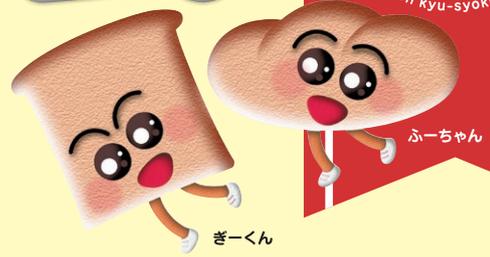


学校給食 だより

sakkoh kyu-syoku daiyori
No.189
2026.3.1
sakkoh kyu-syoku daiyori



中学生学校給食選手権 ～ふるさと岐阜の学校給食～



緊張の開会式



思いを込めた
プレゼンテーション



チームワークの
調理実技審査



喜びの表彰式

目次

中学生学校給食選手権開催 1～2
 第20回 全国学校給食甲子園 準優勝 美濃加茂市学校給食センター 3
 令和7年度 学校給食の安定供給に向けた協議会の実施 ～子どもたちの笑顔を求め続けて～ 3
 学校給食献立・食育実践発表会 実施報告 4～6
 新規取扱物資の紹介 7

【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.jp>



令和7年度 中学生学校給食選手権 開催

この事業は、岐阜県教育委員会と共催で、GIFU食のマイスタープロジェクト事業の1つとして毎年開催しています。今年度は、33校からの応募があり、一次審査（書類審査）を通過した8チームが二次審査（実技審査）に臨みました。

開会式の後、生徒たちによるプレゼンテーションが行われました。自分たちが考えた献立への思い、地域や学校とのつながり、仲間のことなどを交えて、給食に対する自分たちの思いを最大限にアピールする方法を工夫して発表していました。

その後、実際に献立の調理が行われ、制限時間がある中で、声をかけ合ってチームワークよく調理している姿が印象的でした。出来上がった献立は、どれも素晴らしく、栄養のバランスや彩りまでよく考えられた、生徒たちの思いや願いが伝わるものでした。



参加した生徒たちの感想

- 調理では、包丁や火などを使ったけれど、声をかけ合うことで安全に給食をつくることができました。実際に自分たちや他の給食を試食して、どれもすごく良さを感じて、地元の良さを感じるきっかけになりました。
- とても緊張したけど、最後までやり切ることができました。他の学校のプレゼンを見て、それぞれの学校の地域の良さがあったし、岐阜県のことについて、もっと知ることができました。
- プレゼンでは、練習したとおり、地域の良さを伝える事が出来ました。他の学校、学園のプレゼンは、おもしろく、実物を見せ、献立の良さをしっかり3分までまとめていて、感動しました。



岐阜県教育委員会HPにて、当日の様子動画やレシピが公開されているよ。
「食育の推進」の項目を見てね。



最優秀賞

高山市立
荘川さくら学園



献立名 苦手克服！
美味しくチャレンジ 荘川さくら給食

- ちびっ子のさつまいもおこわ
- まるっと荘川春巻き
- 荘川野菜でパンサンスー
- ふんわり卵スープ

【講評】 ● 荘川ブルーベリーのなめらかヨーグルトゼリー

どうしたら苦手な食品を『おいしい』と思って食べてくれるかをテーマに考えた献立。苦手な食品を克服するための手立てからは、友人や郷土を思う心根を感じる。地域の特産物が生かされた献立。クイズを交え、地場産物を紹介したプレゼンは、思いがよく伝わった。また、3人のチームワークがよく、調理中もお互いに声をかけ合い、認め合い、素敵な姿が見られた。料理は、彩りもよく、味も抜群だった。



