

【報道関係者各位】

CR-20-144

札幌国際観光株式会社

センチュリーロイヤルホテル

2020年2月3日

**みらいの『食べる北海道スープ』レシコンクール優秀作品をアレンジ
石狩市内の小・中学校の給食で、
地元食材を使用した「鮭と長芋のスープ」を提供
2020年2月13日(木)**



受賞レシピの考案者 太田奏さんと「鮭のトロトロ長芋スープ」(2019年12月の試作・試食検討会時に撮影)

北海道産食材を使用した新たな郷土料理を開発する「みらいの『食べる北海道スープ』レシコンクール」(主催:センチュリーロイヤルホテル、公益社団法人北海道栄養士会による実行委員会)で優秀賞に選ばれた「秋鮭のトロトロ長芋スープ」が、2020年2月13日(木)、石狩市内の小・中学校で給食として提供されることとなりました。コンクールは2018年開催し、調理師や管理栄養士を目指す学生等から計36点の応募から、同年8月に札幌市内で決勝大会を開催いたしました。同実行委員会が、コンクールを後援した石狩市教育委員会生涯学習部学校給食センターに同受賞作品の学校給食での提供を相談し、石狩市で採れる鮭や長芋を使用していることから「石狩にとって最適」と「秋鮭のトロトロ長芋スープ」の給食への採用が決定いたしました。

オリジナルレシピ(優秀賞の受賞レシピ)は、マッシュルームや玉ねぎを炒め、鮭や長芋、インゲンを加えて仕上げた一品ですが、2月13日には、一部調理作業の省略や食材を変更するほか、長芋や生しいたけ、出汁の昆布などに石狩産の食材を意識的に使用する等学校給食用にアレンジして提供いたします。

2019年12月18日に、レシピ考案者である太田奏さんと石狩市学校給食センターの栄養士らによる試作・試食検討会を行い、このたび給食での提供に至りました。

本コンクールの審査を務め、試食会に出席したセンチュリーロイヤルホテル総調理長の金子は、「今回の『スープ』は、優しい味わいで、石狩産食材がたっぷり美味しい。また、小麦粉の代わりに長芋を入れることで小麦アレルギーの人も食べるよう工夫されている。レシピ考案者の学生とアレンジレシピを担当した石狩市学校給食センターの栄養士が自信をもって勧める味。たくさん子どもたちに『地産地消スープ』を食べていただきたい」とコメントしております。

2月13日(木)の提供概要は別紙の通りです。

取材をご希望される方は、別紙 取材申込書をFAXにてお送りください。

【報道関係の方のお問い合わせ先】

◆センチュリーロイヤルホテル 営業企画室 : 蝦名(えびな)・大湯(おおゆ)

TEL: 011-210-9340

みらいの『食べる北海道スープ』レシコンクール優秀賞メニュー
「秋鮭のトロトロ長芋スープ」学校給食での提供概要

- 提供日： 2020年2月13日(木)
- 提供場所： 石狩市内の小・中学校20校（小学校12校、中学校8校）
- 提供予定数： 約5,200食（石狩地区5,000食、厚田区・浜益区200食）
- 提供メニュー： 鮭のトロトロ長芋スープ
- 当日の献立：
（石狩地区）バターロールパン、牛乳、鮭のトロトロ長芋スープ、デミソースハンバーグ、
にんじんサラダ
（厚田・浜益区）バターロールパン、牛乳、鮭のトロトロ長芋スープ、豆腐ハンバーグ、
枝豆とコーンのソテー

■当日の給食時間に取材が可能な学校

※お手数ですが添付の申し込み用紙に必要事項をご記入のうえ、2月6日（木）15時までにFAXにてご返信くださいますよう宜しくお願い申し上げます。

※小学校への直接のお問い合わせ、申し込みはご遠慮ください。

学 校 名：石狩市立花川小学校（石狩市花畔1条1丁目7）

給食時間：12時10分～12時50分（配膳・後片付けの時間含む）

※当日、石狩市花川小学校には石狩市公認キャラクターの「さけ太郎」「さけ子」も登場予定

※2月13日までに給食を食べる小・中学生に、コンクール実行委員会が作成した「レシピだより」を配布し、提供するスープが誕生した背景やレシコンクールの概要等を伝えます。

