

令和5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)

犬蔵中学校 2年 関山 幌大 (せきやま こうだい) さん
〔テーマ〕 不足しがちな栄養分を1食で補えるご飯
〔献立〕 とりおね肉のひつまぶし風照焼丼 (ごはん)
切り干し大根のゴママヨサラダ、小松菜の豆乳みそ汁、牛乳

「受賞ポイント」
「苦手な献立をもっとおいしく！」というテーマに沿った工夫がされており、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

平間中学校 2年 中野 優杏 (なかの ゆあん) さん
学生のための栄養満点、中華風給食
東高津中学校 2年 有本 昂生 (ありもと こうき) さん
不人気な食材も味付けを工夫して食べやすく！
犬蔵中学校 2年 小野 柚貴 (おの ゆずき) さん
苦手な魚を野菜たっぷりでおいしく！！

アイデア賞

南加瀬中学校 2年 宮下 希亜 (みやした のあ) さん
デリツィオーゾ～イタリアの味を給食で～
西中原中学校 2年 渡辺 千尋 (わたなべ ちひろ) さん
ムダなく おいしく 苦手なく！
東高津中学校 2年 新淵 虹心 (しんぶち にこ) さん
流行りの韓国給食～ごはんもサラダもお残しなし！～
東高津中学校 2年 萩原 由奈 (はぎわら ゆな) さん
嫌いな野菜が食べられる！？

【受賞作品の提供】

〔市長賞〕 令和6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。令和5年度は、学校給食を通じたSDGsの取組を推進するため、「苦手な献立をもっとおいしく！」をサブテーマに加えて、学校給食における食品ロスの削減についても考えるきっかけとするものとする。

〔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5年5月16日(火)～令和5年8月28日(月)

〔応募総数〕 1,626点

〔第3次審査〕 令和5年9月7日(木)

〔最終審査〕 令和5年9月8日(金)～令和5年9月14日(木) 16時まで

〔生徒投票〕 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、健康給食推進室担当課長)が上記8献立を選出した後、生徒投票対象4献立を選出し、生徒投票にて市長賞(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、中学生の苦手な献立をおいしく食べられる工夫をしていること。

令和5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

犬蔵中学校 半間 真紀（はんま まき）さん

〔テーマ〕 根菜は栄養たっぷり免疫力アップ

〔献立〕 大根しりしり

優秀賞

井田中学校 飯嶋 綾（いじま あや）さん

野菜もお肉も欲張り“ポークサラダ”

井田中学校 白川 恵美（しらかわ えみ）さん

和風食材を美味しく食べよう！

稲田中学校 野内 八千穂（やない やちほ）さん

パクパク食べられる！！水分たっぷりキュウリ

【受賞作品の提供】

〔最優秀賞〕 令和6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。令和5年度は、学校給食を通じたSDGsの取組を推進するため、「苦手な献立をもっとおいしく！」をサブテーマに加えて、学校給食における食品ロスの削減についても考えるきっかけとするものとする。

〔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5年5月16日（火）～令和5年8月28日（月）

〔応募総数〕 17点

〔審査日〕 令和5年9月7日（木）

〔審査員〕 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、健康給食推進室担当課長）

〔審査基準〕 「野菜を使った副菜」1品分の料理であること、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、中学生の苦手な献立をおいしく食べられる工夫をしていること。