令和
6年度

学校給食料理コンクール

入賞作品 レシピ集

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
調理協力	やまぐち料理研究会

はじめに

今回13回目となる「令和6年度 学校給食料理コンクール」を実施いたしました。

昨年度に引き続き『山口県産の畜産物と県産野菜を使用した給食メニュー』というテーマで募集を行い、小学生の部633作品、中学生の部947作品と昨年度を上回る多数の応募がありました。

最終審査会を12月13日（金）に行い、最終審査に進出した小学生の部3作品、中学生の部4作品について、レシピ通りに調理された作品を試食し、最優秀賞・優秀賞をそれぞれ決定いたしました。

応募作品はどれも、山口県産や彩りよい食材が豊富に使われており、見ているだけでも楽しくなるような作品が多く、熱心な取り組みが伝わってきました。

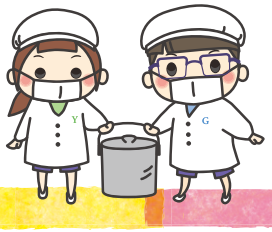
「食べることは生きる事。生きることは食べる事。」

このコンクールが児童・生徒の皆さんの食への関心を高め、食べることの大切さ、食への感謝の気持ちを育むきっかけになれば幸いです。

来年度も、たくさんご応募いただけることを期待しております。

おわりに、「令和6年度学校給食料理コンクール」及び「レシピ集」発刊にあたり、応募いただきました児童・生徒の皆さん、ご協力いただきました学校関係者、審査委員、コンクール関係者の皆様に心より感謝申し上げるとともに、このレシピ集が日々の給食業務に活用され、「食育の生きた教材としての学校給食」が、ますます充実・発展していくことを期待しております。

公益財団法人　山口県学校給食会



令和６年度 学校給食料理コンクール実施概要

趣　旨　学校給食の食事内容の向上と多様化を図るため、児童及び生徒の工夫に満ちた料理を募集し、学校給食の充実発展、食育及び地産地消の推進に寄与する事を目的とする。

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

献立のテーマ　**山口県産の畜産物と県産野菜を使った給食メニュー**
【指定食材】牛・豚・鶏・卵・ハム・ベーコン・県産野菜

審　査

小学生の部		中学生の部	
最優秀賞	１点	最優秀賞	１点
優秀賞	２点	優秀賞	３点
佳作	３点	佳作	５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

応募数

	校　数	作品数
小学校	33校	633作品
中学校	22校	947作品

学校給食料理コンクール審査委員

所　属	職　名	氏　名
山口県教育庁学校安全・体育課こども元気づくり班	指導主事	廣田 典子
公立大学法人山口県立大学看護栄養学部栄養学科	教　授	水津 久美子
宇部市立東岐波小学校	栄養教諭	水ノ上 芳美
下関市立熊野小学校	栄養教諭	藤野 志乃
公益財団法人 山口県学校給食会	常務理事	田平 **隆**
公益財団法人 山口県学校給食会	主　査	清水 秀昭

レシピ監修　公益社団法人 山口県栄養士会

調理協力　やまぐち料理研究会

入賞一覧

最優秀賞

小学生の部	れんコンコンキーマカレー	防府市立西浦小学校３年 北川　紬葵	P4
中学生の部	カラフル野菜のミートローフ ～山口の素材をとこ豚(とん)つめて～	岩国市立岩国中学校１年 岩崎　杏莉	P5

優秀賞

小学生の部	びっくりレモンチキンパスタ	岩国市立麻里布小学校６年 山口　　遥	P6
小学生の部	山口県の郷土料理「大平」で作る特別カレー	岩国市立岩国小学校６年 藤本　美紅	P7
中学生の部	しいたけとえだ豆の緑茶炊き込みごはん	山口市立平川中学校２年 山瀬　依吹	P8
中学生の部	山口いっぱいゆずきち炒め	周南市立岐陽中学校２年 山下　莉央	P9
中学生の部	カレー風すいとん汁	宇部市立東岐波中学校２年 鈴川　颯大	P10

