

## 給食甲子園、小坂小決勝へ

## 東京で来月 桃豚やアカシアで献立



学校給食の日本一を決める「第17回全国学校給食甲子園」で、小坂町立小坂小学校の栄養教諭加藤佑亮さん（27）の献立が北海道・東北ブロックの代表に選ばれ、12月に東京で開かれる決勝大会に進むことになった。

給食甲子園は、食育や地産地消の推進を目的に、認定NPO法人「21世紀構想研究会」（東京）が主催している。今回は全国から1249件の応募があり、4回の書類審査で絞り込まれた7件が決勝大会に臨む。

加藤さんの献立は「山菜入り炊き込みご飯」「桃豚ときのこの炒め物」「アスパラのハニーサラダ」「うるいのみそ汁」「町の花アカシアの蒸しケーキ」「牛乳」の6品。

蒸しケーキは町のシンボルであるアカシアの見た目や香りを楽しんでもらおうと考案し、児童が学校の近くで摘んだ花を使った。ほかにも地元産のブランド豚「桃豚」や、アスパラ、ウルイ、ネギなどの町産食材をふんだんに使っている。

八郎潟町出身の加藤さんは「小坂町に来て知った自然の豊かさや特産品の多さを給食を通して知ってもらいたい」と話す。

決勝大会は12月11日、東京都の女子栄養大駒込キャンパスで調理コンテストが行われ、加藤さんと同小の調理員がペアで作った給食が審査される。大会の様子は動画投稿サイト「ユーチューブ」で配信される。

（令和4年11月8日（火）読売新聞より一部抜粋）