

住田町食いくプロジェクト 推進委員会

岩手県

第10回

地産地消給食等メニューコンテスト

農林水産省
食料産業局長賞

学校給食・社員食堂部門

夏のすみたっ子給食

- 塩こんぶごはん ● 牛乳 ● 清流どりの夏野菜ソース ● ゆうがん炒り
- 夏のけんちん汁 ● ミニトマト

住田町食いくプロジェクトでは、食育関連施策を町内横断的に展開しており、地域の食魅力再発見及び地場産物の利用促進を目的に、「すみたっ子給食」を実施しています。春・夏・秋・冬の年4回、町内保育園から小・中・高校まで、地場産物をふんだんに使用した統一メニューを提供しています。メニューは、町内食育関係機関が連携して試作・検討し、献立考案時から生産者と情報交換することで、使用できる旬の食材が広がっています。「清流どりの夏野菜ソース」は、中はしっとり、外はサクサクのチキンに、町内産なすやきゅうり等のカラフルな夏野菜を用い、さっぱりソースに仕上げました。昔からお盆に各家庭で振舞われた岩豆腐の「けんちん汁」は、新じゃが・夕顔・さやいんげんを加え、郷土料理を夏らしくアレンジ。家庭でも手軽に「すみたっ子給食」を作って味わってほしいと、29年度から、地元ケーブルTVを活用した料理番組がスタート、家庭や地域への普及啓発・実践へとつながっています。



「夏のすみたっ子給食」



旬を味わう給食で地域の食魅力を再発見



地元ケーブルテレビ料理番組撮影の様子