佳　作

小学生の部	具沢山！生姜焼き風混ぜご飯	山陽小野田市立高泊小学校６年 岡本　凛太朗	P11
小学生の部	ぶちやまぐちきんぴら（丼でもおいしいよ！）	下松市立花岡小学校５年 渡邊　孝祐	P11
小学生の部	栄養満点！鶏と野菜のさっぱり焼き	周南市立秋月小学校６年 竹永　光里	P12
中学生の部	長州鶏と山口の野菜のトマト煮込み	周南市立周陽中学校３年 吉本　　結	P12
中学生の部	疲労回復!!チキン酢タミナ漬け	山口市立平川中学校２年 藤井　陸斗	P13
中学生の部	やまぐち♡♡だいすキッシュ♡	宇部市立東岐波中学校２年 吉武　葵惺	P13
中学生の部	山口県がつまった夏野菜豚汁	周南市立岐陽中学校２年 永井　千琥	P14
中学生の部	豚肉と夏野菜の黒酢炒め	宇部市立東岐波中学校１年 森元　菜月	P14

同賞内順不同（佳作のレシピについてはお問い合わせください）

小学生の部
令和6年12月現在

最優秀賞

防府市立西浦小学校3年
北川　紬葵

れんコンコン キーマカレー

作者のコメント

山口の県産野菜のれんこんと山口に言い伝えのあるキツネの好きなあぶらあげを使いました。れんこんの「こん」ときつねの「コンコン」を合わせた名前にしました。
食べやすいように、食材をみじん切りにして、たくさんいれました。

使用した県産食材

豚ひき肉・れんこん・ごぼう・トマト・米

講評

レンコンときつね（コン）が好きだと言われている油あげを使ったキーマカレーで、ネーミングがおもしろく工夫されています。
レンコンやごぼうなど根菜がたくさん入っているので、シャキッとした食感が楽しめ、よくかんで味わって食べることができそうです。

レシピ

材　料	分量（4人分）	切り方など
豚ひき肉	150 g	
れんこん	100 g	みじん切り
にんじん	1/2 本	〃
玉ねぎ	1/2 個	〃
ごぼう	1/2 本	〃
トマト	1/2 個	〃
油揚げ	1 枚	1cm角
カレールウ	1/4 箱	薄く切る
コンソメ	1/2 個	
ケチャップ	大さじ 1	
塩こしょう	少々	
サラダ油	大さじ 1/2	
にんにくチューブ	3 cm	
しょうがチューブ	3 cm	
水	150 cc	
米	2 合	

作り方

1. 米を炊く。
2. れんこん、ごぼうを水にさらす。
3. フライパンに油をひき、にんにく、しょうがを入れる。（中火）
4. みじん切りにした、れんこん、にんじん、玉ねぎ、ごぼうを入れ炒める。
5. 玉ねぎがしんなりしたら、豚ひき肉を入れ炒める。塩こしょうで味をつける。
6. 豚ひき肉の色が変わったら、油揚げを入れ、その後トマトを入れ、つぶしながら炒める。
7. ❻に水、コンソメ、カレールウを入れ混ぜる。カレールウが溶けたら、仕上げにケチャップを加え混ぜる。
8. ごはんにかけて完成

成分表（1人分）

エネルギー	483 kcal	食塩相当量	2.0 g
たんぱく質	15.0 g	カルシウム	62.0 mg
脂質	14.8 g	鉄	2.1 mg

中学生の部
令和6年12月現在

最優秀賞

岩国市立岩国中学校1年
岩崎　杏莉

カラフル野菜のミートローフ
～山口の素材をとこ豚（とん）つめて～

作者のコメント

すべて山口県産の食材を使いました。つめて焼くだけなので簡単にできます。味つけはシンプルですが食材の味がしっかりしていておいしいです。たくさんの野菜を使い、彩りよくしたことと、いろいろな食感を楽しめるように食材を選びました。

