

## 第2回 枚方市学校給食コンテスト 入賞一覧(2019年度)

テーマ「おいしく冬野菜を食べられる料理を考えよう」

【小学校の部】 網掛け付きの作品は3学期の給食に登場予定です

学校・学年	メニュー名	作品についてのアピール	講評
田口山小学校6年	イカと冬野菜の中華いため	かん単に作れているいろいろな冬野菜を食べられる。イカのだしがきいておいしい。見た目のいろどりがいい。	今までの献立にない料理・味付けて、とてもいいと思いました。枚方の野菜を使用できますね。
田口山小学校6年	根菜の甘みそいため	食べごたえのある根菜でよくかみ、まんぷく感がえられます。そして甘じょっぱいタレでご飯がすすみます。	鶏むね肉を使用することで、野菜を食べやすくする工夫がされていると思いました。
田口山小学校6年	ぶた肉と冬野菜の白みそ煮こみ	冬で思いついたのがとん汁でした。それをおかずにはできないか考えてみました。	白みそを使うところが良いと思いました。
桜丘北小学校5年	冬野菜うどん	しょうがをいれて温かさ、かたくりこで温さをキープして体を温める料理です。	冬野菜としょうがで寒い冬にぴったりだと思います。大根おろしをのせるのが良いと思いました。
津田南小学校5年	冬野菜でぼかぼかみそ風味ちゃんぽん	体がひえる冬の時期に体をあたためてくれるみそ風味のちゃんぽんです。	ネーミングがとても良いですね。中華麺を使うところが新しいです。
津田南小学校5年	冬野菜たっぷりみそクリームスープ	少しの量でもたっぷり野菜をとれて、寒い冬でもあたたまります。	フライドオニオン・隠し味のみその発想が良いと思いました。
津田南小学校5年	あったまる! 冬野菜と肉だんごスープ	「あったまる!」の所で、スープがあったかいじゃなくて、「しょうが」がきいていて、メニュー名にとってもふさわしい名前にしました。たまごがふわふわで、にくだんごのこしょうがとても、入れる入れないかでちがいます。ねぎは小口切りより少し大きめのほうがシャキシャキしていて、とてもおいしいです。玉ねぎは、小さく切るのをいしきました。	肉だんごが美味しそうです。名前から、体が温まりそうなのが伝わります。
津田南小学校5年	冬野菜の豆にゅうに	冬野菜の味がでているのでおいしいです。	豆乳を使い、根菜と組み合わせたところが良いと思いました。
菅原東小学校6年	白菜たっぷりとりちゃんこ風うどん	冬の白菜をたっぷり、にんにく、しょうがを入れているので、体を温めて食べれる。	にんにくとしょうがが良く効いていて、体が温まります。
藤阪小学校6年	ホカホカちゃんこ	・きれいな野菜でも沢山たべれる。 ・体が「ポカポカ」になる。 ・みんなが大好きな肉だんごも入ってる。	九条葱(枚方産)を使い、大阪産の野菜を使っているのが、とてもいいと思いました。