岐阜県農業協同組合中央会会長賞

白川村立
白川郷学園



献立名 白川GO! 給食
～食から持続可能な村づくり～

- 麦ごはん
- 石豆富と結旨豚のみそ焼き
- 白川野菜畑の雪景色
- 秋の味覚汁

【講評】 ● すったてのレアチーズ風

「村民学」で学んだ村の現状と課題をもとに、地域の食材のおいしさを感じてもらいたいと願い、特産品や学園の仲間が育てた野菜を多く使用した献立。石豆富、結旨豚、すったて等、地域食材の特徴を生かした料理は、どんな味に仕上がるのか興味関心が高まった。プレゼンからも献立の願いがよく伝わり、白川村へ行きたい気持ちにつながるものだった。調理は、手際よく料理を仕上げている、3人で力を合わせて作りあげた料理は、心温まる味わいになっていた。



※献立名の牛乳は省略しています。

ふるさと自慢献立賞

岐阜市立 藍川北学園

献立名

藍北わかあゆランチ

- 米飯
- 背ごし風鮎の親子あんかけ
- つながる「わ」
- 藍北産9(サンキュー)味噌汁
- 清流長良川ゼリー



家庭科での学習が生かされた献立。「わかあゆ学」で身につけた地域の魅力を発信し、いろいろな人を大切にした視点からは、「つながり」が感じられた。動きのあるプレゼンは、かわいらしく、献立の思いがよく伝わった。調理では、里芋の皮むき、蛇籠きゅうり等、事前の練習の成果が出ていた。自分のやるべきことを把握し、声をかけ合って、調理する姿は頼もしく感じた。鮎が苦手でも食べやすいと好評だった。

本巣市立 根尾学園

献立名

三ツ星給食根尾★

- わかめごはん
- 鮎の唐揚げ〜根尾らっきょうソースを添えて〜
- 栄養たっぷり！えごま和え
- とろっと具だくさん里芋汁
- 富有柿



根尾らっきょう、えごま、いも等、やせた土地でも栽培しやすい、地域の土地の性質をいかした農産物を上手に取り入れた献立。らっきょうを通して、地域の事情について、深く学んでいるところがよい。プレゼンからは、「三ツ星」のネーミングセンスに加え、そこに込められた思いがよく伝わった。調理は3人で協力し、楽しんで調理ができてるのが伝わってきた。鮎はソースとの相性がよいと好評だった。

揖斐川町立 谷汲中学校

献立名

シイタケ小僧の 揖斐&芽室のご馳走給食

- 揖斐と芽室のコンビご飯
- 椎茸小僧のミートボール
- 僕たちの里芋入り芽室ポテトサラダ
- ふるさとけんちん汁
- 南濃みかん



総合的な学習の「探求活動」の取組につなげ、姉妹都市の食材を通じた人や町のつながりを考えた献立。全校生徒にアンケートをとり、学校の仲間の意見が取り入れられているところもよい。プレゼンに工夫が見られ、自分たちが育てた原木椎茸や里芋の実物の紹介は、興味をひきつけた。調理は、3人のチームワークに加え、手際がよく、食感の違うじゃがいもと里芋をつぶしたサラダや椎茸の入ったミートボールは、味もアイデアもよかった。

関市立 下有知中学校

献立名

関市名産パラダイス 自慢の上之保ゆず・ 円空さといも・洞戸キウイを召し上げ

- 麦ごはん
- ゆず香る豚肉とにんじんの揚げがらめ
- ゆず光る関野菜とごぼうチップスのサラダ
- 円空さといものまろやかポタージュスープ
- 洞戸のキウイ



献立を完成するまでの取組に工夫がみられ、昨年度のポタージュを改良する継続した取組や探求心が高い。食品ロスを意識した調理の工夫も感じられた。プレゼンでは、この献立ができあがるまでの経緯がよく伝わり、改良したポタージュは、誰もが口にしたいと思わせる内容だった。調理では、複雑な調理工程が多いと感じる中で、丁寧な下処理がされていた。3人で力を合わせた料理は、おいしく仕上がっていた。