使用した県産食材

鹿野おこめ豚ミンチ・玉ねぎ・にんじん・オクラ・パプリカ・くりまさる・由宇トマト・卵

講評

すべて県産の食材を使うことにこだわった点が作品のネーミングからもよく伝わってきます。おいしさだけでなく、型につめるので成型に手間がかからず簡単にできることや、多種類の野菜でいろどりや食感をよくしたことなど、多くの工夫がみられました。

レシピ

材　料	分量（4人分）	切り方など
鹿野おこめ豚ミンチ	300 g	
玉ねぎ	1/2 個	みじん切り
にんじん	1/3 本	〃
オクラ	2 本	
パプリカ	1/2 個	角切り
くりまさる	100 g	〃
由宇トマト	1/2 個	〃
卵	4 個	内1個はつなぎ
パン粉	大さじ 3	
牛乳	大さじ 1	
塩	小さじ 1/2	

作り方

1. ゆで卵を作る。（中火13分）
2. くりまさるをレンジで1分半加熱する。
3. 野菜を切る。
4. ❷を豚ミンチと混ぜる。
5. パン粉、牛乳、塩、卵を加えて混ぜる。
6. 茹で卵、オクラが中心にくるように型につめる。
7. 200℃のオーブンで40分焼く。

成分表（1人分）

エネルギー	279 kcal	食塩相当量	1.0 g
たんぱく質	21.2 g	カルシウム	50.2 mg
脂質	18.5 g	鉄	1.9 mg

小学生の部
令和6年12月現在

優秀賞

岩国市立麻里布小学校6年
山口　遥

びっくりレモンチキンパスタ

使用した県産食材

鶏むね肉・くりまさる・アスパラガス・玉ねぎ・マイヤーレモン

作者のコメント

山口県産のとりのむね肉をふっくらジューシーに焼いて、とり肉のうま味をソースにとけこませました。レモンを加えることでさわやかなクリームにしました。くりまさるのなめらかな口溶けとクリームがよく合います。くりまさるとクリームをかけました。

講評

鶏肉とたくさんの県産野菜を使ったクリームソースは、レモンを加えることで濃厚なのにさっぱりとした味になっており、子どもたちに喜ばれると思います。アスパラ、かぼちゃ、レモンが入っているので、盛り付けたときのいろどりがとてもよい一品です。

レシピ

材　料	分量（4人分）	切り方など
鶏むね肉	2 枚	
くりまさる	1/8 個	厚めのうす切り
アスパラガス	4 本	下半分斜め切り
しめじ	1 株	
玉ねぎ	1 個	うす切り
マイヤーレモン	1/2 個	うす切り、しぼる
パスタ	400 g	
生クリーム	200 cc	
豆乳	200 cc	
小麦粉	適量	
バター	20 g	
塩こしょう	適量	
塩	適量	パスタ茹でる用

作り方

1. かぼちゃの1/8個を少し厚めのうす切りにして、ラップで包みバター5gを上に置いて火が通るまでレンジで加熱する。玉ねぎをうす切りにする。
2. 鶏むね肉を厚さをそろえるために開いてたたく（パサつきがちな、むね肉をジューシーに焼く）
3. ❷に塩こしょう、小麦粉を振りかける。
4. 熱したフライパンにバター15gを入れ、皮目を下にした❷を入れ中火で焼く。
5. 焼き目がついたらひっくり返す。空いた部分に玉ねぎ、しめじを入れて旨味をうつし焼く。
6. ❹の鶏むね肉が、中心がピンク色くらいで取り出し、キッチンばさみで切り、フライパンに戻し、❶のかぼちゃを加える。
7. ❺に生クリーム、豆乳を加え加熱する。好みで塩こしょうと絞ったマイヤーレモン果汁を入れる。（加熱しすぎると分離する）
8. アスパラガスとパスタを茹で、❻と和え、アスパラガスを散らし、マイヤーレモンの輪切りを飾る。

