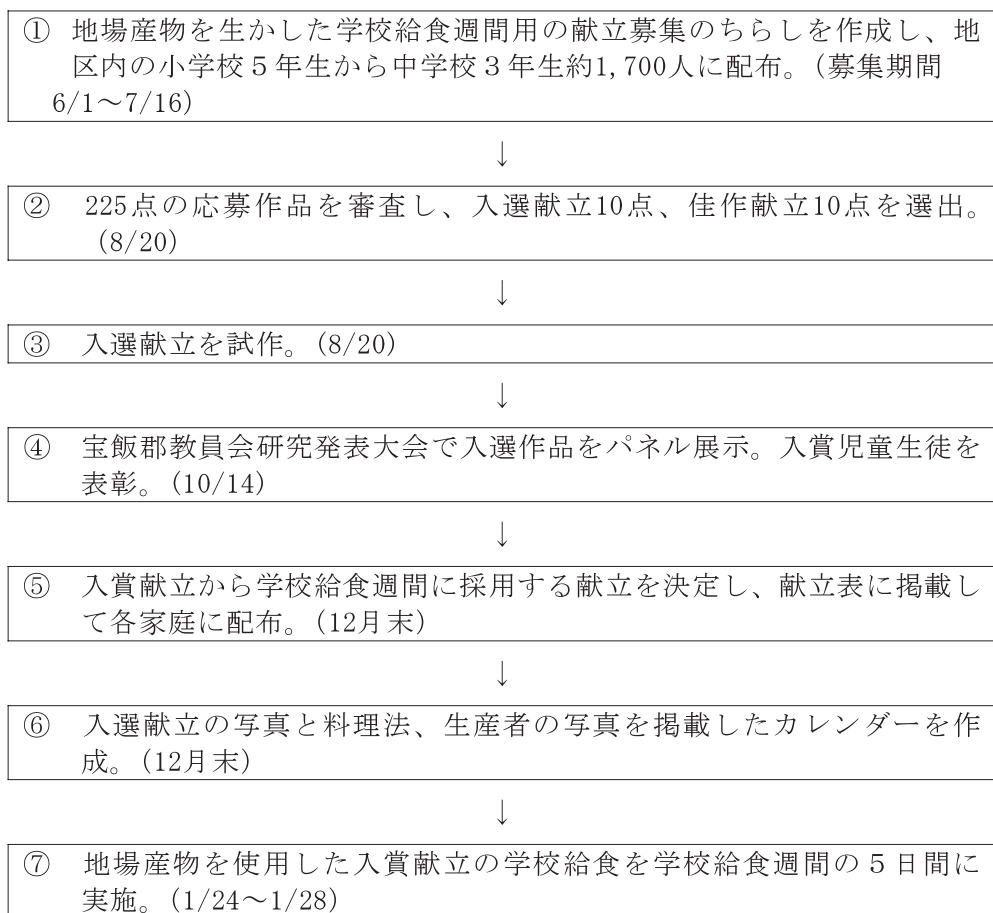


# 宝飯南部学校給食組合(小坂井町・御津町)

## 〜〜〜地場産物を使用した学校給食用献立コンテスト〜〜〜

### ○取組内容

宝飯南部学校給食組合では、子ども達に地元の重要な産業である農業や、地元で生産される農産物に対して関心を持たせ、生産者や食への感謝の気持ちを育てることを目的に、平成12年度から地場産物を使用した学校給食の献立をたて、地場産物の導入を促進してきた。平成16年度においては、さらに地場産物の使用量を増やすため、地区内の児童生徒から地場産物を生かした学校給食週間用の献立を募集して、コンテストを行い、入賞した献立の学校給食を実施した。



