

学校給食 だより

gakkooh kyu-syoku dayori
No.182
2023.12.1
gakkooh kyu-syoku dayori



ふーちゃん

ぎーくん

ふれあい給食教室開催!!



目次

- 令和5年度 ふれあい給食教室 開催 1
- 令和5年度 学校給食加工委託工場衛生管理講習会 開催 1
- 令和5年度 私が考えた学校給食メニューコンクール 2~6
- 令和5年度 学校給食調理発表会 7~9

【発行所】

岐阜県岐阜市柳津町流通センター1丁目6番1

公益財団法人 岐阜県学校給食会

☎058-279-3333(代)

URL <https://www.gsl.or.jp>



令和5年度 ふれあい給食教室 開催

10月28日(土)、坂祝町中央公民館で、「ふれあい給食教室」を開催し、11組28名の親子に参加いただきました。

この教室は、子どもと保護者が一緒に調理することを通じて、料理作りの楽しさや食の重要性を体感することを目的としています。

午前は「エンジョイ&スマイル クッキング」をテーマに、「手作りピザ、鶏肉のスパイス煮、とつてもかんたんパスタ、カップサラダ、ポップコーン」を親子で楽しく調理しました。

子どもたちは、「これ、楽しい!!」と言いながらピザの生地を自分で伸ばしてトッピングしていました。



また、ポップコーンがフライパンの中でポンポンはじけるところを、じっと観察している子もいました。

出来上がった料理は、一緒に作ったメンバーと学校給食の話題などを話し合いながら、和やかな雰囲気でお食しました。

午後からは、食育ラリーを行い、「豆つかみ、野菜の重さクイズ、食器ならべ」などに親子で挑戦してもらいました。各コーナーでは歓声や拍手が起こり、とても楽しく参加していただきました。



令和5年度 学校給食加工委託工場衛生管理講習会 開催

当会では、児童生徒に安全安心な主食(パン・米飯・麺)を供給するため、加工委託工場の衛生責任者や作業従事者を対象とした講習会を年1回実施しています。

今年度は、岐阜県健康福祉部生活衛生課より安江室長を講師としてお招きし、最近の食中毒発生状況や異物混入事例を参考に、食中毒予防のポイントなどについて丁寧に解説していただきました。また、製造作業中にHACCPを適正に運用することで、アレレルゲンや異物混入対策などを継続的に取り組めることを学びました。

出席者は学校給食の主食の供給を担う立場として、メモを取りながら真剣に受講するなど、衛生管理に対する意識の高さが感じられました。



県生活衛生課安江室長による講義のようす



グループディスカッションでは、積極的な意見交換が行われました

講習会の内容【8月24日(木)】

- ◇講演 「最近の食中毒発生状況とHACCPの適正運用について」
岐阜県健康福祉部 生活衛生課 食品安全推進室 室長 安江 智雄
- ◇手洗い検査の結果について
公益財団法人岐阜県学校給食会 食育専門員 臼田 典子
- ◇工場調査を終えて
公益財団法人岐阜県学校給食会 衛生管理専門員 長谷川 孝明
- ◇グループディスカッション「学校給食における衛生管理及び品質への課題について」



私が考えた

総応募数

4,216点!!

学校給食メニューコンクール

今年度もたくさんのご応募をいただきありがとうございました。

小学校5・6年生の児童を対象に、地場産物を使用した学校給食にふさわしい献立を募集しました。主食、主菜、副菜、デザート の4部門にて、優秀賞、アイデア賞を受賞された作品を紹介します。

《 主 食 》 優秀賞 (12名)



トマトスパゲティ
白木 里実
(岐阜市 則武小学校 6年)



栄養まんてんたきこみご飯
児玉 蒼空
(本巣市 土貴野小学校 5年)



「お茶飯」
増子 琥太郎
(池田町 八幡小学校 6年)



豆まめごはん
門井 想奈
(関市 富野小学校 5年)



ひるがのだいこんのハンバーガー
碓 應介
(郡上市 高鷲北小学校 5年)



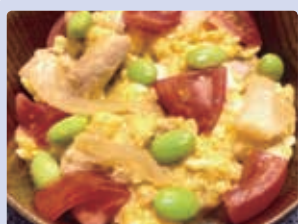
なんちゃってかばやきどん
佐藤 来樹
(郡上市 大和北小学校 5年)



☆7つの野菜で栄養チャージカレー☆
福井 奏登
(美濃加茂市 古井小学校 6年)



えだまめとひじきのちぢみ
平野 湊万
(多治見市 共栄小学校 5年)



色とりどりの岐阜親子丼
前川 青澄
(多治見市 滝呂小学校 5年)



鶏ひき肉とレンコンのシャキシャキチャーハン
高木 遙乃
(多治見市 滝呂小学校 6年)



食感楽しいブロッコリーチャーハン
野村 悠翔
(多治見市 養正小学校 6年)



夏にピッタリ!! さわやか塩焼きそば
伊藤 千輝
(白川村 白川郷学園 6年)