御嵩町立 向陽中学校

献立名

ワクワク!かむかむ! かんちゃんのお野菜カラフル飯

- 舂五山茶ごはん
- 甘辛サクサク鶏ごぼう
- シャキシャキカラフルひじきサラダ
- 御嵩みその秋野菜彩りみそ汁
- 南濃みかん



成長期に必要なカルシウムを十分に摂ることができ、さらに「噛む」ということに重点を置き、意図が明確でよい。地場産物の使用割合が高く、出汁をとった昆布を活用する等、食品ロスも配慮された献立。プレゼンは、献立の意図がよく伝わる内容であり、興味関心が高まった。調理では、手間のかかる工程も丁寧に行い、練習の成果が感じられた。3人で作りあげた料理は、彩りもよく、食感も楽しめると好評だった。

中津川市立 福岡中学校

献立名

さっぱりおいしく!福岡地元食材 たっぷり・元気もりもり健康ごはん

- 福岡はちたか米
- 恵那どりと地元秋野菜の甘辛あえ
- はちたかブロッコリーのサラダ
- 福岡健康みそ汁 ● ミルクプリン



地域の食材が持つ旨味を最大限に生かした味付けになっており、健康を重視している点が高い。プレゼンからは、食材の生産者とのつながりが身近であり、福岡の魅力が伝わる内容で、「給食を食べた人が笑顔になれる」ということが自然と実感でき、微笑みがあった。調理では、3人がお互いに声をかけ合い、落ち着いて調理をされていた。協力して作り上げた料理は、やさしい味わいに仕上がっていた。

アイデア賞 (二次審査選出校以外でアイデアに優れていた学校)

瑞穂市立 穂積北中学校

献立名 色とりどり・うま味抜群
豆腐ハンバーグ給食

- 麦ごはん ● ふわ・うま岐豆腐ハンバーグおろしかけ
- 白菜とツナの富有柿昆布あえ ● きゅうりと油揚げのみそ汁

関市立 板取川中学校

献立名 ほら・いた・愛♡給食

- 干してレベルアップ炊き込みご飯 ● ほらタレ(べ)てみん?
- つるむらさきのカラフルナムル ● ラッキー7汁

坂祝町立 坂祝中学校

献立名 坂祝の野菜で朝から元気!
「感食」の朝ごはん給食

- ～地球を救おう～カルシウム・鉄たっぷりふりかけごはん ● ～頭と体をサポート～鮎のトマミそネーズ焼き
- ～シャキッと集中～シャキシャキサラダ ● ～坂祝の思いであっか～心ボカボカポタージュ
- ～体の調子を整える!～ビタミンみかん

中津川市立 苗木中学校

献立名 中津川おいしいもの盛沢山給食
(恵那鶏、トマト、なす、あじめこしょう、山ごぼう)

- 中津川はちたかごはん ● さっぱり! トマト入りけいちゃん
- トロトロ秋なすの煮びたし ● あじめこしょうと山ごぼうの豚汁 ● ヨーグルト

下呂市立 下呂中学校

献立名 下呂はいいとこ、美しいとこ!
守るふるさとG給食

- 下呂のコシヒカリ ● 下呂のいいとこぎゅうととケイちゃん
- 切干大根のごま酢和え ● 皮まで根菜たっぷりみそ汁 ● 飛騨りんご

※献立名の牛乳は省略しています。



美濃加茂市学校給食センター

第20回 全国学校給食甲子園 準優勝 (武蔵エンジニアリング賞) 受賞 おめでとうございます

美濃加茂市学校給食センター 栄養教諭 中島 祐佳

この度、第20回全国学校給食甲子園決勝大会に出場し、準優勝を受賞いたしました。第18回大会に続き、このような賞を受賞することができ、大変うれしく思っています。大会では、全国各地で活躍している栄養教諭の先生方と交流をすることができ、前向きな刺激をたくさんいただきました。このような貴重な経験をさせていただいたことへ感謝しています。

