

佐賀県鹿島市 *Press release*

報道機関 各位

部課名

教育総務課

件名	鹿島市立学校給食センター「第11回全国学校給食甲子園」代表決定について
アピールポイント	鹿島市立学校給食センターは、平成27年度に引き続き、佐賀県予選、九州予選を突破し、東京で行われる本選に進出が決定しました。県内産や市内産の食材を取り入れることで、県で生産されている食材に関心を持ち、給食を通して佐賀県や鹿島市の自然や生産者の方々に感謝の心を育てることに繋げていきたいという思いを込めた献立です。昨年度の成績「入賞」を超え、3位以内に入ることが、目標です。
説明	<p>1 目的 全国の学校給食で提供されている郷土を代表する料理を競う大会を通じ、食育を啓発することと地産地消を奨励することが本大会の目的です。</p> <p>2 日時 平成28年12月3日(土)～4日(日)</p> <p>3 会場 女子栄養大学駒込キャンパス(東京都豊島区駒込3-24-3)</p> <p>4 献立</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・佐賀県で作られているさがびよりを使用し、米本来のおいしさがわかる「ごはん」</li> <li>・有明海のシンボルともいえるムツゴロウを白焼きし、粉末にしたものをすり身に混ぜ、佐賀県産の玉葱やフクユタカという品種の大豆を使った木綿豆腐等、鹿島市で生産されている食材をふんだんに使った「むっちゃん揚げ」、さらに「むっちゃん揚げ」の上には、鹿島市で収穫された海苔を刻まずにそのままの形で乾燥して作られたバラ干し海苔を使った「さかのりあんかけ」をかけました。</li> <li>・「甘酒のみぞれあえ」には、鹿島市で製造されている甘酒を使用し、優しい甘さを味わうことができます。</li> <li>・「万次郎かぼちゃのつんきいだご汁」は、鹿島市で作られている万次郎かぼちゃをだんごに混ぜ込み、色鮮やかに仕上げています。</li> <li>・果物は「さがみかん」を取り入れています。</li> </ul>
別添資料	<input checked="" type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし

## 本件に関する問合せ先

所属	教育総務課学校教育係
氏名	池田 直人
TEL	0954-63-2103
FAX	0954-63-2129
Mail	naoto-ikeda@city.saga-kashima.lg.jp