

令和3年度 中学生アイデアメニュー募集結果

令和3年度「中学校給食アイデアメニュー募集」には、過去最多の計1140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）で入賞メニューとして選定し、最優秀賞1・優秀賞8・優良賞6の合計15メニューを決定しました。

○令和3年度 入賞メニュー

最優秀賞	ボリューム満点 マーボー厚揚げ	北神戸中学校
優秀賞	小松菜と豆腐のあえもの	魚崎中学校
	しゃけのピリ辛ごま焼き	北神戸中学校
	鶏肉の夏野菜ソースがけ	北神戸中学校
	鶏むね肉の梅照り焼き	北神戸中学校
	まごわやさしいなむる	塩屋中学校
	イワシのトマト煮込み	多聞東中学校
	肉なしヘルシードライカレー	太山寺中学校
	牛肉のポン酢炒め	西神中学校
優良賞	野菜たっぷり焼肉風サラダ	有野北中学校
	鶏むね肉と小松菜のレモン炒め	唐櫃中学校
	牛肉とサバの葱味噌いため	白川台中学校
	クリスマスの生姜焼き	垂水東中学校
	黒豆の和え物	多聞東中学校
	切り干し大根入り 豚バラ大根	多聞東中学校

< 献立作成委員会からの総評 >

- こうべ旬菜や大豆を取り入れたメニューと素晴らしい発想がたくさんあった。
- 地元の食材を給食でおいしくいただく工夫をされていて良かった。
- 切り干し大根や高野豆腐といった食材に目を向ける姿勢が大変素晴らしい。
- よく考えられた献立ばかりで、給食メニューとして登場するのが楽しみ。
- それぞれが美味しさ、彩り、栄養バランス、地産地消などをアピールし、工夫されたメニューで素晴らしい。

○シェフ特別賞

神戸の地元シェフに「シェフ特別委員」としてご協力いただき、プロならではの視点で各入賞メニューについて、アドバイス・審査をいただきました。

厳正な審査の結果、発想力や独創性、彩りの豊かさ、完成度の高さなど、プロの目線で特に優れている4メニューを『シェフ特別賞』として選定しました。

<受賞メニュー>



しゃけのピリ辛ごま焼き	北神戸中学校
鶏むね肉の梅照り焼き	北神戸中学校
クリスマスの生姜焼き	垂水東中学校
切り干し大根入り 豚バラ大根	多聞東中学校

<シェフ審査会の総評>

- いずれのメニューも料理としての完成度が高く、クオリティの高さに驚いた。
- 栄養価にも配慮されており、バランスの良い料理に仕上がっている。
- 地域の特産品を活用するなど地産地消にも地元愛が強く、素晴らしい。
- 出来上がりの彩りやバランスを意識しながらよく工夫されている。
- プロでは思いつかない独創性に優れたメニューが多く、子どもならではの発想の豊かさを感じた。
- 子どもたちが食に関心を持ち、料理と向き合っているのがよく伝わる。

《令和3年度中学校給食献立作成委員会 シェフ特別委員》※敬称略、順不同

- 「農家うたげ」 池原 晃喜
- 「神戸イタリアン&ワイン クレイド」 藤井 佑哉
- 「THE ROOF TOPCAFE」 中山 裕朗
- 「畑舎 by 兵均」 宇田 政太郎
- 「ブラスリーラルドワーズ」 柘植 淳平
- 「農業高校レストラン」 北原 拓将
- 「MotomachiTimo」 青木 淳
- 「玄斎」 上野 直哉
- 「KNOT」 藤葉 恭平
- 「オステリア カリメロ」 仲村 潤也

