

学校給食料理コンクール

作品募集期間 平成25年1月8日～平成25年2月8日

審査会 平成25年2月26日(火) 午前11時～午後3時

	小学校	中学校
応募学校数	70校	20校
応募作品数	607作品	348作品
応募者数	738人	498人

作品総数955という予想以上の応募をいただきました。

今年度からの新規の事業ということで、行き届かない点がありご迷惑をおかけいたしました。皆様のご意見ご感想をもとに、来年度のコンクールがよりよいものとなりますよう、努力してまいります。

各賞の選出

〔小学校の部〕 最優秀賞1作品 優秀賞12作品 アイデア賞7作品

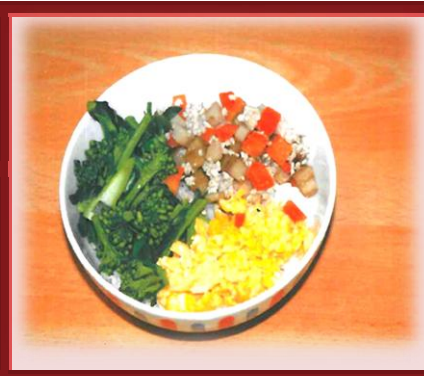
〔中学校の部〕 最優秀賞1作品 優秀賞6作品 アイデア賞3作品

※平成25年3月現在の学年です



最優秀賞

小学校の部



美祢市立嘉万小学校5年

冬のこんこんそぼろ丼 杉山 健太

審査講評

根菜をたっぷり使った彩りのよいどんぶり、ネーミングも工夫されていて楽しく華やかな料理です。栄養素のバランスがよく、食物繊維も豊富で、かむ力も鍛えられそうです。



最優秀賞

中学校の部



光市立大和中学校1年

冬野菜のカラフルココット 古田 早希

審査講評

カラフルな野菜をうまく組み合わせた彩りのよい料理です。たっぷりの野菜をおいしく食べられる一手間かけたレシピで子どもに好まれそうです。



優秀賞

小学校の部

岩国市立東小学校6年

高橋 来夢

トマト風味のれんこんパスタ

【審査講評】 パスタはスパゲッティではなく、短いマカロニを使い、トマトソースの中に冬野菜のれんこんを加えるという工夫がみられます。トマトソースとパルメザンチーズの風味で、野菜が苦手な子どもも食べやすそうです。

下関市立王喜小学校4年

鳴本 太一

秋吉台高原牛と岩国レンコンの
ホクホク炊き込みご飯

【審査講評】 山口県産の材料にこだわり、凝縮された肉のうま味と野菜のホクホク感、きのこのコリコリ感を楽しめる料理です。味付けも和風ベースの中にオイスターソースを加えるという工夫がみられます。炊き込んでも混ぜ合わせてもよいでしょう。

長門市立日置小学校2年

中村 優佑

ちゅるちゅる大根

【審査講評】 千切りにした大根がちゅるちゅるしてラーメンのように食べられるということで命名されたようです。しょうが、にんにく、ごま油がアクセントとなって甘辛い味付けがごはんのおかずにとぴったりです。大根がたっぷり食べられる一品です。

阿武町立阿武小学校6年

若松屋 美緒

のりしお里ちゃん

【審査講評】 思わずほほえんでしまう料理名です。さといもの処理には手間がかかりますが、冷めてもおいしいところが給食向きです。さといも特有のホクホク感が味わえ、おやつにもおすすめです。

阿武町立阿武小学校6年

近藤 洸平

カブの雑穀スープ

【審査講評】 冬野菜をたっぷり使った具たくさんのスープに雑穀を加えてプチプチした食感が楽しめるところがよいです。食物繊維も補え、体がぽかぽか温まります。

光市立岩田小学校6年

永谷 晴希

冬野菜と春雨のトロトロ
カレースープ

【審査講評】 多くの種類の冬野菜を使った栄養豊富なスープです。カレー味と春雨のつるりとした食感が楽しめる子どもにとってスペシャルな組み合わせで、人気が出そうです。冷めにくいように片栗粉を使う工夫もみられます。

下関市立名池小学校6年

藤井 陽花

ふくのすぶた風

【審査講評】 豚肉の代わりにふく(河豚)を使い、はなっこりーやれんこんなど山口県産の野菜を使ってうまくアレンジされた料理です。他の魚介類にも応用できそうです。(山口県下関市ではふぐのことを、福に通じることから「ふく」と呼んでいます。)

下関市立川棚小学校6年

勝原 さくら

コロコロクッパ

【審査講評】 大根とにんじんを1cm角に切る工夫で、コロコロ野菜の入った見た目も名前もかわいい料理になっています。肉と卵が入ること栄養価が高くなり、手軽に調理もできるので朝ごはんにもおすすめです。

小学校の部

萩市立椿東小学校6年

田中 美穂

長州どりどりと冬野菜のカラフル
ホイル焼き

【審査講評】 色とりどりの冬野菜を鶏肉、チーズと組み合わせることで、野菜が苦手な子どもにも食べやすい料理になっています。ホイルを開けた時にまず目で楽しめ、わくわくします。小規模施設におすすめです。

山口市立白石小学校5年

稲森 希実

冬野菜のみそバタースープ

【審査講評】 コンソメスープにみそとバターを組み合わせるというアイデアで、コクのある和洋折衷のスープになっています。冬野菜をたっぷり入れた具だくさんのスープで、寒さに負けず元気に過ごせそうです。

山口市立白石小学校6年

山根 七海

里いもコロッケ

【審査講評】 やわらかい食感のさといもに歯ごたえのあるれんこんを組み合わせ、肉の代わりにちりめんじゃこを使うというアイデアがよいです。小規模施設におすすめの料理です。

