

学校給食甲子園 小坂小が挑む

山菜や桃豚…地元食材を活用

来月、決勝大会 栄養教諭ら意欲



地元食材を使った献立の栄養価やアイデアなどを競う「第17回全国学校給食甲子園」の決勝大会(12月・東京)に、小坂町の小坂小学校が北海道・東北ブロック代表として初出場する。栄養教諭の加藤亮さん(27)と、調理員の細越千鶴子さん(59)は「町には魅力ある食材が豊富にある。素晴らしい食文化が根付いていることを伝えたい」と意気込んでいる。

学校給食甲子園は食育と地産地消の推進を目的に、NPO法人21世紀構想研究会(東京)が2006年から毎年開いている。今回は全国から1249件の応募があり、4回の書類審査で選ばれた7校・施設が、12月11日に都内の女子栄養大学駒込キャンパスでの決勝大会に出場する。

小坂小の献立は「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。

銘柄豚「桃豚」をはじめ、秋田フキやワラビなどの山菜、アスパラ、ウルイ、ネギといった町産食材をふんだんに使っている。デザートは蒸しケーキには、町のシンボルであるニセアカシアの花の香りを楽しんでもらおうと、児童が5月下旬に学校の近くで摘んだ花をのせている。

献立の原案を考えた加藤さんは八郎潟町出身で、昨年从小坂小の栄養教諭として子どもの健康づくりや食育に携わってきた。「小坂町に来て特産品が豊富にあることに驚いた。学校給食に携わってきた先輩たちの取り組みや調理員の意見を参考に、みんなで作り上げた献立で全国に挑みたい」と話す。

決勝大会では、各代表が制限時間の1時間で6食分を作って献立の栄養バランスや食味などの審査を受ける。県勢が進出するのは今回で5度目。14年に藤里町学校給食センターが優勝、15年に上小阿仁村学校給食調理場が準優勝している。

20、21年の決勝大会は新型コロナウイルスの影響で書類審査によるオンライン開催だった。対面形式での調理は3年ぶりとなる。

調理員として約30年のキャリアがある細越さんは「プレッシャーを感じる一方、普段は人に見せることがない調理業務を知ってもらえる喜びもある。食材は工夫次第でさまざまな食べ方ができるということを伝えたい」と語った。(高橋秀明) (令和4年11月20日(日)秋田魁新聞より一部抜粋)

