

第12回 全国学校給食甲子園

地場産物を活かした我が校の自慢料理

主催：特定非営利活動法人 21 世紀構想研究会 後援：文部科学省、農林水産省、他

大会の主旨

全国の学校給食では、地域でとれるさまざまな地場産物を食材として使用した献立が出されています。学校給食は、食の文化、食の安全を守り育てる食育の現場であり、食の地域ブランドにも密接に関わっています。

本大会は全国の学校給食で提供されている郷土を代表する料理を競う大会を通じ、食育を啓発することと地産地消の奨励を目的とします。そしてこの活動を通じて地域の活性化につながる事に貢献したいと考えています。

また、本大会が食育推進に役立てるとともに、給食に携わる栄養教諭、学校栄養職員や調理員の目標として励みになり、子供たちや学校の教職員全体に生きがいや活力を与える大会にしたいと考えます。

育ち盛りの児童生徒の健全な食生活を考えながら、本大会を通じて多くの方々に学校給食の重要な役割を知っていただく機会にしたいと思います。

応募総数
2,025 校・
施設

第一次審査
146 校・
施設

第二次審査
59 校・施設

第三次審査
24 校・施設

第四次審査
12 校・施設

決勝大会
調理・食育
コンテスト

書

類

審

査



第12回 全国学校給食甲子園

今回の決勝大会は平成25年
第8回大会から4年ぶりに
福島県の代表が選出されま
した！

福島県立相馬支援学校の
栄養技師・服部 恵未子さん、
調理員・横山 千秋さん
のお二人です。
ここからは決勝大会調理の
模様をお知らせします。



開会式の後、決戦
の場である調理
室へ向かいます。
緊張の式の後、笑
顔がこぼれまし
た。

決勝大会期日 2017年12月2日(土)～3日(日)

*** 12月2日(土) 応募献立食育コンテストおよびレセプション**

*** 12月3日(日) 午前・開会式、調理、午後・審査および成績発表と表彰式、閉会式**



午前 10 時半、スタートの合図と共に、2つの調理室に分か
れた12代表は一斉に調理を開始しました。各新聞・通信社を
始め中央キー局や地元テレビ、ケーブルテレビのスタッフが
食い入るように取材、そのカメラの放列や審査員が見つめる
中での作業です。



和えものを調理するときには使い捨ての手袋をはめ、直接食品に触れないようにします。

相馬牛のスタミナ炒め、フライパンを振りながら手早く、まんべんなく火を通していきます。



汚染を防ぐため、料理を食器に盛り付けるときには使い捨て手袋を着用します。



調理の制限時間は1時間です。この中で、主食・主菜・副菜・汁物を6人分作り、盛り付けて配膳し、使った器具の洗浄まで終わらせなければなりません。しかも調理だけではなく、普段の学校給食調理の作業と同様に、学校給食の衛生管理基準に則った作業をしていきます。洗い物、調理作業、肉・魚・卵専用と3つのエプロンを作業ごとに付け替え、調理時間と加熱や冷却時の食材の温度を確認・記録し、作業の区切りには必ず手を洗います。

しかし普段は100食分の調理ですが、今回は6食分なので勝手が違います。福島県代表相馬支援学校の二人は、大会前に何度も練習して加熱時間や作業内容を確認していききました。