

昭和村学校給食センターの給食が、第8回学校給食甲子園大会で審査員特別賞をいただきました

平成25年12月8日東京・駒込の女子栄養大学駒込キャンパスで行われました、「第8回学校給食甲子園大会 決勝大会」に参加しました。全国の学校や給食施設2266施設が応募があった地場産物を使った給食献立の中から、第3次審査までを通過した全国12施設が、東京駒場の女子栄養大学を会場に、実際に1時間で6人分の献立を作り、その味を競いました。群馬県は、平成23年の沼田市白沢調理場に次いで、群馬県で2度目の決勝進出を果たしました。今回昭和村学校給食センターは本大会を主催している「21世紀構想研究会」から審査員特別賞を頂くことができました。



キッシュやサラダ、スープに至るまで昭和村の野菜をふんだんに使い、また、ピストレは群馬県産の小麦を使ったパン、牛乳も豚肉も群馬県産と地場産尽くしの献立でした。



入賞をした献立です
ピストレ・ブルーベリージャム
牛乳・かぼちゃのキッシュ
豚しゃぶサラダ・トマトスープ
りんごとプルーンの甘煮



前夜祭のレセプションでは、群馬県と昭和村の紹介をしました。

当日の大会の様子です。家庭科室の調理台を給食施設に見立て、毎日の調理作業と同様にして、六人分の給食を作りました。