成分表（1人分）

エネルギー	798 kcal	食塩相当量	1.4 g
たんぱく質	39.4 g	カルシウム	89.0 mg
脂質	33.8 g	鉄	2.9 mg

小学生の部
令和6年12月現在

優秀賞

岩国市立岩国小学校6年
藤本　美紅

使用した県産食材

岩国レンコン（小）・錦のこんにゃく・
長州鶏（もも）・はなっこりー・米

山口県の郷土料理「大平」で作る特別カレー

作者のコメント

山口県の郷土料理「大平」に注目してみました。山口県産食材がたくさん入ったおいしい大平でカレーを作ったら、栄養たっぷり、大人も子どもも大好きな特別カレーができると思いました。野菜が苦手な人も、山口県を知らない人でも、この一品でまんぞく感たっぷりの大平カレーができました。

講評

郷土料理である大平をアレンジする発想がおもしろく、このカレーを給食に取り入れることで、郷土料理の大平をたくさんの人に知ってもらうことが出来そうです。根菜がたくさん使われており、食物繊維をしっかりとれるだけでなく、よくかんで食べることもできます。

レシピ

材　料	分量（4人分）	切り方など	
岩国レンコン（小）	1/2 本	乱切り	
さといも	3 個	〃	
ごぼう	1 本	〃	
にんじん	小1 本	〃	
干ししいたけ	3 枚	四つ切	
錦のこんにゃく	1 枚	乱切り	
厚揚げ豆腐	2 枚	六つ切	
長州鶏（もも）	1 枚	一口大	
はなっこりー	1 束		
サラダ油	大さじ 1		
だし汁（だしの素）	800 cc		
カレールウ	1/2 箱		
砂糖	小さじ 1		Ⓐ
塩	小さじ 1		Ⓐ
酒	小さじ 1		Ⓐ
淡口しょうゆ	大さじ 2		Ⓐ
みりん	大さじ 1		Ⓐ
水	適量		
米	2 合		

作り方

1. 米を炊く。
2. 岩国レンコン、さといも、にんじんは皮をむいて、乱切り。干ししいたけは水で戻して四つ切にする。厚揚げ豆腐は六つ切にする。
3. ごぼうは乱切りにして水にさらし、こんにゃくは乱切りして下茹でしておく。
4. 長州鶏を一口大に切り、サラダ油で炒める。
5. だし汁を材料が、かぶるくらい入れて煮る。
6. 材料に火が通ったらアクを取り、さといも、厚揚げ豆腐を入れてⒶで味付けをする。
7. 大平の量に合わせて水を足し、カレールウを入れる。5分ほど煮て火を止める。
8. ゆでたはなっこりーを添えて完成（ブロッコリーでも可）

成分表（1人分）

エネルギー	529 kcal	食塩相当量	3.9 g
たんぱく質	23.2 g	カルシウム	230.0 mg
脂質	26.2 g	鉄	3.7 mg

中学生の部
令和6年12月現在

優秀賞

山口市立平川中学校2年
山瀬　依吹

しいたけとえだ豆の緑茶炊き込みごはん

作者のコメント

山口県産の長州鶏に小野茶を合わせることによって、さっぱりとした味を出しました。そして緑茶には、殺菌効果があるカテキンが含まれているので、感染症やかぜ予防になり、また、ビタミンCやミネラルも含まれていて健康に良いという効果があります。

使用した県産食材

鶏肉・しいたけ・えだ豆・油あげ・小野茶・米

講評

小野茶を入れて炊き込みごはんを作るというアイディアがおもしろいと思います。お湯で蒸らしたお茶と茶葉を細かくしたものを入れるひと手間で、味わいや食感がさらによいものになると思います。新茶の季節に給食に登場するかもしれませんね。

