気仙沼市

pressrelease

記者発表資料
令和２年２月３日（月）
教育委員会学校教育課（保健給食係）
担当：佐藤（22-3441）

# 「第 16 回プチシェフコンテスト in 気仙沼」応募作品を学校給食で提供します

■　「第 16 回プチシェフコンテスト in 気仙沼」（以下，プチシェフコンテスト*1）の応募作品をアレンジした「さばの唐揚げ」と「気仙沼の味シチュー」を市内 7 小・中学校の給食で提供します。

■　児童生徒にとって身近な存在である同級生や先輩・後輩が考えたメニューを食べることで，地元食材を利用した料理に関心を持ってもらうことをねらいとしております。また，コンテスト参加者からは作品を給食に出して欲しいとの声も挙げられており，自分の作品が皆に食べてもらえることでコンテスト参加の励みになると考えられることから提供するものです。

【概要】

〇給食提供学校：階上小，津谷小，小泉小，大谷小，階上中，津谷中，大谷中
（実施調理場：本吉共同調理場）

〇喫食児童生徒数：970 人（令和元年５月１日時点在籍者数）

〇給食で提供されるプチシェフコンテスト応募作品：

「サバのからあげ」　考案者：階上小学校　６年　三浦　好未さん
※元々は「サバのハンバーグとサバのからあげ」という作品。給食ではからあげのみ提供。

「未来につなごう！～気仙沼の味シチュー～」　考案者：非公表
※元々はサーモンを使ったメニューだが，今回はまぐろを使ってアレンジしたものを提供。

〇この作品を選んだ理由：
材料費，作業工程等を考慮した。また，家庭でも作れるように，手に入れやすい食材を使ったメニューを選定した。

〇提供日及び献立（太字下線がプチシェフコンテスト応募作品）：

2/7（金）　胚芽玄米入りご飯，**さばの唐揚げ**，すき昆布の煮物，うち豆入りひきな汁，牛乳
2/14（金）　ご飯，ハートのミートコロッケ，ブロッコリーサラダ，**気仙沼の味シチュー**，牛乳

※本吉共同調理場では３月にもプチシェフコンテストの他の応募作品を提供予定。（詳細未定）
※取材をする場合は，各小・中学校及び本吉共同調理場に御連絡願います。

*1 プチシェフコンテスト
気仙沼市は，平成 18 年に「気仙沼スローフード*2」都市を宣言しており，その取組の１つである本コンテストは，調理技術やアイデアを競うだけでなく，地元食材，伝統的な調理方法などを家族とのコミュニケーションの中で学ぶことを目的に開催しています。第 16 回プチシェフコンテスト（79 人応募）は，令和元年 11 月 16 日に 13 人で本選を実施しています。

*2 スローフード
食を通して自然や暮らしについて考えるとともに，食がつなぐ様々な関係性や地域の様子を改めて見直す活動のことです。