

給食だより

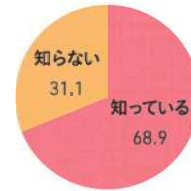
特別版



毎日のことだから当たり前になっている給食も、視点を変えてみれば知らなかったこと、学ぶことがたくさんあります。

昨年度に続き、本年度も「郷土愛を育む食育交流事業」が行われ、郷土の食材を知ること、食材をよりおいしく調理すること、給食に携わる方々へ感謝することを通して、児童・生徒たちが郷土や食に対する理解を深めました。

● 地場産食材を知っているか (%)

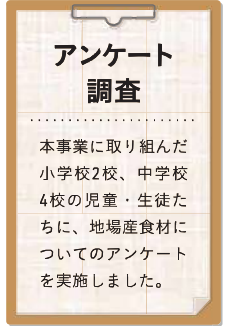


● 性別 (人)

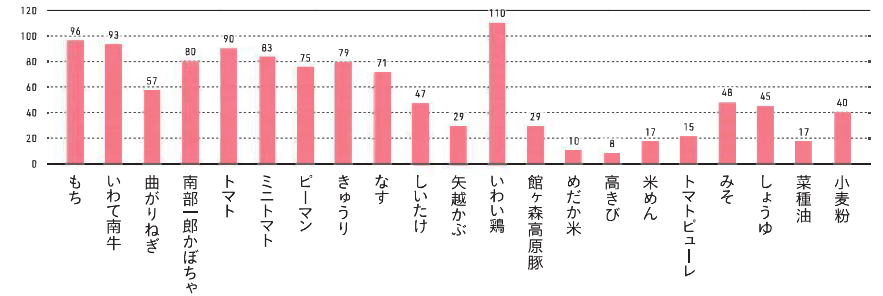


Before
事業を行う前

回答数 206 人
回答率 96 %

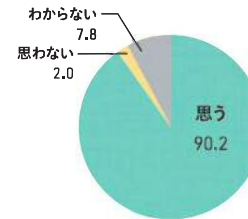


● 地場産食材で知っているもの (複数回答可)

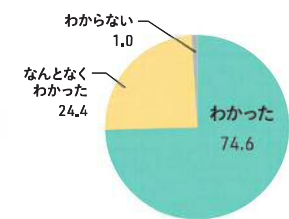


本事業に協力いただいた皆様ののおかげで地場産食材の良さに気づき、大切にしたいと思う児童・生徒が九割を超えました。子どもたちがふるさとに誇りと愛着を持てるよう、事業を通して皆で支えていきたいと思います。

● 地場産の食材を大切にしたい (自慢したい) と思うか (%)



● 地場産の食材や、その良さについてわかったか (%)



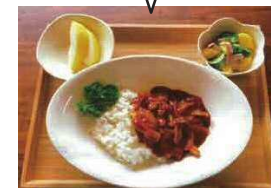
After
事業を行った後

回答数 205 人
回答率 95 %

大賞作品に選ばれたレシピは、実際に市内の学校給食のメニューとして登場する予定です。



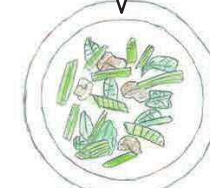
給食でこれが食べたい! 部門



「いわて南牛のきのこたっぷりハヤシライス」

小山 一樹さん
(堂根西小学校 6年生)

地産地消部門



「小松菜ととり肉とねぎの中華いため」

及川 悠人さん
(興田中学校 1年生)

学校給食 レシピコンテスト 2020

昨年に続き、地場産食材が持つおいしさを生かしたレシピコンテストが開催されました。各部門で見事大賞を受賞したレシピをご紹介します。

学校給食レシピコンテスト 2019 大賞作品が 給食で提供されました

本事業の一環として行われた「学校給食レシピコンテスト2019」で大賞を受賞した2作品が、一関地方の各学校で提供されました。

地産地消部門



夏野菜でパワーアップ

受賞者よりひと言

中里小学校 当時5年生



給食でこれが食べたい！部門



さばの水煮缶で
和風トマト煮込み

受賞者よりひと言

涌津小学校 当時5年生



野菜ソムリエと郷土の 食材を使った料理教室

一関市在住の野菜ソムリエ上級プロの千田広子さんを迎え、萩荘中学校2学年の生徒たちが郷土の食材を使った料理教室を行いました。教室の前半は千田さんによる食育講話が行われ、食の大切さや地産食材について学びました。後半の料理教室では「即席けんちん汁」「フルーツのヨーグルトサラダ」を調理しました。



