



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® 山形県代表に!

令和6年度
応募作品「地場産物給食」



町では、地元食材をたくさん使った、子どもたちの記憶に残る給食を提供し、郷土愛を育む「日本一のおいしい給食食育推進事業」に取り組んでいて、その一環として全国学校給食甲子園に参加しています。

今年度は全国1051校の応募があり、舟形小学校は第1次および2次審査を通過し、県代表として第3次審査「北海道東北ブロック大会」に進出しました。

※第4次審査進出ならず。
大会の様子は左のQRコードから

給食への思い 舟形小学校栄養教諭 菊地美香さん

今回の献立は、食に関わる人と食材に対する感謝や他人を思いやる豊かな心を育てる「心を育む学校給食週間」に実施した地場産物給食です。舟形町でとれた最上伝統野菜の「青黒」という大豆と「西又かぶ」を使用しています。子どもたちに舟形町の最上伝統野菜を知ってもらうために給食で使用しました。

主食は舟形町産のはえぬきもち米に具材を混ぜ込んだ「五目ごはん」です。「大豆のカリカリ揚げ」は青黒をじっくり油で揚げ、豆を苦手とする子どもたちも抵抗なく食べてもらえるようにしました。小魚も入っているので、カルシウムがとれる一品です。「西又かぶのサラダ」はドレッシングの酢が西又かぶの色を鮮やかにし、見た目が華やかです。みそ汁は舟形産の野菜をふんだんに使った「マッシュルームと白菜のみそ汁」です。洋風の料理に使用することが多いですが、みそ汁の具材としても合うことを実感し、身近な食材として食べてもらいたいと考えました。

給食委員会の献立発表でも最上伝統野菜と地場産物の紹介をし、貴重な食材を知り、食材を受けついでいく大切さに気付いてもらえるように工夫しました。



▲栄養教諭、舟形小・中学校調理師のみなさん、教育課学事係担当

▼問い合わせ／舟形町教育課学事係 ☎(32) 2379

[広報ふながた] Public Relations Funagata

contents

- P3 全国学校給食甲子園 山形県代表に!
- P4 令和6年度自治功労表彰式
- P6 はじめてみましょう、健康づくり
- P10 舟形町町制施行70周年記念式典 想いは未来へ 10月27日開催
- P12 芸能フェスティバル・総合文化展
- P14 ふなトピ
- P16 まちかど掲示板
- P17 地域おこし協力隊コラム「舟形見聞録」
- P18 新刊書の紹介、舟形文芸ひろば
- P19 舟形産直だより、舟形まんぷく物語、カメラアングル
- P20 YAMAGATA Youth Summit 2024



表紙の紹介

11月9日、舟形第3地内で町制施行70周年記念「もみじの森プロジェクト事業」植樹式が開催されました。この日は舟形第3町内会のみなさんにより10本のもみじの苗木が植樹されました。

四季折々の変化が楽しめ、みなさんに愛される憩いの場になるよう、このプロジェクトは今後も続いていきます。

