

令和5年度 G I F U食のマイスタープロジェクト事業

「中学生学校給食選手権（ふるさと岐阜の学校給食）」二次審査（実技審査）結果

開催日：令和5年12月27日（水）

場 所：（公財）岐阜県学校給食会

◇結果及び講評

総評

① 【今日の様子から】

給食がもたらす幸せがたくさんあることを感じた。

給食をいろんな人といろんなことをつなげられていた。好き嫌いやアレルギーのある仲間を思って、生産者の思いを汲んで、教科の学習で学んだことを生かしてなどたくさんつなげることができていた。

② 【全体の応募作品を通して】

1年生ながら参加するチャレンジ、2回目、3回目と応募するチャレンジがみられる学校が多かった。

献立では、給食を一品ずつの単品として見るのではなく、全体で考えるという見方ができていた。

二次審査を通して、参加した生徒は、学びや喜びを感じ、それに関わった栄養教諭、教員、保護者も参加する生徒のたくましさに喜びを感じることができた。

これからの益々の活躍と更に上を目指していこうとする向上心を大切にしてほしい。

各学校の結果及び講評

1	<p>最優秀賞 坂祝町立坂祝中学校</p> <p>【野菜いっぱい！！ほぎ LOVE 給食】</p> <p>しらすとワカメの混ぜご飯 秋なすと焼き豆腐の肉みそかけ 栗とさつま芋のホクホクサラダ 野菜だわっしょいスープ 坂祝のミニトマト ヨーグルト</p> 	<p>多くの地元食材の紹介から地元愛が伝わってきた。</p> <p>調理実技では、手際が良く、調理台の上がきれいな状態で進められていた。野菜がテーマの献立で野菜が数多く使われている。苦手な野菜をおいしく食べてほしいという願いが込められていて、苦手な野菜を克服するきっかけになると感じた献立であった。</p>
2	<p>岐阜県農業協同組合中央会会長賞 白川村立白川郷学園</p> <p>【白川郷と「共に」給食】</p> <p>結旨豚混ぜご飯（セルフお結び） 合掌とうふのねぎみそかけ 赤かぶあえ 県産野菜のすったて仕立て</p> 	<p>プレゼンの「共に」に込められた願いがよく伝わってきた。</p> <p>合掌豆腐の調理法や朴葉みそとの相性も大変良かった。赤かぶあえは彩りが大変良くさっぱりして食べやすかった。すったて仕立ての汁も地域特有の食材を使用していた。白川郷の良さが伝わる献立であった。</p>

3	<p>ふるさと自慢献立賞 岐阜市立岐北中学校 【ぎ（岐北の食材たっぷり）・ほ（ほっと温まる）・く（工夫いっぱい）メニュー～ビタミン・カルシウム栄養たっぷりの体温まる献立～】 米飯 ワカサギの冬野菜あんかけ かぶの柚子ドレッシングあえ 油揚げと生姜のポカポカ 岐福（ぎふ）味噌豚汁 みかん</p> 	<p>3人が力を合わせて、生き生きと楽しく調理をしている姿が大変良かった。味噌汁に豆腐を入れた後に優しく混ぜるなど、とても丁寧な調理がされていた。食に対する思いやりを強く感じられた。</p>
4	<p>ふるさと自慢献立賞 瑞穂市立穂積北中学校 【岐阜 穂北っ子 やる気 元気給食】 鮭わかめごはん 富有柿ニッシュオムレツ 元気んぴら 和ミネストローネ・スープ</p> 	<p>楽しく作ることができていた。練習してきた調理機器と違うことで、加熱時間などで悩んでいる様子がみられたが、常に食べる人のことを考えて調理できたところが良かった。食材の扱い方も大変丁寧であった。</p>
5	<p>ふるさと自慢献立賞 大垣市立赤坂中学校 【トルコ料理を大垣で】 白飯 鶏肉のキョフテ 大垣ブロッコリーのポテトサラダ 玉子コーンスープ ヨーグルトのはちみつかけ</p> 	<p>調理実技では、手際が良く進められていた。トルコ料理を通して他の世界や食文化を知ることができる献立であった。大垣市産の食材を使うことで、食を通して大垣市の紹介がされていた。地産地消も考えられていた。</p>
6	<p>ふるさと自慢献立賞 関市立緑ヶ丘中学校 【信緑宣言！「広げよう 関市の宝」】 麦ごはん 関いきいき緑（りょく）バーグ ブロッコリーの彩りおかか和え いも汁 いちご</p> 	<p>地元食材の調べ学習を通して故郷を大切に、県内のみんなに伝えたいという気持ちが伝わってきた。栄養面やアレルギーについても考えられていた。調理実技では、チームワークよく、声を掛け合い助け合って進めているところが良かった。</p>

ふるさと自慢献立賞 中津川市立坂本中学校

【岐阜県のおいしい食材を知れる！地産地消給食】

秋の味覚を使った中津川自慢の栗おこわ 恵那鶏の加子母トマト煮込み きんぴらごぼう
野菜と栄養 山盛り汁 りんご



季節や健康を意識することやトマト農家の見学を通して、みんなに食べてほしいとの願いが伝わる献立であった。教科の学習で学んだことを活かし、それを実践しているところが素晴らしい。食感にもこだわり、食材の切り方を工夫することでおいしさを感じられるよう調理されていた。

ふるさと自慢献立賞 県立郡上特別支援学校

【明宝づくし！まめなかな献立】

うどん さくさく！明宝ハムカツオリジナルソースかけ ほうれん草と明宝しいたけの炒め物
明宝つぎ汁風うどんの汁 みかん



3人の笑顔、チームワークが大変良かった。
学校での体験活動や全校へアンケートをとり献立を考え、郡上の良さをみんなに伝えていきたいという思いが伝わってきた。献立では、味の組み合わせの工夫やつぎ汁をうどんの汁にするアイデアがみられた。

(※献立は牛乳を省略しています)