。来月8日、都内で開かれる「全国学校給食甲子園」決勝大会にも出場。おいしい給食のために、日々努力を重ねている。(砂本紅年)



各教室を回り、給食の配膳を手伝う松丸さん。東京都文京区の区立青柳小で。

文京区立青柳小 松丸獎さん(30)

校で栄養士の資格を取得。病院に五年間勤めた後、五年前、念願の学校栄養職員になった。
 毎日のレシビ帳は反省点を記した赤ペンの書き込みがびっしり。食に興味を持ってもらおうと、全国の郷土料理や世界の家庭料理も給食用に工夫。サーモンのパイ包み焼き、ロールキャベツ、グラタンパンなど、手の込んだ料理もメニューに上る。友人と外食しても、考えるのは「これを給食で出すならどうするか」。ラーメンもだしの材料からこだわりたいと、本格派の店に通い詰めた。作りたい献立はまだ百以上あり、「頭の中は給食でいっぱい」という。
 「給食甲子園」を知ったのは三年前。初挑戦は書類審査で落選。

給食甲子園 関東代表に 江戸野菜で食育

「松丸先生、このから揚げ、おいしい」。全校児童約三百六十人が、毎日楽しみにしている給食の時間。各教室を見回る松丸さんに、子どもたちから食材についての質問や、作ってほしい給食のリクエストが飛んだ。「イケメン」という声もあり、大人気。すぐにお代わりの列ができた。

「作り手の顔が見えると、給食を残さない子もいる。毎日できるだけクラスを回るようにしています」と松丸さん。子どもの笑顔が一番の励みという。森島徹校長も「給食はうちの学校の自慢の一つ。職員もみんな楽しみにしている」と満足げだ。

こだわりの一つは、江戸野菜。都内には有名な小松菜のほか、練馬大根、品川カブ、千住ネギ、馬込三寸ニンジン、寺島ナスなどの伝統野菜がある。「東京の食文化を感じてほしい」と、月に二度は給食に使う。子どもたちも校内で江戸野菜の栽培を始めた。
 給食はカロリーや栄養価、予算、衛生管理の面で、厳しい制限

この栄養士がすごい!

がある。文京区は全校自校方式で、予算は一人当たり二百二十五〜二百七十円。制限内でおいしい給食を作るために、松丸さんは一人暮らし用の六畳一間のマンションに、給食室で使う大型調理器具を置いて、帰宅後も試作を繰り返している。

市場規模の小さい江戸野菜は、都内の全JAに問い合わせたが「出荷は不可能」と言われ、悩んだ末、生産者と直接交渉。休日は農家を訪問し、農作業を手伝うなどして仲よくなり、都内の複数の農家と契約した。「栄養や衛生面の基準は給食なら当然クリアするべきこと。それより先の工夫で、子どもたちに喜んでもらいたい」

松丸さんは小学一年生の時、学校の栄養士と話したことがきっかけで、苦手だった野菜が好きになった。その後は毎日のように栄養士のもとに「レシビをください」と通い詰め、高校卒業後、専門学



