

平成29年8月7日

「平成29年度学校給食調理発表会」の開催について

県内栄養教諭・学校栄養職員、調理員等による地場産物を活用した学校給食調理発表会を8月9日(水)に富山短期大学で開催します。県内小学校、学校給食センターから4チームが参加します。

- 日時 平成29年8月9日(水)
9時30分～9時45分 開会式
9時45分～11時30分 郡市代表4チームによる調理
11時30分～13時00分 調理発表・展示及び試食
13時00分～13時30分 閉会式
- 場所 富山短期大学(富山市願海寺水口444)
1階 第1調理実習室、2階 F203室
- 趣旨 児童生徒の望ましい食習慣を養うため、栄養教諭・学校栄養職員、調理員等による地場産物を活用した学校給食の献立、調理について発表を行い、調理技術の研鑽と意欲の高揚を図り、学校給食の食事内容の充実向上と多様化を目指す。
- 概要
 - 調理 県内小中学校の給食関係者4チームによる、地場産物(こまつな、えのきだけ、だいこん、にんじん、たまねぎ、白ねぎ、かぶ、じゃがいも、ふくらぎ、豚肉、大豆、黒豆、古代米、黒きくらげ、りんご、ラ・フランスジュース、そうめん等)を活用した学校給食献立の調理
 - 発表 献立作成の意図や衛生管理上の留意点、献立を活用した指導事例等についての発表
 - 展示 発表献立の料理とその献立を活かした指導資料及び、(公財)富山県学校給食会が取り扱っている地場産物を活用した加工食品等の展示、試食

学校給食調理発表会参加チームと献立名

| チーム 番号 | 郡市名 学校名 | 献立のテーマ | 献立名 |
|-----------|-------------------------------|---|--|
| 1 | (中新川郡) 立山町 学校給食 センター | 立山町でとれる食べ物や 料理について知ろう | <ul style="list-style-type: none"> ・古代米入り豆ごはん ・立山ポークの米粉かんもち揚げ ・しょうがびたし ・ミディトマト ・立山の恵み汁 ・豆乳ラ・フランスかん |
| 2 | (富山市) 富山市 南学校給食 センター | 富山市生まれの食材を知り、 郷土愛を育もう | <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・ふくらぎのみぞれがけ ・かぶと小松菜のごま酢あえ ・白ねぎ肉じゃが ・池多りんご |
| 3 | (高岡市) 高岡市立 博労小学校 | 「高岡産食材で 元気キッズを応援！」 体づくり、運動に必要な 栄養素を知ろう | <ul style="list-style-type: none"> ・昆布おにぎり ・元気キッズ応援プレート ～パワフル酢豚、 かぶのいろとりナムル風～ ・高岡グリーンラーメン ・泰山木ゼリー |
| 4 | (南砺市) 南砺市立 井波小学校 | 南砺市や井波の 地場産食材を味わいながら 郷土への理解を深めよう | <ul style="list-style-type: none"> ・さといもごはん ・南砺ポークのママレード煮 ・白菜の赤かぶ漬けあえ ・八乙女山の風穴汁 ・りんごコロコロゼリー |