《 主 食 》 アイデア賞 (26名)

和田 遥 岐阜市 則武小学校 6年 えだまめのミニコッペパン
西脇 悠 岐阜市 七郷小学校 6年 岐阜ご飯
清水 芽唯 瑞穂市 西小学校 5年 郡上味噌もち
長沼 実桜 本巣市 弾正小学校 5年 長なすの肉みそどん
青山 柊 大垣市 綾里小学校 5年 小松菜まぜごはん
澤田 希 大垣市 安井小学校 6年 いろどりマカロニグラタン
岩永 空莉 海津市 大江小学校 6年 揚げなすのネバネバぶっかけそうめん

西脇 彩雪 岐阜市 七郷小学校 6年 トマトナポリタン
青木 心優 瑞穂市 生津小学校 6年 飛騨ほうれんそう菜飯
齋藤 楓護 本巣市 席田小学校 5年 夏野菜のガパオライス
河合 旭 北方町 南学園 6年 枝豆ごはん
種田 惺成 大垣市 安井小学校 5年 ベーコンとアスパラガスのトマトクリームパスタ
松元 美虹 大垣市 東小学校 6年 カラフルそぼろ丼
藤田 真心 安八町 牧小学校 6年 サバみそカレー

宇田 柑菜 郡上市 高鷲小学校 5年 ほうれん草とトマトのパスタ	益田このは 郡上市 川合小学校 6年 ピザフィン
井森 愛奈 郡上市 八幡小学校 6年 けいちゃんドッグ	山田 千晴 郡上市 八幡小学校 6年 ハンにみそ 郡上の「カレチャ」
渡邊 未来 美濃加茂市 古井小学校 5年 パツタイ	布施 心菜 多治見市 昭和小学校 6年 苦手こくふく!!トマトパスタ
長江 煌晟 多治見市 滝呂小学校 6年 夏やさい入りいわしどん	横田 華 多治見市 養正小学校 6年 スパイシードライカレー
上間 美桜 瑞浪市 瑞浪小学校 5年 夏野菜たっぷり!そうめんどん汁	丸山 龍和 中津川市 坂本小学校 6年 トマトとツナのトマトカップそうめん
上原 彩葉 中津川市 西小学校 5年 カラフルチヂミ	森下蒼太郎 高山市 新宮小学校 6年 飛騨ほうれんそうのいどりまぜごはん

《 主 菜 》 優秀賞 (35名)



サバのみそに
金子 莉士

(岐阜市 岩野田北小学校 5年)



大根と肉だんごのあんかけ

宇佐美 友彩
(岐阜市 鶏小学校 6年)



各務原にんじんと飛騨ねぎのみそ天ぷら

宮崎 凜香
(各務原市 稲羽西小学校 6年)



柿ジャムでてりやきチキン

市川 愛心
(瑞穂市 牛牧小学校 5年)



えびと枝豆のふわふわ春巻き

浅野 薫平
(瑞穂市 本田小学校 6年)



じゃがいものくりぬきグラタン

藤代 夏帆
(本巣市 席田小学校 5年)



ふわふわなすボール

坂 海音
(本巣市 弾正小学校 6年)



いどり野菜のカラフルミートボール

泉 結衣
(本巣市 土貴野小学校 6年)



岐阜県産えだまめとにんじんの塩かきあげ

林 心愛
(北方町 南学園 6年)



油あげピッツア

出雲崎 礼奈
(大垣市 安井小学校 5年)



ねぎたっぷり甘酢からあげ

和田 旺志郎
(大垣市 荒崎小学校 5年)



シャキふわ!とうふハンバーグ

岡田 彩友叶
(大垣市 中川小学校 5年)



手づくり無てんかうインナー

小松 純鈴
(大垣市 東小学校 5年)



岐阜県産トマトのピザぎょうざ

小関 菜々珠
(大垣市 南小学校 5年)



ほうれん草と高野豆腐の香り広がるみそ炒め

伊藤 愛
(大垣市 日新小学校 5年)



オクラのお花つくね

花木 夢杏
(大垣市 北小学校 6年)



うめとおろしのぶたバラさっぱりいため

齋藤 里紗
(大垣市 北小学校 6年)



稚鮎の南蛮漬け

長屋 翔大
(大垣市 北小学校 6年)



海津市の野菜肉巻き

佐藤 里穂
(海津市 高須小学校 5年)



小松菜と鶏肉とミックスナッツのオイスター炒め

山下 雛姫
(神戸町 神戸小学校 6年)



夏野菜ごろごろハンバーグトマトソースがけ
南谷 旺花
(安八町 名森小学校 6年)



お茶れな春巻き
牛越 美笑
(揖斐川町 揖斐小学校 6年)



明宝ハムのコーンフレークコロッケ
大坪 祐輝
(郡上市 八幡小学校 6年)



ねばしゃきオクラバーグ梨ソースをそえて
三宅 莉歩
(美濃加茂市 古井小学校 5年)



豆ふのあんかけ
長尾 日向
(坂祝町 坂祝小学校 6年)



