

令和元年度学校給食料理コンクール

小学生の部

最優秀賞



夏野菜の和風ナポリタン

下松市立公集小学校

5年 勝山 柚咲奈

講 給食でも人気のナポリタン、ケチャップだけでなく、みそや砂糖、みりんで味付けし、厚揚げも入れて和風に
評 仕上げています。夏野菜で県産食材でもあるなす、トマトを使い色どりもきれいで、栄養的にもよい料理です。

優秀賞



とりじゃがトマトのバターチーズやき

下松市立公集小学校

2年 山田 彩花

講 県産鶏肉を使い、じゃがいも、トマト、ブロッコリーをバターチーズで焼き上げる事により、子供の好きな味
評 に仕上がりました。かくし味にトマトケチャップを使い、より食べやすくなりパン給食にも合う料理です。



いろいろ野菜の炊き込みご飯

山口市立大歳小学校

6年 佐々野 葉帆

講 県産のなす、阿武トマト、くりまさる、むつみ豚と県産食材がいろいろ使われていて何が入っているか見つけ
評 ながら食べるのも楽しい料理です。塩昆布やごま油を使うなど、味付けも工夫されています。



ソイソイレんこん (soysoy れんこん)

周南市立桜木小学校

5年 小野 遙

講 県産のれんこんを使い、豆腐、枝豆、みそ、しょうゆとすべて大豆からできているということを知ってほしい
評 という願いが込められている料理です。つなぎに米粉を使い、シャキシャキしたれんこんと米粉のもっちりした食感が楽しめます。

佳作



豆腐クリームれんこん

周南市立桜木小学校

2年 小野 達

講 牛乳と小麦粉を使ったホワイトソースの代わりに豆乳と米粉が使われていて、アレルギーの子供にも配慮した
評 とてもよいアイデアです。県産食材の鶏肉・レンコン・豆腐を使い今までの給食にはなかった新メニューです。



豆ふつくねトマトスープ

柳井市立柳井小学校

6年 西本 真菜

講 県産食材の鶏ひき肉に豆腐が入ったつくねはやわらかく、食べやすそうです。みそやしょうゆで味つけしたも
評 のは多いですが、トマト味はめずらしいです。県産なすやたまねぎ、にんじん、かぼちゃが入って栄養的にもよい料理です。



ナスの仲間大集合！

柳井市立柳井小学校

6年 宮川 千穂

講 なす、ミニトマト、パプリカは全部ナス科なのでこの名前にしたというネーミングが楽しいです。みそを使
評 った味つけやミニトマト、パプリカ、青ねぎ、なすを使い、赤・黄・緑・紫で色どりもよいです。

アイデア賞



栄養満点！ひじきサラダ

山口市立大歳小学校

6年 吉中 志希

講 ひじきやちりめんを使ったカルシウムたっぷりのサラダです。ポン酢でさっぱりとした味つけがされた上に、
評 仕上げにかつお節を入れることで風味の向上と野菜の水分を吸う効果が期待でき、とても良いアイデアです。



レンコンとぶた肉とナスの
トロトロいため

山陽小野田市立高泊小学校

5年 齋藤 音弥

講 県産れんこんとなすを片栗粉をまぶした豚肉と炒めることで、野菜の旨味を引き出し、野菜が苦手な人でも食
評 べやすくなりそうです。青ねぎと白ごまをトッピングすることで、色どりもよく、食欲をそそる一品です。



なすたっぷり豆腐ハンバーグあんかけ

柳井市立柳井小学校

6年 小柳 果穂

講 県産鶏ミンチ豆腐ハンバーグに県産なすをみじん切りにして使う発想、その上、鶏むね肉とえのきたけが入
評 ったあんで、ボリュームが増し、その味付けには柳井の甘露じょうゆを使い、よりいっそうおいしそうです。