レシピ

材　料	分量（4人分）	切り方など
鶏肉	200 g	一口大
しいたけ	3 枚	5mm幅
えだ豆	10 さや	
油あげ	1 枚	短冊切り
白だし	大さじ 3	
しょう油	大さじ 1	
酒	大さじ 3	
塩	適量	えだ豆茹で用
小野茶	5 g	
米	3 合	

作り方

1. 米をとぐ
2. えだ豆を塩ゆでし、実を取り出す。
3. しいたけと油揚げを切る。
4. 鶏肉を一口大に切る。
5. 小野茶3gでお茶を淹れる。
6. 残りの小野茶2gを細く、くだく。
7. ⑥の茶葉、具材、米、調味料、⑤のお茶400mℓ、水を炊飯器に入れ炊く。

成分表（1人分）

エネルギー	526 kcal	食塩相当量	2.4 g
たんぱく質	18.0 g	カルシウム	34.2 mg
脂質	10.3 g	鉄	1.8 mg

中学生の部
令和6年12月現在

優秀賞

周南市立岐陽中学校2年
山下　莉央

山口いっぱい ゆずきち炒め

作者のコメント

- 食べやすく、味がしっかりつくように小さめに切った。
- ゆずを入れることで香りが良く、箸がすすむ仕上がりになったと思う。
- 山口県産の野菜をたくさん使えるように意識した。

使用した県産食材

鶏もも肉・なす・れんこん・細ねぎ・ゆずきち

講評

鶏肉、なす、レンコンなど、全て山口県産の食材が使われています。ゆずきちの皮と果汁を使うことで、ベースのみそ味にさっぱりとした味わいとさわやかな風味がプラスされています。
「山口いっぱい」というネーミングも素敵です。

レシピ

材　料	分量（4人分）	切り方など
鶏もも肉	500 g	
なす	4 本	いちょう切り
れんこん	200 g	いちょう切り
細ねぎ	適量	小口切り
ゆずきち	小2 個	皮：千切り
サラダ油	大さじ 1	
みそ	大さじ 4	
砂糖	大さじ 4	
本みりん	大さじ 4	
酒	大さじ 4	

作り方

1. なすとれんこんを小さめのいちょう切りにして、水にさらす。
2. 鶏もも肉をなす、れんこんと同じくらいの大きさに切る。
3. フライパンにサラダ油を入れ、鶏もも肉を中火で焼く。
4. 焼き色がついたら端に寄せて、なすとれんこんを加える。
5. 油がなじむまで炒め、ふたをして弱火で3分蒸し焼き。
6. ふたを取り、水分がなくなるまで炒め、みそ、砂糖、みりん、酒を混ぜたものを加え炒め合わせる。
7. ゆずきちの皮を千切りにしたものとゆずきちの果汁を加え、軽く混ぜあわせる。
8. 皿に盛り、刻みねぎをちらして完成。

