

# 2024年度 中学生アイデアメニュー募集結果

2024年度「中学校給食アイデアメニュー募集」には、計1084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産の食材を使った料理、季節や行事の料理など、栄養も色合いも考え、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、PRポイントが素晴らしく、「食べたくなる」優れたメニューを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）に、また発想力や独創性、彩りの豊かさなどプロならではの視点でシェフ特別委員（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の合計8メニューを決定しました。

## ○2024年度 入賞メニュー

最優秀賞	豚厚あげのピリ辛～！	神戸生田中学校
シェフ特別賞	野菜たっぷり！ヤンニョムポーク	太山寺中学校
優秀賞	ほくほく肉さつま	山田中学校
	茎わかめと野菜の和風麻婆豆腐	大原中学校
	豚と野菜の旨だれ炒め	大原中学校
	鶏肉のみそ煮	北神戸中学校
	鶏肉のはちみつ生姜焼き	北神戸中学校
	はるさめ入り野菜いっぱい彩りきんぴら	多聞東中学校

### <献立作成委員会からの総評>

- ・成長期に必要な栄養素や地元の野菜を使った地産地消にも目を向けられていることに感心しました。
- ・中学生で栄養や彩りまで考えながら、ここまで多様なメニューを考えられることが本当にすごいと思いました。
- ・新たな発想や、食感を楽しめる食材の使用が印象的でした。中学生ならではの柔軟な発想に感心しました。
- ・いずれも大変実用的なメニューで、レシピも非常にイメージしやすいものばかりでした。

## ＜シェフ特別委員からの主なアドバイス・コメント＞

豚厚あげのピリ辛～！	色合いがとてもきれいで、食べる前から期待の増す一品です。はちみつを入れることで、トウバンジャンとコチュジャンの辛さをまろやかな甘みが受け止めてくれるので、間違いなく美味しい、癖になる味だと思います。
野菜たっぷり！ヤンニョムポーク	素材の味が引き立つ点で、ワンランク上のメニューだと思います。ケチャップを入れることで、辛くても食べやすい味付けになっていて、優しさを感じます。
ほくほく肉さつま	じゃがいもではなく、さつまいもを使用してみると考えたところが面白いですね。たまねぎの甘味と合わさり、優しい味になるように思いました。色合いもあり、ほっこりとした味付けなので、様々な年代の人に好まれそうです。
茎わかめと野菜の和風麻婆豆腐	「茎わかめを使うんだ」とびっくりしました。面白い食感になると思いました。給食メニューとして考えた時に、その季節に応じて多少変化もできるので、再現性の高いメニューのように思いました。
豚と野菜の旨だれ炒め	豚肉などに含まれるたんぱく質は、不足すると疲労感や筋力低下をまねきます。このメニューは、神戸のキャベツと組み合わせることで免疫力向上も期待できますね。オイスターソースを入れることで、いつもとは違う旨味が野菜を包んでくれるので、食欲も増しそうです。
鶏肉のみそ煮	素材一つ一つの味が引き立つ調理法で、メニューとしての完成度の高さを感じました。しょうがやにんにくで食欲増進も期待できると思います。また、白みそを使って仕上げるところにもこだわりを感じます。
鶏肉のはちみつ生姜焼き	砂糖を使用せずにはちみつを使い、しょうが焼きにすることがポイントですね。粉をつけることで、旨味が閉じ込められ、ソースと絡みやすくなる調理法です。シンプルな中にもひと手間が光る逸品です。
はるさめ入り野菜いっぱい彩り きんぴら	大根や人参、はるさめの食感と、ごま油とカレー粉のアクセントが食欲をそそるメニューだと思います。料理は煮たり焼いたり揚げたりするところが取り上げられがちですが、実は下ごしらえで個性が出ます。自分ならではの料理の楽しさを追求できる人が考えたメニューだと思います。

《2024 年度中学校給食献立作成委員会 シェフ特別委員》※敬称略

地産地食ダイニング「農家うたげ。」池原晃喜