シャケピッツァ
渡邊 菜矢
(多治見市 昭和小学校 6年)



野菜と魚のつぶもち餃子
池田 和葉
(多治見市 精華小学校 6年)



寒天入りチキンナゲット
近藤 穂果
(土岐市 下石小学校 6年)



小松菜のポーノポーク巻き
土川 友佳
(土岐市 土岐津小学校 6年)



油あげのチーズなっ豆焼き
伊藤 蕾苺
(瑞浪市 瑞浪小学校 5年)



夏野菜のコロッケゼンぶ岐阜産!
渡辺 倅生
(瑞浪市 瑞浪小学校 6年)



大葉入りポーノポークカツねぎ塩だれ
木下 文葉
(瑞浪市 土岐小学校 5年)



野菜たっぷり豆乳グラタン
上原 萌衣
(中津川市 西小学校 5年)



ゴロゴロ夏野菜のトマトグラタン
板本 怜士
(高山市 久々野小学校 5年)



ホワイトグラタン
三島 菜桜
(高山市 荘川小学校 6年)

主菜は、1,634点と一番多かったです。肉、魚、卵、豆腐料理など様々な料理がありました。

《 主 菜 》 アイデア賞 (81名)

加藤 楓馬 岐阜市 七郷小学校 6年	ほうれん草の卵焼き	飯田 大寛 岐阜市 城西小学校 6年	枝豆とチーズポテトのお焼き
竹原 佳紀 岐阜市 則武小学校 6年	揚げ大豆とごぼうの甘辛味	伊藤 千尋 岐阜市 鶯小学校 6年	トマトケチャップライスコロッケ
清水 凜乃 岐阜市 鶯小学校 6年	野菜たっぷりコロッケ	石井 彩結 岐阜市 鶯小学校 6年	明宝ハム野菜豆腐グラタン
佐々木優那 各務原市 蘇原第二小学校 6年	彩りつくね	藤森莉衣咲 山県市 富岡小学校 6年	くわの木豆のはるまき
東恩納愛梨 本巣市 真桑小学校 5年	とりむね肉と夏野菜の甘酢あん	武井 照真 本巣市 真桑小学校 5年	とりのからあげと夏野菜の甘酢あん マクワリを添えて
杉野 央佳 本巣市 席田小学校 5年	栄養たっぷり厚揚げの肉まき	佐藤 航弥 本巣市 席田小学校 5年	かぼちゃのチーズコロッケ
小林 海斗 本巣市 席田小学校 6年	ミニトマトとえだ豆とじゃこの卵いため	小林 百花 本巣市 弾正小学校 5年	鶏ハムサラダ
中島 衣紗 本巣市 弾正小学校 5年	ゴーヤの肉づめ	廣瀬 ちあ 本巣市 本巣小学校 5年	すくなかぼちゃのグラタン
土井陽南太 北方町 南学園 5年	夏バテ知らずの豚キムチ	宇田 椋乃 北方町 北学園 6年	ひるがの牛乳グラタン
加藤 彩芭 北方町 北学園 6年	ひとつくろで出来る!!こねこねはんぺん	安藤 大河 北方町 北学園 6年	枝豆と梅入りとうふハンバーグ
松岡 由依 北方町 北学園 6年	鶏ひき肉の枝豆チーズ春巻き	長澤 大悟 大垣市 安井小学校 5年	岐阜の夏野菜ソースおからハンバーグ
奥田 眞子 大垣市 安井小学校 6年	厚揚げと十六ささげのみそいため	池村颯一郎 大垣市 安井小学校 6年	枝豆とんしゃぶと梨ドレッシング
吉川 隼平 大垣市 東小学校 6年	枝豆ニラ春まき	小倉 大和 大垣市 東小学校 6年	サバの枝豆甘酢あんかけ
今津 新太 大垣市 日新小学校 6年	えだまめとれんこんのシャキシャキナゲット	服部 紗也 大垣市 北小学校 6年	野菜たっぷりチーズオムレツ
田中 未来 海津市 石津小学校 5年	海津市産のトマトを使ったごろごろにこみ	達富 翔煌 養老町 池辺小学校 6年	ひじきハンバーグ
廣瀬 愛来 垂井町 東小学校 6年	ポークステーキ(なしとハニーマスタードソース)	多和田 遥 神戸町 神戸小学校 6年	豚バラ肉と小松菜の中華風卵炒め

