



全国学校給食甲子園は学校給食で出す郷土の特色ある献立を競い、食育に目を向けてもらおうというコンセプト。全国1169の小中学校・給食センターから応募があり、決勝大会には、3次にわたる選考に勝ち残った12チームが出場。それぞれ、栄養士と調理員が2人1組となり、1時間の制限時間内に5人分を調理する競技に臨みました。写真は有識者12人が審査にあたるなか、調理に挑む選手たち。手前が野栄学校給食センター（撮影・世良武史氏）

特集

給

食に地産地消 全国学校給食甲子園 野栄学校給食センターが 地域の食材24種類を使った 自慢の献立で日本一に

地

地域の食材を使って、我が校自慢の料理を競う第2回全国学校給食甲子園の決勝大会が11月4日（日）、東京都豊島区の女子栄養大学で行われました。同大会に匝瑳市野栄学校給食センターから秋山真理子栄養士と、小川徳子調理員が出場し、日本一の榮譽に輝きました。昨年の第1回大会の入賞に続き2年連続の快挙です。給食甲子園に出場した2人、優勝メニュー、食材を提供している農家の声、給食を食べている小学生の様子を紹介します。

学校給食は学習の場

野栄学校給食センターが本格的に地産地消に取り組み始めて5年になります。生産者の方々をはじめたくさんの方々のご協力により現在では、年間を通して約60品目の地元食材を学校食材に利用しています。

学校給食では、「食」を通して学習する場であり、自分の身体、健康を維持していくためには、日々の食事が大切であることを学習する場でもあります。

これまで、安心・安全な手作りにこだわり、「食べること」を子供たちに伝えてきました。今後も地域の皆さんと協力・連携を密にし、学校給食に取り組んでまいります。これまでの活動に対するの評価に感謝し、これからも日々の努力を怠ることなく職務に専念してまいります。

このような発表の場をいただきありがとうございました。



秋山真理子栄養士



小川徳子調理員

野栄学校給食センターで調理の仕事に携わって15年になります。今回、全国学校給食甲子園に秋山栄養士とともに参加し、優勝できたことは、私の人生にとって最も感動的な出来事でした。

初めての参加で、プレッシャーに押しつぶされそうになりましたが、チームの一員として落ち着いて無事にやり終えることができたことは、先輩の教えや、同僚の励ましがあつたからと感謝の気持ちでいっぱいです。野栄学校給食センターは、昭和51年のスタートから手作りの学校給食を中心に提供してきました。調理する者として、子供たちが「おいしい」と言って残さず食べてくれることが一番の喜びです。

今は、大会を終えて、安堵の気持ちと達成感でいっぱいですが、今後も努力を重ね職務に専念してまいります。このような発表の場をいただきありがとうございました。

残さず食べてくれることが一番の喜び



優勝旗とトロフィーを手にした秋山栄養士と小川調理員（撮影・世良武史氏）

1169校から選ばれた
日本一の給食です！

彩りも鮮やかで
とってもおいしそうだね
栄養のバランスも
きちんと計算されて
いるんだって



カラフルのさか巻き。卵を焼いた中に、地域のおいしいものを栄養と一緒にギュっつめて、くるくる巻いた料理です。

海と畑のサラダ。海藻の他に、朝とりたての赤ピーマンとミニトマトを入れました。

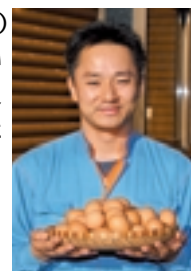


発芽玄米、黒米、五穀米に大根葉と鮭を混ぜたご飯。ラップにのせて自分で、おにぎりを作ります。

地元の野菜と手作りのいわし団子が入った「いわし満点汁」。天然だしと黒大豆みそ入りの団子が特徴です。

おいしくて安全な学校給食は大勢の方々の協力で作られています。食材を提供している2人のお話を伺いました。

卵を提供している林共和さん(写真右) 全国大会優勝の知らせに、とても驚いています。野栄学校給食センターの職員の方にも工場見学に来てもらいましたが、卵には、衛生面に細心の注意を払っています。



子供たちには、普段食べている給食・食材作りに大変な手間が掛かっていることを学んでもらいたいですね。子供のころに野栄学校給食センターのおいしい給食を食べて育った一人として、これからも安心して食べられる卵を提供していきたいです。

ピーマンを提供している佐藤利久さん 給食の食材として、いつもとれたての野菜を届けられるようにしています。以前から、野栄学校給食センターでは、地産地消などを一生懸命研究していると感じていましたが、今回の全国大会優勝という結果は、農家にとっても励みになると思います。子供たちには、給食を通じてご飯を食べることの大切さを学んでほしいですね。



「発芽玄米入りご飯おいしいね(野田小の給食光景)」

定期的実施している、おかずやデザートを事前を選ぶことができる「セレクト給食」は児童たちに大好評。

また、食材の由来や栄養の話を載せた「給食メモ」を全クラスに配布したり、ランチタイムス(給食だより)を作成し、保護者にも働きかけをしています。