

平成25年度 学校給食料理コンクール結果発表

小学生の部

賞	作品名	グループ参加	小学校名／学年／氏名	
最優秀賞 	はなっこりーとツナのピザ風 オムレツ		山口市立名田島小学校 6年 有光 流香	
審査講評 家庭で摂りにくい里いもをつぶして卵に混ぜ、オムレツにする工夫がされています。卵と里いもの違った2つの食感が楽しめ、食べ応えもあります。山口県のオリジナル野菜である、はなっこりーの緑色で彩りよく、目でも楽しめる料理です。小規模施設におすすすめです。				
優秀賞 	きんぴらのチーズ焼き		下関市立川棚小学校 6年 龍崎 理音	
審査講評 れんこん、にんじん、たけのこ、ピーマンを使ったきんぴらを、子どもが喜ぶ料理になるようにと一手間加え、チーズ焼きにしてあります。家庭でも、残ったきんぴらをこのようにアレンジすると気分が変わって飽きずにおいしく食べられそうです。				
優秀賞 	グループ参加 おひさま★ベジ♡ボール		長門市立浅田小学校 6年 田原 幹久／大中 愛生／下川 楓 武林 茉歩／藤本 結衣	
審査講評 根菜は食物繊維が多く、腸に良いという理由で、れんこん、にんじんを使い、更におからとひじきを加えたヘルシーな肉団子です。おからの <u>お</u> と、ひじきの <u>ひ</u> でおひさま★ベジ♡ボールとネーミングも工夫されています。小規模施設におすすすめです。				
優秀賞 	カラフルそうチャン☆		下関市立川棚小学校 6年 大久保 遥夏	
審査講評 名前と見た目で食欲がそそられる料理です。カラフルになるようにと使う食材が選ばれ、その結果、野菜もしっかり食べられる料理に仕上がりました。そうめんを固めにゆでて、手早く炒めるとよりおいしくできあがります。食欲のなくなる夏におすすすめです。				
優秀賞 	パクパクマーボーれんこん		下関市立川棚小学校 6年 宮本 恵理子	
審査講評 豆腐の代わりに、山口県の特産物である岩国れんこんがたっぷり使われています。食感をよくするためにこんにやくを加え、にんじんとねぎで彩りが豊かです。食物繊維が豊富で、かむ力も鍛えられます。ごはんと一緒にパクパク食べてほしい料理です。				
優秀賞 	山口たくさん酢豚丼		長門市立仙崎小学校 6年 村田 汐恩	
審査講評 山口県産の夏野菜をたっぷり使った彩りのよい料理です。たくさんの野菜をおいしく、食べやすくするために、酢豚をごはんの上にのせて食べる丼を考えました。夏バテ防止メニューにぴったりで、夏休みの昼食にもおすすすめです。				
優秀賞 	はなっこりーとレンコンが入ったにんじん寒天		美祢市立綾木小学校 2年 長井 仁志	
審査講評 野菜が苦手な子どもでも食べられるようにと、寒天にするアイデアを思いついてくれました。にんじんをミキサーにかけて作ったオレンジ色の寒天に、もっと彩りをよくしようと、白いれんこんと緑のはなっこりーが入っています。見た目だけでなく、れんこんとはなっこりーの食感も楽しめるデザートです。				

賞	作品名	グループ参加	小学校名／学年／氏名
佳作 	大根の中華炒め煮		下関市立川棚小学校 6年 稲田 なご海
審査講評	大根とにんじん、ブロッコリーを組み合わせることで、緑黄色野菜とその他の野菜がバランスよくとれる料理です。オイスターソースの旨味を生かした一品です。		
佳作 	ほたてと蓮根のたきこみご飯		下関市立王司小学校 6年 波田 このか
審査講評	山口県産の野菜に注目し、岩国れんこんと安岡のねぎを使い、彩りをよくするためににんじんも使われています。こんぶだしとほたての旨味を加えたおいしい炊き込みごはんです。		
アイデア賞 	山口おいしい野菜食べちゃろうはるまき		山陽小野田市厚狭小学校4年 重村 優羽
審査講評	山口県の郷土料理である「けんちょう」を春巻きにしたアイデアがすばらしい料理です。けんちょうに、すりおろしたれんこんを加えてもちもちした食感を出す工夫もみられます。さらに大葉を使うことで、香りもよくなり、いろいろ楽しめる料理です。小規模施設でチャレンジできる料理です。		
アイデア賞 	根菜パリパリギョーザ風		下関市立川棚小学校 6年 田中 大翔
審査講評	具に、れんこん、ごぼう、長いもといった根菜を使った、ひと味違うぎょうざです。油で揚げることで、皮のパリパリ感と、れんこん、ごぼうの歯ごたえが楽しめます。小規模施設におすすめです。		
アイデア賞 	はなっこりーのぶた肉巻きあげ		下関市立川棚小学校 6年 吉岡 日菜
審査講評	山口県産のはなっこりーとれんこんを使った彩りのよい料理です。歯ごたえが残る大きさに切ることで、野菜のシャキシャキ感を楽しめます。		
アイデア賞 	山口いっぱいカラフルサラダ		下関市立王司小学校 6年 多久和 由夏
審査講評	名前のとおり、山口の野菜をたくさん使っており、色鮮やかです。魚介類をトマトと一緒に炒めて野菜にのせてあり、カラフルで見た目が美しいだけでなく、栄養価も高いサラダです。		
アイデア賞 	山口と岩国のラブラブハンバーグ		山口市立宮野小学校 6年 大木 楓
審査講評	岩国れんこんを、すりおろし、みじん切り、うす切りの3種類に下ごしらえ、はなっこりーも小さく切って加えることで、もちもち感と歯ごたえを楽しめるように工夫されています。うす切りれんこんは飾りに使い、見た目も楽しめます。		