■オリジナルレシピ（優秀賞の受賞レシピ）考案者：太田奏さん（天使大学栄養学科3年）

■学校給食アレンジレシピ考案者：

石狩市教育委員会 生涯学習部学校給食センター栄養教諭、栄養士

■オリジナルレシピ（優秀賞の受賞レシピ）から学校給食用に変更した点

- ・「鮭を油で焼く」「揚げた刻み昆布を加える」などの調理作業の省略
- ・使用食材の変更（インゲン→キャベツ、マッシュルーム→椎茸）
- ・石狩産食材を意識的に使用（とろろの長芋、生椎茸、出汁の昆布）

■学校給食として提供するために苦労した点

- ・（長芋の使用にあたり）地元産の長芋の数量を確保するところから始めた点
- ・長芋の調理時間の関係上、「とろろ」の状態での納品してもらわなければならない、加工の方法やとろろが褐色化しないように何度も加工業者と打ち合わせ、試作・試食を行った点
- ・学校給食では衛生管理上の規定された温度があり、分離してしまわないように加熱温度を常に確認しながら調理しなければならない点

■今後の展望

- ・子どもたちの反応をみて、石狩鍋と同様に「鮭のトロトロ長芋スープ」を学校給食のメニューとして定期的な提供を検討いたします。以上、石狩市教育委員会 生涯学習部学校給食センターより

《みらいの「食べる北海道スープ」レシピコンクール概要》

- 目的：道産食材を使った新たな郷土料理の開発と北海道の食を支える人材育成
- テーマ：「石狩鍋」に続く「新しい郷土料理」
- 募集部門：
秋鮭メインの具たくさんスープ部門／鹿肉メインの具たくさんスープ部門
お野菜たっぷりのポタージュ部門／北海道米のスープ主食部門
- 応募数：36点
- 審査：第一次審査（書類審査）を通過した12作品による二次審査（実技審査）を2018年8月20日に実施。オリジン性、料理のしやすさ、味、仕上がり、指定食材の使用、コストパフォーマンス、衛生面の配慮の7項目を審査し、各賞を決定。
- 主催：みらいの「食べる北海道スープ」レシピコンクール実行委員会
（センチュリーロイヤルホテル、公益社団法人 北海道栄養士会）
- 協賛：株式会社あい風、北海道漁業協同組合連合会、ホクレン農業協同組合連合会
- 後援：北海道／北海道150年事業実行委員会／北海道教育委員会／
公益社団法人北海道アイヌ協会／札幌市／札幌市教育委員会／
一般社団法人札幌観光協会／石狩市／石狩市教育委員会／一般社団法人石狩観光協会／
あき味の会／NPO法人北海道遺産協議会／一般財団法人ベターホーム協会
- 協力：札幌市役所地下食堂（運営：滝本食品㈱）、イオン北海道㈱、㈱さっぽろテレビ塔

みらいの「食べる北海道スープ」レシピコンクール事業実施主体

名称：センチュリーロイヤルホテル
所在地：〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2番地
連絡先：TEL：011-221-2121 FAX：011-231-2538 URL：http://www.cr-hotel.com/
開業：1973年（昭和48年）5月10日
代表者：総支配人 桶川 昌幸
事業内容：ホテル経営、運営

名称：公益社団法人 北海道栄養士会
所在地：〒060-0061札幌市中央区南1条西5丁目20 郵政福祉札幌第一ビル4F
連絡先：TEL：011-251-7071 FAX：011-251-0783 URL：http://hoku-ei.sakura.ne.jp/
設立：1984年（昭和59年）8月3日
代表者：会長 山部 秀子
事業概要：道民の栄養改善に関する調査および研究（道民の食生活実態調査など）、道民の栄養および、健康に関する知識の普及のための講演会、栄養相談等の開催、栄養士のための研修会などの開催、機関紙の発行、その他、この法人の目的を達成するために必要な事業（国、道、関係団体からの委託事業など）

2020年2月3日現在

**【2月13日】取材申し込み書
ご出欠確認 FAX 返信用紙**

FAX : 011-210-9331

みらいの「食べる北海道スープ」レシピコンクール実行委員会 事務局
センチュリーロイヤルホテル 営業企画室内 行

ご出欠	ご出席・ご欠席（○でお囲みください）
貴社名	
部署名	
ご芳名	
ご出席人数	計（ ）名様
お電話番号	

当日の給食時間に取材が可能な学校

- 日 時 : 2020年2月13日(木) 12時10分～12時50分（配膳・後片付けの時間含む）
■場 所 : 石狩市立花川小学校（石狩市花畔1条1丁目7）

※お手数ですが添付の申し込み用紙に必要事項をご記入のうえ、2月6日（木）15時までにFAXにてご返信くださいますようお願い申し上げます。

※上記小学校への直接のお問い合わせ、申し込みはご遠慮ください。

以上