

色とりどりの野菜レシピ

南丹市食育コン

レシピコンテストで最優秀賞などに輝いた(左から)湯浅さん、小林さん、宇野さん。南丹市園部町・市役所



南丹市が小中学生から募った食育レシピコンテストで、色とりどりの野菜を使ったカレーやタルトが最優秀賞に選ばれた。今後、市内飲食店がメニュー化も検討する。アイデア料理を通して、食生活を見直すきっかけにもなる。

店舗メニュー化検討 給食にも

新型コロナウイルス 第二小6年湯浅舞さん 禍により、家で食事を する機会が増えたこと などを受けて企画し、 市内から約300点が 寄せられた。 小学生の部で最優秀 賞に輝いたのは、園部 中学生の最優秀賞 された。

は、園部中2年小林咲月さん(14)の「簡単野菜タルト」で、カボチャやほうれん草などを卵と混ぜて焼き上げた。 審査員特別賞には、 殿田中2年宇野颯真さん(14)の「和パオライス」が選ばれた。ピリ辛の味が食欲そそる。 19日に同市園部町の市役所で開かれた表彰式で、湯浅さんは「彩りがよいように考えた」と話した。小林さんは「家族が料理を喜んでくれてうれしかった」と振り返った。 配膳などがしやすいことから、和パオライスを近く、給食で出す予定。(陰山篤志)



湯浅さん(園部第二小)

小林さん(園部中)

宇野さん(殿田中)

湯浅さんの「彩り夏野菜カレー」●小林さんの「簡単野菜タルト」●宇野さんの「和パオライス」 ミントとトマトのさっぱりマリネ(料理写真はいずれも南丹市提供)

南丹市 健幸・食育レシピコンテスト

京都新聞掲載

アイデア料理

南丹市食育コン特別賞

給食で楽しむ

小中学生を対象とする南丹市の食育レシピコンテストで審査員特別賞に選ばれたメニューが、市内の給食にお目見えした。地元食材を使い、栄養面にも気を配った料理を子どもたちが楽しんだ。 出されたのは、同市日吉町の殿田中2年宇野颯真さん(14)が考えた「和パオライス」 ミントとトマトのさっぱりマリネ」。25日の



和パオライスを味わう生徒たち (南丹市日吉町・殿田中)

同中での給食では、地元産のニンジンやコマなどを活用して作られた。 新型コロナウイルスの感染防止で会話は控えつつも、生徒たちは時折、「シンがきいている」「おいしー」などと言いつつ、あつという間に平らげた。 宇野さんは「自分が考えた料理を食べてもらえてうれしー」と笑顔を見せた。(陰山篤志)

令和3年1月28日(木)

令和3年1月23日(土)