

令和元年 8 月 6 日

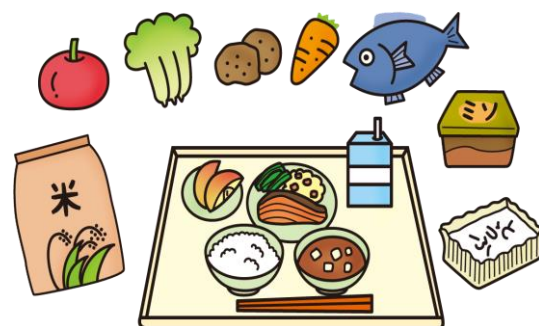
「2019年度学校給食調理発表会」の開催について

県内の栄養教諭・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開催します。県内小・中学校、学校給食センターから4チームが参加します。

- 1 日 時 令和元年8月9日(金)
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・試食及び展示
13時00分～13時30分 閉会式
※ 調理した給食、指導資料の展示は11:30からになります。
- 2 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(調理発表・試食)、2階 F203室(展示)
- 3 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うことにより、調理技術の研鑽と意欲の高揚を図るとともに、学校給食の食事内容の充実向上と多様化を目指す。
- 4 概 要
 - (1) 調理 県内小・中学校等の給食関係者4チームによる地場産物(白ねぎ、九重栗^{くじゅうくり}かぼちゃ、ミディトマト、大豆、えごま、小松菜、きゅうり、冬瓜、呉羽梨、米粉、高岡どっこ、ほうれん草、しいたけ、黒大豆、五箇山豆腐、^{ごんじろう}権次郎そうめん、赤かぶ等)を活用した学校給食献立の調理
 - (2) 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
 - (3) 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	(舟橋村) 舟橋村立 舟橋小学校	まるごと舟橋 小さな村の大きな恵みを味わおう!	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・ふはなしビビンバ ・舟っ子BLTスープ ・日本一小さい村のちっちゃなかぼちゃプリン ・牛乳
2	(富山市) 富山市立 大広田小学校	きときと富山の 食材と食文化を知ろう!	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・魚と大豆のえごまみそがらめ ・とろろこんぶ和え ・冬瓜のそぼろあん ・くれは梨 ・牛乳
3	(高岡市) 高岡市立 西条小学校	地場産食材を味わい、 高岡の伝統産業と 歴史文化に親しもう	<ul style="list-style-type: none"> ・古代米入りごはん ・ふくらぎの万葉焼き ・高岡どっこのさっぱり和え ・金屋町さまのこ汁 ・ハナミズキゼリー ・牛乳
4	(南砺市) 南砺市立 井波中学校	世界に誇る南砺市の文化遺産 城端曳山祭を知ろう	<ul style="list-style-type: none"> ・黒大豆ごはん ・大車輪焼き ・曳山にぎわい和え ・紅白ちょうちん汁 ・牛乳



2019 年 度
学校給食調理発表会出場者名簿

チーム 番号	郡 市 名	氏 名	職 名	所 属
1	舟 橋 村	松 井 ち ひ ろ	栄 養 教 諭	舟 橋 村 立 舟 橋 小 学 校
		深 川 潤 子	調 理 員	〃
		上 田 美 保	〃	舟 橋 村 立 舟 橋 中 学 校
2	富 山 市	清 水 奈 々	学 校 栄 養 職 員	富 山 市 立 大 広 田 小 学 校
		斉 藤 鮎 子	調 理 員	〃
		谷 口 歩 志	〃	〃
3	高 岡 市	室 生 衣 里 奈	学 校 栄 養 職 員	高 岡 市 立 西 条 小 学 校
		荒 井 安 津 子	主 任 調 理 員	〃
		山 田 恭 子	〃	〃
4	南 砺 市	杉 本 朔 実	栄 養 教 諭	南 砺 市 立 井 波 中 学 校
		堀 田 千 秋	調 理 員	〃
		吉 村 正 美	〃	〃