

# 北陸農政局長賞〔学校給食・社員食堂部門〕

かしわざきしりつ けんの しょうがっこう

## 柏崎市立 剣野小学校

西部地区学校給食共同調理場（新潟県柏崎市）

5年生の総合的な学習活動で生産者の方々と交流し、地域の農業や地元食材について学習を深めたことを活かし、児童が柏崎の食材を使用した「夢の給食」を考えました。子どもたちは、旬の食材、地元食材を使用しメニューを考案しました。投票によって決まったメニューがこの献立です。

使用する地元食材は野菜が中心ですが、柏崎の鮭をミンチに加工したものもよく使用します。11月には全市一斉地場産給食デーを実施し、生産者を招いて給食交流会を開催しています。



### 紅白定食

紅白丼（鮭ほぐし・アスパラガス・レンコン炒り卵、花麩のいいな汁、ごまドレサラダ、ジョア

提供先：柏崎市西部地区3小学校、1中学校

いといがわし

きゅうしょくけんきゅうかい

## 糸魚川市ジオ給食研究会

（新潟県糸魚川市）

日本で初めて、糸魚川が世界ジオパークに認定されたことと絡め、糸魚川市では地域の恵みをいただく「ジオ給食」を月1回実施しています。

このメニューはジオパークの地層をイメージし、糸魚川の夏野菜「越の丸なす」を活用し重ね揚げしました。

野菜以外にも、糸魚川産の「するめいか」や「ぶどう」を使用するなど、地域の恵みをたっぷり使用しています。

市内の学校では、野菜の下処理を子どもたちが体験したり、自分たちが育てた野菜を給食に使用するなど体験をとおり、地域の食が身近に感じられるような活動を行っています。



### ジオの恵みたっぷり給食

越の丸なすの地層揚げ、するめいかの漁師あえ、夏こくしょ、ぶどう、ごはん、牛乳

提供先：糸魚川市内小中学校

# 北陸農政局長賞〔学校給食・社員食堂部門〕

じょうえつし

## 上越市チーム (新潟県上越市)

子どもたちに、地域の歴史に興味をもってほしいと考えたメニューは、高田城を築いた徳川家康公の六男・松平忠輝公の正室・五郎八姫をイメージしたものです。

上越野菜を知ってもらうため上越野菜として認定されている「なます南瓜」や「ひとくちまくわ」を使用しています。

提供先の中学校では、地場産食材を給食に取り入れられるよう、月ごとにJAをとおして生産者と使用可能な食材を確認したり、栄養士・調理員・生産者などで会議を開き、給食食材の規格や供給量について共通認識をはかるなどしています。



### いろはひめ 五郎八姫ランチ

鮭の彩焼き、五色和え、姫のっぺ、ひとくちまくわ、ごはん、牛乳

提供先: 上越市立浦川原中学校

ユージーケーフォーティエイト

## UGK48 (新潟県魚沼市)

魚沼の元気な子どもたちを支える調理員48名

魚沼市は全国でも有数の米どころです。米以外にも様々な野菜が生産され流通していることを子どもたちに知ってもらい、味わってもらうため、地場産率の高い献立となっています。

また、郷土料理である「けんちん汁」、「きりざい」に夏野菜をふんだんに取り入れアレンジしてあります。

地元の山菜組合と協力し、児童が自分たちで採って加工した山菜を、給食で使用する学校もあり、学校や給食センターそれぞれに工夫し、地産地消に取り組んでいます。



### 魚沼元気！夏ごっつお

酷暑きりざい、揚げじゃがいものそぼろ煮、夏けんちん汁、魚沼こしひかりごはん、牛乳

提供先: 魚沼市内小中学校