



令和7年10月15日

# 東彼杵町小中学校 食育便り①

【発行者：東彼杵町立学校給食センター（東彼杵中） 栄養教諭 高稲】

今年度も「東彼杵食材の料理レシピコンクール」を実施しました。保護者の皆様には、ご支援、ご協力いただき大変ありがとうございました。

## 「東彼杵食材の料理レシピコンクール」実施内容

- ・応募対象 小学5・6年生、中学生 ※夏休みの家庭科課題
- ・募集テーマ 『東彼杵の食材を味わおう！』  
(条件①…東彼杵町の食材を使う。 条件②…家庭で手軽にできる料理を考える。)
- ・入賞 優秀作品13点程度（最優秀賞及び優秀賞、給食センター賞）
- ・審査 第一次審査…各学校職員  
第二次審査…校長代表、各学校PTA代表、町食生活改善推進協議会



## 「東彼杵食材の料理レシピコンクール」結果発表！！



|         | 入賞者 ※最優秀賞の料理レシピは2枚目にあります。 |     |        |                 | 使用した東彼杵食材                              |
|---------|---------------------------|-----|--------|-----------------|----------------------------------------|
|         | 学校名                       | 年組  | 名前     | 料理名             |                                        |
| 最優秀賞    | 東彼杵中                      | 1-2 | 西川 祈   | お茶あげ豆腐          | そのぎ茶、大川豆腐                              |
| 優秀賞     | 千綿小                       | 5-1 | 森 晴輝   | お茶ナス天           | 丸ナス、粉茶（学校茶園）                           |
|         | 千綿小                       | 6-1 | 森 一華   | そのぎ茶のつくだに       | そのぎ茶                                   |
|         | 彼杵小                       | 6-1 | 釜坂 梨杏  | ガトーカボ茶          | そのぎ茶、かぼちゃ                              |
|         | 彼杵小                       | 6-1 | 辻田 莉凜明 | そのぎ茶つくねバーガー     | そのぎ茶（玉緑茶・粉末緑茶）、玉ねぎ                     |
|         | 東彼杵中                      | 1-1 | 原 楓雅   | そのぎ茶と鯨のスタミナお茶漬け | そのぎ茶、くじら、青じそ                           |
|         | 東彼杵中                      | 2-1 | 俵坂 結乃  | トマツナひんやり塩そうめん   | トマト、ねぎ                                 |
|         | 東彼杵中                      | 2-2 | 森田 色葉  | くじらと夏野菜のカレーライス  | 米、くじら、ナス、トマト、にんにく、にんじん、じゃがいも、たまねぎ、ピーマン |
|         | 東彼杵中                      | 3-2 | 泓 菜美   | そのぎ茶大福          | そのぎ茶                                   |
|         | 東彼杵中                      | 3-2 | 和田 智新  | くじらのチャプチェ       | くじら、小松菜、にら、にんじん、たまねぎ                   |
| 給食センター賞 | 千綿小                       | 5-1 | 中村 遙希  | そのぎ茶たまごやき       | そのぎ茶                                   |
|         | 彼杵小                       | 6-1 | 松山 佳瑚  | じゃがっ茶んチーズ       | そのぎ茶、じゃがいも                             |
|         | 東彼杵中                      | 2-1 | 阿比留 羚心 | 白身魚のちー茶み        | そのぎ茶                                   |

## 【第二次審査員の感想】

※一部抜粋

- ☆どれも美味しそうなレシピで、実際に食べたくなりました。特に、「そのぎ茶つくねバーガー」は商品化して販売できそうだと感じました。
- ☆どの作品も、食材の組み合わせや盛り付けに個性があり、出品者の皆さんの工夫と努力が伝わってきました。審査はとても難しかったですが、それ以上に楽しませていただきました。貴重な経験をさせていただき、ありがとうございました。
- ☆東彼杵町の食材の魅力を存分に引き出した力作ばかりで、審査しながら楽しませていただきました。
- ☆美味しそうな作品ばかりで採点に悩みました。出来れば、試食して採点したかったです。
- ☆食材の組み合わせ、皆さん素晴らしいです。
- ☆栄養バランスもよく考えられて、家庭で作ってみたいと思いました。
- ☆夏の暑さの中で食欲がわいてくるようなメニューがたくさんありました。
- ☆中学生・小学生でも野菜をふんだんに使っていて好感が持てました。

「給食センター賞」の3作品は、

11～12月の給食献立に取り入れます♡

