

肝付町の 教育・文化・スポーツの



教育長
コラム
Vol.11

今回のテーマ

学校給食

肝付町では、新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金を活用して、地元産の牛肉やカンパチを学校給食の食材に利用することにより、コロナ禍における地場産業の経営の安定化に取り組んでいます。



【令和4年7月から令和5年1月までの間に提供された地元産の牛肉やカンパチのメニュー】

	高山地区	内之浦地区
7月	カンパチのごま照り焼き	辺塚だいたいカンパチのグラタン
9月	黒牛の焼肉サンド	さいころステーキ
10月	町内産カンパチとじゃが芋のスタミナ揚げ	辺塚だいたいカンパチと野菜の香味揚げ
11月	すきやき風煮	ビーフカレー
12月	カンパチの朝鮮焼き	カンパチのゆずかけ
1月	ビーフカレー	カンパチのパン粉焼き

また、昨年10月に開催された「第12回全国和牛能力共進会鹿児島大会」で鹿児島黒牛が全国和牛チャンピオンに輝いたことを受けて、JA鹿児島きもつきから地元牛肉の提供があり、町が行っている地元産の牛肉とは別に3月の献立に鹿児島黒牛が加わる予定です。



アイデア料理コンテスト

みみのレシピが給食に登場するよ！

私たちが住んでいる肝付町は、農業、漁業、畜産業が盛んな町です。地域でとれたものを地域で消費する「地産地消」をすすめていくためにも、肝付町産の食材を生かしたアイデア料理を募集します。新しい料理を考えたり、家庭に受け継がれている料理を見直したりして、ふるさと自慢につながる料理をお待ちしています。

テーマ：【肝付町産の食材を使った、お弁当に入っていたらうれしいおかず】
季節問わず食べられる料理、夏むきの料理、冬むきの料理のどちらか
※ 肝付町産の食材を使うこと（家庭菜園も可）

対象：町内各小学校・内之浦中学校・専長学園の児童生徒、家族とのペア、または、児童生徒同士グループ、動物している先生方も可

応募方法：専長の応募用紙にご記入のうえ、料理の写真又はイラストを添付してください。記入した応募用紙は、各学校の指定または、給食担当の先生に提出し、または専長、内之浦学校給食センターへ持参してください。

募集期間：令和5年1月10日（火）～令和5年1月31日（火）※必着

審査員：教育長 給食センター所長 各小学校校長 給食指導担当者 栄養教諭 給食センター調理員（6名）

審査方法：審査員による書類審査

表彰：グランプリ（1名） 教育長賞（1名） 給食センター賞（1名）
入賞作品には賞状が授けられます。
応募者全員に参加賞があります。
また受賞されればぜひには、学校給食の献立に採用します。

その他：応募にお返せする個人情報は、本コンテスト以外で利用しません。
応募作品の著作権・著作権は、主催者に帰属します。
応募資格は変更ありません。
メディア上で発表されることは給食センター利用の「ふるさと自慢」に掲載される場合があります。

主催：肝付町内之浦学校給食センター 協賛：肝付町 産業創出課
問い合わせ先：肝付町内之浦学校給食センター
〒893-1402 肝付郡肝付町南の方263番地 TEL&FAX:0997-67-2110

このほか、学級担任と栄養教諭が「栄養について考える。」授業を行ったり、肝付町産の食材を活かしたアイデア料理の募集を行うなど、町では食育にも取り組んでいます。



アイデア料理コンテスト実施（内之浦地区）

「栄養について考える。」授業を受ける児童の様子（高山小学校）