中学生の部

賞	作品名	中学校名／学年／氏名	
最優秀賞 	栄養まんてんふりかけ	山口市立大殿中学校 2年 井上 実咲	
審査講評 小松菜をおいしく手軽に食べられるようにと、ふりかけという新しい食べ方を考えられています。ツナや油揚げと組み合わせることや野菜のえいようをできるだけ壊さないように炒める調理方法を選ぶなどの工夫がみられます。彩りもよく、食欲が増してごはんがすすみそうです。			
優秀賞 	たっぷりしゃきっと野菜のとり南蛮	周南市立周陽中学校 1年 石丸 奈由	
審査講評 中学生に好まれるとり南蛮を、多くの種類の野菜をたくさん使って仕上げてあります。食べ盛りの中学生にぴったりの栄養価の高い料理です。盛り付けがよく、食欲をそそります。			
優秀賞 	根野菜とじゃがりこのジャキジャキサラダ	山口市立阿東東中学校 3年 吉松 綾	
審査講評 多くの種類の野菜を使い、野菜の食感を楽しめるサラダです。スナック菓子と組み合わせるというアイデアが素敵です。			
賞	作品名	グループ参加	学校名／学年／氏名
佳作 	かぶと春ぎくの肉味そ炒め		周南市立周陽中学校 2年 吉武 祐貴
審査講評	彩りよい冬野菜料理です。春菊の風味が効いています。かぶを炒め物に使用することで、給食の献立のバリエーションが増えます。		
佳作 	はなっこりーのミルクスープパスタ		山口市立大殿中学校 2年 水野 彩花
審査講評	はなっこりーの緑色がミルクスープに映える色鮮やかな料理です。チーズを加えることでコクが出ておいしさが増します。		
佳作 	山口野菜たっぷりハンバーグ～おろし夏みかん醤油がけ～		萩市立萩西中学校 3年 グループ参加 大平 さくら／岡崎 瑛
審査講評	山口県産食材を使ったハンバーグに、夏みかんのソースを組み合わせであり、香りを楽しみながらさっぱりと食べられます。れんこんをやや大きめに切ることで、歯ごたえが楽しめます。		
アイデア賞 	ハーモニーあんかけ		岩国市立御庄中学校 3年 兼子 雅弥
審査講評	手作りのトマトソースで、はもと夏野菜がおいしく食べられるおしゃれな料理です。ネーミングも工夫がみられます。		
アイデア賞 	野菜ゴロゴロ魚ハンバーグ		周南市立周陽中学校 1年 石生 彩花
審査講評	魚と野菜とおからを組み合わせるという新しい発想が素晴らしいです。みそを使って魚の臭みをとる工夫もみられます。小規模施設でチャレンジできる料理です。		
アイデア賞 	岩国レンコンのプチどんぶり		山口市立阿東東中学校 1年 中野 悠
審査講評	山いものソテーとれんこんのはさみ揚げという意表をつく組み合わせで、興味を引く手の込んだ料理です。とてもボリュームがあり、中学生が満足できる料理です。		
アイデア賞 	こぎつね根昆よろこぶご飯		山口市立阿東東中学校 3年 折口 祐一
審査講評	秋が旬の根菜類を使い、おいしい炊き込みご飯を作りたいという思いから生まれた料理です。ネーミングがおもしろく、興味を引きます。		
アイデア賞 	根菜のみそ風味グラタン		山口市立大殿中学校 1年 三浦 明日香
審査講評	根菜をたくさん使った、子どもが喜ぶグラタンです。見た目は洋風ですが、味付けにみそを使っているため、和風、洋風どちらにも対応できるメニューで、風味を楽しむことができます。		