山口市立阿知須小学校6年
(グループ参加)

坂田 里歩
縄田 光
大當 菜月
高木 大樹

旬野菜のポカポカ豆乳汁

【審査講評】 冬野菜の中でも「根強い」という意味を込めて根菜を多く使ったという思いがこもった彩りのよいスープです。しょうがや豆乳、みそを使って、ヘルシーで体が温まる料理に仕上げられています。



優秀賞

中学校の部

岩国市立御庄中学校3年

山田 将稔

すきやき

【審査講評】 定番料理のすきやきに一口サイズのれんこんとれんこんをすって肉団子にしたものが入るという工夫がみられます。具だくさんで栄養たっぷりの料理です。

山口市立阿知須中学校1年

川口 香織

白菜と鶏団子の和風グラタン

【審査講評】 ホワイトソースと白みそ、しょうゆの味付けはまさに和風で、そこに白菜の甘みが溶け出して、さらに味に深みを与えてくれそうです。ごはんにも合いそうな料理で、小規模施設におすすめです。

周南市立周陽中学校1年

藤田 歩優

豚肉と冬野菜のみぞれ煮

【審査講評】 冬野菜を豚肉と一緒にポン酢を使った和風の味付けにし、あっさり食べられそうな料理です。ごはんのおかず最適です。

中学校の部

周南市立周陽中学校1年

谷岡 壘斗

鶏団子と白菜のちゅるちゅるなべ

【審査講評】 小学生の部にもあった「ちゅるちゅるシリーズ」第2弾！こちらは春雨のちゅるちゅる感と冬野菜の甘み、そして鶏団子のうま味が楽しめる料理です。ごま油の香りがアクセントになっています。

長門市立深川中学校1年

吉津 知香

ほうれん草とトマトソースがけ
チキンソテー

【審査講評】 トマトベースの野菜ソースは、トマトの赤とほうれん草の緑のコントラストがよく、見た目に華やかで食欲をそそる一品です。チキンソテーとの相性も抜群です。

周南市立熊毛中学校2年

村本 美咲

大根入りハンバーグ

【審査講評】 大根をハンバーグに入れてみようというアイデアがおもしろいです。大根のやわらかい食感がひき肉の口当たりをよくし、消化のよいヘルシーなハンバーグです。



小学校の部

山口市立興進小学校6年

義永 彩乃

かぶちらし

【審査講評】 ちらしずしにかぶとその葉を利用するというアイデアがよいです。学校給食では生のままの使用は難しいですが、加熱しすぎないように注意すると、かぶの食感が楽しめます。

山陽小野田市立出合小学校4年

濱田 夏帆

岩国れんこん
てりやきバーガー

【審査講評】 れんこんを輪切りにしてパンにはさむという斬新なアイデアで、インパクトのある料理です。子ども向きにてりやきソースで味付けをし、スライスチーズとちりめんじゃこも一緒にさはむという工夫もみられます。かむ力も鍛えられそうです。

山口市立名田島小学校6年

山根 康太朗

はなっこりーボール

【審査講評】 山口県のオリジナル野菜であるはなっこりーを牛ひき肉、チーズと組み合わせ、ぎょうざの皮でボール状に包むことで見た目も名前もかわいい料理になっています。小規模施設におすすめです。

光市立岩田小学校6年

山口 侑華

とろける冬野菜のトマト鍋

【審査講評】 多くの種類の冬野菜を豚肉、ウィンナーと組み合わせ、トマト味でイタリアン風にしてあり、野菜がたっぷり食べられる料理です。白菜と豚肉をお花のように詰めてきれいに仕上げてありますが、大量調理ではそのまま煮込むといいですね。

小学校の部

下関市立川棚小学校6年

竹田 桃

冬野菜たっぷり！
クリーミーみそパスタ

【審査講評】 パスタとみそのコラボが新鮮であり、牛乳を加えることでまろやかになっておいしそうです。肉団子にさといものとろとろ感とごぼうの歯ごたえを加えたアイデアもよいですね。大量調理施設でも、肉団子をアレンジすれば調理できそうです。

下関市立川棚小学校6年

中司 航

あんこうと下関野菜の
ぶちうまサラダ

【審査講評】 山口県産の野菜と魚を組み合わせた彩りのよいサラダです。揚げたあんこうの食感とドレッシングは子どもに好まれ、野菜が苦手でも食べられそうです。

萩市立椿東小学校6年

林 祐斗

レンコン肉だんご スープ添え

【審査講評】 レンコン肉だんごだけでもおいしく食べられそうですが、さらに白菜たっぷりのスープと大根おろし、白髪ねぎを加えるというもう一手間の工夫がよいです。小規模施設向けの料理ですが、肉だんご等加工食品を利用されると広く活用できるでしょう。



中学校の部

周南市立周陽中学校1年

寺尾 佳恋

冬野菜のパイ包み焼き

【審査講評】 手の込んだかなり凝った料理です。かぶを中心に多くの種類の冬野菜が使っており、パイとの組み合わせと調理方法がおもしろいです。こんな手間のかかった料理が食べられる子ども達は幸せですね。

周南市立周陽中学校1年

松田 宙明

長芋とみそのチーズ焼き

【審査講評】 冬野菜にきのこを組み合わせた和風仕立てのグラタンは、にんにくとみそが味の決め手でチーズとの相性もよい料理です。心も体もぽかぽかしそうで、小規模施設にオススメです。

美祢市立美東中学校1年

北村 仁

チキンサルシフィ

【審査講評】 地元産のごぼうを使いたいという思いから生まれた一品です。チキンとごぼうの相性がよく、子ども好みに仕上がっています。ちなみに「サルシフィ」とはフランス語で「ごぼう」のことだそうで、ネーミングも工夫がみられます。