

平成29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2 佳作2 アイデア賞2

賞	作品名	小学校名/学年/氏名	作品写真
最優秀賞 	岩国れんこんと野菜の いためもの	山陽小野田市立厚狭小学校 6年 藤本春菜	
審査講評	審査会の試食でとてもおいしかったため、我が家の定番料理になりました。れんこんとたまねぎというシンプルな材料で、簡単に作ることができます。和風、洋風のどちらの献立にもよく合います。たまねぎの甘みを上手に生かしたアイデア料理です。		
優秀賞 	シャキシャキ小松菜の まぜごはん	岩国市立中洋小学校 6年 松宮綺凡	
審査講評	小松菜の栄養と彩りが生かされた料理です。家庭で不足しがちな食品をたくさん取り入れた料理だと感じました。ごはんとの相性もぴったり合っています。		
優秀賞 	とり肉とジャガイモと レンコンのみそいため	柳井市立柳井小学校 6年 井上拓海	
審査講評	全員の審査委員が一口食べて「この料理はごはんが進む」「おいしいね」という感想が聞かれた料理です。調味料に使われたみそとバター味がとてもおいしく、給食の献立にもすぐに入れることができる料理だと思います。		
佳作 	かぼちゃの甘酢和え	山陽小野田市立厚狭小学校 6年 来海孝幸	
審査講評	かぼちゃの甘みを上手に生かした料理です。かぼちゃだけでなく、他の野菜もたくさん使用できるので、大規模の給食施設であれば量を加減するだけで、給食に取り入れられます。		
佳作 	カルシウムもとれる絶品！ 夏野菜いため	下関市立清末小学校 6年 徳永真佳	
審査講評	成長期の子どもたちに必要な「カルシウム」をしっかり摂ることができます。夏野菜をおいしくたくさん食べられる料理です。		
アイデア賞 	ドライカレーうどん	岩国市立中洋小学校 6年 福永音好	
審査講評	歯ごたえのよい「れんこん」が使われているので、よく噛んで味わって食べることができます。この一品で、たんぱく質も食物繊維もたっぷり摂れる料理です。		
アイデア賞 	ピーマンで ハンバーグ風シュウマイ	柳井市立柳井小学校 6年 平本瑞季	
審査講評	ピーマンを皮にしてシュウマイをつくる斬新なアイデアです。ピーマンが苦手な子どももおいしく食べられます。具の中に豆腐を入れるなど、ひと工夫がみられます。		

平成29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4 佳作4 アイデア賞4

賞	作品名	学校名/学年/氏名	作品写真
最優秀賞 	山口県産野菜ぶちいっぱい マーボー豆腐丼	萩市立萩東中学校 2年 上野鈴歩	
審査講評	<p>一口食べてみて「これなら何杯でも食べられる」と、食欲をそそる味です。ネーミングどおり、山口県産の野菜が「ぶち食べられる」丼です。とくに、さつま芋が旬の時期の給食に入れたい、イチオシの料理になっていくのではないのでしょうか。</p>		
優秀賞 	長州鶏とカラフルピーマンの ゆず吉マーマレード炒め	下関市立豊北中学校 1年 佐藤桜子	
審査講評	<p>中学生になると、こんなに本格的な料理が考えられるのかと驚きました。山口県産のゆず吉マーマレードとゆず吉果汁で、鶏肉をさわやかにいただくことができます。ゆず吉を使った味つけと彩りの美しさが、この料理のすばらしいところです。</p>		
優秀賞 	味噌風味スープパスタ	山陽小野田市立竜王中学校 2年 嶋田明夏	
審査講評	<p>クリームスパゲティにみそが入ることで、きのこも野菜もおいしくたくさん食べることができます。チーズとみその相性もバッチリで、作り方も簡単です。給食の献立に、いつもと違うパスタ料理として紹介したいと思います。</p>		
優秀賞 	よくかんで食べよう サバ根カレー	防府市立佐波中学校 3年 手嶋慈洋	
審査講評	<p>全員の審査委員から、「サバ根」とは「佐波中」だから「さば」と「根菜」かと、大絶賛された料理です。このカレーにはこんにゃくが使われていて、いい味を出しています。こんにゃくなので、エネルギーを抑えて食べごたえのあるカレーです。</p>		
優秀賞 	根菜たっぷり！ こんにゃくチャプチェ	上関町立上関中学校 3年 谷村朔良	
審査講評	<p>こんにゃくと根菜をジャジャッと炒めるだけの、作り方がとても簡単な料理です。給食の献立にもすぐに入れられそうです。根菜を、おいしくたっぷり食べられます。</p>		

