

平成29年度 第2回親子で一緒に考える小学生学校給食料理コンテスト

日時：平成29年8月27日（日）
9時から12時半
場所：瑞穂市西部複合センター1階 調理室

瑞穂市内における小中学校PTAでは、「お弁当の日」を、子どもたちの「食への関心」を高め、自己肯定感の向上、保護者とのコミュニケーションにつながる大切な活動として実践しています。

この取組をさらに広め発展させる活動として、親子で一緒にバランスの取れた食事を考え、県内及び市内産の農産物を使い「地産地消」や「食文化」への理解を深めながら、親子のふれあいを推進する目的で実施しました。

応募条件は岐阜県産の食材を一種類以上使った主菜・副菜・汁物のいずれかとし、給食に採用可能なものとししました。

小学校7校から37作品の応募があり書類審査で4作品を選出し二次審査（実際に調理）を実施しました。

二次審査に進出した親子4組は、審査前日に地元農産物が所狭しと並ぶおんさい広場真正で直接自分たちの料理用の食材を選び、当日も手際よく親子で声を掛け合い楽しそうに協力して調理していました。

二次審査の結果、最優秀賞には生津小学校3年生の植田心晴さん親子の「えだまめたっぴりかきジャムソースチキンメンチカツ」が選ばれました。

二次審査に選ばれた4作品については、来年度中に給食に取り入れていきます。
みなさん、お楽しみに！



最優秀賞「えだまめたっぴりかきジャムソースチキンメンチカツ」
生津小学校3年 植田心晴さん

(材料)		
4人分	奥美濃古地鶏	240g
	枝豆	80g
	キャベツ	150g
	卵	50g
	食塩	0.3g
	こしょう	0.02g
	パン粉	1c
	小麦粉	50g
	ウスターソース	大さじ2
	トマトケチャップ	大さじ2
	柿ジャム	大さじ1
	米油（揚げ油）	適量

(作り方)

- ①キャベツをみじん切りにして塩をかけてもんでおく
- ②枝豆を塩茹でし、さやから豆を取り出す
- ③鶏肉をフードプロセッサーでミンチにする
- ④③に①のキャベツの水を切ったものと②と卵とパン粉、塩こしょうを入れて手でこねる
- ⑤④を丸くひらぺたくして小麦粉、卵、パン粉をつけ、170℃の油で6～7分揚げる
- ⑥フライパンにトマトケチャップ、柿ジャム、ウスターソースを入れて中火で少しづつぐつさせ、メンチカツにかける



優秀賞「切り干し大根のチャプチェ」
中小学校2年 馬淵 庵さん



優秀賞「ササミのお茶の葉ピカタ」
南小学校4年 矢代 元方さん



優秀賞「もんじゅにゅうとんと岐阜県産の野菜いため」
穂積小学校6年 浅野 桜和さん



↑各中学校の代表が審査員として参加

↑かきりんから「おめでとう」のサイン！