

みやづ食の日

令和4年2月18日
宮津市学校給食委員会
献立作成部会

みやづ 令和3年度 宮津を食べようコンテスト 結果発表!!

第12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。



さいゆうしゅうさくひん
最優秀作品

ひおきしょうがっこう
日置小学校『うみや〜津定食』

みやづ 令和3年度 宮津を食べようコンテスト

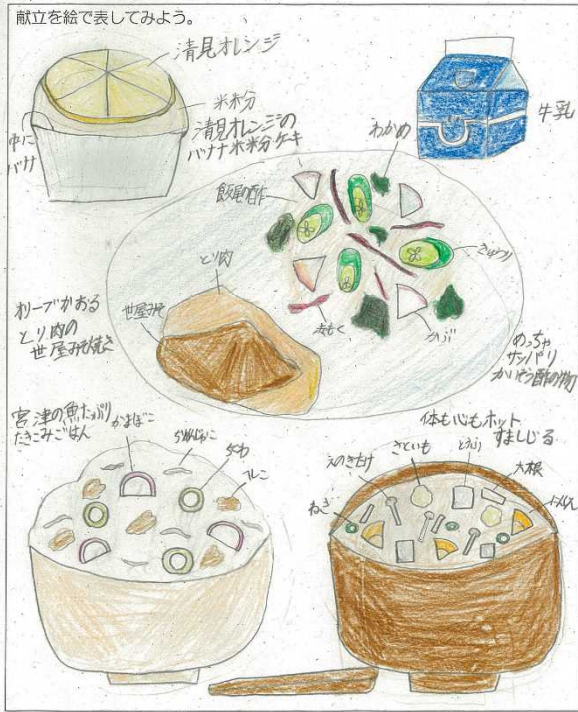
学校名(日置小学校) 名前 6年

★ 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 宮津の魚たっぷり たきこみごはん	米(宮津産コシヒカリ) ちりめんじゃこ・(アサゴ) かまぼこ (ちくわ)
主菜 オリーブかある ヒリ肉の世屋みそ焼	ヒリ肉・(世屋みそ)・(オリーブオイル)
副菜 体も心もホット まじじる	白菜・にんじん (その他大根) ねぎ (その他とうもろこし)
副菜 めっちゃ サッパリ かいそう 百年の物	かぶ・(キュウリ)・(赤もく) わかめ (根菜の酢)
その他 清見オレンジのハサ 米粉ケーキ	米粉 清見オレンジ・バナナ

★この1食分の献立に名前をつけるとしたら・・・
アピール
宮津の魚たっぷりたきこみ
うみや〜津定食

ご飯には、宮津でとれる魚を多く使っています。うみや〜津の「海」を感じながら食べて下さい。他のメニューにも宮津の食材をいんだんに使い栄養バリエーションバッチリです!!うみや〜宮津をぜひ、ご堪能あれ〜!!



「講評」『うみや〜津定食』

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。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。炊き込みご飯は、宮津のちりめんじゃこ、ちくわ、かまぼこ、へしこが入ってうま味がたっぷりです。主菜は世屋みそとオリーブオイルを使うことで、コクがあり、香り豊かなメニューを考えてくれました。酢の物は宮津のアカモクと飯尾醸造の酢を使い、海藻がたっぷり入った栄養満点の酢の物です。お汁は、地元食材の根菜類をたっぷり使い、まさに体も心も温まるメニューです。デザートも、清見オレンジをのせた見た目も華やかなオリジナルケーキを考えてくれました。

ほかにもこんな作品が!

「食べてみたい!」と思うようなアイデア満載の楽しい献立が集まり、今年も選考に苦しみました。

ほっこりかぶの煮物

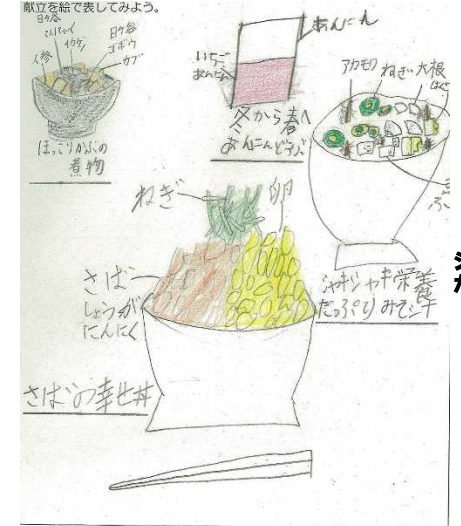
かぶ、日ケ谷ごぼう、日ケ谷こんにゃく、イカゲン、にんじん

サバの幸せ丼

米、サバ缶、世屋みそ、卵、葉ねぎ、ほうれん草、にんじん、しょうが、にんにく

ようろうしょうがっこう
養老小学校 6年生

『宮津うみや〜ど! 幸せ定食!』



冬から春へ あんにと豆腐

いちご、牛乳、砂糖、ゼラチン、水、杏仁霜

シャキシャキ栄養たっぷりみそ汁

アカモク、大根、豆腐、白菜、煮干し、世屋みそ

ふちゅうしょうがっこう
府中小学校 6年生

『栄養たっぷり! 宮津ご飯』

宮津のサイダーセリー

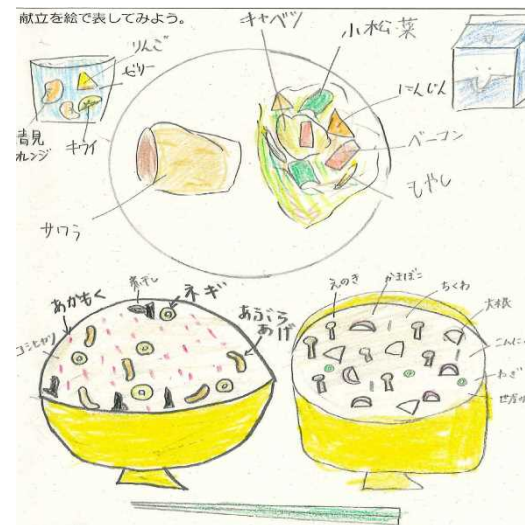
サイダー、清見オレンジ、キウイ、リンゴ

宮津さわらのたつたあげ

さわら、油、かたくり粉、レモン

魚のだしのポカポカご飯

コシヒカリ、アカモク、煮干し、油揚げ、葉ねぎ



いろいろどりの宮津いため

キャベツ、ベーコン、油、コンソメ、小松菜、にんじん、もやし

宮津いっぱいのおみそ汁

えのき、かまぼこ、ちくわ、こんにゃく、煮干し、世屋みそ、大根、葉ねぎ