



全国学校給食甲子園・食育ワークショップのご案内
学校給食甲子園を体感！&
「地場産物と学校給食」
～都会の食材と子どもたちの嗜好を考える～

全国学校給食甲子園（主催：特定非営利活動法人21世紀構想研究会）は今年第13回大会を迎えます。ここ数年の応募は全国から2000件を超えるまでになり、今大会も7月1日から応募受付がスタートします。

そこで、学校給食に従事されている学校栄養士と調理員を対象に、第12回大会給食甲子園の入賞レシピを中心に、主菜、副菜、汁物、デザートなどをグループごとに調理し、学校給食甲子園を疑似体験するワークショップを開催します。講師は第9回大会の優秀賞受賞者で第13回全国学校給食甲子園実行委員の松本清江先生から決勝大会に挑んだ体験談を交えながらお話いただきます。出来上がった給食は参加者全員で食べ比べて、決勝大会の雰囲気味わいます。

午後からは第8回大会優勝・第9回大会準優勝された松丸奨先生より、東京の食材を題材にした食育の在り方をご講演いただきます。伝統の江戸野菜を使って松丸先生がデモンストレーションをしながら「野菜嫌いを変えた江戸東京野菜の学校給食献立」をテーマにお話いただきます。

今回の食育ワークショップは学校給食に従事されている栄養教諭、学校栄養職員、調理員のグループ（6名）での応募受付になります。コミュニケーションを図るよい機会になればうれしいです。チームでのたくさんのご応募お待ちしております。

全国学校給食甲子園・食育ワークショップ
学校給食甲子園を体感！&
「地場産物と学校給食」～都会の食材と子どもたちの嗜好を考える～

主催：特定非営利活動法人21世紀構想研究会

後援：公益社団法人全国学校栄養士協議会（予定）

協賛：株式会社藤江

協力：東京ガス株式会社

対象・募集人数：東京・関東地域の学校栄養士および調理員36名

参加費：無料

※交通費は参加者個人対応となりますのでお願いいたします。

- 1 日 時 平成30年7月27日（金） 10：30～14：50
- 2 場 所 東京ガス スタジオ プラスジーギンザ
東京都中央区銀座7-9-15 GINZA gCUBE 5F
電話 03-5568-3677
アクセス：東京メトロ 銀座駅徒歩5分、東銀座駅徒歩7分
JR 山手線 新橋駅徒歩6分 有楽町駅徒歩10分
- 3 プログラム
- 開会 10：30～
準備・説明 10：45～
調理実習 11：00～
講師：松本清江先生（前横浜市立上寺尾小学校栄養教諭、
第13回全国学校給食甲子園実行委員）
テーマ：「学校給食甲子園を体感！つくってみよう入賞レシピ」
試食会 12：00～12：50
- 講演会・討論 13：00～14：45
講師：松丸奨先生（文京区立金富小学校学校栄養職員）
演題：「野菜嫌いを変えた江戸東京野菜の学校給食献立」
閉会 14：50

学校給食甲子園を体感！つくってみよう入賞レシピ 献立リスト

1	第12回大会 群馬県代表（特別賞）	赤城鶏ときのこのみそグラタン、ほうれんそうの煮びたし、豆腐のすまし汁、りんご
2	第12回大会 岡山県代表（特別賞）	チョウザメの唐揚げ県産塩麴だれかけ、キャベツと花切だいこんのあえもの、千屋牛肉入りふるさと汁、
3	第12回大会 新潟県代表（優秀賞）	越後もちぶたのごまみそあえ、のり酢あえ、にいがた流ちよい塩・打ち豆のすり流し、ぽっぽいも
4	第12回大会 兵庫県代表（優秀賞）	根菜ゴロゴロオムレツ+淡路のトマトソース、もち麦麺のイタリアンソース、レタスのスープ
5	第9回大会 東京都代表（準優勝）	奥多摩やまめの重ね焼き、べっこう千草おひたし、うどんちゃんこ汁
6	第9回大会 神奈川県代表（優秀賞）	ジャガマーボー、ひじきサラダ、とうがんのスープ

応募について：学校給食に従事されている栄養教諭、学校栄養職員、調理員 6 人のグループでご応募ください。（調理員だけのグループ、学校栄養士と調理員混合のグループなど構成は自由です）

応募方法：全国学校給食甲子園事務局までメールでお申し込みください。

必要事項：代表者の氏名・所属先・連絡先（6名参加者のお名前、所属先）を明記して下記事務局までメールでお申し込みください

全国学校給食甲子園事務局 info@kyusyoku-kosien.net

締め切り：7月10日（火）（応募多数の場合は抽選とさせていただきます）

問い合わせ先：全国学校給食甲子園事務局

担当：峯島朋子

〒103-0051 東京都港区西麻布 1-2-23-301

電話：03-6447-5901 FAX：03-6447-5902

Mail：info@kyusyoku-kosien.net