

山崎学校給食センター 「第17回 全国学校給食甲子園（2022）」優勝しました！

🏆 調理コンテストで全国の学校給食施設の頂点に立ちました！ 🏆

（大会出場者：宍粟市立山崎学校給食センター 栄養教諭 世良 光、調理員 安原 風花）

■全国学校給食甲子園調理コンテスト 優勝講評

第17回全国学校給食甲子園は、兵庫県宍粟市立山崎学校給食センターが優勝「株式会社日本一賞」の栄冠を勝ち取りました。

献立は、紫黒米ごはん、牛乳、さわらのしょうゆこうじソース、切り干しだいこんのサラダ、野菜と豆乳のクリームスープ、みかんです。

宍粟市は、日本海と瀬戸内海というふたつの海に挟まれた、兵庫県の中西部に位置し、山海の幸に恵まれた地域です。そんな宍粟市に古くから伝わる発酵文化を普及促進することを意図し、「さわらのしょうゆこうじソース」、「野菜と豆乳のクリームスープ」などの発酵食品を取り入れた地産地消メニューが、応募献立 1,249 件中、最もすぐれた献立内容として認められました。

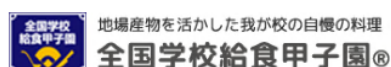
銭谷審査員長からは「調理中のお二人のコンビネーションが素晴らしかった。また、衛生管理も徹底されていました。献立は見た目もよく、大変おいしかったです。海と山の幸をうまく取り入れて地産地消されていたと思います。素晴らしい献立をご披露いただきました。本当におめでとうございます」との講評がありました。

■全国学校給食甲子園食育授業コンテスト 精励賞受賞 世良 光 栄養教諭（写真右）

食育授業をオンラインによる審査方式（第3次審査通過 24 施設のうち 21 施設栄養教諭）
宍粟市の発酵文化について、クラス配布の資料やきゅうしょくカレンダー、パワーポイントによる紹介などを通して、児童生徒に啓発を行ったところが高評となった。

■12月11日公表分（HP 抜粋）

12月10,11日開催 第17回 全国学校給食甲子園（2022）H.P. URL: <https://kyusyoku-kosien.net/>



主催：認定NPO法人21世紀構想研究会

