

令和6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 天野 壘(あまの るい)さん

〔テーマ〕 栄養バランス満点!風味豊かな彩り給食

〔献立〕 麦ごはん、じゃがいもと鶏肉の甘辛炒め、
ピリ辛ナムル、生姜の根菜汁、牛乳

〈応募生徒のアピールポイント〉

- ① バランスがとれ、未来の健康を守る献立
- ② 和風の献立に韓国のナムルを入れて多文化を尊重
- ③ 地元の野菜を使って地産地消や地元を大切にする

優秀賞

南加瀬中学校 3年 宮下 希亜(みやした のあ)さん

大切にしていきたい川崎の味~まごわやさしい~

平間中学校 2年 堀内 優愛(ほりうち ひろあ)さん

郷土料理を食べやすい給食メニューに!

御幸中学校 1年 引地 美結(ひきち みゆう)さん

さっぱり食べられる!食欲アップ給食

アイデア賞

南加瀬中学校 1年 竹本 唯愛(たけもと いちか)さん

姉妹都市クロアチアと川崎のコラボ給食

犬蔵中学校 2年 増山 心遥(ましやま こはる)さん

川崎への愛を伝えよう!!~冬の味覚と100年の思い出~

富士見中学校 3年 菅 奈々子(すが ななこ)さん

川崎たっぷり中華給食

西中原中学校 2年 上條 紗季(かみじょう さき)さん

食べて感じる和食の良さ

【受賞作品の提供】

〔市長賞〕 令和7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6年度は、市制100周年に伴い、「これからの100年に向けて川崎の子どもたちに伝えていきたい献立」をサブテーマに加え、献立づくりを通じて川崎のことを知って、関わって、好きになってもらう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6年5月28日(火)~令和6年8月28日(水)

〔応募総数〕 2,075点

〔第3次審査〕 令和6年9月9日(月)

〔最終審査〕 令和6年9月10日(火)~令和6年9月17日(火)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、これからの100年において川崎の子どもたちに伝えていきたい理由がきちんと記載されていること、自分が住んでいるまち(川崎市や地域、家庭などでも可)をアピールする内容が含まれていること。

令和6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

宮崎中学校 柿本 勝栄(かきもと かつえ)さん

〔テーマ〕旬の野菜ですっともっと健康に!

〔献立〕小松菜、厚揚げ、しめじの煮浸し

優秀賞

王禅寺中央中学校 加藤 隆(かとう たかし)さん

〔テーマ〕地産地消レシピ ベスト30メニュー

〔献立〕ひじきと大豆の煮物 ささみ入り

玉川中学校 岡田 未歩(おかだ みほ)さん

〔テーマ〕未来へ伝えたい川崎の味～愛され続ける給食献立～

〔献立〕「かわさきそだち」の野菜たっぷり!ニュータンメン風春雨炒め

【受賞作品の提供】

〔最優秀賞〕令和7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6年度は、市制100周年に伴い、「これからの100年に向けて川崎の子どもたちに伝えていきたい献立」をサブテーマに加え、献立づくりを通じて川崎のことを知って、関わって、好きになってもらう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6年5月28日(火)～令和6年8月28日(水)

〔応募総数〕13点

〔審査日〕令和6年9月9日(月)

〔審査員〕献立連絡調整会議委員及びオブザーバー

〔審査基準〕「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、これからの100年における川崎の子どもたちに伝えていきたい理由がきちんと記載されていること、自分が住んでいるまち(川崎市や地域、家庭などでも可)をアピールする内容が含まれていること。