杉岡莉王人	神戸町	北小学校	6年	むね肉とほうれん草のマスタードマヨあえ	岩田 帆那	安八町	名森小学校	6年	ピーマンの肉詰め
窪田 叶愛	揖斐川町	大和小学校	6年	揖斐茶のかき揚げ	春口 野衣	揖斐川町	北方小学校	5年	おからのフリスビーあげ
竹中 夢空	池田町	温知小学校	6年	豆ふお茶ナゲット	馬淵 彩颯	池田町	池田小学校	6年	ほうれん草入りチーズポテト焼き
杉岡 涼加	池田町	八幡小学校	6年	秋の実りコロッケ	山下 世愛	郡上市	高鷲小学校	5年	ひるがの大根シューマイ
鈴木 菜月	郡上市	三城小学校	6年	明方ハムと石徹白とらうもろこしコロッケ	梅村 若奈	郡上市	白鳥小学校	5年	自家製けいちゃん
柴野 繪那	美濃加茂市	山手小学校	5年	野菜ゴロゴロ肉だんご	白村 優羽	川辺町	川辺北小学校	5年	お好み焼き風まぜ豆腐
萩原 杏奈	可児市	今渡南小学校	5年	里いもレンコンのハンバーグ	藤井 恵麻	坂祝町	坂祝小学校	6年	トマトとほうれん草のキムボテグラタン
木邊 俊弥	坂祝町	坂祝小学校	6年	山の上の梨をつかったすぶた	丸井 穂香	坂祝町	坂祝小学校	6年	あゆのあまずあんかけ
加藤 結衣	多治見市	共栄小学校	6年	ロールキャベツ	久保田翔真	多治見市	共栄小学校	5年	チーズ入りトマトの肉詰め
松田 花歩	多治見市	共栄小学校	5年	ピーマンが苦手な人でもパクパク食べられちゃう肉づめ	木村陽菜葵	多治見市	昭和小学校	6年	とろーり里いもコロッケ
三輪 彩羽	多治見市	精華小学校	6年	ふわっ豆腐ナゲット	糸井川菜奈	多治見市	滝呂小学校	6年	麻婆大根
今氏 柊仁	多治見市	北栄小学校	5年	おかひじきととり肉と豆腐のおやき	林 広翔	多治見市	北栄小学校	5年	じゃがいもとほうれんそうとチーズの肉まき
新玉 七海	多治見市	養正小学校	6年	小松菜のシュウマイ	加藤 惇	土岐市	下石小学校	6年	若どりのはちみつ味噌いため
伊左治芽生	土岐市	泉小学校	5年	ぶた肉とピーマンいためトマトカレー風味	成瀬 花音	瑞浪市	瑞浪小学校	5年	カラフル野菜のスクランブルエッグ
小木曾泰都	瑞浪市	瑞浪小学校	5年	瑞浪ポークノポークの野菜炒め	加藤 滉也	瑞浪市	瑞浪小学校	5年	ひき肉ラッピングかぼちゃ!
稲葉 笑子	瑞浪市	瑞浪小学校	5年	瑞浪ポークノポークと瑞浪産野菜のミルフィーユカツ	小栗 琉央	瑞浪市	瑞浪小学校	6年	ポークノポークのあまからに
小島 愛莉	瑞浪市	瑞浪小学校	6年	まごわやさしい豆腐ハンバーグ	伊東 乙華	瑞浪市	土岐小学校	6年	瑞浪野菜のポークノポークまき
氏家 心優	瑞浪市	土岐小学校	5年	豚肉とチンゲン菜のオイスター炒め	米満 拓都	恵那市	恵那北小学校	5年	恵那どりのあげまき
永治 晴彩	恵那市	恵那北小学校	5年	恵那どりのゆず風味焼き	加藤遼太郎	恵那市	山岡小学校	6年	恵那鶏のおからナゲット
加藤 創也	恵那市	山岡小学校	6年	三浦豚 in ハンバーグ	森 絢音	恵那市	大井小学校	6年	恵那のみそマヨ肉まき
市川 陽登	恵那市	大井第二小学校	6年	ふわふわジュシーはるまき	千藤 碧音	恵那市	東野小学校	6年	夏野菜と恵那どりのみぞれあえ
伊藤 鈴	恵那市	東野小学校	6年	つくねのトマトあんかけ	佐藤 梨華	中津川市	西小学校	5年	とり肉と野菜の甘辛いため
下出 歩佳	中津川市	西小学校	5年	栄養たっぷりハンバーグ	中尾 栞	中津川市	南小学校	5年	ほうれん草キッシュ
丸山 咲季	高山市	清見小学校	6年	豚のソテー〜桃ソースがけ〜	今井 歩	下呂市	尾崎小学校	6年	とうふハンバーグ
南 颯仁	白川村	白川郷学園	5年	枝豆と豆腐のナゲット					

《 副 菜 》 優秀賞 (16名)



豆苗ときくらげのかき玉スープ
服部 咲果
(山県市 桜尾小学校 6年)



さつまいも入り色どりおから
水野 咲穂
(大垣市 綾里小学校 6年)



小松菜と蓮根のさっぱり和え
表田 琉伽
(大垣市 安井小学校 5年)



のりっこレンコンもち
松本 花夏
(大垣市 安井小学校 5年)



ブロッコリーの栄養満点サラダ
佐藤 迅
(大垣市 東小学校 5年)



枝豆チーズのうま塩和え
谷川 優希
(関ヶ原町 関ヶ原小学校 5年)



小松菜とじゃこの煮浸し炒め
森下 杏希乃
(神戸町 神戸小学校 6年)



