



全国学校給食甲子園®の概要

【応募献立のテーマ】 地場産物を活かした我が校の自慢料理

【応募資格】 学校給食を調理している学校、栄養教諭、学校栄養職員。

【献立】

- ・ 地場産物を使用し、その特色を活かした献立であること。
- ・ 子どもが喜び郷土愛を育む献立であること。
- ・ 食育の生きた教材として活用されていること。など

【審査等】 第1次～4次選定（書類審査）、決勝大会



めざせ！



地場産物を活かした我が校の自慢の料理

全国学校給食甲子園®

全国学校給食甲子園は、全国の学校給食で提供されている献立を競う大会を通じ、食育を啓発しながら地産地消の奨励を目的としています。

町では舟形町食育・地産地消推進計画に基づき、生産者の顔が見える安全・安心な地元食材をたくさん使った給食を提供し、「日本一のおいしい給食食育推進事業」に取り組んでいて、その一環として、この大会に参加しています。

令和5年度

応募作品「めがみちゃん給食」

若鶏の甘辛炒め

(舟形産アスパラガス、じゃがいも、ねぎ使用)

鶏肉を衣がふんわり、サクッと揚げ、舟形産のアスパラガスとじゃがいも、ねぎとともにごはんがすすむ味付けにした甘酢あんからめた料理です。

野菜ごまソース

(舟形産かぼちゃ使用)

かぼちゃとさやいんげんに、中華のごまソースをからめました。ねりごまをたっぷり使っているのでコクがあり、栄養面ではカルシウムと食物繊維がとれます。

ごはん

(舟形産はえぬき使用)

牛乳

ラズベリーヨーグルト

(舟形産ラズベリー使用)

ヨーグルトの上に舟形町の特産品であるラズベリーの果実とジャムをのせました。子どもたちに大好評でした。

わかめスープ

(舟形産ねぎ使用)

～みなさんの思い～

給食に携わるみなさんの思いを紹介します。



舟形小学校栄養教諭
菊地 美香さん

栄養教諭より

舟形町では生産者の顔が見える安全・安心な地元食材をたくさん使った給食を提供しています。今回応募した献立は、町出身の中華料理のシェフが地元の食材を使って考案した料理を取入れた献立です。

舟形小学校では、3年生が総合的な学習で「舟形町の自慢を探そう」という学習に取り組んでおり、その中で見学に行ったラズベリー農家の方が作ったラズベリーを今回の献立で使用しています。給食と授業を関連させ、献立を生きた教材として活用し、愛郷心を育むことにつなげていきたいと考えています。



調理方法の指導
(舟形小学校)



舟形産ラズベリー



小学生の摘取り体験
(株ムラサキ農産)

今回応募した献立は昨年度に給食で提供したもので、町出身の中華料理のシェフの高橋正伸さん(長沢第2出身)が地元の食材を使って考案した料理を取入れた献立です。

事前の調理実習では、調理師が直接シェフから具材の切り方や手順、調理のポイントを指導していただいています。この実習で学んだことを実際に活用し、「めがみちゃん給食」として子どもたちに提供しました。