

県学校給食調理コンクール開催される

県学校給食調理コンクールは、学校給食の食事内容の充実を図り、学校栄養職員と調理員の調理技術の研鑽と意識の高揚に資するため、毎年実施されています。

今年も、八月十八日(休)に県学校給食会において開催され、各教育事務所管内から選ばれた七チームがピーマンと人参を使う課題献立と、地域にまつわる行事食の米飯給食で、一食二百六十円以内で作る自由献立について時間内に調理しました。

出来上がった作品は、どれも素晴らしいものでしたが、味・栄養のバランスはもちろん、材料や調理の工夫、盛り付け、衛生面などについて総合的に審査されました。受賞された団体は次のとおりです。

○文部省体育局長賞

(課題献立最優秀賞)

いわき市立三和学校給食

共同調理場

「スタミナメンチ」

○日本体育・学校健康センター理事

長賞(自由献立最優秀賞)

熱塩加納村立加納小学校

「桃太郎ご飯、にしん汁、畑の子豚くん」

○福島県教育委員会教育長賞

(準優秀賞)

須賀川市立須賀川第三中学校

「麦ご飯、芋がら汁、一口松明、岩瀬きゅうりのピリ辛漬け」

○(財)福島県学校給食会会長賞

二本松市立二木松南小学校

白河市立白河第一小学校

只見町立朝日小学校

相馬市立中村第二小学校

流れゆく日々

の中で……

渡部 八重子



人間、恥をかくことができるうちは様々なものを吸収できるし、気持ちも高めてくれるものだと思う。社

チャイム

会人としてある程度の経験を積んだ上での学生生活の最初の壁は、「恥をかく」ことへの恐れであった。学ぶことへの純粹な気持ちとは別に、歳相応のプライドがどこかで邪魔をする。「若い学生と年齢は離れていても学ぶ立場は同じ」という原点に戻った時に初めて自分をさらけ出すことができ、水が染み込むように講義内容が頭の中に入ってきた。

そして今、「知る」ことの大切さを感じている。知らない前より知ってからの後はより広がっていく。入学した時点からはずいぶん進んできたと思う。年を重ねることは老いてい

くことであり未来を考えることはなれど、今と違ふ。我が子の成長を願う気持ちと共に、自身身の将来像もはっきりと見えてくる。現在の日々がいつか道を開いてくれると信じている。

自分らしく、おごることなく、努力できる環境を与えてくれて協力してくれている夫と私の関係を見て、高二の娘と中三の息子は何かを感じているようである。勉強ができることばかりが良いのではなく、苦しみなながらも日々成長することが大切なのだということ。

(福島大学行政社会学部二年)



「桃太郎ご飯」



コンクール風景