### 「はとっ子給食し

## 子どもの食育を考えるプロジェクト

# 、選作品が決まりまし

が、皆さんのアイデア次第の献立「給食でこれが食べたい! 部門\_ 施しました。 一環として、子どもの食育を考えるプロジェクト「はとっ子給食レシピ2012」を実 町保健センターでは、 の最優秀賞に窪田 未希さん(大学生)の「鳩山大豆とさつまいものカリカリ揚げ」 審査の結果、鳩山町の特産品や地場産の野菜を取り入れた献立「地産地消 乳幼児期・青少年期の食事の基礎づくりを推進するため、 の最優秀賞に小峰

人さん (鳩山中)の「BKPいため」が決定しました。

レシピコンテスト2012」 町内外から25作品の応募をい 産地消部門」、「給食でこれが 協力いただきながら「はとっ 食べたい!部門」の2部門に、 子給食レシピ」を募集し、「地 稚園・保育園・小中学校にご では、

鳩山町栄養士連絡会、学校給 子栄養大学 田中 久子教授、 応募作品については、女 田中教授、 学校給食セ

ただきました。 から数作品が学校給食のメに小峰 彬人さんの作品を、「給食でこれが良べたい! 部門」最優秀賞食べたい! 部門」最優秀賞問」最優秀賞に窪田 未希さ ニューとして採用される予定から数作品が学校給食のメたい! 部門」最優秀賞食べたい! 部門」最優秀賞

なお、 応募作品は、

ムページでご紹介しま 今後、

その後二次審査では町長、教 食センターによる一次審査、

地産地消部門

鳩山大豆とさつまいもの カリカリ揚げ

### ▶審査員からのコメント

★最優秀賞

- ・さつまいもだけの大学いもでなく、大豆を使うこと で、たんぱく質、食物繊維がとれる。大量調理にも 使用できる。
- 素材がそのままわかることが良い。また揚げること により、風味が出ている。

### 優秀賞



(鳩山小)

### 審査員からのコメント

フライドポテトの中に細 かくした大豆を入れるこ とにより、ひき肉と一緒 に食べやすい。カレーと ケチャップ味で食べやす い。

### 入賞



豆ふ天ぷら 声質 拓色さん (亀井小)

### 審査員からのコメント

- ・鳩山特産豆腐に地元野菜 をたっぷり入れた天ぷ ら。特産品の名物料理に なりそうですね。
- 天ぷら粉に豆腐を混ぜる 発想が面白い。

### 鳩山町保健推進協力委員会 料理教室

### 3種のカレー&ナン

おいしい!うれしい!

カレーの魅力、再発見!

日 時 2月13日 (水)

午前10時~午後1時ごろ

場 所 町保健センター2階

内 容 三二講話、調理実習

講師 根岸 真由美氏(栄養士)

参加費 300円 (当日集金)

定 員 35人 (申込順)

持 物 エプロン、三角巾(てぬぐい・ スカーフでも可)、手拭きタオ ル、室内用上履き、筆記用具

**申込・問合せ** 1月30日(水)までに保 健センターへ申し込みください。 ☎296-2530



町保健推進協力委員会では、年間を通して地域 に健康づくりの大切さを伝える活動を展開して います。写真は同委員会主催の料理教室。

### 東松川・小川地区消費生活講演会

### 歯の健康と食生活

日 時 2月13日 (水)

午後 1 時30分~ 3時30分

場 **所** ときがわ町文化センター (アスピアたまがわ)

ときがわ町大字玉川2510

講師 明海大学学長 安井 利一先生

定員 100人

申込・問合せ 1月31日 (木) までに役場産業振興課 地域活性化担当へ申し込みください。☎296-5895

**主 催** 東松山・小川地区消費者行政連 絡会議

自分自身の食生活 について考えてみ ませんか♪



### 給食でこれが食べたい!部門

### ★最優秀賞

### BKPいため



小峰 彬人さん (鳩山中)

### ●審査員からのコメント

- ・ベーコン、キャベツ、ピーマンのマッチングが素晴らしい。
- ・あっという間にできるメニュー。ネーミングがステキです。苦手なピーマンもベーコンと一緒だと食べられちゃうかも。
- ・子どもは献立名をしっかり見てくれるので興味をそそる と思います。

### ★優秀賞



からあげ風野菜つくね 福西 彩希さん (鳩山小)

### ●審査員からのコメント

- ・色々な食品が食べられる 一品。食育の教材として 多様な展開が可能。
- 知らないうちに、野菜を 食べることができる。

### ★入賞



鶏肉のカレー風味揚げ 保積 茉茄さん (亀井小)

### ●審査員からのコメント

- ・カレー味で食欲が増すー 品。つけ合せの野菜も大 事。
- ・ロの中に残るカレー風味がよい。