大会翌日、放送で子どもたちに準優勝の報告をすると、学校中から拍手と歓声が上がりました。そして、「いつもおいしい給食を、ありがとうございます。」と、多くの児童が声をかけてくれました。この受賞は、子どもたちが給食に関心をもつ一つのきっかけになったのではないかと感じています。また、日頃からお世話になっている生産者や納入業者の方々から、たくさんの温かい言葉をかけていただきました。改めて多くの方に支えられて学校給食が成り立っていることを実感するとともに、その方々が今回の受賞と一緒に喜んでくださったことがとてもうれしいです。

今回の受賞を励みに、今後もおいしくて魅力的な給食が作れるように頑張ります。



美濃加茂市学校給食センター
栄養教諭 中島 祐佳さん / 調理員 中井 智子さん



献立名

- ごはん ● 牛乳
- 里芋と豚肉の五平だれ
- 小松菜のたくあん和え
- 大豆の変身汁 ● みかん

献立について

大規模センター(6,396食13校)でありながら、里芋やハツシモ米、小松菜など地場産食材を活用し、すべて手作りであり彩りもきれいな献立になっている。アレルギーに配慮した「五平だれ」の作り方は普及性がある。主食・主菜・副菜・汁物が明確で複数の教科において生きた教材となる献立である。汁物を「大豆の変身汁」と子どもたちのワクワク感を引き出すようなネーミングにしたり、豆乳を使って減塩したりと工夫されている。

(全国学校給食甲子園HPより引用)

令和7年度 学校給食の安定供給に向けた協議会の実施 ～子どもたちの笑顔を求め続けて～

学校給食を取り巻く環境は、年々厳しさを増し、安定した物資を供給していくことが難しくなっている現状です。そこで、各関係者がそれぞれの立場の現状と課題を共有し、相互に理解し協力し合う関係を築かなければならないと考え、令和4年度より県教育委員会の指導を受けながら、学校給食の安定供給を図っていくための体制の整備に取り組み始めました。

初年度は「意見交換会」として、次年度は「検討会」として位置付け、これまで積み上げてきた成果と課題を踏まえながら、3年目となる今年度は、「学校給食の持続可能な安定供給に向けた課題の共通理解及び関係団体の連携促進による課題の改善を図る」ことを目的とし「学校給食の安定供給に向けた協議会」として実施することができました。

今年度の協議会で得られた成果の一部です。

- ①地区代表の栄養教諭が参加し、地区内の情報共有や連携のあり方を確かめる場として位置付けられたこと
- ②各加工委託工場や供給業者と市町村担当者が、課題を再確認し、具体的な改善策等を直接協議できたこと
- ③参加者から「関係者が直接協議できる場合は、意義深く、是非継続して欲しい。」との意見をいただけたこと
- ④「課題等について改善できたり検討を加えたりすることができた。」との報告を届けてもらったこと 等々

今後に向けての課題は、まだまだ多くありますが、給食を楽しみに待っている子どもたちに、さらなる安定供給が実施できるよう、関係者のご理解ご協力のもと取り組み続けていく覚悟です。



各地区の
開催日・会場

飛騨地区

令和7年11月5日(水)
飛騨総合庁舎

美濃地区

令和7年12月5日(金)
中濃総合庁舎

岐阜地区

令和7年10月16日(木)
県総合教育センター

可茂地区

令和7年11月4日(火)
可茂総合庁舎

西濃地区

令和7年10月21日(火)
西濃総合庁舎

東濃地区

令和7年10月14日(火)
恵那総合庁舎

学校給食献立・食育実践発表会

実施報告

テーマ「岐阜の味を伝える学校給食～食育への活かし方～」

学校給食献立・食育実践発表会の献立を、給食に取り入れて提供し、その献立を食育に活かした取組について、工夫したことを紹介します。献立の目標に沿い、目の前の給食を通して、地場産物の良さを知り、感謝の気持ちをもてるような食育を展開している様子が伝わってきました。なお、当会ホームページには、献立の詳細を掲載しておりますので、ご覧いただき、献立作成や指導にご活用ください。

