

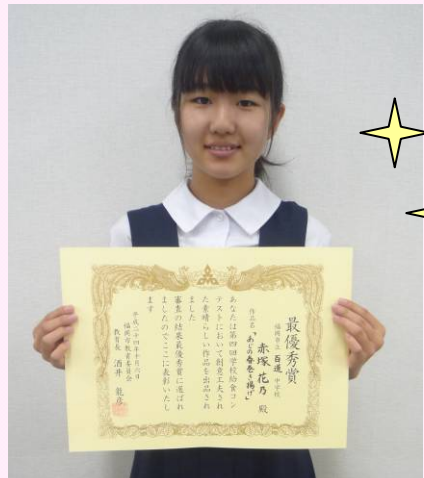
第4回学校給食コンテスト最終審査結果

学校給食コンテストの最終審査が平成24年10月6日(土)に福岡市健康づくりセンター(あいいふ)にて行われました。その結果をお知らせします。



最優秀賞

「あじの春巻き揚げ」百道中学校 赤塚花乃さん



あじとチーズ、青じその相性がよく、見た目にも色鮮やかな料理です。春巻きがパリッとしていて、普段あまり魚を食べない人でもおいしく食べられる料理でした。

おめでとうございます!!



優秀賞

「春雨のカレー炒め」



姪浜中学校 小川智也さん

カレー風味が食欲をそそり、たっぷり野菜を食べることができました。彩りがよく見た目もきれいでした。

「スタミナたっぷり! 甘辛豚バラ丼」



多々良中央中学校 柿谷有香さん

にんにくがきいていて、スタミナがつきそうな料理でした。ご飯との相性もとても良かったです。

「おからナゲット」



横手中学校 古瀬彩花さん

おからを使ったということが分からないほどパサつきがなく、おいしく仕上がっていました。工夫が光る作品です。



優良賞

「酢豚風ふわコロ肉だんご」



平尾中学校 原菜帆さん

肉団子が柔らかくふわっとしていておいしかったです。揚げずにゆでであるのがヘルシーでした。

「れんこんサラダ」



吉塚中学校 釣出瑛祐さん

れんこんのシャキシャキ感がよく、ツナとれんこんの相性がとてもよい料理でした。

「ブロッコリーとペンのグリーンパスタ」



城南中学校 秋元あかりさん

ブロッコリーの彩りがよく、クリーム味で食べやすかったです。鍋1つで作ることができる工夫も良かったです。

「おくずかけ風」



席田中学校 相原杏花さん

郷土料理を工夫してあり、だしがきいていてほっとする味でした。かわいい魅もアクセントになっていました。

「たたきれんこんと牛肉の黒酢炒め」



城南中学校 西原大賀さん

れんこんをたたいてあり、柔らかく食べられる工夫がされていました。酢がきいていて、食欲をそそる味でした。

「五目そぼろ丼」



百道中学校 林田寛之さん

人参やしいたけなどが小さく切っており、野菜が苦手でもそぼろと一緒においしく食べることができます。

☆ 調理の様子 ☆



学校給食コンテストへのご応募ありがとうございました。今年は2,500作品の応募があり、どの作品も素晴らしいものばかりで、選考にとっても時間がかかりました。最優秀賞と優秀賞の作品については、来年度の給食に取り入れる予定です。今年選ばれなかった人は来年も実施しますので、またチャレンジしてみてくださいね。たくさんのご応募お待ちしております。

福岡市学校給食センターより