

平成26年度 学校給食料理コンクール結果発表

小学生の部 (最優秀賞1 優秀賞3 佳作3 アイデア賞3)

賞	作品名	グループ参加	小学校名/学年/氏名	
最優秀賞 	ふぐけんちん汁		下関市立川棚小学校 6年 中村 あいり	
審査講評	<p>山口県を代表する魚、ふくを使ったカラフルなけんちん汁です。県の水産加工品であるかまぼこやコーン、枝豆等子どもが喜ぶ食材も使われています。具だくさんの汁物にすると塩分も少なくなり、また不足しがちな野菜がたくさん食べられます。</p>			
優秀賞 	豚汁カレー		萩市立多磨小学校 松岡 紗央/山根 凌来/中本 遼 仕立 蒼依/新谷 蓮也	
審査講評	<p>小学校の保健・給食委員会活動でメニュー開発が行われた結果、豚汁の具をカレーに入れた和風カレーが誕生しました。だしを効かせ、ごぼうや大根、さつまいもなど多くの食材のうま味があわさり、さらに酒、味噌と醤油で、やさしいカレー味になりました。</p>			
優秀賞 	県産野菜たっぷりサラダ		下関市立熊野小学校 5年 小川 舞葉	
審査講評	<p>山口県産野菜をふんだんに使い、また季節の果物も組み合わせて、秋にはぴったりのサラダです。上にのせたレンコンの素揚げも豪華さを添えています。マヨネーズに萩の夏みかん果汁を合わせてあり、香りもよくさっぱりと食べられます。</p>			
優秀賞 	野菜たっぷり岩国れんこんのビビンバ		美祢市立川東小学校 6年 田代 優衣	
審査講評	<p>ご飯の上に鶏そぼろ、レンコン、にんじん、ししとうがらし、卵黄の5種類の具を置いて混ぜ合わせて食べる料理を考えました。ビビンバの具にれんこんを使うのは意外性があり、歯ごたえもあります。彩り豊かで簡単にできる栄養バランスのよい1品です。(給食では、卵は炒り卵にするなど加熱して使用します。)</p>			
佳作 	ひじきと蓮根のすりおろし揚げ		下松市立久保小学校 6年 仲田 星織	
審査講評	<p>れんこんと鉄分の多いひじきを使ったヘルシーな料理です。れんこんを粗くすりおろして食感を残すところがポイントです。味付けもマヨネーズ、塩、めんつゆ、カレー粉が組み合わさっており、食欲をそそられます。小規模施設におすすめです。</p>			
佳作 	ひじきとはなっこりーのいろどりサラダ		下関市立川棚小学校 6年 沖村 由以奈	
審査講評	<p>緑が鮮やかな山口県のオリジナル野菜のはなっこりーとひじき、コーン、ちくわの組み合わせでいろどりのよいサラダを考えました。これには、ゴマドレッシングがよくあうということで、自らの体験を生かした味付けとなっています。</p>			
佳作 	野菜たくさんミルクなべ		下松市立久保小学校 6年 岡林 咲良	
審査講評	<p>食材に独特の旨みのあるしいたけが使っており、しいたけが苦手でも思わず食べたくなる鍋です。成長期にたくさんとってほしい牛乳が多く使用されているところも良いと思います。また、じゃがいもをすりおろして炒めて煮るところは、オリジナル性があります。</p>			
アイデア賞 	カラフルじゃこ焼き		周南市立菊川小学校 5年 山田 真優	
審査講評	<p>じゃがいもをつぶしてほうれんそうとにんじんとちりめんじゃこを加えたおやきです。にんじんの赤色とほうれん草の緑色で彩りがよく、じゃこの塩気でおいしく食べられます。ビタミンCの宝庫であるじゃがいもがたくさん食べられる料理になっています。小規模施設におすすめです。</p>			
アイデア賞 	UFOハンバーグ		下松市立久保小学校 6年 矢富 勇希	
審査講評	<p>名前を聞いただけでわくわくする料理です。UFOに見えるように、たまねぎの輪切りとハンバーグだねの大きさのバランスがポイントです。盛り付けを工夫すると、楽しくおいしく食べられますね。</p>			
アイデア賞 	みかんずし		萩市立小川小学校 6年 海津 泰斗	
審査講評	<p>合わせ酢の酢の代わりにみかん果汁を活用したこと、みかんの皮をすりおろして炊くこと、さらにみかんの果肉を炊き上がったご飯に混ぜ合わせるアイデアがすばらしいです。みかん果汁の柔らかい酸味を生かした彩りのよいちらし寿司になりました。</p>			

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	中学校名/学年/氏名	
 最優秀賞	Colorful Vegetables in Winter (冬のいろとりどりの野菜)	防府市立国府中学校 3年 国村 美留莉	
審査講評	パツと目に飛び込んでくるような彩りで、冬野菜が多くとれるよう工夫された1品です。素揚げした野菜を、酢、鶏ガラスープの素、砂糖、白だしを混ぜ合わせた調味液になじませる料理で、手間はかかりますが、給食の献立にぜひ取り入れたいです。		
 優秀賞	山口バーグ	宇部市立藤山中学校 3年 原田 晃成	
審査講評	肉だねに、ごぼうや、にんじんなど県産野菜がたくさん使用され、パン粉や卵の代わりにすりおろしたレンコンとおからがつつなぎの役割を果たしています。さらに、はなっこりーでアクセントをつけ、ほうれん草で山口の草原を表現するという工夫がみられます。小規模施設でチャレンジしてほしいメニューです。		
 優秀賞	おから団子の野菜たっぷり クリームスープ	山陽小野田市立厚狭中学校 3年 義永 里咲	
審査講評	山口県産の大豆(サチユタカ)やそれからできたおから、豆乳を用い、たくさんの県産野菜がとれるヘルシーなクリームスープを考えました。おからとすりおろしたれんこん、片栗粉で団子を作るのはとてもよいアイデアで、心も体もポカポカになる料理です。		
 佳作	さくさくもちもちれんこん入りおから つくねの照り焼き	防府市立桑山中学校 1年 三崎 瀬奈	
審査講評	肉だねにヘルシーかつ経済的で満腹感が得られるということで、おからを活用しました。れんこんは、すりおろしやみじん切りと変化をつける工夫もされています。また、しょうがの辛味とたれの甘辛さがマッチしておいしさをアップさせています。		
 佳作	笑う門には福ふく井	萩市立萩東中学校 1年 宮田 明香	
審査講評	フクを、油で揚げずに、電子レンジにかけたパン粉をつけて焼き、サクサクのフライにしたアイデアがすばらしいです。この井は、はなっこりーやコーン、レタス、トマトなどが彩りよく盛り付けられており、食べると幸せな気持ちになることから名前がつけられました。		
 アイデア賞	野菜たっぷりヘルシー春巻き	山口市立阿知須中学校 1年 香川 修太郎	
審査講評	ひじきのような苦手な食材でも美味しく食べられるようにと、やわらかくしたかぼちゃをつぶした中に混ぜ込んで、春巻きの具にするアイデアがよいと思います。また、ふだんからとってほしい大豆も使われて栄養満点です。小規模施設におすすめです。		
 アイデア賞	さわらのつみれあんかけ	宇部市立神原中学校 1年 三戸 茉優	
審査講評	つみれ団子に、さわらとイワシを使うとは面白いアイデアです。味がよく出てごはんもすすみそうです。また、青魚の臭みも、ねぎやしょうが、大葉、味噌、酒でうまく消しており、よく考えられています。		