※昨今の諸事情により、実施献立についてはデザート等の変更もありましたが、献立作成時の意図を尊重し、献立名、写真は応募時の内容としています。

岐阜市

岐阜市立日野小学校

令和7年5月12日実施

栄養教諭 村山 ともみ



献立名

- 米飯 ●牛乳 ●アユの甘だれ ●鶏肉と角麩のうま煮
- 清流汁 ●ぎふだもんゼリーもも ●お茶ふりかけ

献立の目標

岐阜市に関わりの深い鵜飼を理解し、地場産物を大切にしようとする心をもつ

給食時間の全校放送で、児童が当日の給食内容に関する放送資料を読んだ後、栄養教諭が教室で電子黒板を使い、長良川・アユ・鵜飼など社会科の学習とつなげて話した。また、岐阜県産や岐阜市産の食材について説明し、動画で調理の様子を見せた。児童は、教科の学習と結びつけながら給食にはたくさんの地場産物が使われていることを知り、自然に恵まれた郷土への愛着心をもつことができた。

岐阜市

岐阜市立加納小学校

令和7年11月18日実施

栄養教諭 井川 真奈美



献立名

- 米飯 ●牛乳 ●豚肉のあんからめ ●小松菜の大豆あえ
- 五目きのこ汁 ●ぎふだもんゼリーりんご

献立の目標

ふるさと食材の日 ～ふるさと岐阜の味を味わう～

献立実施前に、給食の時間の校内放送で、「ふるさと食材の日」についての指導を行った。当日は、給食時間の校内放送で全校児童を対象に、献立の説明、地産地消やふるさと食材のよさについて、プレゼンテーションを用いた指導を行った。児童たちは目の前の食材を味わいながら、ふるさと食材についての理解を深めることができた。

岐阜地区

各務原市立八木山小学校

令和7年10月9日実施

栄養教諭 可児 恵里子



献立名

- 麦ごはん ●牛乳 ●サケのもみじ焼き
- 高野豆腐とセロリの炒め煮 ●まごわやさしい汁 ●南濃みかん

献立の目標

各務原市の農産物を味わって食べ生産者の方への感謝の気持ちをもとう

「まごわやさしい汁」は、日本の伝統的な食材の「まめ、ごま、わかめ、やさい、さかな、しいたけ(きのこ)、いも」の頭文字を組み合わせ、健康な体作りにつながる食材を使った汁であることを知らせた。また、給食に使われている食材の多くが地元で作られることを知らせ、地元の食材は、その地域の風土や気候に合っていて体によいことや新鮮で安く買うことができることを伝えた。

岐阜地区

羽島市立中島中学校 (羽島市南部学校給食センター)

栄養教諭 黒田 智恵美



献立名

- 麦ごはん ● 牛乳 ● あゆの富有柿ソースだれ
- ブロッコリーとじゃがいものおかか和え ● トマトのすまし汁 ● 南濃みかん

献立の目標

学校給食に関わる人々に感謝して食事をしよう

給食の時間の放送で、放送委員が当日の給食に関する「ひとくち話」を話した後、栄養教諭が当日の食材や調理の様子を撮影した映像を見てもらい、話をした。計画では、羽島市産のトマトとブロッコリーを使う予定であったが、生育の都合で、ブロッコリーの使用はできなかった。トマトのみの使用となったが、羽島市のトマト農家の紹介やスマート農業の取組について紹介することができた。

西濃地区

岐阜県立大垣特別支援学校

栄養教諭 百々 潤子



献立名

- もち玄米ごはん ● 牛乳 ● あゆの揖斐茶揚げ
- 沢あざみと牛肉のきんぴら ● 葛汁 ● 梨ゼリー

献立の目標

郷土への理解を深め、誇りに思える生徒の育成

給食実施前日に、高等部2年生活単元学習「水都大垣を知る・水の豊かな私たちの地域の産物について知ろう」の授業を行った。産物を紹介する際に、クイズ形式を取り入れることで、生徒の興味を持続させ、最後まで楽しく学ぶことができるよう工夫した。たくさん学んだ産物の中から最後に、生徒が自分の好きな産物一つを選び、その理由を意見交換する活動を行ない、地域の産物に親しみをもち、記憶に残るようにした。