令和元年度学校給食料理コンクール

中学生の部

最優秀賞



とりもも肉と夏野菜の甘酢ソース炒め
With カリパリレンコン

萩市立大井中学校

1年 水津 瑠馬

講評 県産鶏肉とれんこんとなすを油で揚げ、パプリカ（赤・黄）、ピーマン、プチトマトと色鮮やかな夏野菜を使って食欲をそそります。れんこんチップスのカリカリとした食感もよく、れんこんの苦手な人にも食べやすい料理です。

優秀賞



夏野菜たっぷりの
サルサソースがけチキンカツ

山口市立大殿中学校

2年 林 真央

講評 県産のトマトやなすに、パプリカ（赤・黄）、きゅうり、たまねぎと多くの夏野菜が入り、栄養満点です。チリペッパーで味のアクセントがつけられており、暑い夏でも食欲がわきそうです。調理法を工夫すると学校給食でも取り入れられます。



中華風オムレツ

山口市立大内中学校

1年 藤本 昊佑

講評 オムレツは洋風献立のイメージがありますが、中華風にする事により米飯給食にも最適の料理です。トウバンジャン、コチュジャン、テンメンジャンを使い、中学生向きの味つけになっています。



ひじきと切り干し大根の
さっぱりペペロンチーノ

周南市立熊毛中学校

2年 長畠 立樹

講評 切り干し大根は苦手な人が多いのですが、県産ひじきやにんじんとともにパスタ風に仕上げ、食べやすくなっています。また、ゆず吉、梅、昆布茶などで味付けも工夫されています。青じそのせん切りのトッピングで色どりもよいです。

佳作



子供が大好き野菜ゴロゴロチキンナゲット

周南市立須々万中学校

2年 彌益 瑞季

講評 子供の苦手なピーマン、にんじん、県産ひじき、しめじがチキンナゲットにすることで大好きな料理に変身しています。色どりもよく県産鶏肉・豆腐を使うことで一品での栄養バランスも考えられています。



ぶちうま！やまぐち食材の甘みそいため

山口市立鴻南中学校

3年 上利 優奈

講評 県産大豆の豆腐・鶏肉・なすを甘みそで炒めることで一段とおいしくなり、なすの苦手な人も食べやすくなります。パプリカ、なす、ピーマンが入って、赤・紫・青と色どりもよく食欲をそそります。



体にやさしい！！和風カレーうどん

柳井市立柳井西中学校

2年 村川 未羽

講評 子供たちに人気のカレーうどんに苦手な野菜や県産ひじきを入れ、県産鶏肉や油揚げ等の和の食材を加え和風だしを効かせて食べやすくしてあります。具たくさんで体にもやさしい料理です。

アイデア賞



野菜バーグ

周南市立須々万中学校

2年 岡田 七海

講評 人気メニューのハンバーグに、県産なす、ピーマン、いんげん、しめじ、にんじん、たまねぎ、じゃがいもと食材がたくさん使われていて栄養たっぷりです。長いものを入れることでふわふわのハンバーグになるように工夫されています。



豊北梨とトマトキムチあえ

下関市立豊北中学校

1年 岸田 志翔

講評 豊北梨の甘味でキムチの辛味がマイルドになり、苦手な人にも食べやすくなるのではないのでしょうか。韓国料理の献立の一つとしても面白いです。豊北梨、垢田トマト、きゅうりと色どりもきれいです。



ひじきと豆腐の
ふわふわヘルシーお好み焼き

山口市立仁保中学校

1年 福田 功大

講評 県産ひじきと豆腐の入ったお好み焼きはカルシウムもたくさんとれ、ひじきの苦手な子供も食べてくれそうです。かくし味にしょうゆとレモン汁を入れ、ごま油を使うといつものとちょっと違ったお好み焼きになります。

令和元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

「鶏肉・海藻（わかめ・ひじき等）・豆腐・れんこん・トマト・なす」

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) 手軽に、能率よく大量調理に向くものか（給食に活用できる作品か）