

第27回 中学生学校給食献立コンクール講評

【総評】

- ・中学生らしい献立の特徴が、食材やネーミングに表れており、ほのぼのとした郷土愛も感じられ、見た目美しく、食べておいしく、健康になる作品が多かった。
- ・どの献立にも地場産物や郷土料理を多く取り入れるなどの工夫を凝らしており、各学校で提供されている給食の献立内容が充実していることや、食育をとおして、ふるさとを愛する心、食材に感謝する気持ちが育まれていることが伝わってくる。
- ・旬を意識しながら、地場産物の特徴を活かし、栄養素のバランス、彩り、食感にまで工夫が見られた。
- ・生徒が、食事と健康の関わりに関心を持っており、多くの作品の中に、自分なりによりよい食生活をめざした工夫が見られた。

【最優秀作品について】

(中 唯人さんの作品)

- ・栄養素のバランスを考え、食欲旺盛な中学生が食べたくなるような、元気がでる献立内容である。
- ・シンプルな中にも、それぞれの素材の持ち味を活かした献立の組み合わせも良く、味のバランスや彩りがとても工夫されている。
- ・丸いもやゆずなど、食感や香りに特徴のある能美市の地場産物をうまく取り入れており、日頃から郷土の食べ物を大切に思っている気持ちが伝わってくる。

【優秀作品について】

(木下 詩織さんの作品)

- ・どの献立のネーミングにも、からだを健康にするテーマが盛り込まれており、食べたくなる気持ちをかき立てる魅力的な献立である。
- ・話題の米粉を加賀野菜と組み合わせ、和の風味を活かした主食のパンにする創造性は素晴らしい。
- ・県内の地場産物を効果的に多く取り入れて、成長期の健康を意識しながら、心も和む内容である。

(小坂 鷹生さんの作品)

- ・郷土料理のえびすに、ゆずや金時草などの地場産物で味と彩りにアクセントを付けて、オリジナルに「金沢のEBISU!」と命名する発想は抜群である。
- ・根菜類や緑黄色野菜を多く使用し、栄養素のバランスや、彩り、食感に気配りがされている。
- ・みたまやえびすなど、中学生になじみの薄い石川県の伝統的な料理を、新しい形で次世代に伝えることができる可能性に満ちた献立である。