



毎月19日は食育の日!

# うおづっ子食育通信

メニューコンテスト特集号

魚津市教育委員会 (学校教育課)

## 「魚津地場産品 給食メニューコンテスト」審査結果

7月に5.6年生を対象に募集した「魚津地場産品給食メニューコンテスト」には、全部で212点の作品の応募がありました。

その中から、1次審査(書類審査)を通過した、9作品について、第2次審査(試食審査)を行いました。どの作品も工夫されていて、しかも出来栄がすばらしく、順位をつけがたい力作ぞろいとなりました。入賞作品の一部は、市内小中学校、保育園・公立幼稚園の給食メニューとして活用する予定です。

**最優秀賞** 「魚津産野菜いっぱいいため物」 上中島小学校 岩崎 真吾さん 5年生



大根、にんじん、小松菜など代表的な魚津産野菜をふんだんに取り入れ、色どりもあざやかに仕上がりました。野菜の甘みがでるように、切り方やいため方も工夫されています。

岩崎さん親子は、調理中も仲良く、にこにこしながら作業をしている姿がほほえましかったです。



**優秀賞** 「プリのすぶた風」 村木小 6年 笹田 龍汰 さん



「ひじき入りプチプチつくね(甘辛タレ)」 本江小 6年 平野 衣里花 さん



**優良賞** 「具だくさんあんかけ焼きそば」 上野方小 6年 寺崎 麻里 さん

**アイデア賞** 「魚津のキトキトすりみギョウザ」 本江小 6年 鈴木 温 さん

**努力賞** 「ごはんがすすむホイコーロー」 住吉小 5年 高崎 彩未 さん  
「ほうれん草とこまつなのキッシュ」 上中島小 5年 森田 愛美 さん  
「ピザ風ポテト焼き」 片貝小 6年 三井 友晴 さん  
「プリプリミラたんぎょうざ」 経田小 6年 清野 真結 さん

ギョウザを包むのはまかせて!

調理の様子



とろみがなかなかつかないな



お母さんこれでいいかな



「赤」のグループの食品は・・・

親子食育講座



参加者試食会



どれもおいしい!



2次審査参加者の作品(レシピ)は、9月22日、23日の「〇〇魚津」ありぞう会場のパネル展にてご紹介します。

## 小学校・保育園 食育だより



【小学校】

### 子どもたちの食べてみたいメニューで「親子料理教室」(8月3日)

上中島小学校では、「魚津地場産品給食メニューコンテスト」に応募した作品の中から、4つのメニューを選び親子料理教室をしました。

保護者の方々に手伝ってもらいながら出来上がった料理はどれもおいしく、子どもたちも満足そうな顔をしていました。



【保育園】

### 給食メニューのレシピカード配付

保育園では、給食のメニューをレシピカードにして、保護者の方に渡している園があります。

吉島保育園では、園の調理師がレシピカードを作って玄関前に置き、保護者が迎えに来られた時に自由に持ち帰れるようにしています。

保護者の皆さんからは「子どもが好きなメニューだから家でも作ってみます」「今度は他のメニューのレシピを教えてください!」等々、とても好評です。



## 未来ある魚津の子どもたちへ — 給食センター 栄養教諭の取り組み —

子どもたちが、自らの心と体の健康づくり、食べ物と人々との関わり等、食を考えていくためには、実感を伴った体験活動が大切であると考えています。

各校で、ふるさとの食文化を地域の方々から学ぶ活動が行われていますが、学校給食では、昔から伝わる料理、季節・行事にちなんだ料理や地場産物を意図的に教科と関連させながら、積極的に献立に取り入れています。

また、授業、給食訪問はもちろん、親子試食会や学校保健委員会で話をしたり、地場産物を活用した親子料理教室を行ったりなど、家庭と地域の連携を図りながら、感謝の気持ちを持ち、地域を愛する心をもつ子どもたちを育てていくためにがんばっています。

森 栄養教諭  
吉本 栄養教諭