修紅短期大学 食物栄養学科
渡邊 美紀子 准教授

「地産地消部門」の大賞作品は、旬の地場野菜をふんだんに使った作品でした。彩りがよく、しょうゆベースでゴ

おいしく食べることができました。「おいしかったよ。」と声をかけてくれる友達も多かったんです。でも「まだなすをおいしく食べることは難しい」という声もありました。今度給食レシピコンテストに参加する時はなすを好きになってもらえる工夫をして作りたと思いました。

クラスの人と一緒に食べながら、応募したレシピの感想がすぐに聞くことができうれしかったです。「おいしい」と言ってくれる人が多かったんです。このレシピで、たくさん笑顔が増えてくれたら、もっとうれしいです。

マを加えた味付けが「野菜が苦手であっても、おいしく食べられそう」と高く評価されました。
【給食でこれが食べたい！部門】の大賞作品は、話題のサバの缶詰をメインの魚料理にしたところが面白いと評価しました。魚臭さをトマトの酸味や味噌のコクで食べやすくするなど、料理の完成度も高かったです。



この給食を作った
西都第二学校給食センターの皆さん



この給食を作った
花泉学校給食センターの皆さん



1. 千田さんによる調理方法のレクチャー。野菜は皮付きのまま使います。2. けんちん汁は最初に豆腐を大きく崩しながら炒め、次にニンジンとゴボウを炒めてから水を加えて煮ます。3. フルーツのヨーグルトサラダにはりんご、オレンジ、バナナ、キウイとたくさんのフルーツが入りました。

料理教室の感想は？



両角 光市さん

今日の話を聞くまでは、あまり郷土の食材について知らなかったです。これからは食材にも興味を持って食べたいと思います。



身近な季節の野菜を 使った調理実習

猿沢小学校の5年生が、京津畑やまあい工房の皆さんを講師に迎え、一関地域では夏の定番でもある、なすやきゅうり、茗荷や夕顔を使用した郷土食づくりに挑戦しました。児童たちが自分たちで調理したものを食べることで身近にある食材の良さを学びました。



本日のメニュー

- ① なすの肉巻き
 - ② きゅうりもみ
 - ③ 夕顔のひき肉あんかけ
 - ④ なすの冷や汁
 - ⑤ 味付けごはん
- ※やまあい工房の提供

今日の実習はどうでした？



中津山 琴さん

夕顔を切るころや炒めるところが楽しかったです。今日のメニューは全部おいしかったです。また食べたいと思ったのは、夕顔のひき肉あんかけです。



瀧美 和枝さん(左)、佐藤 保子さん(中)、菊池 タカさん(右)

みんな手慣れている様子に上手に作っていました。夕顔を初めて食べたという子もおいしいと言っていたので、うれしいです。今日作ったメニューは簡単なもので、ぜひ家でも作って欲しいです。例えばひき肉がないときは、サバ缶やシーチキンなどアレンジしても良いですよと子どもたちには教えました。



地元産の野菜を教えてくださいました。写真右側の曲がりねぎは、お店で売っているまっすぐなねぎと育て方が違います。

家庭での「食」に期待すること。



千田 広子さん (野菜ソムリエ上級プロ)

最近では、デザートといえばプリンやアイスを食べて育っている子たちが多いと感じています。それよりはもっと身近にあるりんごや柿などを積極的に楽しみなから食べて欲しいと思っています。今日みんなで作ったフルーツのヨーグルトサラダは、果物を食事に取入れませんか？という提案です。それから、スーパーに行った時には産地を見て、なるべく地元の野菜を買って食べて欲しいと思います。それが、自分の地域のことを応援することにつながるからです。