



# 小中学生が考えた献立を給食で提供

## 第11回 養父市学校給食コンテスト入賞者決定

養父市では、児童生徒が養父市産の食材を使ったメニューを考案することで、食育啓発と学校給食における地産地消を推進することを目的として、「養父市学校給食コンテスト」を2015年度から開催しています。毎年テーマを設定し、市内の児童生徒から応募のあった献立の中から優秀なものを選考し、全国学校給食週間（1月24日～1月30日）に合わせて献立に採用しています。（栄養バランス等、献立構成の都合により、一部は期間後の献立となります）

今年度は「まごわ（は）やさしい」を取り入れたアイデア献立を募集したところ、市内小・中学校、義務教育学校12校の児童生徒から413点の応募がありました。

コンテストの最優秀賞を含む4つの献立を次の日程で、市内全校（約1,650食）に提供します。

### 1 入賞者および入賞献立提供日

- |         |  |
|---------|--|
| 最優秀賞    | 高柳小学校6年 勝地 純平（かつち じゅんぺい）さん<br>2026年1月26日（月）「地産地消でまごもにっこり」  |
| 優秀賞     | 八鹿青溪中学校1年2組 齋藤 新心（さいとう にこ）さん<br>2026年1月27日（火）「見た目は茶色 中身は栄養！」   |
| 優秀賞     | 八鹿青溪校区6年生登校B組<br>(八鹿青溪中学校区の各小学校6年生が合同で考案)<br>八鹿小学校 井上 楓太（いのうえ ふうた）さん<br>魚本 優（うおもと ゆう）さん<br>上村 涼太（うえむら りょうた）さん<br>高柳小学校 上田 瞳琴（うえだ みこと）さん<br>勝地 純平（かつち じゅんぺい）さん<br>伊佐小学校 茨木 翔平（いばらき しょうへい）さん<br>2026年2月予定「まごわやさしいみんな大好き給食」 |
| 給食センター賞 | 建屋小学校6年 多田 日向（ただ ひなた）さん<br>2026年2月予定「野菜たっぷりまごわ（は）やさしいこんだて」   |

### 2 最優秀賞献立 別紙

### 3 取材について

取材希望の方は、養父市学校給食センターに連絡をお願いします。

（各学校への連絡は給食センターからさせていただきますので、学校への連絡はご遠慮ください）

受付時間 午前8時～午後4時45分まで

### 【問合せ】

養父市教育委員会 養父市学校給食センター

課長：藤盛 瑞穂 担当者：寺谷 静香、奥山 真裕美（栄養教諭）

電話：079-664-1801

別紙

最優秀賞 高柳小学校6年 勝地 純平 (かつち じゅんぺい) さん 考案  
「地産地消でまごもにっこり」

応募用紙

令和7年度 第11回 養父市学校給食コンテスト

テーマ:『まごわ(は)やさしい』を取り入れたアイデア献立

学校名 高柳小学校 6年 1組

名前 勝地 純平

メニュータイトル 地産地消でまごもにっこり

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| 副菜                                     | 主菜                          |
| <u>黒豆サラダ</u>                           | <u>さわらの<br/>みそパン粉</u><br>焼き |
| 材料<br>黒豆 きゅうり<br>マヨネーズ はるこめ<br>白菜 にんじん | 材料<br>パン粉 さわら<br>みそ         |

牛乳

主食(ごはん)

わかめごはん

材料  
じゃもんがん米  
わかめ

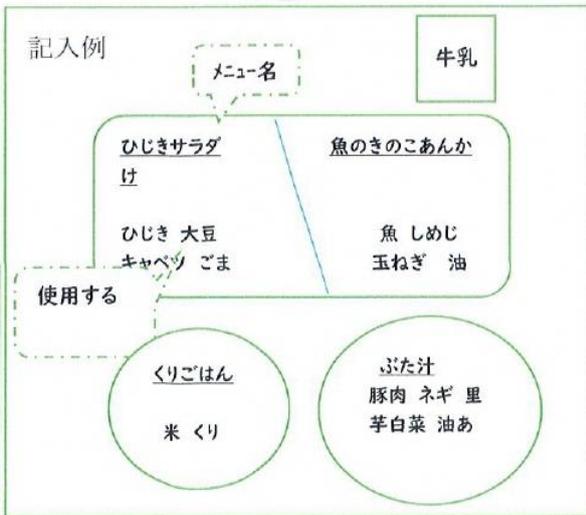
汁もの・煮もの

マカロニシチュー

材料  
にんじん じゃがいも  
マカロニ さつまいも  
とり肉 しめじ

献立のコメント

みんなが大好きそうな黒豆  
サラダを入れました。  
冬がしゅんの食べ物を  
主食・主菜・副菜全部に  
入れました。  
地産地消できる食材や  
『まごわやさしい』の食材をいれて

【おねがい】 この応募用紙は、審査に使うほか、入賞作品は「献立表」などに掲載します。文字や図は、濃くはっきりと書いてください。

栄養がた。おとりとれることになりました。