

最優秀賞



洋風けんちんがめ煮

下松市立花岡小学校

6年 岩清水 恵

講 評 がんめ煮は鶏肉や根菜類などを炒めてから甘辛く煮込む料理ですが、和食の食材を上手に使うことで洋風にアレンジしているアイデアが面白いです。数種類の豆類が使われていて特に黒豆が味のアクセントになっています。給食でも取り入れやすい料理です。

優秀賞



山口魚ギョっとバーグ

岩国市立麻里布小学校

6年 伊藤 優空

講 評 人気メニューのハンバーグに、山口県産の鯖、もずく、れんこんなどの食材が使われており、魚や海藻が苦手な人にも食べやすくなっています。みじん切りにしたれんこんやれんこんチップスを使うことで食感も楽しめるハンバーグに仕上がっています。



山口いっぱいまぜごはん

岩国市立灘小学校

6年 北田 和輝

講 評 山口県産のひじきと野菜を使い、甘辛い味をつけた具をご飯に混ぜ合わせて作ります。1品で不足しがちな鉄分をしっかりとることができます。にんじん、コーン、枝豆が入っていて、赤・黄・緑といろどりがよく食欲をそそります。

山口のおいしさつまった！
ミネストローネ

岩国市立岩国小学校

6年 三家本 悠雅

講 評 ミネストローネではあまり使われないれんこんや、鶏肉、トマトなどほとんどの食材が県産食材です。パスタもペンネを使うことでよりオシャレな感じの料理となっています。給食に向いています。

佳作



山口まるごと丼

岩国市立平田小学校

6年 庄司 野乃花

講 評 食材の組み合わせが面白い料理です。山口県産の食材を使い、歯ごたえのあるれんこんや、ネバネバのオクラなど食感が違うものを組み合わせ、食べたときに口の中が楽しくなります。みそ味の丼で、ご飯もしっかり食べられるよう味付けが工夫されています。



わかめの梅サラダ

岩国市立灘小学校

6年 瀨本 大滋

講 評 山口県産の食材を使い、わかめとひじきの磯の香りを感じながら、歯ごたえのあるこの食感も楽しめる料理です。シーチキンに梅を加え、さっぱりした味付けに工夫されています。夏に食欲のわく料理です。



れんこん入りもぶり

岩国市立灘小学校

6年 後藤 光輝

講 評 れんこん、黒豆、しいたけ、こんにゃく、ごぼうなどいろいろな食材が混ぜられていて（もぶられていて）、何が入っているのか見つけながら食べるのも楽しい料理です。しいたけのもやし汁を使うことで調味料が少なくなり、体にやさしい料理です。

アイデア賞



夏の具だくさんゆずのスープ

下松市立公集小学校

6年 勝山 柚咲奈

講 評 れんこん、にんじん、ごぼうなどたくさんの野菜が使われていて栄養的によい料理です。中華風の味付けの仕上げに酢と青ゆずが使われており、食欲が落ちる暑い時期でもおいしくいただけそうです。



とりにくとれんこんのカレー風味

岩国市立岩国小学校

6年 椎木 麻愉

講 評 鶏肉、にんじん、ピーマンを炒めたものに、揚げたれんこんを入れた炒め物です。さっぱりとした酢の味付けにカレーのスパイシーな香りで食欲がわきます。根菜をよくかんで食べることができるので、給食でも取り入れたい料理です。



とりごぼうのトマト炊きこみごはん

周南市立秋月小学校

5年 三戸 愛果

講 評 トマトを入れたものはめずらしく、人気の鶏ごぼう飯と一緒にトマトの苦手な人でも食べやすくなりそうです。トマト、にんじん、枝豆が入っているどりよく食欲をそそります。ご飯と一緒に野菜もたくさんとれるので、一品で栄養満点の料理です。

最優秀賞



夏みかん風味のさわやか酢鶏

周南市立岐陽中学校

2年 弘中 豊

講
評

酢の代わりに山口県産の夏みかん果汁を使うことで香りを楽しむことができます。また山口県産のピーマン（緑）、パプリカ（赤）、にんじん（橙）を使い、カラフルで食欲のわく料理です。給食でも人気メニューになることでしょう。

優秀賞



体を作る!!鶏ごま味噌マヨサラダ!!

