

2018年 第13回全国学校給食甲子園応募シート（ネット一括応募用）

整理番号: (整理番号は事務局で記入します)

## アピールシート

このシートは、全応募書類を Web で一度にアップロードする「ネット一括応募」に使用するものです。  
「ネット+郵送応募」とは異なりますのでご注意ください。

以下★は必須記入項目です。

★都道府県名: **福島県**

★施設名: **福島県いわき市立勿来学校給食共同調理場**

★応募栄養教諭/学校栄養職員名: **水口 公美**

※都道府県名、施設名、応募栄養教諭/学校栄養職員名は、エントリーシートと同じにしてください。

「アピールシート」は、AとBのアピールポイントで構成されています。

＜アピールポイントA＞

献立の特色と地場産物の活用等

＜アピールポイントB＞

応募した献立を用いて食に関する指導を行う際の内容や課題、今後の展望等  
(一般的な食に関する指導についてではなく、あくまでも、応募した献立を活用した取組について記載してください)

写真・イラスト、表・グラフなどを挿入して自由にレイアウトいただいてもけっこうですが、それぞれ1ページに収まるようご記入ください。

アピールポイントを補足するために、「アピールシート」とは別に、「関連資料」(A4 サイズ3枚程度まで)をワードまたはPDFにて提出することができます。

(アピールポイントの記入は次ページから)

## A. 献立の特色と地場産物の活用等

### (1).献立作成の背景

#### 「教育委員会以外の機関とも連携を密にした献立作成により、食育が効果的に」

福島県いわき市は、福島県の浜通り地区に属し、とても温暖な気候で日照時間が日本で一番長いといわれ、サンシャイントマト、サンシャイン梨などが特産品として栽培されている。また、海に隣接しているため、海産物が豊富にとれる地域である。

いわき市には、7つの共同調理場、1つの単独調理場があり、計約30,000食の学校給食を提供している。共同調理場の規模が大きいため、献立は小中別の2本献立を採用しており、作業の関係上献立作成に制約がかかることも多い。しかし、いわき市農林水産部農業振興課と連携し、昔野菜をはじめ、できる限り地場産物の活用を推進している。特に、当共同調理場は、平成28年に新設・稼働を始めた施設であり、市内唯一の和え物やサラダが提供できる施設として「アグリ☆ファイブ」という市内の農産物PRマスコットキャラクターを学校給食用食器に採用するなど、市内農産物のPRを学校給食からも積極的に行っている。

さらに市内では、地元の高校生が加工した食品を使ったコラボ給食、和食・洋食・中華のシェフとのコラボ給食、地域の大規模スーパーと連携をとり、総合的に食育推進を進めている。

このように、大規模センターでは、食育を推進するにあたり、昔からのやり方を残すだけでなく、新しい角度からの食育推進、多機関との連携が大きなキーワードとなっている。

### (2) 献立の特色と地場産物の活用

#### 「今と昔を同時に味わえる新しい給食がテーマ～伝統食の良さを継承しつつ、現代の要素も取り入れた、子どもたちに受け入れられる給食を目指す～」

献立の目標;アグリ☆ファイブのキャラクターに使われている地場産物(米、ねぎ、梨、トマト)を使用し、現在の市内の農産物を楽しく理解すると同時に、いわき市の由緒ある神社の伝統行事についての理解を深め、神様への供え物としての昔からある作物や料理を知る。

**主食「麦ごはん」**・・・昔は、精製しない穀物を食べるが多かった。しかし、現代は精白されたものがほとんどである。今回は大麦を混入し、精白米よりも食物繊維やビタミン群の摂取が可能になることで、雑穀の良さを振り返る機会とした。精白米は、いわき市産の米を使用している。

**主菜「県産シマガツオのから揚げ～ねぎびよんソースがけ～」**・・・市内で水揚げされたシマガツオに、市産の長ねぎと梨をソースに使った、昔からの食材を現代風アレンジした一品。

**副菜「ひじきとエリンギのえごまマヨネーズあえ」**・・・昔から食べ継がれているひじき(海藻)を使い、海を感じられる和え物にした。煮物の印象が強いひじきだが、市産のエリンギをふんだんに使用しカラフルな食材やマヨネーズで味付けすることで、新しい食べ方を提案した。

**汁物「流鏝馬汁」**・・・祭では、“流鏝馬”のほか、“八十八膳”と呼ばれる神様への食事が供えられる。このことから、八十八膳にある食材を組み合わせた汁物とした。また、この例大祭は、別名“生姜祭り”とも呼ばれ、流鏝馬の際に生姜がまかれる。そのため、汁には生姜を加え、例大祭を表現する汁とした。こちらは、昔ながらのシンプルな味付けを心掛けた。

**その他「トマにゃんのミニトマト」**・・・ネーミングにも配慮し、市内の農産物への理解を深める。

B. 応募した献立を用いて食に関する指導を行う際の内容や課題、今後の展望等  
(注: 一般的な食に関する指導についてではなく、あくまでも、応募した献立を活用した取組について記載してください。 1 ページに収まるようにご記入ください) ← この注は削除可

## <内容>

### (1)地域の行事に根付く食文化について知る

いわき市平にある飯野八幡宮では、毎年9月15日直前の土・日曜日に例大祭が行われる。このお祭りでは、疾走する馬上から矢を放つ「流鏝馬」や「神輿渡御」と一緒に「八十八膳献異」という神事が行われる。「八十八膳」とは、神様のための特別な食事であり、食べ物を与えてくださった神様に感謝し、これをもっておもてなしをするためにある。一夜酒、繭形の餅、青さや豆、里芋のお汁、山芋、かじめ(海藻)、大根、みょうが、河骨、にがも、ごぼう、ずいき、わらび、栗、柿、くるみ、柚子のお菓子、高盛のおふかしが、漆塗りの椀、高杯などの祭器に盛り付けられる。また、このお祭り生姜を撒く催しがあり、別名「生姜祭り」とも呼ばれているため、無病息災を祈り、生姜も大切な食材として残っている。

一方、現在は、市内の特産物として、トマトや梨、長ネギなど一点集中した栽培方法がとられていることが多いことを知る。

### (2)食文化を引き継ぎ、新しく取り入れる方法を知る

昔から、食べ物は、神様に捧げる大切なものとして扱われてきた。今の食事と比較すると、お供えされているものは、その時期にとれた旬の食材が多く、あまり加工されず、シンプルな調理、味付けのものが多くわかる。こういった昔ながらの食文化に触れることで、現代の食文化との違いを感じる。一方、「流鏝馬汁」は、八十八膳に使われている食材や生姜を取り入れた給食センター考案の汁ものである。他の料理に関しても、地元にある食材をおいしく食べられるように考案して作られていることを知る。

## <今後の展望>

### 食育から生きる力を～人間力をはぐくむ～

神様へのお供え物として食材を盛りつける、見えないものへの敬意を表するという、昔から日本人が行ってきた心を大切にしていきたい。

地元にある行事とそれに密接する食を通して郷土愛を育み、食べ物へ対する感謝の心を育んでいきたい。

今あるもの、今まであったものから、工夫次第でいろいろなものに変化できるという経験を、献立作成から感じてもらえるようにしていきたい。

今あるものがすべてではなく、これから生まれるものに思いをはせることで、新しい発見や発想が生まれる。生きる力をはぐくむ食につながるのではないかと考える。