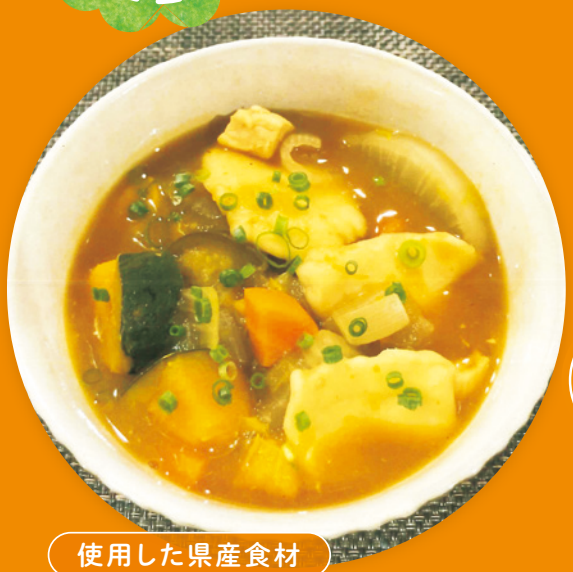
成分表（1人分）

エネルギー	377 kcal	食塩相当量	2.9 g
たんぱく質	29.1 g	カルシウム	100.0 mg
脂質	11.4 g	鉄	2.3 mg

中学生の部
令和6年12月現在

優秀賞

宇部市立東岐波中学校2年
鈴川　颯大



使用した県産食材

長州鶏・千石台だいこん・くりまさる・たまげなす

カレー風すいとん汁

作者のコメント

●県産野菜を他の具材よりも多く使った。●こんぶといりこでとっただしとカレーの風味が調和されてほどよい味わいになった。●最後にねぎをのせることで、風味が増した。●すいとんがもちもちでおいしかった。●玉ねぎが溶けてた。

講評

県産野菜をふんだんに使い、すいとんも入っているため食べ応えがあり、この一品でお腹いっぱいになりそうな料理です。
和風の味付けをすることの多いすいとんをカレー味にするアイディアが斬新で、みなさんにも食べてみてほしいと思いました。

レシピ

材　料	分量（4人分）	切り方など
長州鶏	100 g	1cmの角切り
にんじん	60 g	〃
千石台だいこん	100 g	〃
玉ねぎ	75 g	〃
くりまさる	75 g	〃
たまげなす	80 g	いちょう切り
ねぎ	2 g	
薄力粉	100 g	すいとん
塩	ひとつまみ	すいとん
水	50 cc	すいとん
だし汁	1,000 cc	
昆布	15 g	だし用
いりこ	30 g	だし用
塩	適量	
カレールウ	20 g	

作り方

1. 小麦粉と塩を合わせ、水を足してこねる。
2. こんぶといりこでだしをとる。
3. 野菜、肉を切る。
4. ❷に鶏肉、にんじん、千石台だいこん、にんじん、玉ねぎを入れて煮る。
5. ❹の具材に火が通ったら、たまげなす、くりまさるを入れる。
6. ❶を手でのばして、3cm角の大きさにちぎって❺に入れる。
7. すいとんに火がとおったら、カレールウを入れる。
8. 味をみながら、塩で味をととのえる。
9. 盛り付けて、ねぎをのせる。

成分表（1人分）

エネルギー	198 kcal	食塩相当量	1.2 g
たんぱく質	7.8 g	カルシウム	40.0 mg
脂質	5.9 g	鉄	0.7 mg

小学生の部
令和6年12月現在

佳作

具沢山！生姜焼き風混ぜご飯

作者のコメント

山陽小野田市立高泊小学校6年　岡本 凛太朗

大好きな生姜焼きの味で混ぜご飯をつくりました。
山口県産の食材は、豚、れんこん、しいたけです。
他の食材は小松菜、にんじん、ごまで、たくさん具材が入っているので食べ応えがあります。いためたものとご飯を混ぜるだけなのでチャーハンよりも簡単につくることができます。

使用した県産食材

豚・れんこん・しいたけ

講評

豚肉だけでなく、たくさんの野菜が入った栄養満点の混ぜごはんです。しっかり味付けした具とごはんを混ぜるだけでおいしく仕上げることができるため、給食でも取り入れることができそうです。

小学生の部
令和6年12月現在

佳作

ぶちやまぐちきんぴら（丼でもおいしいよ！）

作者のコメント

下松市立花岡小学校5年　渡邊　孝祐

山口県の食材をぶち使って作りました。
歯ごたえのある食材を用いることで、食べ応えもあります。
味付けには、下松市の給食でも使われている地元の来巻にんにくが入った「焼き肉のたれ」を使いました。
味がしっかりついているので、どんぶりにしてもおいしいです。