西濃地区

大野町立大野中学校 (池田町大野町学校給食センター)

学校栄養職員 後藤 有貴



献立名

- はくはん ● 牛乳 ● 鶏肉のお茶揚げ柿ソースかけ ● もやしの磯和え
- 揖斐ぐんぐんみそ汁 ● 太秋柿

献立の目標

揖斐郡で作られる食べ物をたくさん知って、味わおう

兼務の小学校で、大野町の特産物の「柿」について話をした。献立実施前日に、3年生総合的な学習の時間で、柿生産者の方が来校され、様々な品種の柿を食べ比べる授業があり、当日は、授業の中で学んだことを児童たちと復習しながら、この時期ならではの「太秋柿」を味わい、事前の授業を活かすことができた。また、柿ソースに使われている柿ジャムの実物を持参し、子どもたちの興味がわくような指導を行った。

美濃地区

関市立津保川中学校 (関市学校給食センター)

学校栄養職員 藤吉 敬栄



献立名

- 麦ごはん ● 牛乳 ● あゆのから揚げうまみたれかけ
- かみのほゆずの香りあえ ● 関のまごろく豚汁 ● ほろどキウイフルーツ

献立の目標

関市育ちの食材を味わおう

受配校が多く、当日全ての学校への訪問はできないため、各学校に合わせて、次のような指導を行った。

- ① 献立実施前に訪問する学校には、「10月16日の給食、関市育ちをそろえた給食を味わってください」と題し、献立内容がわかる資料を作成し、事前に伝えた。
- ② 当日訪問する学校には、当日の給食を作る様子を撮影し、編集して指導に使用した。
- ③ 後日訪問する学校では、デジタル教材の視聴は、時間や環境への配慮が必要のため、献立に関わる資料を掲示物として提供し、当日活用いただけるようにした。

可茂地区

七宗町立神淵小学校（七宗町給食センター）

令和8年1月28日 実施

学校栄養職員 奥村 幹予



献立名

- 麦ごはん ●牛乳 ●鮎のトマトだれ ●切干大根のミルク煮
- ふるさとのもぐみ汁 ●南濃みかん

献立の目標

ふるさと七宗町の自然の恵みを知り、感謝の気持ちをもって食べよう

委員会児童が話す給食の放送は、鮎の特性や頭からしっぽまで残さず食べて鮎の命に感謝しようとの内容にした。放送後に6年生に指導を実施した。指導内容は、1年間、総合的な学習で鮎について学んだことの振り返りや放送内容を深めたクイズとした。さらに、飛騨川漁協の方からの鮎が生息する七宗町の自然を守り、これからも大切にしてほしいとのメッセージを動画で伝えた。総合的な学習と給食の献立をつなげるようにした。

東濃地区

多治見市立滝呂小学校

令和7年10月17日 実施

栄養教諭 仁張 江里



献立名

- たじっこごはん ●牛乳 ●トマトまめまめごはんの具
- かぼちゃのごま揚げ ●すまし汁 ●オレンジ

献立の目標

多治見市産の食材について知り、食べ物や生産者への感謝の気持ちをもって食べよう

10月に6年生家庭科で、食育マイスターとつなげて教科担任とTT指導を行った。その際、この献立を活用し、みんなのためにどんな願いをこめて献立を作ったか、苦手な野菜を食べられるようにどのように調理方法や味付けを工夫したかを伝えた。また、3年生に多治見市産のトマトについて指導を行った。作っている場所や農家の方の名前、毎日の仕事の様子など農家を取材した時の写真を使い、詳しく伝えることで多治見市産の食材への理解が深まるようにした。