## ○コンテストの状況

小坂井町、御津町の小中学生から225点の応募があった。郡内学校栄養職員4人、教員会代表の校長1人の計5人で、地場産物の利用の状況、学校給食としての適性等を検討しながら、審査し、入選献立10点、佳作献立10点を選出した。全体として、よく考えられ、手の込んだ献立が多かったが、残念ながら給食の大量調理の作業性に適応しないものもあった。また、応募が6～7月であったため、夏の産品で献立を考えた子どもが多く、献立を採用する1月の学校給食週間に、材料を調達するのがたいへんだった。



コンテストのようす

## ○入賞献立の利用状況

1月24日(月)から28日(金)の学校給食週間には、下記の入賞献立を管内全小中学校6校の全児童生徒の給食に出した。

実施日	献立名	考案者学年
1月24日(月)	やきとりどん	小学校6年
1月25日(火)	あんかけやきそば	中学校2年
	三河ポークの里もいため	小学校6年
	キャベツ蒸しパン	中学校3年
1月26日(水)	枝豆汁	中学校3年
	インゲンマメとにんじんの豚肉巻き	小学校5年
	タラモサラダ	中学校1年
1月27日(木)	とり肉とトマトの大豆煮	中学校1年
	ほうれん草のしらあえ	中学校1年
1月28日(金)	ハロウィン白玉ぜんざい	中学校1年
	もやしで元気?! 玉子いため	中学校1年

このうち、ハロウィン白玉ぜんざいとやきとりどんは、後日再度給食に出した(ハロウィン白玉ぜんざいは、ハロウィンである10月31日)。他の献立についても、作業性等を検討し、可能なものについては、今後定着化を図る考えである。

## ○地場産物の納入

地場産物の納入は、通常納入している業者等に地場物と指定して行っている。

課題としては、①単発や季節限定での地場産物の使用には対応してもらっているが、通年で利用できるような安定した量の確保は難しいこと、②地元農協や直売所の扱う

農産物を利用したいが、品揃え(品目、規格、量)や出荷体制がないため、利用することができないこと、③品揃えができずに寄せ集めた不揃いの食材では、調理の下ごしらえ等に手間がかかること、があげられる。

### ○児童生徒への効果

平成16年7月に実施したアンケートで、「地場産物に何があるか」という問いに答えられた子どもの割合は、中学3年生で21%と著しく低かった。また、地元の産品であるイチジクを給食に出しても、食べたことがない子どももいる。

今回、地場産物を使用した学校給食用献立のコンテストに応募するに当たって、「地場産物を知った」という声が多く聞かれた。また、小学生では親も一緒に献立を考えて「親も勉強になった」とか、「今まで関心のなかった周りの畑に目を向けて何が植えられているか見るようになった」という話も聞かれた。

宝飯南部学校給食組合では、毎月の献立表に、地場産物を太字で印刷したり、地場産物情報コーナーを設けたり、教室掲示用として「きゅうしょくだより」を毎月発行したり、年1回の給食週間にあわせて給食カレンダーを発行し、地場産物を紹介するなど、工夫を凝らしている。また、継続的にアンケートも実施している。一足飛びの効果ではないが、地道な努力により着実に成果をあげつつある。



試食会のようす

# ○平成16年度のコンテストで入賞した献立

給食カレンダーに掲載されています。

〈小坂井東小学校 八木孝太郎さんの献立〉

## ◆やきとりどん

材料(1人分)	
とり肉	60g
しょうゆ	大さじ1
さとう	大さじ1
酒	大さじ1
サラダ油	小さじ1
にんじん	15g
オクラ	2本
キャベツ	25g



### 作り方

1. にんじん・キャベツはせん切り、オクラは輪切りにしてゆでておきます。
2. しょうゆ・さとう・酒はあわせておきます。
3. とり肉は一口大に切って、油でかるく炒めてから、2を入れて汁がなくなるまで煮ます。
4. ごはんの中央にとり肉をのせて、まわりに野菜を盛りつけます



〈小坂井中学校 長谷きよみさんの献立〉

## ◆あんかけやしそば

材料(1人分)		
とりむね肉	50g	
ピーマン	1個	
しいたけ	1個	
しょうが	少々	
やしそば用のめん	1人分	
ウスターソース	4g	
鳥がらスープ	小さじ1	かたくり粉 5g
しょうゆ	9g	ごま油 少々
塩	少々	サラダ油 少々



