

2023年度 中学生アイデアメニュー募集結果

2023年度「中学校給食アイデアメニュー募集」には、計1,072メニューの応募がありました。どのメニューも神戸市や兵庫県の地元産食材を使った料理、季節や行事の料理など、創意工夫されたメニューばかりでした。

多数のメニューの中から、献立作成委員会のメンバー（保護者代表・学校関係者・調理事業者・食材調達関係者・教育委員会）、及び、シェフ特別委員（神戸の地元シェフ）に審査をいただき、入賞メニューとして選定し、最優秀賞1・シェフ特別賞1・優秀賞6・優良賞7の合計15メニューを決定しました。

○2023年度 入賞メニュー

最優秀賞	レモンジンジャーポーク	北神戸中学校
シェフ特別賞	タイとこうべ旬菜のカレー焼き	北神戸中学校
優秀賞	キャベツと厚揚げの赤味噌そぼろ煮	大池中学校
	豚肉と厚揚げ、ポン酢との出会い	大原中学校
	豚バラとナスと野菜のケチャップ煮	北神戸中学校
	大豆と鶏肉とごぼうの甘辛カレー炒め	竜が台中学校
	野菜たっぷり とろみあん炒め	塩屋中学校
	れんこんのそぼろ炒め	西神中学校
優良賞	シャキほく！ミートソース炒め	大池中学校
	チキンとひよこ豆のみそ炒め	北神戸中学校
	白菜とひき肉のコクウマとろみあん	北神戸中学校
	甘酢いため	長田中学校
	豚ときゅうりの香味炒め	垂水東中学校
	くだき青菜豆腐	垂水中学校
	ひじきのコールスロー	多聞東中学校

< 献立作成委員会からの総評 >

- 地産地消、健康面を考えた工夫されたメニューばかりでした。
- 美味しさが伝わってきました、給食に登場するのが楽しみ。
- 中学生が考えたとは思えないような実用的なメニューでイメージしやすいものばかりでした。
- 食材・味付けなど、どのメニューにもひかれるポイントがありました。

＜シェフ特別委員からの主なアドバイス・コメント＞

レモンジンジャーポーク	豚肉に小麦粉をまぶして、やわらかく仕上げる工夫がされています。レモンの風味を残す工夫がいいですね。
タイとこうべ旬菜のカレー焼き	魚と野菜を別々で炒めて最後に合わせるなど工夫されています。魚は下処理をしっかりとすることで食べやすくなっています。
キャベツと厚揚げの赤味噌そぼろ煮	肉味噌により厚揚げや野菜が食べやすくなる工夫がされています。色合いもいいですね。
豚肉と厚揚げ、ボン酢との出会い	中学生だけでなく家族みんなが好きなメニューです。刻み昆布の代わりに塩昆布を使ってみたいと思います。
豚バラとナスと野菜のケチャップ煮	苦手な野菜もこの味付けなら克服できそうです。大きめに野菜を切って肉と別々に炒めて調味料を合わせる調理方法にしてもいいですね。
大豆と鶏肉とごぼうの甘辛カレー炒め	ご飯のおかずに、ぴったりです。いつでも食べたくなる味と作りやすさがいいですね。
野菜たっぷり とろみあん炒め	野菜の火の通りが均一になるように食材によって切り方が工夫されています。オイスターソースの風味が食欲を増すメニューになっています。
れんこんのそぼろ炒め	味噌を加えることでうま味を引き出しています。野菜の下処理をしっかりとするなど工夫されています。
シャキほく！ミートソース炒め	みんな好きな一品だと思います。カットトマト缶は、しっかり煮込むことで余分な水分がなくなりうま味が増します。
チキンとひよこ豆のみそ炒め	栄養素豊富なひよこ豆を使うアイデアがいいですね。ひよこ豆の食感を生かした料理です。
白菜とひき肉のコクウマとろみあん	にんにく、しょうが、トウガラシなどがアクセントになり食が進むメニューになっています。最後に黒胡椒とごま油で風味をつけているのがいいですね。
甘酢いため	食材の1つにきゅうりを入れた発想がおもしろいですね。鶏肉に下味をつけて甘酢に合うように工夫されています。
豚ときゅうりの香味炒め	炒め物にしたきゅうりの食感と風味がいいですね。にんにくやしょうがを使い食欲をそそる味になっています。
くだき青菜豆腐	シンプルですが、かなり難易度の高い料理です。水分の出やすい豆腐の下処理も工夫されています。
ひじきのコールスロー	ひじきを使うなど栄養豊富なメニューになっています。水分が出るので最後に味で整えるなどの工夫がされています。

《2023年度中学校給食献立作成委員会 シェフ特別委員》※敬称略

・「農家うたげ」 池原 晃喜