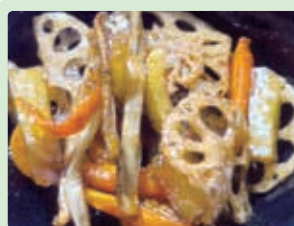
郡上の山菜シャキシャキナムル
安田 来未
(郡上市 大和北小学校 5年)



にんじんとひじきとえだまめのカレー風味いため
渡邊 紗良
(多治見市 滝呂小学校 6年)



野菜いっぱい寒天寄せ
澤崎 玲香
(多治見市 滝呂小学校 5年)



ごぼうとれんこんのかりんとう風
松橋 来未
(土岐市 下石小学校 6年)



アイコミニトマトのスープ
渡邊 恭子
(土岐市 下石小学校 5年)



十六ささげの日吉みそあえ
後藤 紘誠
(土岐市 駄知小学校 6年)



腸活スープ
田口 晴也
(土岐市 駄知小学校 6年)



さつま芋ときのこのほっこりスープ
井下 蘭
(土岐市 土岐津小学校 5年)



瑞浪ポーポークの中華風あんかけ茶わん蒸し
野崎 莉乃
(瑞浪市 瑞浪小学校 6年)

《 副 菜 》 アイデア賞 (33名)

松波 遥希	岐阜市	翻太くわ学校	5年	美濃の七色汁	川口 陽菜	岐阜市	柳津小学校	6年	高野豆腐の味そ汁
鳥本ことみ	岐阜市	鶉小学校	6年	カラフル野菜の白だしづけ	地原 息吹	各務原市	蘇原第二小学校	6年	キャロットラペ
草野 結翔	瑞穂市	本田小学校	6年	水菜ときんぴらのマヨネーズサラダ	亀山 玲音	本巣市	真桑小学校	6年	ピーマンとじゃがいものカレーいため
宮部 樹希	本巣市	弾正小学校	5年	ぎょうぎの皮ピザ	高橋 玲奈	本巣市	土貴野小学校	5年	のり塩バターれんこん
小石 華繪	北方町	南学園	5年	岐阜県産の小松菜を使った、ぎょうぎピザ	木村 萌紗	大垣市	綾里小学校	5年	オクラのかりかりカレー風味揚げ
横田 篤人	大垣市	綾里小学校	5年	岐阜のえだまめのシチュー	松岡 南奈	大垣市	安井小学校	6年	人参とオクラのとろとろスープ
日比野 結	大垣市	江東小学校	6年	野菜たっぷり貼つくねのトマトスープ	渡邊 凜	大垣市	東小学校	6年	栄養満点野菜スープ
三輪 颯人	大垣市	北小学校	6年	ゴーヤのつくだ煮	瀬川 杷那	郡上市	高鷲北小学校	6年	大根フライ
河合 琉花	郡上市	大和北小学校	6年	すくなかぼちゃの和風ポタージュ	安藤 楓	多治見市	共栄小学校	6年	ベーコンポテト
仲田 瑠乃	多治見市	共栄小学校	5年	糸寒天のチャプチェ	小栗 桃麻	多治見市	共栄小学校	6年	大学栗
安藤 蒼真	多治見市	昭和小学校	6年	里芋だんごの甘ごまだれ	松下 芽生	多治見市	精華小学校	6年	しそが香るマッシュポテト焼き
加藤 凜	多治見市	精華小学校	6年	丸ごとトマトのツナチーズ焼き	田中 杜亜	多治見市	精華小学校	6年	ピーマンのポテサラチーズ焼き
西垣 紗和	瑞浪市	瑞浪小学校	5年	カラフルピクルス	白井向日葵	瑞浪市	瑞浪小学校	5年	オクラと細寒天の中華風スープ
柘植 絢心	恵那市	恵那北小学校	6年	寒天サラダ	安部祐貴子	恵那市	大井小学校	6年	ぐだくさんポトフ
酒井 萌那	恵那市	大井第二小学校	6年	今が旬!!夏野菜のいため物	加納 実花	恵那市	武並小学校	6年	食べやすい寒天サラダ
額額 空汰	恵那市	武並小学校	6年	五平なすのチーズ焼き	松原 瑠花	中津川市	西小学校	5年	トマトカップのきらきらサラダ
渡瀬 智世	高山市	宮小学校	6年	飛騨山しょう香すくなかぼちゃもち					

《 デザート 》 優秀賞 (5名)



ずんだと米粉のカステラ
岡島 悠晴
(北方町 北学園 6年)



すくなかぼちゃのもちもちお月見だんご
野村 麻尋
(大垣市 安井小学校 5年)



宿儺かぼちゃのプリン
多賀 心彩
(土岐市 土岐津小学校 6年)



岐阜県産トマトと枝豆のケーキサレ
山田 莉緒
(多治見市 精華小学校 6年)



二層のぶるぶるブルーベリー寒天
安藤 蓮人
(多治見市 滝呂小学校 6年)

応募作品を見て

岐阜県産の食材について調べた人、祖父母や地域の方が育てた食材に感謝して料理をした人、にが手な食べ物がある家族のために作った人など、それぞれの作品に思いが込められていて、作った子どもたちや出来た料理を味わう家族の人たちの様子が思い浮かびました。

地場産物を上手に使った料理ばかりでとってもおいしそうだね!!



