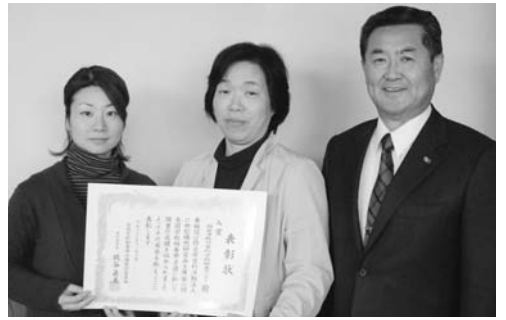


第6回

全国学校給食甲子園



▲表彰状を手にする横田みえ子さん(中央)と目黒千里さん(左)と目黒町長



▲只見町学校給食センタースタッフのみなさん

只見町学校給食センターが 全国大会で大健闘

特定非営利活動法人21世紀構
想研究会が主催し、全国学校給
食甲子園実行委員会の運営で11
月5日から6日に女子栄養大学
駒込キャンパス(東京都豊島区)
で行われた「第6回全国学校給
食甲子園」に、只見町学校給食セ
ンターが出場しました。

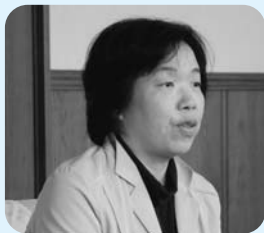
この大会は「地場産物を活か
した我が校の自慢料理」をテー
マに、全国の学校給食で提供さ
れている郷土を代表する料理を
競う大会で、食育を啓発するこ
とと地産地消の奨励を目的とし
て行われました。

只見町学校給食センターは、
「坂田の恵みごはん」をはじめ、
全8品目の献立でエントリーし、
第1次選考で県代表に、第2次
選考で東北、第3次選考で北海
道・東北ブロック代表2校のう
ちの1校に選ばれ、全国2005
7の参加校から見事、決勝(全国)
大会の出場権を手に入れました。
決勝大会は、全国を6ブロック
に分割し各ブロックから2校を
選出、計12校で各校(施設)自慢

のオリジナル給食を制限時間60
分以内で2名の出場者が調理し
後片付けまでを行い、その過程
や盛り付け、彩り、食味などを14
名の審査委員がその場でチェッ
ク、優勝、準優勝、入賞を決定し
ます。

調理の手際良さや味付けはも
ちろんのこと、地元の新鮮な食
材をいかに活用するかも勝敗を
左右します。この12校(施設)が
息詰まる熱戦を繰り広げた決勝
大会に出場されたのは、栄養教
諭の横田みえ子さんと調理員の
目黒千里さんです。横田さんは
「センター全員の支えがあつた
のでこの大きな大会に臨むこと
ができた。感謝します」と話し、
目黒さんは「時間内にすべてを
終わらすことがとても大変でし
た」と大会を振り返っています。

決勝大会の成績は入賞となり
ました。本大会を戦いぬき貴重
な経験をされたお二人に感想を
お聞きしましたのでご紹介しま
す。



全国学校給食甲子園に出場して

栄養教諭
横田みえ子さん

11月6日(日)、北海道・東北ブロック代表として第6回全国学校給食甲子園に出場してきました。今回応募した献立は、只見町の地場産物を意識して立てたものです。

吉村タキ子さん宅に伝わる伝統野菜「建次なす」は、昨年度明和小学校2年生が栽培し、縁あって学校給食に使うことができました。また、坂田の梁取徳雄さんが栽培している雑穀、JA青空市場や朝日直売所の食材、小川の渡部和彌さんが栽培している青大豆など、どれも「これからの子どもたちの健康を支えてくれる食材だ」と自信をもって紹介することができました。

本番では、夏に考えた献立で地元の食材が使えないものもありましたが、目黒千里さんとチームを組み、時間内に仕上げることが目標に取り組みました。練習時間は少しでしたが、初めての挑戦にしては、楽しくできたかなと思います。子どもたちが日々目標に向かって頑張っている「暑い夏」を、私たちもちょっぴり体験できたことに感謝です。



給食甲子園に参加して

調理員
目黒 千里さん

私は毎日、給食センターで子どもたちに安全でおいしい給食を作っています。

今回、横田先生の子どもたちを思う温かい気持ちと素晴らしいメニューとなり、全国2,057校の代表として、給食甲子園の決勝大会へ出場することができました。この貴重な決勝大会に出場させて頂いた事は、私にとって素晴らしい経験となりました。

当日は、全国レベルの大会であり、各代表チームに圧倒される場面も多々ありましたが、日頃から給食センターの人たちに助けられ、チームワークで給食を作っていた経験が活かされ、本番の60分間の中で衛生面の配慮、調理温度の記入などの手順をこなし、なんとか時間内に仕上げることができたので本当に良かったと思っています。

今回、給食甲子園の場に参加をした貴重な経験を励みに、これからも子どもたちが給食を食べている笑顔を思い浮かべながら、毎日の給食を作り続けたいと思います。最後に、子どもたちにも私たち給食センターみんなの思いが届くといいですね。

只見町学校給食センター全国大会出場の出立は……

祭礼彩る、山の幸・海の幸いっぱいの郷土料理「ざくざく」

【献立の名前 * ()は地場産物】

源氏豆
(青大豆・黄大豆)

アスパラガスの梅鯉あえ
(アスパラガス)

すいか

牛乳



建次ナスのえびチリソース
(建次ナス・玉ねぎ・トマト・にんにく)

えごまふりかけ(えごま)

坂田の恵みごはん
(米・キビ・アワ・アマランサス)

ざくざく
(じゃがいも・大根・ごぼう・人参・干しシイタケ・キノコ)

「建次ナス」は只見町の伝統野菜です。坂田地区の吉村タキ子さん宅に代々伝わる品種で大きくなっても柔らかく、種が少ないのが特徴です。炒めてえびチリソースをかけた。町内産の青大豆、黄大豆は、年間を通して利用する食材。「源氏豆」が人気で、よく噛ん

で食べる習慣を身に付けるため、カミカミメニューとして登場します。「ざくざく」は、材料を多く用いるの意味の郷土料理で、山の幸・海の幸が入った具だくさんの煮物です。給食センターでは9月の祭礼に取り入れる料理です。