

# 平成30年度 学校給食料理コンクール審査結果

小学生の部

最優秀賞1 優秀賞2 佳作2 アイデア賞2

賞	作品名	小学校名/学年/氏名	作品写真
<b>最優秀賞</b> 	<b>卵とわかめのトマト風スープ</b>	<b>柳井市立小田小学校</b> <b>5年 上岡 零</b> <b>3年 上岡 愛奈</b>	
審査員講評	この料理は仲良し兄弟の作品で、兄の好きな卵スープと、妹の好きなわかめスープを組み合わせたアイデアがとてもよいです。山口県産のいりこでだしをとり、トマトや野菜も県産食材を使い、夏においしい栄養満点のスープになっています。給食でも人気になりそうです。		
<b>優秀賞</b> 	<b>さつまいもと色どり野菜の マーメイドしょう油あえ</b>	<b>下松市立花岡小学校</b> <b>6年 松井 琉偉</b>	
審査員講評	山口県産のさつまいも、かぼちゃ、ピーマン（緑・赤）、たまねぎを使い、カラフルで食欲のわく料理です。味付けに山口県産のマーメイドを使い、味も香りもよく、つややかに仕上げられています。野菜がたっぷり食べられそうです。		
<b>優秀賞</b> 	<b>ころころきんぴら</b>	<b>岩国市立平田小学校</b> <b>6年 工藤 千依</b>	
審査員講評	きんぴらというと、ごぼうやにんじんを千切りにするのが一般的ですが、この料理は、ころころに切っているのが特徴です。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アイデアです。山口県産のれんこんも使い、子どもたちの好きな甘辛い味付けにしています。		
<b>佳作</b> 	<b>サバの野菜あんかけ</b>	<b>美祢市立大嶺小学校</b> <b>4年 岩本 夏実</b>	
審査員講評	魚やピーマン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。野菜あんかけにしょうがや酢を使い、魚のにおいが気にならないように食べやすくしています。給食でもすぐに取り入れたい料理です。		
<b>佳作</b> 	<b>うまからなすのいためもの</b>	<b>岩国市立御庄小学校</b> <b>6年 左海 奏太</b>	
審査員講評	山口県産のなすやオクラを使い、トウバンジャンやテンメンジャンで味付けした中華風の炒め物です。最後に卵を加えることで、トウバンジャンの辛さをマイルドにしています。夏に食欲のわく料理です。		
<b>アイデア賞</b> 	<b>野菜たっぷりそうめんチヂミ</b>	<b>岩国市立平田小学校</b> <b>6年 宮本 巨太</b>	
審査員講評	チヂミの粉のかわりとして、家で余りがちなそうめんを生地に使った点がとてもすばらしいアイデアです。キャベツ・にんじん・たまねぎ・小松菜など野菜もたっぷり、れんこんを入れて、違う食感を出す工夫もしています。1品で栄養満点の料理です。		
<b>アイデア賞</b> 	<b>いとこにonチーズ</b>	<b>山口市立大歳小学校</b> <b>6年 香川 真子</b>	
審査員講評	山口県の代表的な郷土料理の1つである「いとこ煮」に着目してくれたことをうれしく思います。いとこ煮を子どもが食べやすいようにアレンジし、栄養面も考えて鶏そぼろを加えた点も評価できます。かぼちゃ・あずき・鶏そぼろを混ぜて、チーズをのせて焼くという調理法は、大人ではなかなか思いつかないアイデアです。		

