

令和8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 2年 石井 真愛(いしい まい)さん

〔テーマ〕 午後も全力!~集中力アップの中華スタミナ給食~

〔献立〕 麦ごはん、鶏肉とすりごまの甘辛から揚げ、小松菜と春雨の中華風炒め、ふんわり卵とコーンの中華風とろみスープ、牛乳

《応募生徒のアピールポイント》

＜気づき＞

午後の授業で疲れが出て、集中力が切れてしまう。

＜献立のポイント＞

エネルギーをしっかりチャージできるように主菜には、ビタミン、ミネラル豊富なごまを使った鶏肉の甘辛から揚げに。汁物にはとろみをつけて体を芯から温められるようにした。

優秀賞

西中原中学校 2年 泉 友唯(いずみ ゆい)さん

日本の特産や名物について知りたい中学生の給食

有馬中学校 2年 石津 佳奈(いしづ かな)さん

サバなのに?! ご飯がすすむしょうが焼き

犬蔵中学校 2年 佐山 結菜(さやま ゆな)さん

旬彩給食 ~冬の恵みを味わう献立~

アイデア賞

南加瀬中学校 3年 大江 未紗(おおえ みさ)さん

冬やさい大変身!!~おいしく食べる発見給食~

西中原中学校 2年 梶井 湊(かじい みお)さん

午前の脳もしっかり回復! 午後も頑張る中学生へ!!

東高津中学校 2年 石川 澄玲(いしかわ すみれ)さん

好きな味と栄養を合わせた満足給食!!

生田中学校 2年 小田 侑芽(おだ ゆめ)さん

色彩・食感・味で笑顔! 食べた後も健康で笑顔! になれる給食

【受賞作品の提供】

〔市長賞〕 令和9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8年度は、生徒部門のサブテーマを「食の気づきをアイデアに みんなが笑顔になる給食を考えよう!」とし、普段の食生活から食の気づき(課題)を生徒自身が見つけ、その解決に向けた献立を募集した。

〔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8年5月29日(金)~令和8年8月26日(水)

〔応募総数〕 3,405点

〔第3次審査〕 令和8年9月8日(火)

〔最終審査〕 令和8年9月9日(水)~令和8年9月15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、サブテーマに沿った食の気づきを解決するアイデアのある献立であること、コンセプトが伝わる献立のテーマが記載されていること、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。

令和8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

王禅寺中央中学校 金澤 佳世子(かなざわ かよこ)さん

〔テーマ〕 心も体も育つ、中学生に食べて喜んでもらいたいスープ

〔料理名〕 旨み、栄養、具沢山のお代わり必須スープ



優秀賞

川崎中学校 野地 ひとみ(のじ ひとみ)さん

〔テーマ〕 ほっと一息、心も体も温まる大根スープ

〔料理名〕 大根スープ

川崎高等学校附属中学校 榎本 冴子(えのもと さえこ)さん

〔テーマ〕 お肌つるつる風邪にも負けない ポカポカニコニコスープ

〔料理名〕 コラーゲン野菜たっぷりしょうがスープ

白鳥中学校 泉 昌代(いずみ まさよ)さん

〔テーマ〕 海藻を食感の工夫で完食を目指すスープ

〔料理名〕 つるんと美味しい!!もずく団子スープ

【受賞作品の提供】

〔最優秀賞〕 令和9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8年度は、保護者部門のサブテーマを「心も体も育つ 中学生に食べてもらいたい汁物(スープ)」とし募集した。

〔応募内容〕 汁物(スープ)

〔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8年5月29日(金)～令和8年8月26日(水)

〔応募総数〕 30点

〔審査日〕 令和8年9月8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〕 「汁物(スープ)」1品分の料理であること、サブテーマに沿った料理であること、コンセプトが伝わる料理テーマが記載されていること、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。