

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ますか？

知っている **63%**

知らない **37%**



Before 事業を行う前

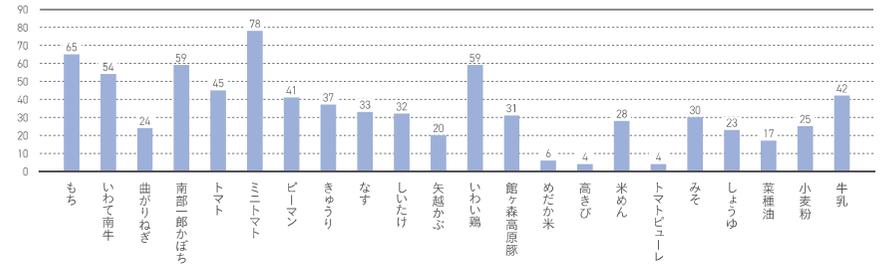
対象者数 204人
回答者数 204人
回答率 100%

本事業に協力いただいた皆様のおかげで地場産食材の良さに気づき、給食をモリモリ食べる姿が増えました。子どもたちがふるさとの食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。

アンケート調査

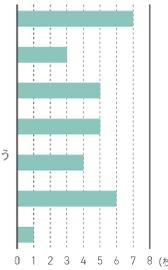
本事業に取り組んだ小学校4校、中学校4校の児童・生徒たちに、地場産食材についてのアンケートを実施しました。

● 地場産食材で知っているもの(複数回答可)



● 事業実施後、子どもたちにどんな変化がありましたか？

- ・地場産野菜や郷土食への関心が高まった
- ・苦手なものを食べようとする姿が見えた
- ・地域農業や食文化を知るきっかけになった
- ・新しい調理法を知った
- ・すずんで地元の野菜を食べようという意欲が見えた
- ・自分でも作ってみようという意欲が見えた
- ・その他



事業実施校へのアンケート

● 地場産の食材を大切にしたい(自慢したい)と思いますか？

思う **82%**

思わない **4%**

わからない **14%**

● 地場産の食材や、その良さについてわかりましたか？

わかった **60%**

なんとなくわかった **36%**

わからない **4%**

After 事業を行った後

対象者数 193人
回答者数 193人
回答率 100%

受賞のポイント

給食でこれが食べたい! 部門



「ビリンサンラータン」

菅原琉生さん
(東山小学校5年生)

仕上げにたらす「油」が、暑いときでも寒いときでも季節を問わずおいしく食べられるひみつですね。卵の入ったものは給食でも人気のメニューです。ビリンのサンラータンは、給食の定番になりそうです。

受賞のポイント

地産地消部門



「チキンのトマトクリームソース」

千葉龍聖さん
(大東小学校6年生)

みんなが好きそうな味付けになるよう工夫しましたね。牛乳を入れてトマトの酸味を和らげたところにひみつがあります。とり肉やなすのほかにも地域で生産される野菜と相性がよく給食の人気メニューになりそうです。

学校給食 レシピコンテスト

2024

※応募要件はトマト、ミニトマト、きゅうり、なす、ビーマンを一つ以上使用する。

地場産食材が持つおいさを生かしたレシピコンテストが開催されました。各部門で審査基準を満たし、見事大賞を受賞したレシピをご紹介します。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。

身近な季節の野菜を使った調理実習

大東町の京津畑やまい工房のお二方を講師に迎え、興田小学校の5、6年生が身近な季節の野菜を使った調理実習を行いました。はじめに季節の食材として山菜のみずやかぼちゃについて学び、実習では3品のメニューを調理しました。完成した料理は講師や先生方と会食し、交流を図りました。



・本日のメニュー



- ① はっと汁
- ② 野菜たっぶりげんべた (お好み焼き風)
- ③ かぼちゃのサラダ

実習の中で児童たちは講師とのコミュニケーションを通じて、郷土食のはっとにはさまざまな呼び方があることや、ごぼうのあく抜きの方法、調理のコツなどたくさんを覚えていました。難しい作業などにも指導を受けながら意欲的に取り組む姿も見られました。



今日の調理実習はどうでしたか？



全部美味しかったです。はっと汁は家でもおぼあちゃんがよく作ってくれます。今日ははっとの生地をつねって入れるところを頑張りました。少し厚くなっっていました。



京津畑やまい工房
渥美和枝さん(左) 佐藤保子さん(右)

みなさんの笑顔が一番印象に残りました。食べることは体を作ることなのでこれから頑張ってください。(佐藤さん) みなさんの笑顔を見て私たちも元気をもらいました。(渥美さん)

交流事業報告 2

学校給食レシピコンテスト 2023の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2023」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。

審査委員長の講評

地産地消部門の大賞作品「ピーマンチャンプル」は、苦くて食べられないゴーヤに代わって、地域でよくとれる「なす、ピーマン、トマト」を使ったチャンプルに仕立てたところが評価されました。野菜と卵で彩りも美しく食欲をそそります。

給食でこれを食べたい部門の大賞作品「幻の矢越かぶシチュー」は加熱すること



管理栄養士
小野寺 江梨子 先生

で特有の甘みが増す煮崩れしにくい矢越かぶの特徴を生かしく、子どもたちに人気のシチューにしたことが評価されました。今後、給食の定番メニューとして普及することが期待されます。

交流事業報告 3

地場産食材を使った調理実習

秋荘中学校2年生が地元産の野菜を使った調理実習を行いました。講師は本事業で毎年講師を務める野菜ソムリエ上級プロの千田広子さん。今回挑戦したメニューは、いわいどりのバリバリソテー、夏野菜の炒め煮(ラタトゥイユ)の2品。家庭でも作れるような作り方を学びました。



調理実習に先立ち千田さんによる食材に関するレクチャーが行われ、生徒たちは一関から全国に出荷されている農産物について学びました。トマト、ミニトマト、ピーマン、きゅうりなどの野菜だけでなく、肉類も多く生産され、改めて食材が豊富な地域ということを認識しました。

食育で伝えたいこと

給食でこれが食べたい!部門

幻の矢越かぶシチュー

〈受賞者〉室根小学校 当時5年生



この給食を作ってくださった千厩学校給食センターの皆さん

地産地消部門

ピーマンチャンプル

〈受賞者〉萩荘小学校 当時5年生



この給食を作ってくださった西部学校給食センターの皆さん



千田 広子さん
(野菜ソムリエ上級プロ)

「地元野菜を買うことは地域の経済を回すことになるので、買い物をする時には必ず産地表示を見て買ってね」とのことです。それが一関の農家さんを豊かにし、それがまた地域の経済に還元されていく。このことが一番伝えたいこと」と千田さんは語ります。