

# 平成28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4 佳作4 アイデア賞4

| 賞                                                                                                 | 作品名                                                                                                              | 小学校名/学年                  | 作品写真                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>最優秀賞</b><br>  | 豆と野菜たっぷり<br>キーマカレー                                                                                               | 山陽小野田市立厚狭小学校<br>6年 安井 遥菜 |    |
| <b>審査講評</b>                                                                                       | たくさんの野菜を入れた彩りの良いキーマカレーです。大豆を使ってキーマカレーにすることで、摂取しにくい豆類を摂ることができます。                                                  |                          |                                                                                       |
| <b>優秀賞</b><br>   | 大豆とジャコの<br>シャキシャキ揚げ                                                                                              | 田布施町立田布施西小学校<br>6年 山口 成美 |    |
| <b>審査講評</b>                                                                                       | 山口県産の野菜がたくさん摂れるように工夫されています。れんこんやごぼうなど根菜類も入っており、食感が楽しめるだけでなく、食物繊維も豊富でむち力も鍛えられます。                                  |                          |                                                                                       |
| <b>優秀賞</b><br>   | フィッシュフィッシュ<br>れんこん                                                                                               | 山陽小野田市立厚狭小学校<br>6年 杉野 康介 |    |
| <b>審査講評</b>                                                                                       | 学校給食で大人気のメニュー「チキンチキンごぼう」がヒントとなったメニューです。鶏肉の代わりに魚、ごぼうの代わりにれんこん、ピーマン、にんじん、さつまいもを使い、子どもたちが好きな甘辛い味付けとなっていて、ごはんもすすみます。 |                          |                                                                                       |
| <b>優秀賞</b><br>   | 豆がきらいな人でも食べられ<br>る豆肉団子スープ                                                                                        | 防府市立勝間小学校6年<br>6年 國貞 裕太  |   |
| <b>審査講評</b>                                                                                       | 鶏ひき肉に県産蒸しひきわり大豆ドライパックを使って豆入り肉団子を作っています。肉団子の中に大豆を混ぜているため、知らず知らずのうちに苦手な豆が摂れるスープです。小規模施設、大規模施設どちらでもできそうです。          |                          |                                                                                       |
| <b>優秀賞</b><br> | 「まごわやさしい」揚げ                                                                                                      | 山陽小野田市立厚狭小学校<br>6年 大池 綾香 |  |
| <b>審査講評</b>                                                                                       | 「まごわやさしい」の食材を使い、バランスのとれた体にも心にも優しい料理です。素材は和風みたいですが、味付けにカレー粉を使って一捻りされているところがとても良いです。                               |                          |                                                                                       |
| <b>佳作</b><br>  | ひじきとおまめたっぷり<br>ちぢみ                                                                                               | 光市立浅江小学校<br>1年 重村 菜々花    |  |
| <b>審査講評</b>                                                                                       | ちぢみに豆腐、大豆、枝豆などが入り、盛りだくさんで、栄養満点です。材料に下味をつけることで、よりおいしく食べやすくなっています。                                                 |                          |                                                                                       |
| <b>佳作</b><br>  | 大豆のめぐみたっぴり！<br>えそ団子入りカレースープ                                                                                      | 山陽小野田市立厚狭小学校<br>6年 萬行 綾子 |  |
| <b>審査講評</b>                                                                                       | 大豆を入れてえそ団子を手作りしますが、大規模施設でもできそうです。豆乳、酒かす、みそ、カレー粉を使っていて、その風味を楽しむことができます。ネーミングにも工夫がみられます。                           |                          |                                                                                       |
| <b>佳作</b><br>  | なっとうとれんこんの<br>かきあげ                                                                                               | 周南市立徳山小学校<br>2年 中山 奏     |  |
| <b>審査講評</b>                                                                                       | 納豆とれんこん、エリンギ、たまねぎ、にんじんなどのいろいろな野菜、さらに、ちりめんが使われていて、使用する材料がとても工夫されています。小規模施設でチャレンジできる料理です。                          |                          |                                                                                       |
| <b>佳作</b><br>  | カレー味だよ！<br>野菜たっぷり、大豆たっぷり、<br>えいようたっぷり!!おからいり                                                                     | 山陽小野田市立厚狭小学校<br>3年 萬行 珠子 |  |
| <b>審査講評</b>                                                                                       | 日本のスタンダードな「おからの煮物」を、カレー味にしたこと、たっぷりの野菜を入れたことにより、食べやすく栄養たっぷりとなりました。「おから」という食材を給食を通して伝えることができそうです。                  |                          |                                                                                       |

