



新潟の郷土料理「のっぺ」を茨城風にアレンジ！ 「親子でつくる給食献立」最優秀賞を学校給食で提供（2/13）

龍ケ崎市学校給食センターでは、龍ケ崎教育の日推進事業の一環として、夏休み期間に市内小中学校の児童生徒・保護者(家族として応募)を対象に「親子でつくる給食献立」を募集し、全8点の入賞作品を決定しました。このたび、**最優秀賞「茨城風のっぺ汁」**を令和2年2月13日（木）に市内中学校の給食で提供します。

9回目となった今年度は「茨城の旬を味わう献立」をテーマに献立を募集。

総数901点の応募（小学校302点・中学校599点）がありました。



▲昨年の会食の様子

今年度の最優秀賞には、中根台中学校1年生の伊藤紅樹さん^{いとうこうき}、保護者の真由美さん^{まゆみ}親子の作品「茨城風のっぺ汁」が選ばれました。保護者の真由美さんの出身地である新潟県の郷土料理「のっぺ」を茨城県産の具材と組み合わせ、具たくさんで秋・冬にぴったりの内容になっています。

当日は、**中山一生龍ケ崎市長及び平塚和宏龍ケ崎市教育長が龍ケ崎市立中根台中学校を訪問し、「茨城風のっぺ汁」が提供される学校給食を考案者の伊藤さんをはじめとする生徒と一緒に会食します。**

なお、最優秀賞は令和2年2月17日（月）に市内小学校の給食でも提供予定。その他入賞作品は2月以降に順次学校給食で提供する予定です。

■日 時	令和2年2月13日（木） 午後0時15分から午後1時10分まで（予定）
■場 所	龍ケ崎市立中根台中学校 1年1組教室（所在地：中根台1丁目12番地）
■主 催	龍ケ崎教育の日推進事業実行委員会 （事務局：市教育委員会 文化・生涯学習課） （担当課：市教育委員会 学校給食センター）
■参加者	龍ケ崎市長/龍ケ崎市教育長/文化・生涯学習課長/学校給食センター所長 中根台中学校1年1組生徒/中根台中学校教職員
■資 料	・入賞作品一覧表 ・最優秀賞レシピ

担当課	龍ケ崎市教育委員会 学校給食センター 給食グループ 担当者：鴻巣・助川（こうのす・すけがわ） 連絡先：0297-62-0142（直通）
-----	---

「親子でつくる給食献立」入賞作品一覧

賞	献立名	入賞者氏名
最優秀賞	茨城風のっぺ汁	中根台中学校1年 伊藤紅樹さん・伊藤真由美さん（母）
優秀賞	イバラッキー7どんぶり	八原小学校 3年御手洗彩葉さん・6年御手洗涼乃さん ・御手洗れみさん（母）
優秀賞	茨城具だくさんあったかみそ汁	久保台小学校5年 垣田莉子さん・垣田悦子さん（母）
特別賞	豚のこ汁（麺のつけ汁）	長山小学校6年 多田千城さん・多田千佳子さん（母）
特別賞	茨城を爆食い！甘酢あん	城ノ内中学校2年 木島理樹太さん・木島恵子さん（母）
特別賞	ぽかぽか豆乳スープ	中根台中学校1年 岩田綾乃さん・岩田香織さん（母）
特別賞	マーボーレンコン	長山中学校1年 飯島敦士さん・飯島具代さん（母）
特別賞	パクパクサラダ	久保台小学校5年 藤川煌人さん・藤川美智子さん（母）

「親子でつくる給食献立」最優秀賞 「茨城風のっぺ汁」レシピ



新潟県の郷土料理「のっぺ」と茨城県産の具材を組み合わせ、具たくさんで秋・冬にぴったり！

中根台中学校1年生の伊藤紅樹さん、保護者の真由美さん親子の作品。保護者の真由美さんの故郷・新潟県に行った際、祖母が振る舞った郷土料理「のっぺ」をもとに考えました。

■ 材料《4人分》

- ・ 里芋 5個
- ・ ニンジン 1本
- ・ シイタケ 3個
- ・ かまぼこ 1/2本
- ・ 板こんにゃく 1/2枚
- ・ ゴボウ 15cm
- ・ 鶏肉（もも） 200g
- ・ 大根（小） 1/2本
- ・ カボチャ 200g
- ・ サツマイモ 1本
- ・ だし汁 800cc
- ・ 醤油 適量
- ・ 塩 適量

■ 作り方

1. 具材をすべて食べやすく一口大に切る
2. すべての具材をだし汁に入れて煮る
3. 煮えたら醤油、塩で味を調える