使用した県産食材

牛・ごぼう・れんこん・にんじん・しいたけ・エリンギ・えだまめ

講評

牛肉と県産野菜のごぼう、れんこん、人参など歯ごたえのある食材を豊富に使っているので、かむ力を育てることができるメニューです。来巻にんにくが入った焼き肉のたれが味の決め手となっており、ごはんのおかずにぴったりです。

小学生の部
令和6年12月現在

佳作

栄養満点！鶏と野菜のさっぱり焼き

周南市立秋月小学校6年　**竹永　光里**

作者のコメント

夏でも食べられる、あっさりとした栄養満点の給食を考えました。

使用した県産食材

鶏・しいたけ・きゅうり・かぼちゃ・ごぼう・オクラ

講評

県産の野菜や鶏肉がゴロゴロ入った豪華な炒め料理。
鶏肉に下味をつけたり、レモンで酸味と風味を加えたりと、夏でもあっさりとして食べやすいような工夫が感じられました。
きゅうりを炒めるのが斬新なアイディアだと思います。

中学生の部
令和6年12月現在

佳作

長州鶏と山口の野菜のトマト煮込み

周南市立周陽中学校3年　**吉本　結**

作者のコメント

えのきを入れることで食感が良くなる。すぐに煮込めるよう、野菜を火が通りやすくなるよう考えて切った。そのまま食べても、ごはんやパンにあわせても美味しくなる料理を考えた。家であまった野菜などを好きなだけ入れられるよう、野菜があうようにした。じゃがいもを入れるととろみがついておいしいので水にさらさないようにした。

使用した県産食材

鶏・玉ねぎ・じゃがいも・なす・ほうれん草・人参・かぼちゃ・キャベツ

講評

たくさんの県産食材を使った具だくさんの煮込み料理で、食べ応えがあり栄養満点です。トマト缶を県産トマトに変えるとさらに県産率が上がります。パンと合わせたり、ごはんにかけたりと、献立としてもいろいろな組み合わせができそうです。

中学生の部
令和6年12月現在

佳作

疲労回復!!
チキン酢タミナ漬け

山口市立平川中学校2年　**藤井　陸斗**

作者のコメント

今夏も暑かったので、夏バテ防止に高たんぱくなとり肉を選びました。パプリカはビタミンCが豊富で疲労回復に効果的なので選びました。

使用した県産食材

鶏・パプリカ・玉ねぎ・オクラ

講　評

食材の色合いがよく、酢を使ったさわやかな味で食欲が落ちる季節でも食が進みそうな料理になっています。料理そのもののイメージがしやすい料理名がつけられている点も工夫されています。
給食でも夏に出したい一品です。

中学生の部
令和6年12月現在

佳作

やまぐち♡♡
だいすキッシュ♡

宇部市立東岐波中学校2年　**吉武　葵惺**

作者のコメント

山口県産の食材を出来る限りたくさん使った。ふつうはホール型で焼くキッシュを給食のメニューにしやすいようにマフィン型で1人分ずつ焼いた。

- 小学校低学年の子どもも食べやすいように、1つ1つの食材を小さめに切った。
- 大好きなキッシュが給食に出てほしいと思い作りました。

使用した県産食材

卵・ベーコン・かぼちゃ・玉ねぎ

講　評

たくさんの県産食材がつまったキッシュは、ベーコン、卵、乳製品、野菜、きのこなど多くの食品が使われており、一度にいろいろな栄養素がとれる、栄養満点の料理です。給食では、パイシートを使って作ることはむずかしいですが、アルミカップを使えば提供できそうです。

中学生の部
令和6年12月現在

佳作

山口県がつまった夏野菜豚汁

周南市立岐陽中学校2年　**永井　千琥**

作者のコメント

- 県産の野菜や畜産物だけでなく、夏野菜バージョンというひねりを入れて考えてみた。
- 調味料は塩とみそのみで、その具材の旨みを最大限に引き出すことのできる「重ね煮」という調理法を用いて調理してみた。

