



## 佳作 みんなで食ベタイフォーラーメン



岩国市立麻里布小学校  
6年 村岡 昊輝

### 【講評】

フォーとれんこん、水菜で食感が異なる食材の組み合わせがおもしろいです。彩りも良く、魚と野菜も入っていて栄養もよく考えられています。アレルギー対応にも配慮があり、だれでも食べられるように考えられた独創的な料理です。

使用した県産食材 … 真鯛・れんこん

### 【作者のコメント】

ぼくはアレルギーで給食が食べられません。なので、ぼくも食べられる料理を考えました。フォーのモチモチと、水菜のシャキシャキと、れんこんチップスのパリパリで食感を楽しめるように工夫しました。水菜とにんじんで色どりをよくして、たいの切り身を焼くことでさらにおいしくしました。



## 佳作 アジとごぼうのかきあげ風



岩国市立岩国小学校  
6年 田上 侑芽

### 【講評】

香りを良くするために大葉を衣に入れて、いつもとは違うかき揚げに仕上がっています。ごぼうとあわせることで食感がよくなり、揚げることにより、魚が苦手な人でも食べ易くなっていると思います。3枚おろしになっているアジを使えば作りやすいと思います。

使用した県産食材 … アジ・ごぼう・大葉

### 【作者のコメント】

香りを良くするために大葉をころもに入れました。大葉はアジの臭みをやわらげる役目もあります。揚げる時は具材がまとまるように工夫しました。アジはふんわり、ごぼうはカリッとした食感が楽しめるようになっています。