# 平成30年度 学校給食料理コンクール審査結果

中学生の部

最優秀賞1 優秀賞3 佳作4 アイデア賞4

賞	作品名	学校名/学年/氏名	作品写真
 <b>最優秀賞</b>	<b>梨でさっぱり ヘルシーミートスパ</b>	<b>下関市立玄洋中学校 2年 掛山 陽菜</b>	
審査員講評	<p>果物の梨を料理に使う点が子どもらしくユニークで、梨がたくさん採れる産地ならではの発想です。山口県産の野菜や鶏ひき肉を使い、ヘルシーなミートソースが出来上がりました。梨の甘味がケチャップとよく合い、給食でも人気メニューになることでしょう。</p>		
 <b>優秀賞</b>	<b>れんこんとひじきの さっぱり梅あえ</b>	<b>山口市立大殿中学校 2年 嶋村 匠真</b>	
審査員講評	<p>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てあり、食べたときに口の中が楽しくなります。マヨネーズに梅の風味を加え、さっぱり食べられる味つけに工夫しています。</p>		
 <b>優秀賞</b>	<b>もちもち団子汁</b>	<b>柳井市立柳井西中学校 2年 松田 夏希</b>	
審査員講評	<p>ねばりが強い「山の芋」を団子粉に加えることで、ネーミングどおり、もちもち食感の団子汁になりました。山口県産の野菜をたっぷり使い、煮干しのだしと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。</p>		
 <b>優秀賞</b>	<b>野菜も美味しいラーメンスープ</b>	<b>柳井市立柳井西中学校 1年 加藤 諒也</b>	
審査員講評	<p>給食でラーメンを食べたいという熱い思いが感じられる料理です。麺の量を減らし、いろいろな食材を加えている点に好感がもてます。トマトや卵が入り栄養バランスもよく、野菜も美味しく食べられるスープです。</p>		
 <b>佳作</b>	<b>ひじきの含め煮</b>	<b>防府市立華西中学校 1年 池邊 高有</b>	
審査員講評	<p>通常のひじきの含め煮には入っていないじゃがいもやちくわを使い、ボリュームアップしています。県産のひじきと野菜を使い、甘辛い味付けでごはんのおかずにもぴったりです。1品で、不足しがちな鉄分やカルシウムをしっかりとることができます。</p>		
 <b>佳作</b>	<b>アカモクとたっぷり野菜の かき揚げ</b>	<b>下関市立豊北中学校 1年 林 良夢</b>	
審査員講評	<p>子どもたちの苦手な海藻を、食べやすいように揚げ物にしている点がよいアイデアです。包丁でたたいてネバネバさせたアカモクと、細切りの野菜を使い、それぞれの食感を活かしたかき揚げになっています。給食でも取り入れたい料理です。</p>		
 <b>佳作</b>	<b>とりのラタトゥイユグラタン</b>	<b>山陽小野田市立竜王中学校 1年 龍田 菜々美</b>	
審査員講評	<p>山口県産の夏野菜（なす、たまねぎ、ピーマン、かぼちゃ、トマト）をたっぷり使い、いろいろもよく、栄養満点の料理です。鶏肉に酒とマヨネーズで下味をつけ、肉がやわらかくなるように工夫しています。</p>		
 <b>佳作</b>	<b>岩国れんこんの和風パスタ</b>	<b>山口市立秋穂中学校 2年 内田 光咲</b>	
審査員講評	<p>洋風のパスタを和風にアレンジし、地場産物のれんこんをパスタに入れるというアイデアがとてもよいです。れんこんのシャキシャキとした歯ごたえを残すように、炒める順番や火加減も工夫しています。給食だけでなく、お弁当のおかずにも向きそうです。</p>		

中学生の部

賞	作品名	学校名/学年/氏名	作品写真
アイデア賞 	<b>豊北産ハロかぼ あげないコロッケ</b>	<b>下関市立豊北中学校 1年 中司 穂花</b>	
審査員講評	イベント用の下関地域資源認定ハロウィンかぼちゃに着目した点がとてもよいです。おいしく食べられるように美東ごぼうを加え、コロッケにはない食感をだしています。また、ネーミングどおり油で揚げず、油で炒めたパン粉を衣に使い、オーブンで焼き上げる調理法がこの料理のポイントです。		
アイデア賞 	<b>かぼちゃの白玉だんごと 夏野菜のスープ</b>	<b>山陽小野田市立高千帆中学校 1年 北山 葉奈</b>	
審査員講評	かぼちゃだんごの黄、きゅうり・わかめの緑、トマトの赤で、いろどりのよいスープに仕上がっています。白玉粉に豆腐とかぼちゃを混ぜることで見た目もよく、栄養価もアップしています。食欲の落ちる暑い時期でもおいしくいただけそうです。		
アイデア賞 	<b>瓦ホイル焼きそば</b>	<b>山陽小野田市立高千帆中学校 1年 山口 陽奈</b>	
審査員講評	給食で瓦そばが食べられるように知恵をしぼり、アルミホイルに包んで焼く調理法に変更するなど、工夫のあとがうかがえます。地場産物のトマトなど、普通の瓦そばでは使わない食材も使い、いろどりのよい料理になっています。		
アイデア賞 	<b>薩長同盟うどん</b>	<b>山口市立大殿中学校 2年 牛島 惇</b>	
審査員講評	鹿児島県産（薩摩）の黒豚と山口県産（長州）の干しいたげやピーマン、味噌を組み合わせ、「薩長同盟」とした発想が面白いです。魚のすり身を揚げたり、しいたげは煮たものと、衣をつけて油で揚げたものを準備したり、とても手間暇のかかった料理です。		