

みやづ食の日

宮津

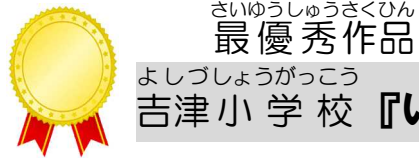
令和5年度

を食べてようコンテスト

令和6年2月16日
宮津市学校給食委員会
献立作成部会

けっかはっぴょう
結果発表!!

第14回となる今回の「宮津を食べてようコンテスト」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。



よしづしょうがっこう
吉津小学校 『いっぺん食べたら忘れられん！宮津絶品ランチ』



みやづを食べてようコンテスト

令和5年度

学校名 (吉津小学校) 名前

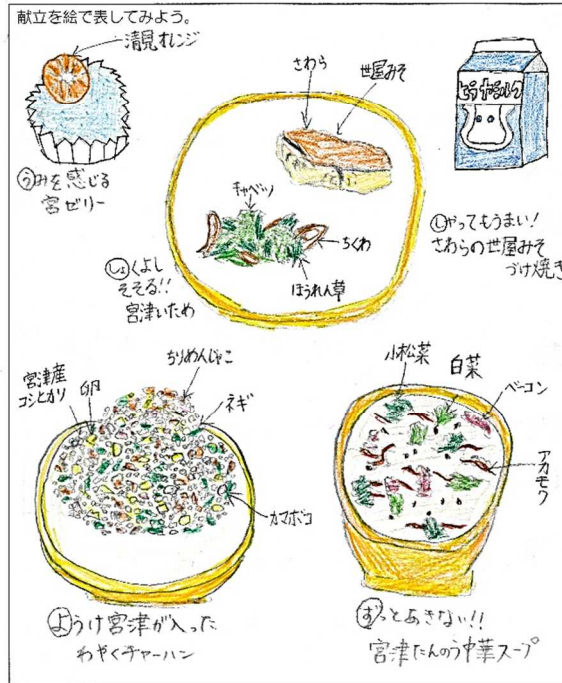
★ 宮津の食材を使って、1食分の献立を考えよう！

	献立名	材料 (宮津の食材に○をつけよう)
主食	①うけ宮津が入ったわやくチャーハン	ちりのん(卵) カマボコ (宮津産コシヒカリ) 人参(糸子) ショウガ
主菜	②うてもうまい!! さわらの世屋みそが焼き	さわら 玉ねぎ (世屋みそ)
副菜	③うとあまきい!! 宮津たんの中華スープ	アヲモ(白菜) ベーコン(小松菜) ごま
	④よくそそる!! 宮津いため	ちくわ(キャベツ) (ほうれん草) オリーブオイル
その他	⑤みを感じる宮ゼリー	(清見レモン) サイダー・ゼラチン

★この1食分の献立に名前をつけたら...

アピール いっぺん食べたら忘れられん! 宮津絶品ランチ

料理名は宮津をアピールするために方言を入れたり海を使い頭文字を縦読みすると私たちの大好きな宮津になっていきます名前だけではなく宮津の食材ばかり使ったバランスの良い献立にしました。何度も試行錯誤して作った自信作です。



《講評》『いっぺん食べたら忘れられん！宮津絶品ランチ』

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。今回は特に、「メニューの頭文字を大好きな吉津小」にする。「ネーミングに方言を使う」など細部までこだわりが感じられました。見た目もカラフルで、アイデアたっぷりのメニューでした。主食は宮津産のかまぼこ、ちりめんじゃこ、卵などを使ったチャーハンで、宮津の魅力が感じられます。その他のメニューにも宮津産のサワラ、みそ、あかもく、ベーコン、オリーブオイル、白菜などを使い栄養満点のメニューになっています。デザートも海を意識したメニューになっており、宮津のよさが感じられました。

ようろうしょうがっこう
養老小学校 6年生

『わやくちやうみやー野菜みそ定食』



ほかにこんな作品が!

かんてん 寒天ゼリーにはっさくを使い、そのはっさくの皮をサワラのみそ焼きに使うというアイデアがキラリと光っていました。

さわやかはっさく寒天ゼリー
はっさく、寒天、砂糖

さっぱりサワラのみそ焼き
サワラ、はっさくの皮、世屋みそ、砂糖、酒

冬の具沢山焼き込みご飯
宮津産コシヒカリ、ちりめんじゃこ、しょうが、あかもく、かぶ、日ヶ谷ごぼう、にんじん

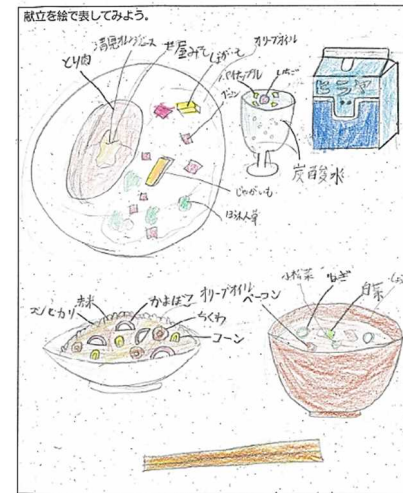
ごまたっぷりみそ炒め
キャベツ、にんじん、ごま、世屋みそ、こしょう

体温まるほかほかみそ汁
世屋みそ、里芋、ねぎ、煮干し、大根、白菜、にんじん

『みんなと食べたい宮津SUN(産)～ほかほかランチ～』

オレンジがおとりも肉の世屋みそ焼き
とりも肉、世屋みそ、オレンジジュース

お日さま照らすみやっピラフ
宮津産コシヒカリ、赤米、ちくわ、オリーブオイル、かまぼこ、コーン



さっぱりシャインゼリー
いちご、パイナップル、サイダー

ミャーマンポテト
じゃがいも、ベーコン、ほうれん草、オリーブオイル

体のしんまでSUNSUNスープ
白菜、ベーコン、小松菜、しょうが、ねぎ

みやづさん 太陽のSUNをかけるというアイデア、ピラフの赤米を使うというアイデアがキラリと光っていました。