みやづ食の日

令和５年２月１７日
宮津市学校給食委員会
献立作成部会

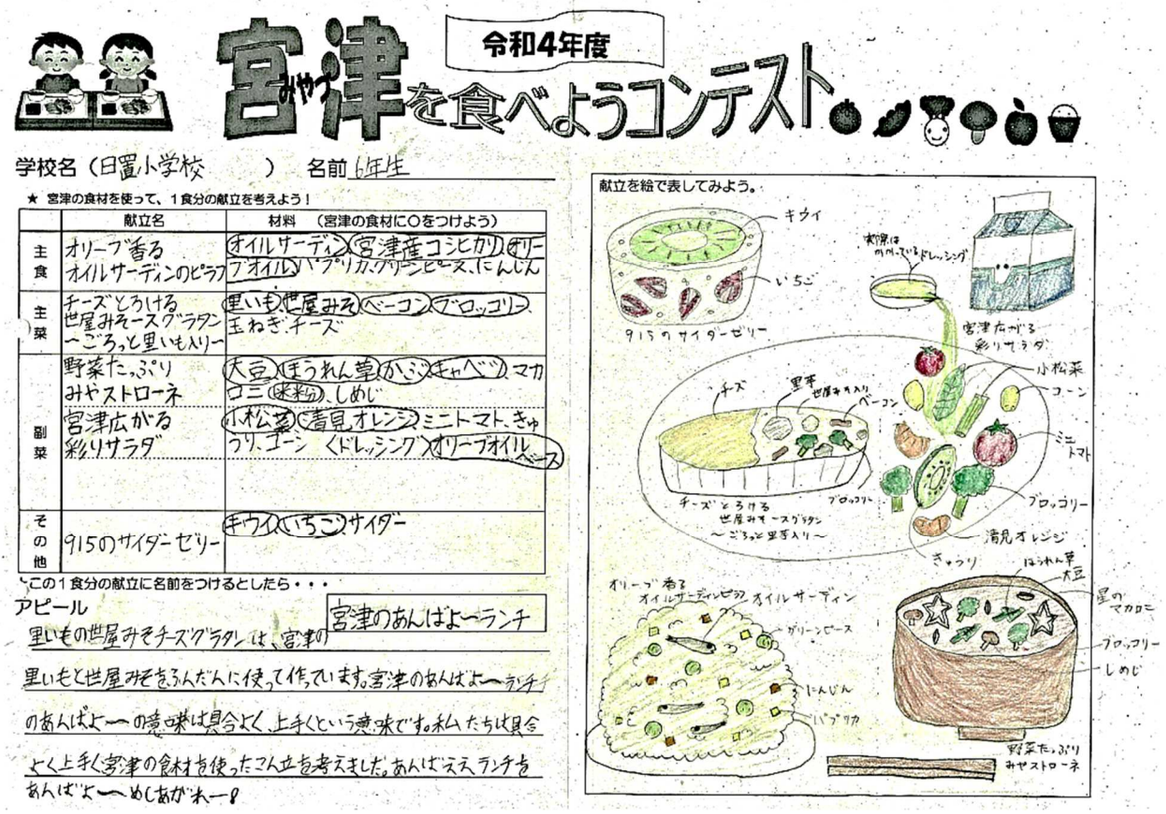
令和4年度 宮津を食べようコンテスト 結果発表!!

第１３回となる今回の「宮津を食べようコンテスト」も宮津大好き！地元の食べ物大好き！という思いの詰まった作品が集まりました。子どもたちの宮津産食材への浸透度も年々高まっており、今年も工夫に工夫を重ねた献立が出揃いました。どの学校からも素晴らしい作品が寄せられ、**①宮津アピール度、②給食での提供のしやすさ、③独創性（アイデア）、④主食・主菜・副菜のバランス、⑤季節性・見た目・彩り**という審査基準で選考しました。結果は次のとおりです。

最優秀作品

日置小学校『　**宮津のあんばよ～ランチ**　』

2連覇です！



≪講評≫『宮津のあんばよ～ランチ』

宮津のよさをたくさん詰め込んだ給食を考えてくれました。見た目とネーミングにもこだわりが感じられ、アイデアたっぷりのメニューでした。主食は宮津の特産品であるオリーブオイルとオイルサーディンを使っていて、宮津の魅力を感じられます。主菜は里芋のとろっとした食感と世屋みそのコクを感じられるメニューを考えてくれました。サラダは彩りを意識した見た目も華やかなサラダです。お汁は大豆、野菜、米粉のマカロニなど具だくさんで栄養満点です。デザートは、キウイとイチゴ入りの見た目もネーミングも考えられたメニューです。

他にもこんな作品が♪

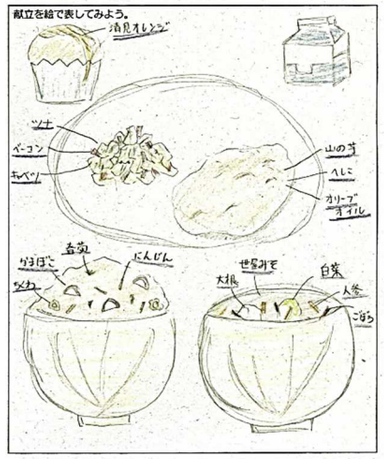
宮津の山の芋、へしこ、オリーブオイルが入ったコロッケは宮津の魅力がたっぷり詰まっています！

栗田小学校　６年生
『宮津が豊富給食』

オレンジソースがおいしソーなカップケーキ
清見オレンジ、卵、砂糖、牛乳、バター、薄力粉

宮津いっぱい野菜炒め
ベーコン、キャベツ、ツナ、マヨネーズ

宮津がたっぷりたきこみご飯
コシヒカリ、しゅんぎく、ちくわ、にんじん、しょうが、かまぼこ



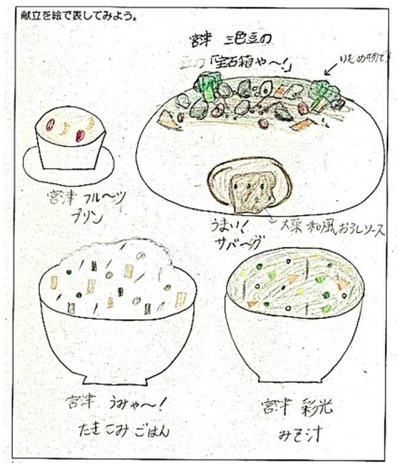
オリーブ香るへしころっけ
へしこ、山の芋、卵、パン粉、塩コショウ、オリーブオイル

冬野菜で心も体もぽっかぽか汁
だいこん、はくさい、にんじん、ごぼう、世屋みそ

吉津小学校　６年生
『宮津採光定食！』

サバを使ったハンバーグや3種類の豆を使った炒め物など、とても発想が豊かです。

宮津フルーツプリン
卵、牛乳、砂糖、清見オレンジ、いちご



宮津三色豆の「宝石箱や～！」
大豆、黒豆、小豆、にんじん、ブロッコリー

うまい！サバーグ
サバ、ねぎ、卵、パン粉、塩コショウ、オリーブオイル
（ソース）すりおろししょうが、大葉、大根

宮津うみゃ～！たきこみごはん
コシヒカリ、へしこ、にんじん、ひじき、ねぎ

宮津採光みそ汁
あかもく、キャベツ、にんじん、コーン、大豆、ねぎ、世屋みそ