【中学校の部】 網掛け付きの作品は 3 学期の給食に登場予定です

学校・学年	メニュー名	作品についてのアピール	講評
第一中学校2年	ちよっとリゾット風・ミネストローネ	赤色のスープで食欲を増し、体を温まるため、しょうがを加え、体調よく冬をすごそう!!	給食でもミネストローネは実施していましたが、冬野菜を使ったことはありませんでした。いろんな冬野菜を使っているの、一度に野菜を多く食べることができます。また、押し麦が入ったことで、食物繊維が摂取でき、食べた時にプチプチ感がアクセントとなり、楽しい食感を味わえるスープになったと思います。
第一中学校2年	甘みミックスかぼちゃほうとう	石川県の料理である「ほうとう」をおばあちゃんの家で食べて、おいしくてどうにか冬野菜を使って作れないかと思ひ作りしました。かぼちゃの甘みとみその味わいがマッチして、そこにほうとうや野菜の食感があわさりとてもおいしいです。	かぼちゃの黄色、人参のオレンジ色、長ネギの緑色など、とても彩りがよく、冬野菜も十分に多く使われている素晴らしいメニューになりました。また、大根と人参の皮も使うところや、椎茸の下処理の方法を工夫しているところを高く評価しました。
第一中学校2年	栄養満点!! たっぷり冬野菜の麻婆いため	・麻婆いためと冬野菜をうまくコラボして冬ぴったりにした。 ・だいこんの葉を活用して食品ロスを減らした。 ・できるだけ冬野菜をたくさん入れると、体があたたかくなり、冬でも温かく感じるようにした。	白菜やれんこんなどの冬野菜をマーボー炒めにするのは独創的で新鮮でした。また、大根の葉を利用することで食品ロスの削減に取り組んでいるところや、豆腐をよく味がしみこむような切り方にしているところなど、たくさんの工夫がみられました。
第一中学校2年	白菜の芯を食べると 体の芯まで温ったかくなる 冬野菜白菜鍋	・白菜や大根やかぶなどの冬野菜を多く使いました。 ・寒い冬にぴったりの温かい鍋にしました。 ・野菜たっぷりヘルシー。 ・タンパク質もちゃんとある。	冬野菜が多く使われており、彩も良い栄養たっぷりの鍋です。野菜の切り方にも工夫がされており、特にれんこんは輪切りをすることで見栄えがよくなりました。
第四中学校2年	サケの豆乳鍋～冬野菜を たくさん使っておいしさアップ。 くりかえし食べたくなる～	体の中からあたたまる。サケの臭みをなくし、だれでもおいしく食べれるような、おいしいなべ!	味噌だけでも充分おいしいですが、豆乳を加えることで、味がまろやかになり、栄養もプラスされました。国産の鮭は秋から冬にかけて、脂ののりも良いので、旬のをがさず味わいたい食材です。旬の魚と野菜を使ったのは、とても良いと思います。しかも、鮭は霜降りし、鮭の臭みを取り除く工夫がされており、細かい配慮が感じられます。
中宮中学校2年	かぼちゃ団子汁	ビタミンを多く含んだ冬野菜を取り入れ、風邪予防になり、生姜も入っているので体を温めることができます。野菜がトロトロになるので、私と同じように野菜が苦手な人も食べやすくなっています。具たくさんで栄養満点です。	冬野菜が多く使われており、カボチャをそのまま入れるのではなく、カボチャ団子にして使用している工夫がみられます。また、かぼちゃの皮も捨てずに使用しているため、食品ロスの削減にも貢献できています。
中宮中学校2年	体が温まる冬野菜のポトフ ～しょうがみそ添え	冬はとても寒いのでしょうがを入れれば、体がとても温まります。大根は冬の時に一番おいしく、甘みが出ているので冬のメニューにぴったりです。	ポトフといえば、ウインナーやベーコンに玉葱や人参、じゃが芋という具が定番ですが、まったく違う大根やれんこん、里芋を使用していることに驚かされました。それを味噌につけて食べるというスタイルは新しいです。生姜を使い、体が温まるように工夫しているのも良いと思います。
楠葉西中学校2年	インフルエンザに勝つ! とろっと冬野菜のグラタン♡	風邪予防にもなるブロッコリーを使って、寒い冬にぴったりのグラタンを作りました!中にかぼちゃが入っていると、上ににんじんの型抜きしたものも入っていて、栄養満点です!	グラタンソースに豆腐と卵を使うことで、手軽に作ることができ、小麦粉やバターを使用しないのでカロリーもずいぶん抑えられたものになっています。型抜きされた人参が飾られ、見た目も楽しいグラタンです。インフルエンザ予防に効果的なビタミン C に注目し、ブロッコリーを多く使用しているのは、すばらしいです。

楠葉西中学校2年	ゆず香るしょうがたっぷり 体ポカポカ豚汁	冬野菜をなるべく多くつかい冬に食べる時にしょうがたっぷりのつみれが体をポッカポカにあたためてくれます。つみれはゆずのかおりが強くすごくおいしいです。	鶏ミンチにゆずを入れることで、爽やかな香りの鶏団子ができました。それを豚汁に入れることで、汁全体にゆずの香りが広がり、ひと味違うものになったと思います。とても具たくさんで、この一品だけで、おかずにもなりそうです。量を増やし、鍋にしてもおいしいと思います。
渚西中学校2年	体ポカポカ温まる! たら冬の冬野菜のみぞれがけ	冬の魚たら、冬野菜の大根と生姜を使用した食欲をそそる体がポカポカ温まるメニューです!!花型人参と絹さやを加えて色取り豊かにし、誰もが「食べたい!」と思えるメニューにしました。	彩りがよく、野菜の切り方にも工夫がみられます。メニュー名も工夫がみられ、美味しそうな様子が伝わる名前になりました。また冬野菜だけでなく、冬の魚である鱈を使用していることも高く評価しました。