

# 中学校給食献立コンクールの受賞献立

## 市長賞

西中原中学校 2年 鹿又 公輔（かのまた こうすけ）さん  
〔献立〕 ごはん、のり、ブリの鍋照りしょうが風味、きんぴらごぼう、  
お雑煮～白みそ仕立て～

### 《受賞ポイント》

1月に提供することをイメージし、正月のおめでたい料理や食材を多く取り入れる他、体が温まる献立となっており、またピリ辛なきんぴらごぼうなど、ごはんがすすむ味付けで、彩りもよいところが評価されました。

## 優秀賞

東高津中学校 2年 村安 萌（むらやす もえ）さん  
豆腐ハンバーグ スリーきのこソース  
長沢中学校 2年 森崎 真実（もりさき まなみ）さん  
白ごま香るフライドチキン  
はるひ野中学校 1年 森保 友菜（もりやす ゆうな）さん  
神奈川県野菜たっぷり豚汁

### 【受賞献立の提供】

- 【市長賞】 平成31年1月に中学校給食で提供予定  
【優秀賞】 平成31年2月から3月の間に献立の一部の料理を提供予定  
※献立及び料理については、学校給食用にアレンジ予定

### 【献立コンクール概要】

- 【目的】 生徒の食への理解を深めるとともに、応募献立をベースにした献立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
- 【応募資格】 市立中学校の生徒
- 【応募期間】 平成30年5月8日（火）～7月6日（金）
- 【応募総数】 1,450点
- 【審査日】 平成30年8月17日（金）
- 【審査員】 （献立連絡調整会議委員）  
中学校長代表 保護者代表 中学校栄養士  
学校給食センター所長 学校給食センター調理員 教育委員会事務局
- 【審査基準】 ごはんに合う献立であること、主食・主菜（魚・肉）・副菜（野菜）・汁物が揃っていること、栄養バランスがとれていること、彩りがよいこと、食材が1月に調達可能であること、調理形態が大量調理可能であること、加熱を基本とした料理であること。