

みやづ食の日

令和5年2月17日
宮津市学校給食委員会
献立作成部会

みやづ 宮津を食べようコンテスト

令和4年度

けっかはっぴょう
結果発表!!

第13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 『宮津のあんばよ～ランチ』

れんぱ
2連覇です!



みやづ 宮津を食べようコンテスト

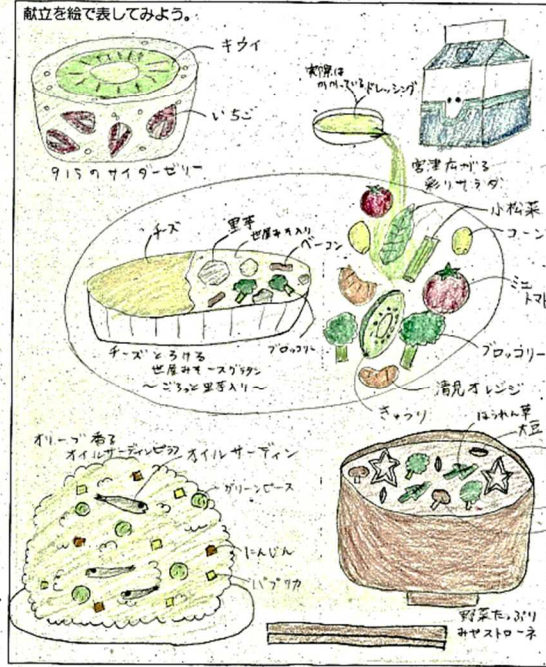
令和4年度

学校名(日置小学校) 名前(6年生)

★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 オリーブ香る オイルサーディンのピザ	オイルサーディン(宮津産コシヒカリ)オリーブオイル(宮津産)パプリカ(宮津産)ニンジン
主菜 チーズとろける 世屋みそスクララン へちま、と里いも入り	里いも(世屋みそ)ベーコン(宮津産)マカロニ(宮津産)玉ねぎ(宮津産)チーズ
副菜 野菜たっぷり みやストローネ 宮津産かる 彩りサラダ	大豆(宮津産)ほうれん草(宮津産)キャベツ(宮津産)マカロニ(宮津産)コシヒカリ(宮津産)しめじ(宮津産)小松菜(宮津産)青見オレンジ(宮津産)ミニトマト(宮津産)パプリカ(宮津産)ドレッシング(宮津産)オリーブオイル(宮津産)
その他 915のサイダーセリー	キウイ(宮津産)サイダー

この1食分の献立に名前をつけるとしたら・・・
アピール
里いもの世屋みそスクラランは、宮津のあんばよ～ランチ
里いもと世屋みそを子どもたちに使って作ります。宮津のあんばよ～ランチのあんばよ～の意味は具合よく上手という意味です。私たちは具合よく上手に宮津の食材を使った献立を考えました。あんばよ～ランチもあんばよ～めしあが来ー!



「講評」『宮津のあんばよ～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。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。主食は宮津の特産品であるオリーブオイルとオイルサーディンを使っていて、宮津の魅力を感じられます。主菜は里芋のとろとした食感と世屋みそのコクを感じられるメニューを考えてくれました。サラダは彩りを意識した見た目も華やかなサラダです。お汁は大豆、野菜、米粉のマカロニなど具たくさんで栄養満点です。デザートは、キウイとイチゴ入りの見た目もネーミングも考えられたメニューです。

ほかにもこんな作品が!

みやづ やま いも
宮津の山の芋、へしこ、オリーブオイルが入ったコロッケ
みやづ みりょく
は宮津の魅力がたっぷり詰まっています!

オレンジソース
がおいしいソー
なカップケーキ

清見オレンジ、卵、砂糖、牛乳、バター、薄力粉

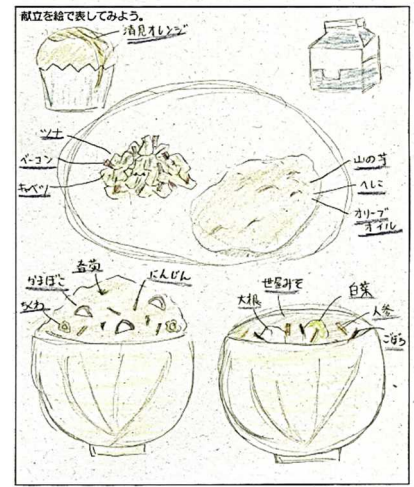
宮津いっぱい
野菜炒め

ベーコン、キャベツ、ツナ、マヨネーズ

宮津がたっぷり
たきごみご飯

コシヒカリ、しゆんぎく、ちくわ、にんじん、しょうが、かまぼこ

くんだしょうがっこう
栗田小学校 6年生
『宮津が豊富給食』



オリーブ香る
へしころっけ

へしこ、山の芋、卵、パン粉、塩コショウ、オリーブオイル

冬野菜で心も体も
ぽっかぽか汁

だいこん、はくさい、にんじん、ごぼう、世屋みそ

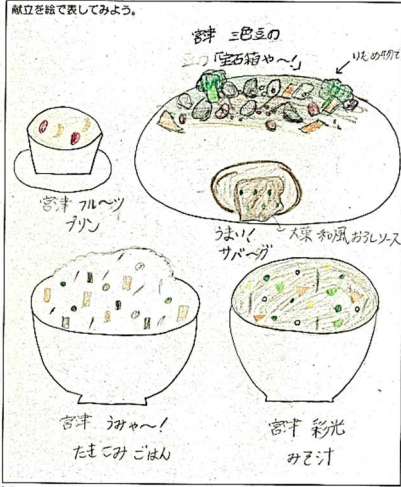
よしつしょうがっこう
吉津小学校 6年生
『宮津採光定食!』

宮津フルーツプリン

卵、牛乳、砂糖、清見オレンジ、いちご

宮津うまや～!
たきごみごはん

コシヒカリ、へしこ、にんじん、ひじき、ねぎ



宮津三色豆の
「宝石箱や～!」

大豆、黒豆、小豆、にんじん、プロッコリー

うまい! サバグ

サバ、ねぎ、卵、パン粉、塩コショウ、オリーブオイル (ソース) すりおろししょうが、大葉、大根

宮津採光みそ汁

あかもく、キャベツ、にんじん、コーン、大豆、ねぎ、世屋みそ

サバを使ったハンバー
グや3種類の豆を使っ
た炒め物など、とても
発想が豊かです。