

あすから東京「全国学校給食甲子園」

一宮のセンター初出場

東京都の女子栄養大学で八、九日に開催される「第三回全国学校給食甲子園」に、六栗市一宮町の市立二宮学校給食センターが、中部・近畿ブロック代表として出場する。県内からは初めてで、郷土の食材を使った給食の味や栄養価などを競う。

(若林幹夫)

田路教諭と秋田調理員

大学教授らでつくる特別中の衛生管理などが審定非常利活動法人「21世 查される」

紀構想研究会」などの主 出場するのは栄養教諭 備。今年は全国の千三百 田路水子さん(左)と、調 二十九の学校・給食セン 理員秋田美智子さん 夕一から応募があり、書 (右)。月一回ある「県産 類選考で十二団体が選は の日」の献立で挑戦する。 れた。味はもちろん、調 日本海で捕れたスワイカ った。

県産の献立で挑戦



給食甲子園に出場する秋田さん(左)と田路さん(右)六栗市一宮町職員

二のすし、瀬戸内海のイ カナゴの天ぷらなど、全 国有数の出荷量を誇る県 内の食材をふんだんに使 った。六栗産の大豆から 加工したみそ、豆腐で作 ったけんちん汁もある。

大会前日に、地元の畑 で収穫した新鮮な野菜を 持ち込んで臨む。田路さ んは「代表にまで選んで もらえたので頑張りたい」。秋田さんは「いつ もと同じ、おいしい給食 を作ります」と団圓を誓 った。

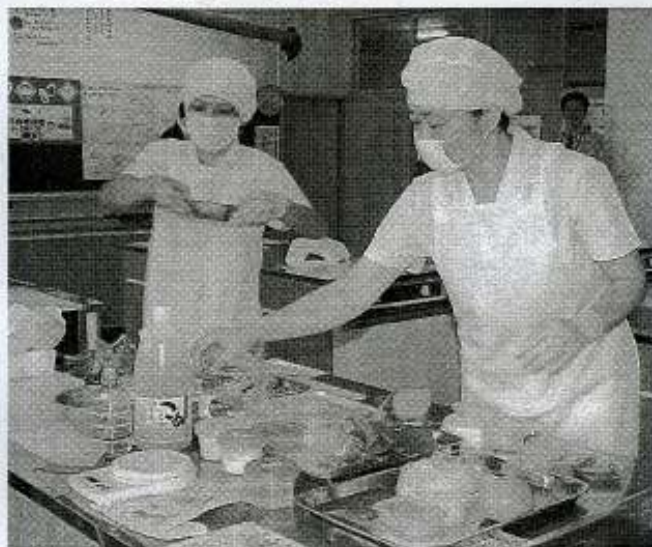
給食甲子園 新座名乗り

東京都豊島区の女子栄養大学で8日から開かれる「全国学校給食甲子園」に、関東ブロック代表として、新座市立西堀小学校の給食を手がける栄養士・猪瀬里美さん(49)と調理員・大島和子さん(45)が出場する。地域の食材を生かした自慢の給食作りが競われる大会で、新座市が新たな特産物と位置づける「にんじんうどん」を披露する。

新名物「にんじんうどん」全国に

大会を控えた6日夕方、西堀小の家庭科室。白いかっぱを着たマスクをした2人の女性がガス台と洗い場の間を忙しく駆け回り、メニューを仕上げていく。壁の時計は午前10時すぎ。大会は1時間の制限時間内に5人分を調理しなくてはならない。どう時間を配分するかが勝敗の分かれ目になるだけに、時計の針を本番に合わせている。

味はもちろん食材の加熱処理や殺菌消毒などの衛生面も審査の対象となる。普段は約



本番さながらの調理練習に臨む猪瀬さん(右)と大島さん(6日夕、西堀小学校)

大会を控えた6日夕方、西堀小の家庭科室。白いかっぱを着たマスクをした2人の女性がガス台と洗い場の間を忙しく駆け回り、メニューを仕上げていく。壁の時計は午前10時すぎ。大会は1時間の制限時間内に5人分を調理しなくてはならない。どう時間を配分するかが勝敗の分かれ目になるだけに、時計の針を本番に合わせている。

味はもちろん食材の加熱処理や殺菌消毒などの衛生面も審査の対象となる。普段は約

大会を控えた6日夕方、西堀小の家庭科室。白いかっぱを着たマスクをした2人の女性がガス台と洗い場の間を忙しく駆け回り、メニューを仕上げていく。壁の時計は午前10時すぎ。大会は1時間の制限時間内に5人分を調理しなくてはならない。どう時間を配分するかが勝敗の分かれ目になるだけに、時計の針を本番に合わせている。

大会を控えた6日夕方、西堀小の家庭科室。白いかっぱを着たマスクをした2人の女性がガス台と洗い場の間を忙しく駆け回り、メニューを仕上げていく。壁の時計は午前10時すぎ。大会は1時間の制限時間内に5人分を調理しなくてはならない。どう時間を配分するかが勝敗の分かれ目になるだけに、時計の針を本番に合わせている。

味はもちろん食材の加熱処理や殺菌消毒などの衛生面も審査の対象となる。普段は約

全国学校給食甲子園 食育推進を提言するNPO法人「21世紀構想研究会」が主催し、文部科学省と農林水産省などが後援。3回目の今大会は、全国の小・中学校、給食センターから1329団体が応募し、書類審査で選ばれた12チームが決勝大会に臨む。8日は食材の搬入、9日に調理と審査が行われる。

「にんじんうどん」を披露する。大会を控えた6日夕方、西堀小の家庭科室。白いかっぱを着たマスクをした2人の女性がガス台と洗い場の間を忙しく駆け回り、メニューを仕上げていく。壁の時計は午前10時すぎ。大会は1時間の制限時間内に5人分を調理しなくてはならない。どう時間を配分するかが勝敗の分かれ目になるだけに、時計の針を本番に合わせている。

地域食材を活用、食育を推進する「第3回 全国学校給食甲子園」(21世紀構想研究会主催)に初出場した多治見市共栄調理場の松原恵子栄養士(49)と、水野はるみ調理員(52)と多治見市ペアが優勝した。

多治見市共栄調理場ペア

全国給食甲子園で優勝

栄養士・松原さん、調理員・水野さん

「子どもが好むか」などを審査した。松原さんらは「枝豆ひじきご飯」「冬瓜汁」「鮎の梅みそ添え」などの献立で優勝した。

松原さんは「栄養士の人たちが頑張ってきた成果が認められたのだと思う。夢みたい」と喜び、水野さんも「先輩たちから受け継いだダシの取り方も評価されたと思う」と笑顔だった。

選ばれた12チームが実際に調理し、「地場産物の特色を生かしてい

【小林哲夫】



給食甲子園で優勝した松原さん(右)と水野さん(左)多治見市共栄調理場で