柳井市立柳井西中学校

1年 村川 葵聖

講
評

鶏肉がたくさん使われており、体を作るにはぴったりのサラダです。子どもが好きなマヨネーズ味にみそ、すりごまを加えることで、和風と洋風どちらでも合う味付けに工夫されています。また、不足しがちなカルシウムも摂れます。



手づくり元気ふりかけ

山口市立大殿中学校

2年 西岡 優和

講
評

全て山口県産食材が使われています。ひじきの鉄分、ちりめんじゃこのカルシウム、ピーマンのビタミンで、ネーミングどおり、元気が出る栄養満点のふりかけです。ごま油で炒めることで香りもよく、ご飯がすすむ一品です。



えそバーグコロッケ

山陽小野田市立高千帆中学校

1年 國武 諒

講
評

コロッケにすることで魚が苦手な子どもでも食べやすいように工夫された料理です。れんこんをみじん切りすることでシャキシャキした食感を楽しめます。えそ、豆腐、れんこん、ピーマンを混ぜ合わせた基本のタネはハンバーグなどにアレンジできます。

佳作



地産地消こねこねみそ汁

山陽小野田市立高千帆中学校

1年 伊藤 萌香

講
評

ネーミングどおり、山口県産食材をこねこね混ぜ合わせてタネを作り、汁に入れた料理です。煮干しでだしを取り、みそで味付けしているので、誰もがなじみのあるホッとする味です。給食でもすぐに取り入れたい料理です。



洋風けんちん汁

山口市立鴻南中学校

2年 佐々木 来羽

講
評

けんちん汁はしょうゆ味のイメージがありますが、トマトを入れることで酸味のきいた夏でもさっぱりと食べやすい栄養満点のスープになっています。れんこんやごぼうなど野菜がたっぷり食べられそうです。



元気になるスープカレー

周南市立岐陽中学校

2年 渡邊 悠伽

講
評

山口県産の夏野菜（なす、たまねぎ、パプリカ、トマト、ゴーヤ）をたっぷり使い、いろどりがよいです。カレー粉で味を付けることで、なすやゴーヤが苦手な人も食べやすいように工夫されています。野菜をとることで元気になろうという思いを感じます。

アイデア賞



トマト肉じゃが

周南市立岐陽中学校

2年 山脇 陽登

講
評

苦手なトマトを食べたいという熱い思いが感じられます。「トマト嫌いでも食べられる」と定番の肉じゃがを洋風に変えるアイデアがとてもよいです。生のトマトを使っており、たくさん収穫できる夏にぴったりの料理です。



コロコロレンコン☆

山口市立大殿中学校

2年 林川 祥子

講
評

れんこんはすりおろし、にんじんとオクラは小さく角切りにし、ひじきと一緒にまぜて、一口サイズに丸め、油であげた料理です。にんじんの赤、ひじきの黒、オクラの緑といろどりが良いので、給食だけでなく、お弁当のおかずにも向きそうです。



鶏団れんこんチップス

周南市立富田中学校

3年 宮本 乃英佳

講
評

団子の衣にれんこんをつかったアイデアがとてもよいです。衣にれんこん、具材に豆腐を入れることにより、シャキシャキとふわふわな食感が同時に楽しめる料理です。味付けにみそが使われていることで、ご飯のおかずにもぴったりです。

令和2年度

学校給食料理コンクール



主催 公益財団法人山口県学校給食会

後援 山口県教育委員会 山口県学校栄養士会

レシピ監修 公益社団法人山口県栄養士会

献立のテーマ 山口県産食材を使った給食メニュー
次の6品の県産品から一品以上使ったレシピ
「とりにく・海産物（海そう・魚など）・豆腐・れんこん・トマト・ニンジン」

審査 小学生の部

最優秀賞 1点 優秀賞 3点 佳作 3点 アイデア賞 3点

中学生の部

最優秀賞 1点 優秀賞 3点 佳作 3点 アイデア賞 3点

審査基準 (1) 独創的な作品か（オリジナル作品で子どもらしい工夫があるか）

既に発表されているレシピ及びそれらに酷似していると認められる作品は
審査、入選・入賞の対象といたしません。

(2) テーマに沿った料理であるか（県産品が豊富に使われているか）

(3) 給食の献立に向くものか