### 作り方

1. とりむね肉をゆでます。その後細かくさきます。ゆで汁は使わないがスープに入れても良いのでとっておきます。
2. ピーマン・しいたけはたて長に切っておきます。
3. しょうがはすりおろしておきます。
4. フライパンにごま油を入れ、しょうがを炒めます。
5. 4の中に1と2を入れて炒めます。
6. 5の中に水を入れ鳥がらスープの素・ウスターソース・しょうゆを加えて味をつけます。その時、塩も少し入れます。
7. かたくり粉を水でといておいて、6の中に入れます。
8. やしそば用のめんを油で炒めて、塩・こしょうで味をつけます。
9. 8の上に7のあんをかけてできあがり。

〈小坂井西小学校 酒井裕暉さんの献立〉

## ◆三河ポークの里いもいため

材料(1人分)	
さといも	50g
豚バラうす切り肉	15g
にんにく	1かけら
パセリ	1g
塩	少々
こしょう	少々
レモン	少々
サラダ油	少々



### 作り方

1. さといもは皮をむいて、タテ2~3等分に切ります。塩をふってもみ、水洗いをして水けをふきます。
2. 豚肉は3~4cm幅に切ります。
3. にんにくは2~3等分に切ります。
4. フライパンにサラダ油を入れ、にんにく・豚肉を炒めます。
5. 弱火でさといもがやわらかくなるまで、ゆっくり炒めます。
6. 塩・こしょうをしてパセリを入れます。
7. レモンをかけて食べます。

〈小坂井中学校 花本真友子さんの献立〉

## ◆枝豆汁

材料(1人分)	
枝豆	150g
ゆで塩	少々
たまねぎ	1/8個
固形ブイヨン	1/2個
牛乳	50cc
バター	2.5g
塩	少々
こしょう	少々
サラダ油	小さじ1



### 作り方

1. 枝豆は水洗いをして、塩をまぶし茹でます。さやから出して、うす皮をむきます。
2. バターとサラダ油を熱して、たまねぎを炒め水を加えて固形ブイヨンを入れます。
3. ブイヨンがとけたら、茹でた枝豆と共にミキサーにかけ、網を通して鍋にもどします。
4. 牛乳を加え、塩・こしょうで味を整え、ひと煮立ちさせます。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やすと夏には冷たい汁になります。枝豆を汁の上のせてもいいです。

〈小坂井中学校 村田裕美さんの献立〉

## ◆ハロウィン白玉ぜんざい

材料(1人分)	
かぼちゃ	12g
白玉粉	25g
ゆであずき缶詰	75g



### 作り方

1. かぼちゃは種とわたを除き、ゆでてつぶして裏ごしをします。
2. ボウルにうらごしをしたかぼちゃと白玉粉と水を少しずつ加えて、耳たぶくらいの固さにします。一口サイズに丸め、真ん中を指でおしてくぼませます。
3. 鍋にたっぷりの湯をわかし、2を入れて浮き上がってきたら、さらに1分ほどゆでて白玉をすくい、水にとります。
4. 別の鍋にゆであずきと水を入れ、ひと煮立ちさせます。器にかぼちゃ白玉といっしょに盛ります。

〈小坂井中学校 太田藍さんの献立〉

## ◆もやしで元気?! 玉子いため

材料(1人分)	
もやし	50g
玉子 Lサイズ	1個
しょうゆ	小さじ1
サラダ油	小さじ1
塩	少々
こしょう	少々



### 作り方

1. もやしの芽やひげをとります。
2. 玉子でうすやきたまごを作り千切りにします。
3. 熱したフライパンに油をひいて、もやしを先にいためます。少ししてからたまごやきを入れ、塩・こしょうをします。
4. 最後にフライパンの中でしょうゆをかけてまぜたらできあがり!