

平成 30 年度 第 3 回親子で一緒に考える小学生学校給食料理コンテスト

日時：平成 30 年 8 月 26 日（日） 13 時～16 時半

場所：瑞穂市西部複合センター1 階調理室

「親子で一緒に考える 小学生学校給食料理コンテスト」は今年で 3 回目の開催です。今年のテーマは「岐阜県産の食材で学校給食料理を親子で作ってみよう！～和食に挑戦～」でした。瑞穂市では県内産、市内産の農産物を使用し、「地産地消」を推進しています。また、日本人の伝統的な食文化としてユネスコから「無形文化遺産」にも登録された「和食」の良さを見つけ出し、健康的な食生活の実現につながる食育の場となることを願い、テーマとしました。

応募条件は昨年度と同様、岐阜県産の食材を一種類以上使った主菜・副菜・汁物のいずれかとし、給食に採用可能なものとしました。小学校 7 校から 64 作品の応募があり書類審査（一次審査）で 4 作品を選出し、調理発表会（二次審査）を実施しました。二次審査に進んだ作品は今後、給食にアレンジして取り入れていきます。

調理発表会（二次審査） 4 作品

最優秀賞 「とり団子のすったて汁」

本田小学校 5 年 長洞 莉乃さん



材料（4 人分）

だし汁	800g
合わせみそ	大さじ 2
木綿豆腐	1/2 丁
だいこん	100g
にんじん	100g
小松菜	1 株
鶏ひき肉	160g
酒	小さじ 1
おろし生姜	0.8g
片栗粉	小さじ 1 と 1/2
濃口しょうゆ	小さじ 1
塩	小さじ 1/5

作り方

- ① 野菜は食べやすい大きさに切る。にんじんとだいこんは短冊切り、小松菜は 2cm 幅に切る。
- ② 豆腐はボウル（すり鉢）の中で滑らかになるまでつぶす。
- ③ 別のボウルに、団子の材料を入れてよく混ぜる。
- ④ だし汁にだいこんとにんじんを入れる。
- ⑤ 汁が煮立ったら、③の団子をスプーンですくって、汁に入れて煮る。
- ⑥ 野菜と団子に火が通ったら、小松菜とみそを溶かし入れる。
- ⑦ みそが溶けたら、すりつぶした豆腐を入れて、煮立ったら塩で味を調える。

優秀賞 「稲荷寿司ふうまぜごはん」

穂積小学校 2年 岡野 ころろさん



優秀賞 「夏野菜たっぷりさといもあげ出し」

西小学校 5年 安藤 優さん



優秀賞 「枝豆がんも」

中小学校 6年 安藤 優さん
(二次審査辞退)



調理発表会当日の様子

