

那須塩原市の OBENTO『国体ロカボア弁当』について

10月のいちご一会とちぎ国体に参加する競技役員やボランティアの方々のOBENTOについて、那須塩原らしさ溢れる弁当箱のデザインが決定しました。また、選手や監督には、那須塩原ブランドの赤松材の経木を使った弁当箱を使用し、ゼロカーボン・プラごみゼロへの挑戦にも取り組みます。

■ 競技役員・ボランティア用 OBENTO オリジナルデザインの決定

◆ 受賞作品 市長賞 副島 杏奈さん 37歳 会社員

（タイトル：「おいしいがいっぱい那須塩原市」）

教育長賞 石井 智幸さん 51歳 会社員

（タイトル：「那須塩原市へようこそ おもてなし弁当」）

特別賞 後藤 正晃さん 25歳 自営業

大場 志穂さん 44歳 公務員

菊地 恭叶さん 16歳 高校生

※ 7月18日（月・祝）の炬火イベントで表彰予定（副賞：那須ガーデンアウトレット商品券（那須ガーデンアウトレット協賛））

◆ 募集期間 令和4年1月4日（火）から令和4年2月28日（月）まで

◆ 募集対象者 市民・市内在学者・市内勤務者

◆ 応募状況 応募総数 43点

◆ 選考方法 一次審査 実行委員会事務局で7点を選考

二次審査 外部委員を含む選考委員6人で5点を選考

◆ その他 競技役員やボランティアの弁当箱（約8,000個）は、市長賞、教育長賞の作品を使用

■ 経木を使用した選手・監督用 OBENTO の献立

主食及び主菜は、次のメニューから日程ごとに指定し、副菜は、弁当調製施設が2種類を選択して献立に組み込み、地元産の食材を多く使用したパワーが出るOBENTO（約3,000個）を準備します。

◆ 主食3種類（白飯・鶏そぼろと御養卵の二色丼・菜飯）

◆ 主菜4種類（鶏の照り焼き・鶏の唐揚げ・豚の生姜焼き・ポークソテー）

◆ 副菜8種類（青菜の胡麻和え・青菜のナムル・ニラ入り玉子焼き・厚焼き玉子・里芋の胡麻みそ和え・こんにゃくとピーマンの炒め物・ブロッコリーとカリフラワーのツナ炒め・ブロッコリーとカリフラワーのカレー炒め）