《 デザート 》 アイデア賞 (11名)

安田 汐莉	岐阜市	鶉小学校	6年	かぼちゃのスイートポテト	片岡 璃音	岐阜市	七郷小学校	6年	岐阜の野菜三色団子
瀬治山陽菜	各務原市	蘇原第二小学校	6年	にんじんマカロン	林 唯花	各務原市	蘇原第二小学校	6年	栄養たっぷり!キャロットケーキ
杉本 翔	垂井町	東小学校	6年	肉ドーナッツ	佐合 一華	川辺町	川辺北小学校	6年	さつまいもとみたらしのだんご
加藤 朱莉	川辺町	川辺北小学校	6年	とうふでわらびもち	渡邊沙千花	多治見市	昭和小学校	6年	枝豆プリン〜トマトジャムかけ〜
小玉 岳	多治見市	滝呂小学校	6年	白川茶プリン	伊藤 芹紗	恵那市	大井小学校	6年	キラキラ寒天フルーツゼリー
奥畑 翼	高山市	本郷小学校	6年	こもどうふのマフィン					



学校給食調理発表会

開催



テーマ 「岐阜の味を伝える学校給食～食育への生かし方～」

学校給食調理発表会は、地場産物を活用した献立をもとに、食に関する指導について共に高め合い、生きた教材としての学校給食の充実を図ることを目的として開催しています。

各地区の代表者から提出された献立について書類審査を行い、優秀賞と奨励賞が決定しましたので紹介します。

優秀賞

西濃地区

揖斐川町立大和小学校（揖斐川町学校給食センター） 栄養教諭 林 陽子

**【献立名】**

夏の牛トマト丼
牛乳
ミックスビーンズ揚げ磯風味
さつまいもの茎のサラダ

【評価】

さつまいもの茎を食育に活用した献立である。揖斐川町では、茎を食べるために「エレガントサマー」という品種で、昔から作られていたことを知ることができ、炒め煮やサラダなど、継続して給食に取り入れられている。また、国語や生活科と関連させ、食べ物がなかった時代のことを知り、今の豊かな生活に感謝して食べるにつなげたり、さつまいもに興味をもたせ、芋堀り体験につなげたりしている。

献立の目標 さつまいもの茎について知り、感謝して食べよう**献立のねらい**

さつまいもの茎といえば、昔の人にとっては戦時中の飢えをしのぐための食料であった。さつまいもの茎を食べていた貧しい時代があったことを知り、戦争のない豊かな生活に感謝して食べるとともに、昔の生活や戦争の歴史について認識を広めたり、深めたりしてほしい。昨年は、さつまいもの茎は炒め煮にしたが、今回はゆでた時の鮮やかな黄緑色を生かしたサラダにすることで、料理方法を広く知ってもらい、いんどり野菜としての価値や、食糧危機に備えたサステナブルな食材としての価値を知ってもらいたい。

また、過去の戦争を知るために同月に「〇〇県の献立」で広島県と長崎県を取り入れ自ら戦争の歴史についての知識を深めることで、さつまいもの茎を使う効果を高めたい。

可茂地区

白川町立蘇原小学校（白川町学校給食センター） 栄養教諭 遠藤麻紀子

**【献立名】**

白川米ごはん
牛乳
あんしん豚のつけ焼き
根菜いっぱい五目豆
白川のずいきの呉汁
みかん

【評価】

町内産の食材をふんだんに使用し、白川町の自然の豊かさや恵みを感じられる献立である。児童生徒の実態からも、日頃から、給食に地場産物を取り入れ、白川町の地場産物の良さやおいしさ等について発信していることが伺える。特に「白川米」については、5年生の社会科「米の学習」とも関連付け、生産者へ取材に行き、動画で紹介し、思いや願いを伝えている。

献立の目標 白川町の地場産物を通して地域や生産者の思いを知り、感謝をして食べよう**献立のねらい**

白川町は豊かな自然の中で、各地域の土地や気候を活かして農畜産物を生産しており、農務課や地域の方の協力で、年間を通して様々な地場産物を給食に取り入れることができている。

中でも米は白川町全域で生産され、給食では毎月1回「白川米の日」「有機米の日」として給食に出し、地域の特徴や生産者の工夫を紹介している。また、汁に使用したずいきは、地域の方が手作業で作ってくださっている。

給食に地場産物を使用し、生産者の思いや工夫、そして地域の特徴を児童生徒に知らせることで、食べ物や作ってくださっている人への感謝の気持ち、そして地域への感謝の心と郷土愛を育みたいと願い、この献立を作成した。

