

第Ⅰ回 枚方市学校給食コンテスト 入賞作品一覧

【小学校の部】 校番順に記載しています

学校・学年・名前	メニュー名	作品についてのアピール	講評
香里小学校6年	さばの竜田揚げきのこあんかけ	魚が苦手な子でも食べやすいように揚げました。あんかけは季節の野菜をいれるといいと思いました。	魚に下味をつけて揚げることで、魚が苦手な人でも食べやすそうです。いろいろなきのこを使用しているのが良いと思います。
香里小学校6年	サーモンとカラフルピーマン（赤・黄・緑）のソテー	お酢（黒酢）を入れることで、まろやかに美味しくでき、疲れも取れること。	実際に作って貼っていただいた写真が本当にカラフルでとても美味しそうです。色どりが美しいです。下味をつけたサーモンに片栗粉をまぶして旨みを閉じ込めたところが良いと思いました。
津田小学校6年	めかじきのみそ照り焼き	春が旬のめかじきを使った。 みそで味付けをした。	給食でみそ味の魚料理は限られているので、面白い発想だと思いました。美味しそうだけでなく、新しさと、食べやすさのバランスがよいと思いました。
山之上小学校5年	いわしのから揚げ甘酢あんかけ	香ばしく揚げた衣と甘酸っぱいあんがいわしのくせをおさえます。	香ばしさに魅力を感じました。給食で提供している年越しのいわしを中華風にアレンジしたイメージで、いわし特有のクセを押さえ食べやすいものになっています。
山之上小学校6年	野菜たっぷり魚あんかけ	魚が嫌いな子でも食べられた事	美味しそうだと思いました。 野菜もたくさん入っていて、おかずとして食べやすそうです。
山之上小学校6年	ブリの発酵てり焼き	最近、発酵食が体に良いと言われているので、みそ、甘酒、梅酢を組み合わせました。	たくさんの発酵食品が使われているのが面白く、どんな味が食べてみたいです。発酵食品について知るきっかけにもなると思いました。
香陽小学校6年	鮭のムニエル野菜のせ	ご飯がすすみ、夏バテにもいいメニューです。他の魚や野菜でも代用できます。ポン酢でおいしく食べてください。	食べる人のことを考えて、食べやすい味付けや野菜をたくさんとれる工夫がされていて良かったです。
津田南小学校5年	鮭のカレー甘酢	魚が苦手な人でも、鮭なら食べてくれるかもしれないので鮭にしました。 鮭に子どもが好きなカレーを入れることで美味しくなると思いました。	小学生に好まれる料理として、鮭を使ったり、カレーを使った味付けをするなど、食べる人のことを考えた工夫がされているのが良かったです。
菅原東小学校6年	鮭とじゃがいもの バター醤油炒め	鮭がメインだけど野菜が入っていて、色どりもきれいなので、とてもおいしく栄養がたっぷり取れます。	美味しく、たくさんの種類の食材が摂れそうです。 ネーミング、色どりが良いです。
平野小学校6年	DHA キンピラ	脳を元気にしたり、病気に強い体を作る DHA が豊富。それでいて、さば缶を使うからお手軽に作れる。	ネーミングが良く、魚の栄養について興味をもつことができる料理です。

【中学校の部】 校番順に記載しています

学校・学年・名前	メニュー名	作品についてのアピール	講評
第三中学校2年	豆腐 in マグロバーグ	良質のタンパク質が豊富なマグロを使い、みんなが大好きなハンバーグ風のマグロバーグを作りました。甘辛い照り焼きのタレを絡めて、ご飯がすすむ味となっています。魚が苦手な人もこれなら食べやすいはずです！	魚が苦手でも食べやすいように、まぐろでハンバーグを作るのが良いアイデアです。加熱するとパサパサになりがちなまぐろに木綿豆腐を加えて、ふっくらと仕上がるように工夫されています。
第四中学校2年	満足度、半端ないって!! いわしの照り焼きハンバーグ	魚は油っぽい味や小骨が口の中に入るのがイヤ。でも、魚をハンバーグにすると、見た目が肉なので魚嫌いでも食べてみたいと思うのが1番のアピールポイント!!2番はさかなとひじきで栄養たっぷり取れるし、何より美味しい!!	小骨が多い青魚を美味しく食べられるように工夫し考えられています。鉄分、カルシウムが豊富なひじきを細かくしてハンバーグに加え、栄養価アップを狙っているのが素晴らしいです。
楠葉西中学校2年	たらと長芋の春巻き	暑い夏でもさっぱり食べられて、魚を春巻きにすることで、魚が苦手な子どもでも食べやすく、梅肉と青じそでさっぱり香り豊かに仕上げました。	長芋のホクホクとした食感や大葉と梅肉のさっぱりとした風味を楽しめる献立です。白身魚を春巻きにすることで喜んで食べてもらえそうだと思います。
楠葉西中学校2年	たらの磯辺揚げ ～四万十あおさ風味～	枚方市に姉妹都市である四万十市のあおさのりを使用しました。米粉の特性を生かしました。	枚方市の友好都市である四万十市のことを調べ、四万十川でとれる青のりを使用していて良かったです。衣には米粉を使用し、アレルギーへの配慮が素晴らしいです。
渚西中学校1年	鮭とじゃがいもの レモンバターしょうゆ	鮭とホクホクじゃがいものにレモンの酸味がよく合います。	冬が旬のレモンとバター醤油を合わせていて、これまでの給食にはない良いアイデアだと思いました。鮭とじゃがいのが角切りで、コロコロした見た目も良いです。
渚西中学校1年	団魚(だんぎょ)	野菜がいっぱい入っていて栄養があります。 しかもカルシウムも摂れて一石二鳥です。	ネーミングセンスがあり、ユニークです。魚以外の野菜(れんこんなど)もしっかりとれて良いです。丸めて揚げ、あんをかけていて食べやすく工夫されています。
渚西中学校1年	寒さに負けない体を作ろう! ホカホカスープ	冬の間・期末に向けて青魚のいわしで頭を動かしたり、しょうが入りのスープで寒さに負けない体作りをするため・してもらうためにこのホカホカスープを作りますか。	アピールの「冬の間・期末テストに向けての体づくり」としてぴったりの献立です。DHA を豊富に含むいわしを使用し、臭み消しや体を温める生姜を入れているのが良いです。
渚西中学校2年	冬にぴったり! 鱈のみぞれ煮	冬の野菜といったら大根。そして冬が旬の鱈を使っています。 大根と鱈は相性が抜群。子どもにも食べやすいです。	冬が旬のたらや野菜を使い、季節のものを組みあわせているのが良かったです。みぞれ煮ですが、煮込む前に魚を一度焼いていて、煮崩れ防止の工夫もされています。
渚西中学校3年	大葉とチーズのイワシフライ	大葉のさわやかな香りとチーズのコク、カリカリ梅の甘酸っぱさを同時に感じられる!!	まろやかなチーズとさっぱりとした大葉のをせ、パン粉にはカリカリ梅を混ぜているのが面白いです。いわしを揚げて食べやすくなるよう工夫されています。
渚西中学校3年	たらのカレーフリッター	小さな子どもからお年寄りまで骨がないので食べやすい。	子ども達に人気のカレー味にすることで、魚嫌いを克服できる工夫がされています。自分で調理した工程ごとの写真がつけられており、分かりやすく良かったです。