

「平成 28 年度福岡県給食レシピコンクール」応募総数 1113 点のなか、

安達駿介さん(浮羽中2年)「10 種類使用!福岡いっぱい給食」最優秀賞に輝く

今年も、県産品への理解を深めることなどを目的とした「平成 28 年度福岡県給食レシピコンクール」(県教育委員会主催)が開かれた。テーマは「わたしがつくる『福岡』の給食」で、給食のタイトル・使用した県産品・レシピ等を記した応募用紙が県内公立中学校等から 1113 点寄せられた。▼今月 5 日、表彰式で安達駿介さん(浮羽中 2 年生)が考案した「10 種類使用!福岡いっぱい給食」が最優秀賞に輝いた。▼受賞作が一部アレンジされて、3 月 22 日、浮羽中学校の給食に登場する。地元食材をたくさん使用した献立▼うきは市では、「自分で作る弁当の日」が小学校 6 回、中学校 3 回取り組まれている。この受賞が、今後の取組の推進につながることを期待したい。

来週、自校“浮羽中”の給食に登場、その反響は!?

報道むけ特別公開 ■日時 3月22日(水)午後0時25分からの給食時間

■提供される給食 「10種類使用!福岡いっぱい給食」(4品) ※280食調理
(とうもろこしご飯、れんこんと豚肉の照り焼き(作品の「れんこんの豚肉巻き」をアレンジ)、アスパラといんげんのピーナッツあえ、トマトと高野豆腐のスープ)

■場所 浮羽中学校内ランチルーム(うきは市浮羽町東隈上 344-1)

■問い合わせ 浮羽中学校(栄養教諭 宇野) Tel.0943-77-2351



▲今月 5 日の表彰式で、最優秀賞に輝いた安達駿介さん(浮羽中 2 年生)



▲受賞作の献立写真

▶ 浮羽中ランチルームでの食事風景