飛騨地区

高山市立久々野小学校（高山市学校給食久々野センター） 栄養教諭 青木美樹

**【献立名】**

きのこごはん
牛乳
豚肉のダブルりんごしょうが焼き
ほうれんそうのごま酢あえ
岐阜の根菜汁
ぎふだもんももゼリー

【評価】

久々野の特産品のりんごに焦点を当てた献立である。りんごを肉の下味にはずりおろし、たれには粗みじんにして、食感の違いを感じられるように工夫している。5年生の総合的な学習の時間でりんごの栽培について学んだことを給食の時間の指導につなげ、栽培過程や農家の方の写真を掲示し、苦労や思いを伝え、久々野のりんごを大切に食べてもらいたいという願いが込められている。

献立の目標 久々野町の特産物「りんご」を大切に食べよう**献立のねらい**

本献立は、5年生が総合的な学習の時間で年間を通して学んでいる「りんご」に焦点を当てた献立である。りんごは生で食べてもおいしいが、料理に使うこともできる。ずりおろしたりんごに肉を浸けておくことで肉がやわらかくなり、りんごを加工したジャムを用いることで、たれに甘さや深みを出すことができる。農家の方や児童が1年を通して大切に育てているりんごを給食に使用することで、食材を大切に作る心や感謝の心を育てたい。

奨励賞

岐阜市



岐阜市立長良中学校 栄養教諭 三好美穂

【献立名】赤飯 牛乳 サケのさつまいも入りきのこあんかけ
大根と角麩の煮物 笹師汁

献立の目標 岐阜市の伝統的な郷土料理や、地場産物について知ろう

献立のねらい

「信長まつり」の献立です。岐阜の秋の風物詩「岐阜市産業・農業祭〜ぎふ信長まつり」が、令和5年11月4日（土）・5日（日）に、岐阜市中心市街地一帯で開催される。

信長まつりにちなんで、主食はハレの日の欠かせないお祝いの食事の赤飯、主菜は、赤や朱色が厄除けの意味を持つと信じられていたことから、お祝いの料理に赤いサケ、副菜は、このあたりだけで食べられている角麩を使った煮物、汁ものは、長良川に川湊があった頃、郡上から木を切り出し、いかに組んで川を下ってきた「笹師」さんが好んで食べていた笹師鍋をアレンジした汁ものを組み合わせました。和食のハレの食事、岐阜の食材、郷土料理を味わい、和食や岐阜のよさを知る機会としたい。

岐阜市



岐阜市立鷯小学校 栄養教諭 高見智恵

【献立名】麦飯 牛乳 アユのから揚げ徳田葱ソース もやしの削り節和え
とこ豚岐福味噌汁 いちご

献立の目標 「#岐阜しか勝たん給食」をみんなで味わおう

献立のねらい

岐阜市学校給食週間中の取組として、令和4年度中学生学校給食選手権で「ふるさと自慢献立賞」を受賞した藍川北中学校の生徒が考案した献立を取り入れた。県内の農畜産物をふんだんに使用し、環境への配慮や食べる人のことを考え、食べやすさ、栄養素、食物アレルギーについても配慮した。岐阜市の統一献立で提供することで、市内の児童・生徒が、献立に込められた願いや地域の食材の良さを知り、食に関する知識理解が深まり、意欲的に食べようとする実践につながることをねらいとした。

また、境川中学校区の特産物である「佐波いちご」を独自献立として取り入れた。

岐阜地区



北方町立北学園（北方町給食調理場） 栄養教諭 小田梨津子

【献立名】麦ごはん 牛乳 豚肉の香味焼き 豆腐と野菜のチャンプルー
中華スープ 冷凍みかん

献立の目標 栄養バランスの取れた給食を食べて、元気な体をつくろう

献立のねらい

週末に運動会を迎えるにあたり、連日の練習による疲れを取り、体力アップ、スタミナアップをねらい、児童生徒の練習の成果を当日に十分発揮できるように、ビタミンB1の多い豚肉を使った献立を取り入れた。また、炭水化物の糖質を効率よくエネルギーに変えるビタミンB1を多く含む豚肉であるが、多く食べると疲労の元となる「ピルビン酸」が増え、疲労物質である「乳酸」がたまりやすくなることもあるため、トマトや冷凍みかんから「クエン酸」を取り入れ、疲労物質である「乳酸」を分解して体から排出し、疲労回復が進むよう組み合わせを考えた。ニラやんにくの「アリシン」にもビタミンB1のエネルギー代謝を助けてくれるはたらきがあるので、疲労回復や新陳代謝の効果をねらい取り入れた。

岐阜地区



岐南町立北小学校（岐南町総合調理センター） 栄養教諭 森 加奈

【献立名】大根葉ごはん 牛乳 あまごの揚げがらめ ほうれん草のおかか和え
ねぎっちょ汁 南濃みかん

献立の目標 地場産物を活用し、岐阜県産の食材への関心や感謝の心を高める

献立のねらい

本校は、食生活アンケートの結果から地場産物への認知度が低いことがわかった。そこで、岐南町の伝統野菜である徳田ネギをはじめ岐阜県産の食材をふんだんに使い、どの料理を食べても岐阜県の味が感じられるようにすることで、地場産物への理解が深まり今よりも地元の食材を好きになってほしいという思いを込めた。また、本校では和食の献立の日の残量が多く見受けられる。学校給食は児童生徒の様々な食の経験を担う役割として、家庭での喫食率が減っている魚を丸ごと一匹使用したメニューを取り入れた。魚は苦手な子も多いため、時間が経っても美味しく食べられるようにカリッとした食感に仕上げるために米粉を使用するとともに、甘辛く仕上げてごまの風味を加えたたれをかけた。

