

# 学校給食の新メニュー決定

～学校給食オリジナルレシピコンテスト結果発表～

企画政策課 ☎32-8005 FAX76-5021



地産地消や食育、無駄のない調理、健康に良い献立など、食におけるSDGsについて意識する機会を設け、多くの市民の食を通じた学びを深めるため「学校給食オリジナルレシピコンテスト」を開催しました。1次審査の書類審査、2次審査の実食審査を経て、受賞が決定したレシピを紹介します。そして今回、みよし市長賞に輝いたレシピは給食の新メニューに加わります。

給食レシピに採用

## 市長賞

みよしの野菜で！和風ラタトゥイユ丼



みずのゆうさく レシピ  
水野優作さん



こどもたちに地元で取れた野菜のおいしさを知ってほしいと思い、みよし市や愛知県の野菜をたくさん使った食べやすい丼メニューを考えました。僕の好きだったみよしの給食「野菜たっぷり丼」と大好きなトマトを掛け合わせて考えたレシピです！

## 教育長賞

みよし市産切り干し大根のかりポリ炒め



やまだかのん レシピ  
山田楓恩さん



みよし市産の切り干し大根を使用しました。生の大根よりカルシウムがたっぷり、かむ回数も増える切り干し大根。骨が強くなるようなレシピを考えました。

## We do need! 活命茶賞

協賛：中北薬品株式会社 岡崎支店

ミートみそソース麺



にしむらわかな レシピ  
西村和香奈さん



ナスを最後に入れ、少し食感を残しました。切り干し大根も入っているので食物繊維たっぷり！大好きなソフト麺をアレンジ・工夫し、おいしく食べてもらえるようなレシピにしました。ナスを入れるのは母のアイデア。おかげで最高の一品が出来上がりました。

## イオン三好ショッピングセンター賞

協賛：イオン三好ショッピングセンター

みよしの米粉柿のケーキ



ぷうさん レシピ



小麦アレルギーのこどもでも食べられるように、米粉を使用しました。また、米粉だけではパサついてしまうので、豆腐と片栗粉を入れ、できるだけパサつかないように工夫しました。

# 給食<sup>で</sup> de SDGs フェスタ開催!

詳細は  
こちら▶



ホームページ

身近な「給食」や「食」を通し、SDGsについて多くの人に知っていただく機会をつくるため「給食 de SDGsフェスタ」を開催します。当日は、学校給食オリジナルレシピコンテストとSDGsフォトコンテストの表彰式を開催。またレシピの解説やフォトコンテストの作品展示、食やSDGsに関するさまざまなブースやキッチンカーも出展します。ぜひご来場ください。



日時 令和7(2025)年1月25日(土)10:00~15:00 場所 おかよし交流センター

## 給食が食べられます!

事前予約制・100食限定で1人1食まで、学校給食の人気メニュー「カレーライス」を提供します。久々に学校給食を食べたい人、みよしの給食を食べてみたい人など、どなたでも申し込みできますので、ぜひご試食ください。



費用 1食200円

申込 12月20日(金)までに、申し込みフォームから(申し込み多数の場合は抽選)



## SDGs推進パートナーによるワークショップ

株式会社カネヨシ、東邦ガス株式会社、MYC、中北薬品株式会社の4社のブースを出展します。パートナーブースとみよし市のブースを全て回ると賞品がもらえるスタンプラリーも開催!

## フードドライブ

家庭で不要となった食品を集め、必要としている人への支援に活用します。「もったいない」を「ありがとう」に変えるため、不要になった食品の活用にご協力ください。

### 【集める食品】

未開封のもの、常温食品であること、賞味期限が表記されており1カ月程度残っているもの

## ごはん大好き! 食べるの大好き! クイズラリー

食に関するミニ講座を開催します。参加者にはオリジナルキューちゃんグッズをプレゼント!



## 名古屋グランパス食育アンバサダーの森裕子さんによる食育講演会

テーマは「子どもと子どもを支えるファミリーを食で元気に!」リーガーから学ぶ元気ごはんです。

## 食生活診断

実物大食品模型「フードモデル」を活用した食生活診断を実施。普段の食事のバランス・栄養素の過不足を確認しましょう。

## 特別賞

### タイ風切り干し大根の食感サラダ



レンビ



ねぎし  
根岸さなえさん



タイのヤムウンセンやソムタムからヒントを得て作ったサラダです。切り干し大根のシャキシャキ感とピーナッツの食感がアクセントになっています。カラフルで目にも楽しいサラダです。カルシウムもたくさん取れますよ。

## 特別賞

### みそコロ



レンビ



やすもとふう  
安本楓さん



栄養満点で食感も楽しい切り干し大根を、こどもがおいしく食べられるようにしました。白みそとみりんを入れることで赤みそ独特の塩辛さや苦みがまろやかになり、みそが苦手なこどもでもパクパク食べられるところがポイントです。