令和7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）

南加瀬中学校　1年　田中　紗空（たなか　さら）さん
〔テーマ〕ご飯が進む!ねぎ塩パワー献立～和の香りで元気～
〔献　立〕ごはん、豚肉のこく旨ねぎ塩焼き、ピリ辛キンピラごぼう、卵と冬野菜の和風汁、牛乳

≪応募生徒のアピールポイント≫
①ご飯がすすむようにこしょう、ラー油を入れてアクセントに
②地元の冬野菜を使い栄養のバランスがとれた献立
③調理過程を考えて成長期に必要な栄養素をしっかりとることができる

優秀賞

南加瀬中学校　**2年　須山　乃愛（すやま　のあ）さん**
集中力 UP!おいしさ引き出す元気と笑顔

西中原中学校　**2年　吉田　陽華（よしだ　はるか）さん**
神奈川郷土料理よくばり給食

西中原中学校　**2年　薙澤　結衣（にらさわ　ゆい）さん**
彩り野菜の中華風ごはん

アイデア賞

川崎中学校　**3年　寺下　和花（てらした　のどか）さん**
箸が止まらない!満足健康給食

南加瀬中学校　**1年　田村　唯花（たむら　ゆいか）さん**
おいしいのに健康にもいい!?和風定食

宮内中学校　**3年　橋本　紗英（はしもと　さえ）さん**
魚メインなのに　ごはんがすすむ和定食

東高津中学校　**2年　髙橋　奏多（たかはし　かなた）さん**
五感で食べる!オールかわさき献立

【受賞作品の提供】

〔市　長　賞〕令和８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7年度は、「ご飯がすすむおいしい献立」をサブテーマとし、ご飯に合う一食の組み合わせを自ら考えることによって、ご飯をしっかり食べる習慣を身につけてもらいたいと考えた。
〔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7年6月4日（水）～令和7年8月29日（金）
〔応 募 総 数〕2,632点
〔第３次審査〕令和7年9月9日（火）
〔最 終 審 査〕令和7年9月10日（水）～令和7年9月17日（水）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、ご飯に合う1食の組み合わせであること、ご飯とおかずは別々であること（主菜、副菜、汁物のいずれかでご飯に合う工夫があればよい）。

令和7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

玉川中学校　　岡田　未歩（おかだ　みほ）さん
〔テーマ〕甘みと食感が決め手！川崎野菜のそぼろ炒めで、ごはん完食大作戦！
〔副　菜〕彩り野菜とじゃこの甘辛そぼろ炒め

優秀賞

平間中学校　　清藤　由樹（せいどう　ゆき）さん
〔テーマ〕川崎の野菜で心も体も健康に!!
〔副　菜〕ヤチェナムル

平中学校　　半間　真紀（はんま　まき）さん
〔テーマ〕かつおの風味がおいしさの相乗効果アップ
〔副　菜〕ちくわとごぼうの土佐炒め

南生田中学校　綿引　江吏子(わたひき　えりこ)さん
〔テーマ〕みんなで創る健康給食
〔副　菜〕もやしとピーマンのあえもの（カレー風味）

【受賞作品の提供】

〔最優秀賞〕令和8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7年度は、「ご飯がすすむおいしい献立」をサブテーマとし、ご飯に合う一食の組み合わせを自ら考えることによって、ご飯をしっかり食べる習慣を身につけてもらいたいと考えた。
〔応募内容〕ご飯に合う副菜
〔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7年6月4日（水）～令和7年8月29日（金）
〔応募総数〕26点
〔審　査　日〕令和7年9月9日（火）
〔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、ご飯に合う料理であること（ご飯に添えるおかずなどでもよい）。