西濃地区



大垣市立上石津中学校（大垣市上石津学校給食センター） 栄養教諭 伊藤成美

【献立名】 麦ごはん 牛乳 にじませのあまだれかけ 五目豆
長範みそ汁 オレンジ

献立の目標 地場産物の良さを知り、岐阜県産食材を使用した料理を味わおう

献立のねらい 令和5年度に実施した食生活アンケートの「私たちが住んでいる地域の地場産物について知っていますか？」の結果は、「知っている」と回答した児童生徒は小学校64%、中学校83%となっている。この結果から、地場産物を給食で使用し、地場産物の良さを広めることへの効果を実感している。特に、上石津産の食材を積極的に使用し、献立の教材として活用することで、地元への愛着を持ち、さらに地場産物に対し興味関心を持つきっかけとなることを献立のねらいとした。

美濃地区



岐阜県立郡上特別支援学校 栄養教諭 加納和嘉子

【献立名】 麦ごはん 牛乳 鮎の小那比茶揚げ 高鷲の切干大根甘酢あえ
郡上みその豚汁 ぎふのももゼリー

献立の目標 児童生徒が鮎のおいしさに気付き、給食を残さず食べようと思うことができる

献立のねらい 「郡上の名物はかせになろう！大すき くじょうのあゆ」と題して、4年生の生活単元学習では、5月に鮎の放流体験、8月に鮎釣りや鮎料理の調理、9月は漁業協同組合へ出かけ、鮎の出荷の様子を見学する。このように、体験を通して鮎について学ぶことで、鮎に興味をもち、食べてみようと思う気持ちが育まれることを期待し学習している。その中で、児童が「おいしい」と語った鮎フライを参考に、鮎を揚げて調理し、地域の小那比茶の風味をきかせ学校給食に取り入れた。

また、高鷲の切干大根と郡上みそを使った豚汁を組み合わせ、郡上の産物を多く取り入れ、児童がそのことに気付くことができるよう工夫した。

東濃地区



中津川市立坂本小学校 栄養教諭 今井有子

【献立名】 麦ごはん 牛乳 鶏肉とさつまいものゆず風味
ほうれんそうの白和え風 実だくさんみそ汁 りんご

献立の目標 地場産物を味わい、地域の魅力を再発見する

献立のねらい 中津川市には栗やトマトなどの地場産物があり、栗きんとんやトマトジュースなどに加工され、地域の特産品であることはよく知られている。また、栗畑の見学やトマトの選果場の見学などで児童が地域の食べ物だと認識する機会もある。しかし、知らないだけで他にも市内には自慢の地場産物がある。最近では、きくらげの栽培や地域でとれるゆずを使った加工品の開発もすすめられている。そこで、中津川市や岐阜県の地場産物を知り、あらためて地域の魅力に気付くことができるような献立とした。また、大豆の栄養を丸ごととれるように、さまざまな大豆製品を使用した。

東濃地区



多治見市立池田小学校 栄養教諭 長江光花

【献立名】 麦ごはん 牛乳 厚揚げのそぼろあんかけ うま煮
ハリハリ漬け

献立の目標 大豆製品について理解する献立とした

献立のねらい 本校では、昨年度実施した食生活アンケートに追加項目として、苦手な食べ物は何かをきいたところ、豆、豆腐などの大豆製品と答えた児童が複数いた。そこで、大豆製品を使用した献立を考え、何かの教科と関連させた指導ができないかと考えた。岐阜県産の大豆製品を考え、給食会で使用している厚揚げを児童の食べやすさを考慮して、豚ミンチを使用した厚揚げのそぼろあんかけとした。給食時間の指導として、小学校3年生の国語「すがたをかえる大豆」との関連できる内容にした。他の2品には、岐阜県産の食材をなるべく多く使用すること、今、多治見市では野菜についての指導を充実させようとしているので、食物繊維を多く含んだ食材を取り入れた。

児童がこの献立を食べることや食育指導を通して、これからも岐阜県産の食材を味わうことと、自分の心身のために苦手な物も食べようとする意欲を育てていきたい。

調理発表会を終えて

後日、参加いただいた栄養教諭全員に、表彰状をお渡ししました。栄養教諭からは、「先生方や地区の栄養教諭・学校栄養職員、調理員のおかげです。」「基本となる献立を練り合う良い機会となり、地場産物の食育に活用について、交流し、とても勉強になりました。」との声をいただきました。ぜひ各地区での地場産物を活用した献立や取組に活かしてください。



審査会の様子