



# 八郷学校給食センターの給食が第19回 全国学校給食甲子園で優秀賞を受賞！

岡石岡学校給食センター Tel 22-6286 八郷学校給食センター Tel 36-5252

## 学校給食甲子園とは？

食育の啓発を目的として、全国の学校給食で提供されている料理を競う大会です。八郷学校給食センターの給食は、応募総数 1,051 の中を勝ち進み、12月7・8日に行われた決勝大会で、見事、優秀賞を受賞しました。石岡市産の食材を中心に、茨城県産の食材を積極的に活用したメニューは、塩分控えめの薄味でもおいしく食べられます。



茨城県のめぐみいっぱい  
豚ごぼうみそ炒め  
地元で生産されたみそを使用しています。

茨城県産あじの  
レモンしょう油ソースかけ

牛乳

石岡のみかん

有機米のご飯  
石岡市内で有機栽培  
されました。



石岡有機食材の  
塩麹かきたま汁  
有機栽培された小松菜と  
にんじん、ねぎを使い、  
地元で生産された塩麹で  
味付けしています。

## おいしい給食を支えてくださる皆さんに お話をうかがいました！

八郷学校給食センターの職員の皆さん▶



**子どもたちに栄養豊富な給食を** 八郷学校給食センター・川井正和所長  
八郷学校給食センターでは、約 2,100 人の給食を提供しています。給食は成長に必要な栄養を補給するとともに、「食」という文化を学ぶ良い機会です。これからも子どもたちの心と身体に栄養豊富な給食を提供していきたいです。

## 給食を地域活性化の原動力に 栄養教諭・米田佳美先生

学校給食は、食材を提供して下さる生産者の皆さんの協力の上に成り立っています。今回の学校給食甲子園への出場を通して、生産者や JA の皆さんと直接お話しする機会を持つことができました。給食をきっかけに石岡市の魅力に気が付いてくれる人が増えたら嬉しいです。今後は、子どもたちのアイデアを反映させた給食なども提供することができたら嬉しいです。



**楽しい思い出と紐づく学校給食を提供したい** 調理員・小川茜さん  
私が調理員の仕事を始めてから、東日本大震災の発生や、新型コロナウイルス感染症の感染拡大など様々な出来事が起こりました。子どもたちには、一度限りの学校生活の中で「あのとき、こんな給食を食べたな～」と思い出に残るように、楽しく給食を食べてもらいたいと思っています。