

## 全国学校給食甲子園 茨城の義務教育学校が優勝！

地元食材を活用した給食の献立のアイデアや栄養バランスの工夫を競う第16回「全国学校給食甲子園」の決勝大会が4日、オンラインで開かれ、小中一貫の義務教育学校、ひたちなか市立美乃浜学園が優勝した。

優勝した献立は、茨城県特産のレンコンと地鶏を使ったソテーや、地元で水揚げされたタコのあえ物など多彩な食材を活用。美乃浜学園の保立貴博栄養教諭(31)は「うれしさにいっぱい。これからも地場産品をたくさん使い古里に誇りを持つことができる子を育てたい」と話した。(令和3年12月5日(日)秋田魁新聞より抜粋)

茨城県は、農業産出額で全国第3位(令和元年)を誇る農業県。「茨城をたべよう」を合言葉に、県民が一体となって地産地消を推進しています。県中央部に位置するひたちなか市では、太平洋に面した漁港で豊富な水産物が水揚げされ、水産物加工もさかんです。地の利を生かし、市内の学校では農協や漁協に協力を得て、さつまいも栽培・干しいも作り・魚のつみれ作り等、自ら育て、加工調理し、味わう食育体験がおこなわれています。

今回の献立は、茨城の食材をふんだんに使うことで、郷土愛を育み、地場産物の理解を深めることをねらいとします。「干しいもとちりめんじゃこの混ぜごはん」は、全国シェア90%を占める干しいもと常陸沖産のちりめんじゃこを使用。県のブランド地鶏「奥久慈しゃも」と生産量日本一のれんこんを炒めた「奥久慈しゃもとれんこんのかみかみソテー」は、こりこりした歯ごたえのしゃも肉とシャキッとしたれんこんの異なる食感を楽しむ料理です。

常陸沖で獲れるたこは総称して「さくらたこ」と呼ばれますが、ひたちなか市はこの加工量が日本一。「茨城彩り野菜とさくらたこの梅香さっぱりあえ」は、地元で水揚げされたたこをスライスして地場野菜を加え、生産量全国2位のなしのすりおろしと水戸名物の梅であえました。豚汁に使うのは、たっぷりの県産野菜と県のブランドぶた肉「常陸の輝き」。

豆乳ときな粉でまろやかさを加え、あおさで香りを出すことで、みその使用量を減らし減塩に努めます。デザートには、ひたちなか市特産のつる付きいちご「バインベリー」を添えました。

### 献立

干しいもとちりめんじゃこの混ぜごはん、牛乳、  
奥久慈しゃもとれんこんのかみかみソテー、  
茨城彩り野菜とさくらたこの梅香さっぱりあえ、  
常陸の輝き、まろやか豚汁

エネルギー 686 kca たんぱく質 32.3 g たんぱく質 19%

脂質 17.2 g 脂質 23 % カルシウム 352 mg

マグネシウム 110 mg 鉄 3.1 mg 亜鉛 3.9 mg

ビタミン A 569 μgRAE ビタミン B1 0.46 mg ビタミン B2 0.59 mg

ビタミン C 71 mg 食物繊維 6.5 g 食塩相当量 2.1 g