## 小学生の部

|                                                                                            |                                                                                 |                          |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| アイデア賞<br> | クリーミー鮭と<br>絹ごし豆腐のリゾット                                                           | 山陽小野田市立厚狭小学校<br>6年 後藤 美柚 |  |
| 審査講評                                                                                       | 焼いた鮭を入れたり、豆腐や豆乳を使って洋風のリゾットにしたりと工夫を凝らした料理です。体が温まり、寒さに負けず元気に過ごせそうです。              |                          |                                                                                     |
| アイデア賞<br> | あじとはなっこりーのドリア                                                                   | 山陽小野田市立厚狭小学校<br>6年 小野 恭寛 |  |
| 審査講評                                                                                       | あじやはなっこりーを使って子どもの喜ぶ料理になるようにと、大好きなドリアの中に入れています。彩りもとてもきれいで、食欲をそそります。小規模施設におすすめです。 |                          |                                                                                     |
| アイデア賞<br> | フィッシュバーグの<br>アクアパッツァ                                                            | 山陽小野田市立厚狭小学校<br>3年 新本 涼香 |  |
| 審査講評                                                                                       | 魚の団子を使った野菜のたっぷり入ったスープで、魚のミンチで作れば大規模施設でもできそうです。ネーミングも工夫されていて、どんな料理か想像して楽しめます。    |                          |                                                                                     |
| アイデア賞<br> | 五種豆のメンチカツ                                                                       | 山陽小野田市立埴生小学校<br>6年 新本 幸喜 |  |
| 審査講評                                                                                       | 豆が苦手な子どもでも食べやすいように豆の形を残さない、野菜たっぷりのメンチカツです。たくさんの種類の豆が摂れるように工夫されています。             |                          |                                                                                     |

# 平成28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2 佳作2 アイデア賞2

| 賞                                                                                                   | 作品名                                                                                                    | 学校名／学年                 | 作品写真                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>最優秀賞</b><br>    | 山口県産野菜とシーチキンの炊きこみご飯                                                                                    | 下関市立夢が丘中学校<br>2年 藏本 琉那 |    |
| <b>審査講評</b>                                                                                         | シーチキンを使って炊き込みご飯を作るというアイデアが素晴らしいです。れんこんとごぼうでシャキシャキした食感があり、さらにおいしさが増しています。「カミカミメニュー」にしてもいいですね。           |                        |                                                                                       |
| <b>優秀賞</b><br>     | 根菜たっぷり豆味噌汁                                                                                             | 下関市立内日中学校<br>2年 中崎 彩和月 |    |
| <b>審査講評</b>                                                                                         | 4種類の豆をふんだんに使った豚汁です。豆を豚汁に入れることで、とても食べやすくなっています。また、県産野菜を使った具たくさんの汁物になっていて、不足しがちな野菜がたっぷり食べられます。           |                        |                                                                                       |
| <b>優秀賞</b><br>     | 白身魚の具たくさんフライ                                                                                           | 萩市立旭中学校<br>2年 山本 幸映    |    |
| <b>審査講評</b>                                                                                         | 白身魚のミンチに色とりどりの具が入って、食べたときにうれしくなるようなフライです。チーズも入っていてカルシウムもしっかり摂れる一品です。                                   |                        |                                                                                       |
| <b>佳作</b><br>     | とうふ団子の中華煮                                                                                              | 萩市立旭中学校<br>1年 岡村 保菜美   |   |
| <b>審査講評</b>                                                                                         | 豆腐と鶏ミンチの団子にれんこんを入れることで、シャキシャキした食感を楽しむことができます。赤、黄、オレンジのパプリカと県産のいんげんが食欲をそそります。                           |                        |                                                                                       |
| <b>佳作</b><br>    | 栄養もりもり魚豆ハンバーグ                                                                                          | 宇部市立黒石中学校<br>3年 小泉 明日栄 |  |
| <b>審査講評</b>                                                                                         | 県産の大豆、えそミンチ、おからを子どもたちに人気のハンバーグにし、県産のなす、れんこん、かまぼこのたれをかけています。たくさんの食材を使った栄養たっぷりの魚豆ハンバーグで、元気がもりもり出そうな料理です。 |                        |                                                                                       |
| <b>アイデア賞</b><br> | 栄養価アップ！和風グラタン                                                                                          | 上関町立上関中学校<br>2年 谷村 朔良  |  |
| <b>審査講評</b>                                                                                         | 鯖の缶詰を使い、野菜、チーズ、片栗粉などと一緒にアルミカップに入れて焼くというアイデアあふれた料理です。卵を使わないグラタンとなっていて、卵アレルギーの子どもたちも同じものが食べられます。         |                        |                                                                                       |
| <b>アイデア賞</b><br> | えそポテコロッケ                                                                                               | 下関市立勝山中学校<br>3年 山本 胡春  |  |
| <b>審査講評</b>                                                                                         | コロッケという名前ですが、衣は油揚げを使い、ゆでたじゃがいも、にんじんなど、えそミンチを入れ、油揚げがパリパリになるまでゆっくり焼くという工夫たっぷりの料理です。小規模施設でチャレンジできる料理です。   |                        |                                                                                       |