

## メイド・イン上越 新たな認証品が決定

7月30日に  
認証書交付式  
を行い、工業  
製品分野から  
4事業者4品、  
特産品分野か  
ら4事業者4  
品が認定され  
たほか、地域  
の継承品とし  
て1事業者が登録されました。



に開発された特産品、地元で親しま  
れ定着している商品を認証すること  
で、市内外へ広く発信し、その販路  
開拓や販売促進を支援する制度です。  
今回で認証品は44事業者114品  
となりました。認証品は市ホームペー  
ジで紹介しているほか、市内4カ所  
の常設販売コーナーなどでも販売さ  
れています。

村山市長は、「認証された製品や  
特産品などは、地域の誇りとして、  
産業の発展につながる。引き続き、  
ものづくりの研さんに励んでほしい」  
とあいさつしました。また、製品開  
発の経緯や特徴、苦労した点など  
について、事業者からは「新しいこと  
にチャレンジしようと思った」、「上  
越の特色を生かした」、「開発に3年  
かかった」など、製品に込められた  
思いが語られました。

### メイド・イン上越の認証制度

当市の中小企業等が研究開発によ  
り製造した優れた工業製品や、新た



## 平成30年度学校給食調理コンクール 上越市チームが最優秀賞を受賞

8月1日に行われた「平成30年度学校給食調理コンクール」  
において、当市の栄養教諭、栄養主査、調理員で構成する上  
越市チームが2年ぶりに最優秀賞を受賞しました。

同コンクールは、学校給食を生きた教材として活用するた  
め、県内の学校給食関係者を対象に、新潟県教育委員会と公  
益財団法人新潟県学校給食会が毎年開催しているもので、今  
回は書類審査を通過した9チームが工夫を凝らした献立を調  
理し、本審査を受けました。

地元食材や郷土料理を取り入れた上越市チームの献立の一  
部の食材を変更して、今後の学校給食で提供する予定です。

### ■上越市チームの献立

「輝く！発酵のまち上越 味めぐりランチ」



- ▶ 献立
- ごはん
  - めぎすのフライ甘酒  
トマトソース
  - なますかぼちゃの梅  
みそ和え
  - 発酵のまちの夏のっぺ
  - 善兵衛さんのワイン  
ゼリー
  - 牛乳

## 平成30年7月豪雨 被災地に職員を派遣

平成30年7月豪雨に係る住家の被  
害認定調査支援として、当市から岡山  
県倉敷市へ職員2人を派遣しました。

派遣された職員は7月19日から23  
日までの5日間、被災した家屋の被害  
認定調査などを行いました。

市では、今回の職員派遣で得られた  
貴重な経験を今後の災害対策に役立て  
ていきます。

