

平成27年度 学校給食料理コンクール審査結果

小学生の部

最優秀賞1 優秀賞3 佳作3 アイデア賞3

No.	賞	作品名	小学校名／学年	
1	最優秀賞 	あんこうの豆乳チゲ	山陽小野田市立厚狭小学校 5年 萬行 綾子	
審査講評 山口県を代表する魚、あんこうを使った野菜たっぷりのチゲです。コチュジャンで少し辛さを加えていますが、あんこうと干しえびのうまみに加え、豆乳とすりごまでまろやかに仕上がっています。寒い時期にはぴったりの料理です。				
2	優秀賞 	サケの色とりどり 野菜あんかけ	山陽小野田市立厚狭小学校 6年 藤田 夕妃	
審査講評 オレンジ色のサケフライの上にかぼちゃ、ピーマン、パプリカ、枝豆などの野菜とあんがかけてあり、色鮮やかで食欲をそそる料理です。野菜を素揚げすることで食感もよく色鮮やかになっています。				
3	優秀賞 	魚のソテービーンズ カレーソース	周南市立徳山小学校 5年 栗原 小雪	
審査講評 苦手な子どもが多い魚と豆をカレー味にすることで、おいしく食べてもらえる料理となっています。大豆を丸ごと使用し、ソースにするという発想がすばらしいです。				
4	優秀賞 	パワーアップ大豆バーグ	山口市立秋穂小学校 2年 縄田 円	
審査講評 つぶした大豆と豚肉を組み合わせで作った栄養満点なハンバーグでまさしくネーミングのとおり「パワーアップ」できそうです。子どもたちの好きなケチャップ味で知らず知らずのうちに豆がとれる料理です。				
5	佳作 	栄養満点！ 7種野菜のいわし団子カレー あんかけ	山陽小野田市立厚狭小学校 6年 迫田 一輝	
審査講評 骨の多いいわしをミンチにして食べやすくし、ふっくら感を出すために豆腐を入れたり、臭みを消すためにしょうがとみそを入れたり工夫のつまったいわし団子です。さらに、この団子にたくさんの地元の野菜が入ったカレー味のあんをかけるため、いっそうおいしく食べられます。				
6	佳作 	けんちょう魚コロッケ	下関市立川中小学校 5年 森 陽菜	
審査講評 山口県の郷土料理「けんちょう」に魚のミンチを加え、コロッケの具として利用するという新しい発想の料理です。ネーミングにも工夫があり興味をひき、とてもおいしく食べられます。				
7	佳作 	大豆とさつまいもたっぷり!! 米こむしパン	山陽小野田市立厚狭小学校 2年 萬行 珠子	
審査講評 さつまいもの皮を残すことで、さつまいもの赤紫とごまの黒色が鮮やかで食欲をそそられます。豆が苦手な人でももちりした蒸しパンと一緒においしく食べられるのでとてもよいアイデアです。				
8	アイデア賞 	鰯のさっぱりフライ	山陽小野田市立厚狭小学校 6年 村野 七海	
審査講評 鰯につぶしたじゃがいもとチーズと大葉をのせることで、ボリューム感を出したフライとなっています。大葉が入っているのであっさり食べることができ、味のアクセントになっています。				
9	アイデア賞 	えんぱん型アジぎょうざ	周南市立久米小学校 6年 石原 琢夢	
審査講評 あじと豆腐を使って、メニュー名のとおり形を円盤形にしたぎょうざです。材料は少ないですが、ぎょうざの具に魚を入れるというアイデアがとてもおもしろい上、子どもたちがおいしく食べられる料理です。				
10	アイデア賞 	白身魚と豆腐のメレンゲあげ 和風あんかけ	山陽小野田市立埴生小学校 6年 仲藤 聖哉	
審査講評 魚と豆腐を使った揚げ物にふわふわ感を出すため白身魚のメレンゲを加えていて、工夫された一手間をかけた一品です。				

平成27年度 学校給食料理コンクール審査結果

中学生の部

最優秀賞1 優秀賞1 佳作1 アイデア賞1

No.	賞	作品名	学校名／学年	
1	最優秀賞 	地魚パリパリ揚げユズキチあんかけ	下関市立東部中学校 年 森口 海斗	
	審査講評	魚を揚げて「長門ゆずきち」を使ったあんをかけることによって、魚の臭みが消えとてもおいしく食べられます。あんかけの味付けには酢の代わりに「長門ゆずきち」を使い香りが出るよう工夫されています。また、パリパリの食感を出すために魚に菊川のヤーコンそうめんをつけて揚げるなど、地元の食材を使い工夫しているところがとても素晴らしいです。ぜひ、学校給食のメニューに取り入れてほしい一品です。		
2	優秀賞 	ぎょぎょ魚っと和風ドライカレー	萩市立萩東中学校 年 宮田 明香	
	審査講評	うまみをアップさせるために3種類の魚をミンチから作り、小芋、れんこん、人参、玉ねぎ、こんにゃくなどを入れて和風だしで煮る点が独創的です。ごはんもトマトライスになっていて、きれいな彩りを添えています。ドライカレーは施設を選ばず取り入れられるメニューです。		
3	佳作 	大豆と小エビと玉ねぎのかき揚げ	宇部市立神原中学校 年 永徳 沙椰香 ・・・ 大橋 桃子	
	審査講評	大豆や桜えびなど豊富な県産食材を使って子どもたちの好きなかき揚げにすることにより、喜ばれるメニューとなっています。小野茶入りの塩をふるなどとてもよいアイデアです。		
4	アイデア賞 	ちーまめ揚げ	宇部市立黒石中学校 2年 小泉 明日栄	
	審査講評	食べやすくするため、大豆を刻みちくわの穴に詰め込むという発想が素晴らしいです。天ぷら粉に青のりが入っていて香りもよく、油で揚げているため、子どもたちも進んで食べる料理です。		