この日の給食はくりご飯や鳥のから揚げ

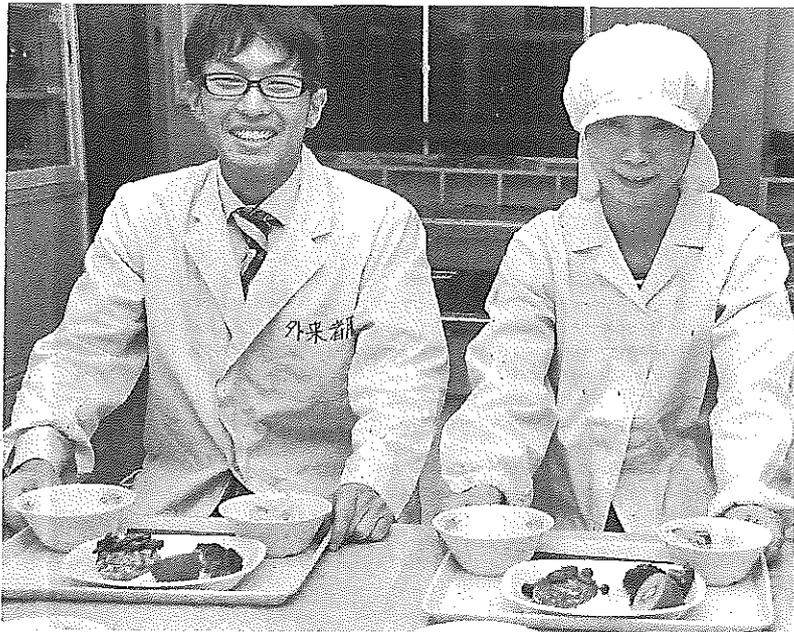
「コンテスト用に、普段作っていないような献立にした。恥ずかしくて苦い思い出」。昨年は都代表、今年関東代表二校のうち一校に選ばれた。
 決勝大会の献立は、東京都小平市の伝統野菜のらぼう菜を使った「のらぼうめし」など、いずれも江戸野菜や東京産の食材をふんだんに使ったもの。「飾らず、日々やってきたことを見せたい」と意気込んでいた。

たっぷり愛媛 給食甲子園出場 自信あり

アスパラごはん

聖芋スープ

キウイ



試作した給食を前に健闘を誓う武方教諭(左)と牧野さん(新居浜市立大生院小で)

給食甲子園出場

地元の食材を使った給食のおいしさや栄養価などを競う「第8回全国学校給食甲子園」(7、8日、東京)に、新居浜市立大生院小学校の栄養教諭、武方和宏さん(26)と、調理員、牧野里香さん(50)が、中国・四国ブロック代表として出場する。「新鮮で栄養価が高い愛媛の食材を全国にアピールしたい」と2人は意気込む。(池田安行)

新居浜・大生院小

給食甲子園には、4回の書類審査で選ばれた全国の12チームが出場する。チームは栄養教諭らと調理員のペアで、あらかじめ決めた献立を調理する。予選には、全国の小、中学校の給食センターなどから過去2番目に多い2266チーム

ムが参加。地元食材をどう生かしているかなどをポイントに審査され、中国・四国ブロックでは同小と高松市立国分寺北部小が代表に選ばれた。県からの出場は、昨年の県立今治特別支援学校に続き2回目となる。

同小の献立は6品で、計659キロ。アスパラごはんには、西条市産のアスパラガスをご飯に交えてシャキシャキとした食感を出した。根菜ミルクスープは、四国中央市特産で旬の里芋「伊予美人」などを具にした。

デザートは西条市産の「ゴールドキウイ」。「もち麦バークのきのこソース」はハンバーグに東温市特産のもち麦を練り込み、食物繊維が豊富。ほかに、牛乳と、新居浜市産の「プロッコリーの塩ゆで」。大会では、1時間以内に調理、盛りつけ、片づけを行う。野菜は3回洗い、肉料理では手袋を交換するなど、衛生面もチェックされる。

11月27日、2人は大生院小で大会に備えて実演。野菜を洗って切る順番や、オーブンを加熱するタイミングなど手順を確認した。武方教諭は「味も栄養面も抜群だと自信している。2人の息を合わせて大会に臨みたい」と話している。

給食甲子園のらぼうめし全国制覇

文京区の小学校

地元の食材を使った献立で味や栄養価を競う「全国学校給食甲子園」の決勝大会が8日、東京・駒込の女子栄養大で行われ、東京都文京区立青柳小学校が優勝した。献立は、凶作の時に人々の命を救ったと伝えられるのらぼう菜を使った「のらぼうめし」をはじめ、馬込三寸にんじん、千住ねぎ、東京軍鶏肉などを包み込んだ「江戸前つくねの宝袋」などの5品。栄養職員の松丸舞(すむ)さん(30)と写真。

男性栄養士初の栄冠

感激「生徒たちの夢が正夢に」

は「生徒が、先生が優勝する夢を見たと言っていたのが正夢になった」と感激。いずれのメニューも実際に給食として提供したことがあり「給食を通じて子供たちに、自分たちの土地を誇りに思ってもらえるように心がけています」と話した。今回が8回目の大会で、男性が栄養士を務める学校が優勝するのは初めて。

