

# 令和4年度中学校給食献立コンクールの受賞作品【生徒部門】

## 市長賞 (最優秀賞)

**東高津中学校 2年 丸橋 丈 (まるはし じょう) さん**

〔テーマ〕 三浦をまるごと味わおう

〔献立〕 麦ごはん、まぐろの塩麹唐揚げ、キャベツの塩こんがあえ、  
三浦大根と大根葉のみそ汁、牛乳

「受賞ポイント」 地産地消を意識して、神奈川県産（三浦市）の食材を多く使用し、献立のバランスがきちんと考えられているところが評価されました。

## 優秀賞

**川中島中学校 2年 石川 咲歩 (いしかわ さほ) さん**

地産地消がメインの給食

**南加瀬中学校 3年 宮下 優亜 (みやした ゆあ) さん**

冬野菜を味わう色どり中華！！

**宮内中学校 2年 相坂 凜 (あいさか りん) さん**

地元のチカラで元気な体

**西中原中学校 2年 後藤 玲唯 (ごとう れい) さん**

野菜たっぷりいろどり給食

**西中原中学校 2年 嶋原 沙英 (しぎはら さえ) さん**

胃袋から温めよう！ぽかぽか献立

**西中原中学校 2年 水野 百花 (みずの ももか) さん**

冬野菜を使った代謝 up メニュー

**南生田中学校 2年 高井 瑠威 (たかい るい) さん**

色々な食材を使った和食！！

## 【受賞作品の提供】

〔市長賞〕 令和5年1月に中学校給食で提供予定（献立は学校給食用にアレンジ予定）

## 【献立コンクール概要】

〔目的〕 生徒及び家庭における食への理解を深めるとともに、応募作品をベースにした献立等を実際に提供することで、より一層給食への関心を高めることを目的とする。

〔応募内容〕 主食、主菜、副菜、汁物がそろった1食分の献立

〔応募資格〕 市立中学校に在籍する生徒、委員会活動、部活動、授業等での取組によるものなど、市立中学校に在籍する生徒で組織される団体・グループ等

〔応募期間〕 令和4年4月8日（金）～令和4年8月29日（月）

〔応募総数〕 1, 138点

〔第3次審査〕 令和4年9月9日（金）

〔生徒投票〕 令和4年9月12日（月）～令和4年9月16日（金）16時30分まで

第3次審査にて、献立連絡調整会議委員及びオブザーバー（中学校長会代表、保護者代表、中学校（自校合築校）栄養士、学校給食センター所長、学校給食センター栄養士、学校給食センター調理委託事業者代表、学校給食会代表、教育委員会事務局担当課長）が上記の8献立を選出した後、生徒投票対象4献立を選出し、生徒投票にて最優秀賞を決定する。

〔審査基準〕 1食分〔主食、主菜（肉・魚など）、副菜（野菜）、汁物〕が整っていること、栄養バランスがとれていること、応募テーマに沿った献立であること、コンセプトが明確であり、献立に反映されていること、加熱を基本とした献立であること、大量調理に適した献立であること、地産地消を意識した献立であること。

# 令和4年度中学校給食献立コンクールの受賞作品【保護者部門】

## 最優秀賞

該当なし

## 優秀賞

- |        |   |
|--------|---|
| 南加瀬中学校 | 七條 真理子 (しちじょう まりこ) さん<br>野菜とお肉を同時に食す            |
| 宮崎中学校  | 佐々木 美智子 (ささき みちこ) さん<br>しっかり噛むことで新しい味を発見して栄養を摂る |
| 宮前平中学校 | 佐藤 ゆき子 (さとう ゆきこ) さん<br>野菜たっぷりスタミナ料理             |
| 枳形中学校  | 鈴木 真輝子 (すずき まきこ) さん<br>腸内環境を整えて免疫力 UP           |

### 【受賞作品の提供】

〔最優秀賞〕 令和5年2月に中学校給食で提供予定（料理は学校給食用にアレンジ予定）

### 【献立コンクール概要】

- 〔目的〕 生徒及び家庭における食への理解を深めるとともに、応募作品をベースにした献立等を実際に提供することで、より一層給食への関心を高めることを目的とする。
- 〔応募内容〕 中学生に食べさせたい1品分の料理
- 〔応募資格〕 市立中学校に在籍する生徒の保護者
- 〔応募期間〕 令和4年4月8日（金）～令和4年8月29日（月）
- 〔応募総数〕 11点
- 〔審査日〕 令和4年9月9日（金）  
献立連絡調整会議委員及びオブザーバー（中学校長会代表、保護者代表、中学校（自校合築校）栄養士、学校給食センター所長、学校給食センター栄養士、学校給食センター調理委託事業者代表、学校給食会代表、教育委員会事務局担当課長）
- 〔審査基準〕 中学生に食べさせたい料理であること、応募テーマに沿った料理であること、コンセプトが明確であり、料理に反映されていること、加熱を基本とした料理であること、大量調理に適した料理であること、地産地消を意識した料理であること。