

令和元年度 学校給食調理コンテスト

- 趣旨** 学校給食に対する児童生徒の関心を高めるとともに、福井県産農林水産物を活用した郷土色豊かな献立の開発と食に関する指導の充実を図るため、児童生徒と栄養教諭等による学校給食調理コンテストを行い、献立作成や調理技術の研鑽と意欲の高揚を図る。
- 主催** 福井県教育委員会・公益財団法人福井県学校給食会
- 共催** 福井県栄養教諭等研究会
- 参加資格** 県内の小・中学校、特別支援学校の児童生徒2名、栄養教諭・学校栄養職員等または教諭1名および調理員※(教諭)1名で編成されたチーム
(※調理委託等の場合は教諭も可)
- 応募献立**
 - テーマは、「いちほまれを味わう 地場産給食」とする。
 - 献立は児童生徒が発案したものを、学校給食で実現できるよう、発案者と栄養教諭・学校栄養職員等または教諭および調理員が共同でアレンジしたものとする。
 - 献立は、福井県産農林水産物を活用した郷土色豊かな献立とすること。
 - テーマに沿った内容について2～3分間のプレゼンテーションが実施できること。その際、A1以内の掲示物を持参すること。
- 審査方法**
 - 第1次審査** (書類審査) 保健体育課で書類審査の上、10点を選定する。
 - 第2次審査** (実技審査) 各チーム8食分を調理し、盛り付けは児童生徒が行う。料理専門家、学校給食関係者等が試食等の審査の上、各賞を決定する。
- 審査日および場所**

《第1次審査》	令和元年7月 4日(木)21校32チームが応募 福井県教育庁保健体育課
《第2次審査》	令和元年8月20日(火)10時30分～ 仁愛女子短期大学 調理実習室2・3、試食室 1次審査を通過した10チーム40名が参加
- 審査員**
 - 馬場 鍊成氏：特定非営利活動法人 21世紀構想研究会理事長
 - 清水瑠美子氏：公益社団法人 福井県栄養士会名誉会長
 - 鳥山 恵輔氏：一般社団法人 福井県日本調理技能士会事務局長
 - 北 和幸氏：福井県小学校教育研究会学校給食研究部 部会長
 - 谷 洋子氏：仁愛大学名誉教授
 - 富田 桂氏：福井県農業試験場 福井米研究部 部長

🌿 おわりに 🌿

栄養教諭が中心となり
学校給食を「生きた教材」として活用できるように
毎日の献立をたてています。

本コンテストに応募があった子ども達のアイデアを
県内の各学校給食に取り入れ
さらに、和食の基本である「だしのうま味」を活用し、
地場産食材の味を生かした調理方法や
切り方や盛り付け方を工夫し、調理技術の向上に努めていきます。

「五感(目・耳・鼻・口・手)+心」
で味わう、おいしく楽しい学校給食を目指し
福井の子ども達の心と身体の成長を願っています。