中学生の部

<p>佳作</p> 	<p>簡単！鮭 with V (vegetable)</p>	<p>山陽小野田市立高千帆中学校 2年 大濱愛弓</p>	
<p>審査講評</p>	<p>鮭と大豆、色鮮やかな野菜を、たっぷりおいしく食べられる料理です。後片付けも簡単にできるように工夫されています。</p>		
<p>佳作</p> 	<p>かみかみナムル</p>	<p>山口市立鴻南中学校 1年 別所優衣</p>	
<p>審査講評</p>	<p>給食で「かみかみメニュー」や「県産食材100%メニュー」として紹介したい一品です。よく噛んで食べることで、この料理をさらにおいしく味わっていただけたらと思います。</p>		
<p>佳作</p> 	<p>夏野菜の甘酢和え</p>	<p>山口市立阿知須中学校 3年 中原夕奈</p>	
<p>審査講評</p>	<p>学校で収穫された野菜を使って考案された料理ということで、野菜をおいしくたっぷり食べられるように工夫されています。彩りもよく、ごはんによく合う料理です。</p>		
<p>佳作</p> 	<p>れんこん団子汁</p>	<p>岩国市立東中学校 3年 樋口あずみ</p>	
<p>審査講評</p>	<p>れんこんのすりおろしを肉団子の材料に使っているので、もちもちとした食感と味がよくしみた、肉団子のおいしい汁に仕上がっています。大根やかぶなど冬野菜をたくさん入れると、野菜もしっかり食べられます。</p>		
<p>アイデア賞</p> 	<p>やみつき!簡単パリパリサラダ</p>	<p>岩国市立東中学校 3年 吉中慎弦</p>	
<p>審査講評</p>	<p>ベビースターラーメンの味がインパクトを与え、パリパリの食感が野菜と合います。やみつきになってしまうほど、野菜をたくさん食べられます。直前にかけるとパリパリの食感が味わえ、混ぜ合わせるとベビースターラーメンの味がなじむという二通りの食べ方ができます。</p>		
<p>アイデア賞</p> 	<p>シャキッと白あえ</p>	<p>下関市立玄洋中学校 1年 掛山陽菜</p>	
<p>審査講評</p>	<p>「白あえ」という、日本に昔から伝わる料理を考えてくれたことを嬉しく思います。特産品の梨の甘みを生かしたおいしい白あえです。中に入っているもずくの食感が、白あえのおいしさをいっそうひき出しています。</p>		
<p>アイデア賞</p> 	<p>パリパリカップの とうふグラタン</p>	<p>山口市立鴻南中学校 1年 小田太陽</p>	
<p>審査講評</p>	<p>ぎょうざの皮をカップにしたかわいいグラタンです。アイデアが素晴らしく、日ごろから料理をしていることが表れています。大豆や豆腐をおいしく食べられるように工夫されています。</p>		
<p>アイデア賞</p> 	<p>しそわかめとツナの Pasta</p>	<p>山陽小野田市立高千帆中学校 1年 松本花愛</p>	
<p>審査講評</p>	<p>「しそわかめ」を使った山口県ならではの Pasta 料理です。ツナを入れることで、ボリュームもおいしさもアップし、しそわかめとのマッチングが素晴らしい料理です。子どもたちでも上手においしく作れそうです。</p>		