

食材の生産者より

舟形ベジタブルNO.1は、舟形産の新鮮な農作物や加工品を学校給食に提供することを目的に設立した組織です。給食で使いたい野菜を計画的に栽培し、注文に応じています。また、家庭で作ることの少なくなった笹巻やじゃばら大根なども提供し、昔から変わらない「舟形の味」も楽しんでもらっています。

町の給食では、私たちが丹精込めて作った野菜をたくさん取入れて児童・生徒に提供してくれるので、とてもやりがいを感じています。みなさんには舟形町で作られたおいしい食材や伝統ある食べ物を知ってもらうことで、ふるさとの味を誇りにしながら、自信を持って大人になってもらいたいです。



舟形ベジタブルNO.1
代表 佐藤あや子さん

調理師 土田和子さんより

舟形町には今回の献立に使用した食材をはじめ、おいしい食材を作る生産者にとっても恵まれていると感じています。生産者のみなさんは、児童・生徒のみなさんがおいしいと喜んでくれることを楽しみに作っているのです。その思いを調理した給食で伝えていくことも、私たち調理師の大切な役目です。

舟形産の食材を新鮮なうちに、限られた調理時間の中で手際よく調理を心がけています。また、温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちに美味しく食べてもらうことも大切です。給食を食べることを楽しみに、毎日元気に登校して、たくさん勉強してください。



調理師のみなさん
叶内真由美さん 豊岡てるみさん 伊藤 一美さん
阿部智恵美さん 土田 和子さん 樋渡 洋子さん

舟形町の農業と日本一のおいしい 給食食育推進事業PR動画

～ねぎ・アスパラガス編～
～ニラ・きゅうり編～



メニューを考案したシェフより

メニューを考える際に大切にしていることは、まず舟形産の食材を中心に組立てていくとともに、児童・生徒のみなさんにすんで食べてもらえるメニューにすることです。今回のメニューは暑い時期においしく食べられるよう、酢も取入れながら、子どもも大好きな若鶏の甘辛炒めをメインにしました。野菜が苦手な子もおいしく食べられるように、かぼちゃの甘味を使って食べやすくするなど、食材の組み合わせも工夫しました。

私たちが思いをこめたおいしい給食を食べ、私が大好きな中華料理のような華やかな夢を描いてください。



(公社)日本中国料理協会山形県支部
名誉相談役 高橋 正伸さん
(長沢第2出身：中華担当)

日本一のおいしい給食食育推進事業 シェフの紹介



チェリーパークホテル
料理長 長澤 正彦さん
(堀内出身：和食担当)



ラ・スーピエール
オーナーシェフ 富樫 勝也さん
(洲崎出身：洋食担当)

町担当者より

この事業は、栄養教諭、調理師、生産者、シェフのみなさんのご協力のおかげで進められています。全国学校給食甲子園出場などを通して、さらに一丸となっておいしい給食を提供し、子どもたちに舟形町をもっと好きになってもらえたらうれしいです。



舟形町教育課学事係
主任 小島 香菜さん

▼問い合わせ／
舟形町教育課学事係
☎(32)2379