使用した県産食材

豚・ミニトマト・オクラ・なす・かぼちゃ・れんこん・板こんにゃく・生揚げ・みそ

講評

県産の野菜や畜産物が豊富に使われており、名前の通り山口県がつまっています。寒い季節に食べたくなる豚汁を、夏野菜をたくさん使うことで暑い夏を乗り切るための栄養をつめこんだ、夏野菜バージョンにしたところがとてもいいアイディアです。

中学生の部
令和6年12月現在

佳作

豚肉と夏野菜の黒酢炒め

宇部市立東岐波中学校1年　**森元　菜月**

作者のコメント

- 厚めの豚肉に小麦粉をまぶし、よく焼くことでカリッとした食感になるよう工夫した。
- 砂糖のかわりにはちみつを使うことで、まろやかな甘さになるよう工夫した。
- いろいろな野菜を入れることでいろどりを良くした。

使用した県産食材

豚・なす・オクラ・れんこん

講評

豚肉、夏野菜、黒酢と暑い夏のスタミナアップにぴったりな料理で、県産食材が多く使われています。豚肉に小麦粉をまぶすことで、厚めに切ってもかたくなりにくく調味料もからみやすくなるようによく工夫がされています。

令和６年度学校給食料理コンクール実施要項

趣　　旨	学校給食の食事内容の向上と多様化を図るため、児童及び生徒の工夫に満ちた料理を募集し、学校給食の充実発展、食育及び地産地消の推進に寄与する事を目的とする。
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
献立のテーマ	山口県産の畜産物と県産野菜を使った給食メニュー 【指定食材】牛・豚・鶏・卵・ハム・ベーコン・県産野菜 （指定県産畜産物・県産野菜それぞれ1種類以上使用すること）
応募対象者	山口県在住小・中学生（個人・グループ参加）
募集期間	令和６年８月１日（木）～令和６年９月２４日（火）
審　　査	応募作品の中から入選・入賞を決定する 【入賞　小学校の部・中学校の部】最優秀賞各1作品・優秀賞 【入選　小学校の部・中学校の部】 ※優秀賞・佳作については、応募数に応じて決定
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
審査内容	① 事前審査：審査委員各自で入選作品候補選出 ② 書類審査：令和６年１１月上旬（予定）　入賞作品候補の選出 ③ 試食審査（入賞作品の選出）及び最終審査： 令和６年１２月上旬（予定）　レシピどおりに試作したものを審査する。
発　　表	審査の結果は1月中旬迄に学校を通じて通知する。
応募条件	① 応募はテーマに沿った単品料理を1人1点（1グループ1点）とする。 ② 実際に試作し、調味料・食材の分量・作り方をできるだけ明確に記入する。 ③ 写真又はイラストの添付は、該当の料理1点のみとする。 （それ以外の盛り付け、主食、デザート、装飾品、用具などはないものとする。） ④ 応募する作品は未発表のものに限る。 （書籍又はインターネット等で発表されているレシピを応募作品とすることは不可） ⑤ 応募は、別紙応募票、応募用紙を提出するものとする。 ※応募用紙に必要事項を記入の上、山口県学校給食会へ送付して下さい。 応募用紙はホームページからダウンロードできます。
審査委員	県教育委員会1名、学校栄養士会2名、学識経験者1名、給食会1名（最終審査+1名）
賞及び副賞	最優秀賞・優秀賞・佳作・参加賞 最優秀賞・優秀賞・佳作には学校を通じて賞状及び副賞を贈呈します。 また、応募者全員に参加賞をお渡しします。
作品公表	入賞作品につきましては給食会ホームページ及びレシピ集で紹介いたします。
個人情報	応募についての個人情報はこの事業以外の利用はいたしません。 なお、応募作品については返却いたしません。

令和
6年度

学校給食料理コンクール

入賞作品レシピ集

発行日　令和7年3月

発　行　公益財団法人 山口県学校給食会
〒753-0054
山口県山口市富田原町1番18号