全国から2266校の小、中、高校と給食センターが参加した。準優勝は香川県高松市立国分寺北部小学校だった。



①全国学校給食甲子園で優勝した文京区青柳小学校のメニュー ②熱戦が繰り広げられた全国学校給食甲子園の決勝大会(全国学校給食甲子園事務局提供)



2013年(平成25年)12月10日(火曜日)18面

全国給食甲子園で入賞

高島 高評価 栄養バランス

全国学校給食甲子園決勝(敏雄校長)が協賛企業賞の
が8日、東京都内で開催された。置賜特産のコイなど
れ、高島町糠野目小(青木)を使った献立で、栄
養バランスが良い点
が評価された。



決勝は学校栄養主
査の樋口宮子さん
(57)と写真右、調理
師の柿崎由利子さん
(39)と左がコイ
の空揚げピリ辛ソ
スかけ、菊の酢じょ
うゆあえ具だくさん
のみそ汁、手作りふ
りかけなど7品を調
理。2人は「他の地

域の特色も分かり、勉強に
なった。今後も一層いいも
のを出していきたい」と
話した。同校は4度目の
挑戦で初めての決勝。ダイ
コンの葉とシラスのふり
かけで食物繊維、カルシ
ウムを摂取できるように
するなど、栄養バランスに
配慮した。

給食甲子園は、東京のN
PO法人「21世紀構想研究
会」が主催し8回目。地場
産の食材を活用し、子ども
が郷土愛を育むことができ
るような献立が求められ
る。ことしは全国2266
の学校や給食センターから
12の施設が決勝に出場。東
京都文京区立青柳小学校が
優勝した。

宇陀の味給食甲子園入賞

全国2266の小中学校、給食センターなどが参加した第8回「全国学校給食甲子園」で、宇陀市立学校給食センター（増田順作所長）が入賞を果たした。優勝こそ逃したものの、宇陀の野菜類を使った「ふるさとの味」と栄養たっぷりの献立が評価され、全国12チームの一つに輝いた。



地元産たっぷりの献立。サフランライスに吉野葛のあんかけ、鳥手羽元のさっぱり煮、ヒシキとシロナのさっと煮、柿、牛乳

サフランライスに水菜・シメジのあんかけ

給食甲子園は、子どもたちの体力づくりや楽しみに欠かせない学校給食のレベルアップを目指し、地元の食材の採り入れ方や栄養価、おいしさなどを競う。2人1組で1時間内に作り上げ、衛生面や手順も厳しくチェックされる。

宇陀チームは、栄養職員の高岡陽子さん(59)と調理員の宇良章子さん



「みんなで知恵を出し合い、宇陀自慢の野菜類をたっぷり使いました」と話す宇良章子さん(左)、高岡陽子さん(右) 〓宇陀市立学校給食センター

栄養たっぷり献立、全国で評価

(55)が出場した。同僚たちと話し合いを重ね、メニューを決めた。

サフランライスに水菜やシメジなど宇陀産の野菜類をたっぷり使った吉野葛のあんかけ、鳥手羽元のさっぱり煮、ヒシキとシロナのさっと煮、デザートは柿。

サフランライスにはあんかけをかけて食べるのがミソ。「栄養たっぷりで見えた目の美しさにもこだわった」と高岡さん。宇良さんは「あんかけには塩こうじを加えるなど隠し味も工夫した」と全国レベルで評価された味の秘密を明かした。

書類審査の1次予選、都道府県代表を選ぶ2次予選、全国6ブロックが競う3次予選を勝ち抜き、「甲子園」出場を決めた。昨年12月8日、東京・女子栄養大学で開かれた晴れ舞台に出場した12チームは、それぞれ地元の食材を使った自慢の味を競い合った。

宇陀市立学校給食センターは、市内の幼稚園3園と小中学校11校の子どもたちに毎日平均2660食を提供している。

宇良さんは「温かいものは温かいうちに食べてもらいたいので、毎日長時間との勝負」と快活に話す。高岡さんは「今年も、もうひと工夫して甲子園を目指したい」と張り切っている。

(喜田洋)