＜シェフ特別委員からの主なアドバイス・コメント＞

<p>ボリューム満点 マーボー厚揚げ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・崩れやすい豆腐を「厚揚げ」にアレンジすることで、ランチボックスでも麻婆豆腐が食べやすいよう工夫されている。 ・ボリューム感があり、食べ応えのあるメニューである。 ・調理の際に厚揚げを下ゆですること、油の臭みが抜けてさらに美味しくできる。
<p>小松菜と豆腐のあえもの</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養満点のメニューで完成度が高いメニューである。 ・しいたけとかつお節を使用し、旨味の相乗効果が期待できる点が素晴らしい。 ・だし醤油も入っており、ご飯に合う食べやすい料理である。
<p>しゃけのピリ辛ごま焼き</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・りんごを使って甘みを出すなど、アピールポイントがしっかりしている。 ・料理人が考えたメニューのようで、お店でも提供できそうなほど工夫されている。 ・鮭だけでなく、タラなどの白身魚に変更してもおいしく食べることができるメニューである。
<p>鶏肉の夏野菜ソースがけ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・隠し味にカレー粉を使用しており、スパイスの効果で食欲がそそられるメニューである。 ・野菜を煮込むことでパサつきやすい鶏むね肉を食べやすくしている点が良い。 ・お店で提供してみたいメニューである。
<p>鶏むね肉の梅照り焼き</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・出来上がりのイメージや味のイメージが湧き、食べた時の食感のことまで考えられている点が素晴らしい。 ・料理としての完成度が非常に高く、香りの要素もあって、よく考えられたメニューである。 ・パサつきやすさを抑えるため、鶏肉の下処理で酒を使用する工夫がされている。
<p>まごわやさしいなむる</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消の食材や「まごわやさしい」の様々な食材が使用されたメニューである。 ・固いものから順番に茹でるなど、調理工程までよく考えられている。 ・野菜だけでなく、旨味のあるちりめんじゃこ、香りのよい海苔の効果で食べ応えがあり、美味しそうなメニューである。
<p>イワシのトマト煮込み</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・和の行事である「節分」に洋の要素が入っており、発想豊かな面白いメニューである。 ・揚げる時にカレー粉をまぶしたり、唐辛子でアクセントをつけるなど、様々なアレンジが期待できる。 ・梅干しを入れてもおいしく調理ができそうである。

肉なしヘルシー ドライカレー	<ul style="list-style-type: none"> • お肉を使わずにヘルシーな料理でありながら、満足度の高いメニューとなっている点が素晴らしい。 • こうべ旬菜や彩り豊かな野菜を使用し、よく考えられたメニューである。 • 高野豆腐を「すりおろす」という観点がとても良い。
牛肉のポン酢炒め	<ul style="list-style-type: none"> • ポン酢を煮詰めて酸味を和らげる工夫が素晴らしい。 • 暑い夏にもさっぱりと食べることができる料理である。 • こうべ旬菜等を使用し、料理の彩りも考えられている。 • フルーツなどの甘みを少し足すことで、さらに味のバランスが良くなる。
野菜たっぷり 焼肉風サラダ	<ul style="list-style-type: none"> • 肉だけでなく、野菜もたくさん食べられる味付けであり、中学生にピッタリのメニューである。 • コーンご飯との組み合わせまで考えられていて面白い。 • 調味料をごまだれやバルサミコ酢にすると味に変化ができる
鶏むね肉と小松菜の レモン炒め	<ul style="list-style-type: none"> • パサつきやすい鶏むね肉をしっとりジューシーに調理する工夫が素晴らしい。 • 鶏肉とレモンで疲れが取れるように工夫している点が良い。 • こうべ旬菜など野菜を多くとれるメニューとなっている。 • レモンの皮を上まぶすとアクセントになる。
牛肉とサバの 葱味噌いため	<ul style="list-style-type: none"> • 牛肉とサバの難しい組み合わせを葱味噌とキビ砂糖でうまく1つにまとめられている。 • 発想が素晴らしく、プロでは思いつかない料理である。 • 砂糖の種類にまでこだわっている点が良い。 • ご飯や豆腐、大根などに合わせてもおいしい。
クリスマスの生姜焼き	<ul style="list-style-type: none"> • メニュー名が素晴らしく、色彩も意識されている点が良い。 • オリジナリティがあり、プロでは思いつかない料理である。 • 生姜焼きに隠し味の豆板醤を使用することで、味に深みを出している点が素晴らしい。 • 他の食材を添えるとさらに彩りが豊かになるので良い。
黒豆の和え物	<ul style="list-style-type: none"> • プロが意識するような素材の味を活かした点が素晴らしい。 • 作り手のことも考えられたメニューで、酸味をプラスすることで給食のおかずにもご飯にも合うメニューになっている。 • 独創性があり、実際に調理して食べてみたいと感じるメニューである。
切り干し大根入り 豚バラ大根	<ul style="list-style-type: none"> • 切り干し大根を上手く活用した発想が素晴らしい。 • 味のバランスを良く考えられており、完成度の高いメニューである。 • 食感のアクセントとして、ちりめんじゃこや生姜などを加えるなどの工夫や割り干しを使用しても良い。