東濃地区

中津川市立阿木中学校（中津川市阿木学校給食共同調理場）

令和7年12月4日 実施

栄養教諭 鈴木 花奈



献立名

- さつまいもごはん ●牛乳 ●恵那鶏のトマトあんかけ ●いそあえ
- きくらげ入りピリ辛地みそ汁 ●りんご

献立の目標

地場産物を味わい、地域の食の魅力を知ろう

放送による全体への指導の後、学級では地場産物についてより詳しく指導を行った。自分たちが住む地域には多くのすばらしい食材があることや地場産物のよさを伝えることで、生徒が地域の魅力に気付く、給食を味わって食べることを目的とした。スライドを使用することで、給食を食べながら、視覚的に理解できるように工夫した。

飛騨地区

飛騨市立河合小学校（飛騨市河合学校給食センター）

令和7年10月3日 実施

学校栄養職員 小長谷 陽子



献立名

- きくらげ入り混ぜご飯 ●牛乳 ●にじますのトマト菜味だれ
- ほうれん草と切干大根のり酢和え ●さつまいものみそ汁 ●りんご

献立の目標

地場産物を知り、感謝の気持ちをもって食べよう

ランチルームで全校児童を対象にした指導を行うため、各学年時に体験した大豆やさつまいもの栽培、トマト農家の見学など学んだことを振り返りながら、使われている地元の食材を確認した。生産者の方の写真やメッセージを通して、作る時の苦労や思いを児童に伝え、食材への興味・関心が高まるように工夫した。たくさんの食材が地元で生産されていることを児童に知ってもらい、感謝の気持ちをもち、大切に食べるようにした。

まとめ

今回、県魚の鮎を使った料理が多くみられ、鮎が住む自然豊かな岐阜県の川が思い浮かびました。カリッと揚げた鮎にトマトや柿を使ったソースをかけるなどの工夫があり、地域の特産物を使い、それぞれ違う味が楽しめました。地場産物を使った献立や食育を通して、子どもたちは改めて、岐阜県や地域の良さを感じて食べてくれたことと思います。

食育専門員 白田 典子

新規取扱物資の紹介

チキンナゲット (Ca・Fe 強化)

約 20g × 50 個



国産若鶏むね肉を使用し、不足しがちなカルシウムと鉄を強化しています。乳と卵を使用していないので安心してお召し上がりいただけます。揚げ・スチコンで調理できます。



ぶり三河みりん焼

40g × 10 切・50g × 10 切



冬の旬な時期に水揚げされた国産天然ぶりと三河本みりんを使用した、東海地方限定の商品です。甘辛い味付けに仕上がっていて、ボイル・スチコンで調理できます。

さつまポテト

1 個 : 35g



国産のさつまいもを使用し、アレルギーフリー（28品目不使用）にこだわったスイートポテトです。常温または、冷蔵で自然解凍してお召し上がりいただけます。

黒豆ドライパック

500g



北海道産の黒豆を扱いやすく、ドライパック製法で、風味豊かに仕上げています。そのままでも美味しくいただけますので、様々な献立に手軽に使えます。



ふんわり揚げ

50g × 20 個・60g × 15 個



令和6年度私が考えた学校給食メニューコンクール 主菜部門 優秀賞作品を商品化しました。

岐阜県産大豆からつくった豆腐や、魚肉のすり身を使用し、ふんわりとした食感になっています。また、レンコンやひじきを使用しているので、栄養たっぷりでご飯が食べやすいです。生姜としょうゆで味付けしてありますので、そのままおいしく召し上がれます。揚げ・焼き、どちらでも調理できます。



考案した児童の感想

レンコンのシャキシャキ感と、豆腐などのふんわりする食感にこだわって作ったので、それが再現されていて嬉しいです。このコンクールへの応募をきっかけに、食材の持つ栄養のことなどを調べて、体づくりのために大切な栄養素を取り入れられるように考えて作りました。残さずに食べてほしいです。

この料理を考えた児童さんにインタビューしてきました！

