みやづ食の日

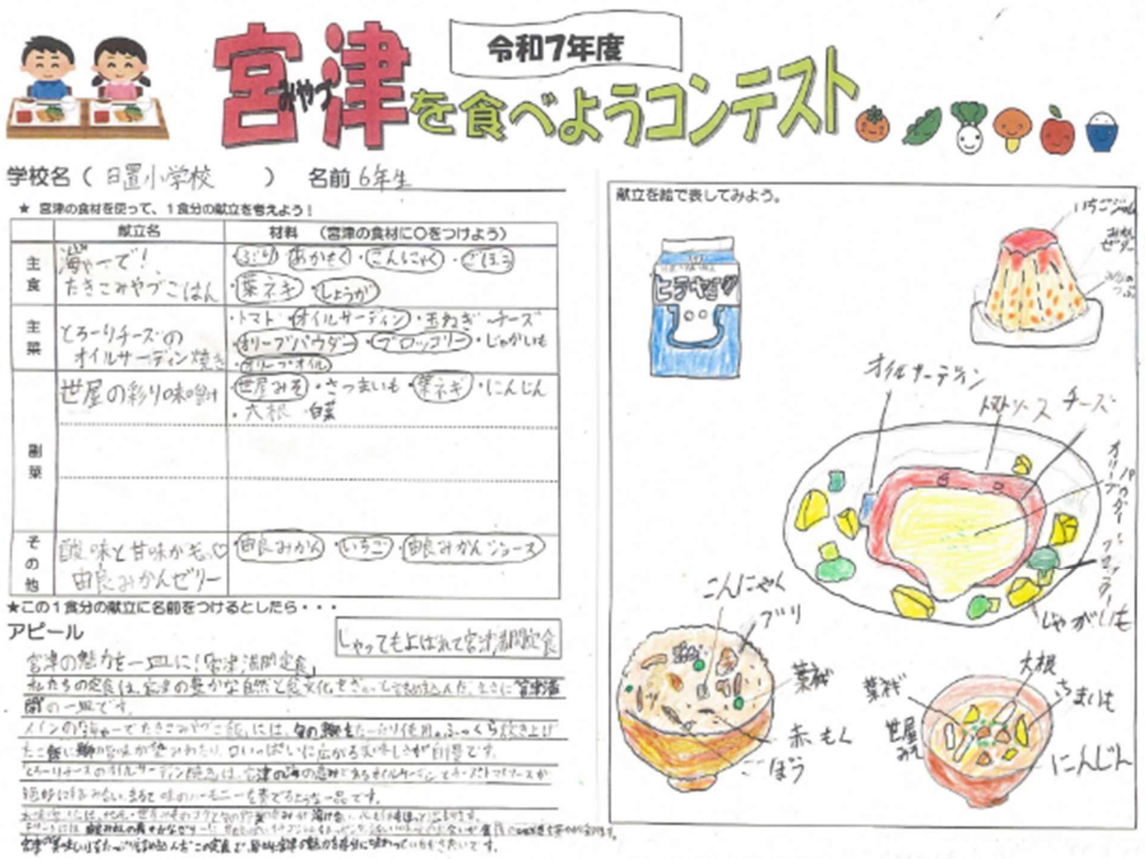
令和８年２月１９日
宮津市学校給食委員会
献立作成部会

令和7年度 宮津を食べようコンテスト 結果発表!!

第１６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・副菜等のバランス、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『**しゃってもよばれて宮津満開定食**』



≪講評≫『しゃってもよばれて宮津満開定食』

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。今回特に良かった点は、１つ１つの料理にひと工夫があったこと、ネーミングにもこだわりを感じたこと、彩りがとてもよく、見た目からも食べてみたいと思う献立であったことなどです。主菜は宮津産のオイルサーディンやオリーブオイルを使った彩りも良いメニューです。その他のメニューも宮津産の野菜やあかもく、世屋みそなどを使った料理で、栄養満点です。デザートも由良みかんといちごを使ったメニューで、献立全体で宮津の魅力が伝わってきました。

他にもこんな作品が♪

宮津の食材をたくさん使ったメニューです。寒い時期のため、みそ汁にしょうがを入れるなどのひと工夫があり、心も体も温まる献立です。

府中小学校　６年生
『宮津定食』

カラキラポンチ
由良みかん、いちご、パイナップル

はしが止まらない宮津いため
ベーコン、ほうれん草、ウインナー、ブロッコリー、にんにく

ちりめんじゃことたかなの宮津まぜごはん
宮津産コシヒカリ、ちりめんじゃこ、たかな、世屋みそ、かえりじゃこ、ねぎ

サクサクジューシーとりから
鶏肉

冬にぴったり！！ポカポカ野菜のみそ汁
白菜、大根、しゅんぎく、かぶ、しょうが、みそ、さといも、ねぎ

栗田小学校　６年生
『宮津の宝箱や～ランチ』

由良みかんの安寿ゼリー
由良みかん、由良みかんジュース、ゼラチン

宮津ゴロゴロたきこみご飯
宮津産コシヒカリ、ちりめんじゃこ、あかもく、さといも、しょうゆ、みりん、だし

横立ベーコンとほうれん草のバター炒め
ほうれん草、ベーコン、こしょう、バター

サバの世屋みそ煮
サバ、世屋みそ、しょうゆ、みりん、砂糖、酒、しょうが

知恵の輪黒ちくわのすまし汁
黒竹輪、とうふ、わかめ、玉ねぎ、はくさい、しょうゆ

特産品の黒竹輪が入ったすまし汁や、宮津産の食材をたっぷり使った炊き込みご飯など、魅力のつまった統一感のある献立です。