

GO! GO! 栄養戦隊げんきレンジャー

第8話 給食で地域食材を無駄なくおいしく!



ぼかぼかイエロー

学校給食で使われている45%の食材は長野県産だって知っていた!?
栄養教諭・学校栄養職員の先生たちはできるだけ長野県産の食材を使って給食を作れるように日々給食の献立を考えてくれているんだね。
今回は、もっと長野県産の食材を給食で活用するための勉強会があるということで、その様子を見学してきたよ♪



この日は、長野市にある日本料理『ゆ庵』の湯本さんが講師となって、県産食材を活用した給食でも活用できるメニューを5品教えてもらっていたよ。



すくすくレッド

●試作メニュー

酢ひたし

なますを子どもでも食べやすくアレンジ

炒めない きんぴら

煮るだけの簡単きんぴら



おぼろ椀

長野県産の長芋を使った上品な汁物

卵と牛乳の わらびもちデザート

りんごとトマトの手作りジャムが使われているよ

長芋とおからのコロッケ 混ぜてパン粉を付けるだけの簡単コロッケ



おたすけグリーン

日本料理の繊細な盛り付けで、見た目もとってもおいしそう~!!
長野県で採れた長芋や卵やりんごを使っているんだって!

試作スタート!!

地域の食材を無駄なくおいしく給食で提供できるように、みんな真剣に調理しているね。



ほかほかイエロー



すくすくレッド

どう工夫すれば給食に取り入れられるか相談しながら調理していたよ。
湯本さんも栄養教諭の先生や調理員さんと話しながら、調理のポイントやコツを丁寧に教えてくれていたよ。

長野県産の食材を提供してくれた生産者の方も調理実習を見学していたよ。



ながりん



おたすけグリーン

長野県産の食材をおいしく給食へ届けるために、栄養教諭の先生や調理員さんだけでなく、プロの料理人さんや生産者の方など、いろんな人がかかわっているわね。
調理実習で試作したメニューがそのうち給食で出てくるかもしれないね!
楽しみだわ〜♪