



応援ありがとうございました！ おかげさまで入賞しました。

前夜祭では、にんじんを持ち、にんじんうどんのエプロンを着て「郷土野菜たっぷりランチ」をアピールしました。



みなさんのあたたかい応援のおかげで、元気よく決勝大会に行くことができました。残念ながら優勝はできませんでしたがとてもよい経験ができました。これからもみんなに喜ばれる郷土野菜の料理をみんなと力をあわせてたくさん出していきたいと思います。ありがとうございました。

みんなの協力がなければとてもここまで来ることは出来ませんでした。ありがとうございました。また猪瀬先生と同じ学校になったおかげでとてもよい経験ができたと思います。これからもよろしくお願いします。



この開会式のあと調理開始

香川芳子審査委員より賞状が贈られました



決勝大会で作った展示作品



作業工程表に基づいて衛生的に調理しています



校長先生とNHKの方からの取材を受けました。



尾崎農園
さんで

にんじんをほっているようす

ほっています



はっぱをきります



きれいになるまで
洗います



くぼみのよ
これを手で
とります



村上朝日
製麺所で

にんじんをすっているようす

おおきなかたまりを
てでよけています



1ぼん1ぼんて
いねいにすり
おろします



せいめんじよに
とどきました。
かたちのわる
いにんじんもて
まひまかけてき
りとってかわを
むきます



きんをころすため
ゆでています



にんじんうどんをこねて切る様子



すりおろした
にんじんです

これに塩を入れて
で...



混ぜます

液体ではないのでまぜこむのはたいへん



機械に小麦粉をいれます。



粉に空気を入れます



こねたら...あ!!!
にんじんの色がついてる!

一袋分ずつ
はかります



機械から出てく
るとこんな感じ



さっきの
にんじんを
入れます

細く切られて
出てきます



製品が完成!



地場野菜で大健闘

西堀小、給食甲子園で入賞



大会直前の練習に励む猪瀬さん(左)と大島さん。TBS など大手メディアも西堀小学校の給食に関心を寄せていた。6日、同小学校で

地場産野菜で大健闘——給食の献立内容や味などを競う「全国学校給食甲子園」の決勝大会がさる9日に開かれ、新座市立西堀小学校が関東ブロックの代表として出場。惜しくも優勝はならなかったが、新座市が昨年から市ぐるみで売り出しているにんじんうどんを始め、地元野菜や食材を全国にPRした。

「新座に誇りを持って」

「全国学校給食甲子園」12校・センターが残った。は、食育などを目的に、西堀小学校が選んだメ NPO法人「21世紀構想 ニューは、新座」ほらの 研究会」が主催、文部科 ゴマだれ丼、牛乳、にん 学省などが後援する催し。今回で3回目、1 切り干し大根のゆず香和 329校(含む給食セン え、冬瓜(とうがん)ポ 大会は、調理員2人で 5人分を60分で調理す のは岐阜県の調理場で、 メニューは「枝豆ひじき かつお、大会で優勝した 者の評価は高いという。 なの、大会で優勝した のは岐阜県の調理場で、 メニューは「枝豆ひじき かつお、大会で優勝した のは岐阜県の調理場で、

「郷土野菜 ことから、ニンジン、ゴ たっぶりラ ボウ、コマツナ、トウガ ンチ」すり ンなどの野菜を前日に地 おろしたニ 元農家から仕入れ、新鮮 ンジンと練 さを武器に勝負した。優 り込んで打 勝はならなかったが、「新 つ新座市オ 座周辺の食材の魅力のア リシナルの ビールできたと思う。子 食材、にんじ どもたちには、地元でお んうどんを いしい野菜が取れること 軸に、地場産 を知り、住んでいる場所 野菜を生か に誇りを持ってほしいで せるメニュー すねと猪瀬さんは話す。 ーにした。大 新座市での学校給食は 会規定に、文 直営単独校方式(自校式) 部科学省の で、同校では通常、調理 給食実施基 員3人で390食ほどを



スマイル
タウン通信

NO.4

☎04(2935)7451
☎04(2935)7452
(市外局番からおかけください)
town@town-t.com
〒188-0011 西東京市
田無町 7-1-1-113
隔週水曜日発行

スマイル
タウン通信

次号は 12/10 発行 です
隔週水曜日発行 ☎04-2935-7451

学校給食甲子園 新座西堀小も挑戦

あす都内で決勝大会

地元食材を使った給食のおいしさや栄養価を競う「第三回全国学校給食甲子園」の決勝大会が九日、東京都豊島区の女子栄養大学で開かれる。全国六ブロックの代表となる十二の学校や給食センターが、参加千三百二十九チームの頂点を目指す。

関東ブロックから新座市立

西堀小学校が代表に選ばれ、ニンジンを練り込んだうどん
で挑戦する。

大会は、特定非営利活動法人（NPO法人）の21世紀構
想研究会が主催し、小中学校
の給食を充実させることが狙
い。

出場チームは書類選考など
を通過し、決勝では栄養教諭
や調理員らが、実際に調理。
審査委員が調理過程もチェッ
クして味を審査、優勝校と準
優勝校を各一校ずつ選ぶ。

2008. 11月8日に埼玉新聞に掲載されました

