

みやづ食の日

宮津を食べようコンテスト

令和7年2月19日
宮津市学校給食委員会
献立作成部会

令和6年度

結果発表!!

第15回となる今回の「宮津を食べようコンテスト」も宮津大好き！地元の食べ物大好き！という思いの詰まった作品が集まりました。子どもたちの宮津産食材への浸透度も年々高まっており、今年も工夫に工夫を重ねた献立が出揃いました。どの学校からも素晴らしい作品が寄せられ、①宮津アピール度、②給食での提供のしやすさ、③独創性（アイデア）、④主食・主菜・副菜のバランス、⑤季節性・見た目・彩りという審査基準で選考しました。結果は次のとおりです。



さいゆうしゅうさくひん
最優秀作品 宮津小学校 6年3組

『宮津の力で！！スーパーキッズ大作戦！！』

宮津を食べようコンテスト

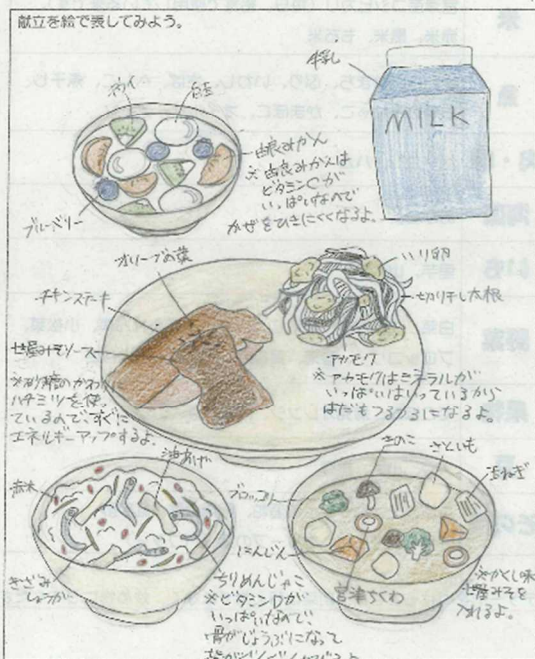
学校名（宮津小学校） 名前 6年3組

★ 宮津の食材を使って、1食分の献立を考えよう！

	献立名	材料（宮津の食材に○をつけよう）
主食	ちりめんじゃこの お蕎麦汁、お蕎麦ごはん	赤米、ちりめんじゃこのしょうが、油あげ
主菜	カリジワチンスターキ 世屋みそ煮を添えて	とりもも肉、世屋みそ、ハチミツ、にんにく、 オリーブオイル、オリーブの葉
副菜	宮津がたくさん ゴロゴロカレー	宮津かわらわ、アフリカたまねぎ、にんじん、 きのこ、世屋みそ、豆乳、カレー粉、小麦粉
その他	由良みかんの カラフル白玉	由良みかん、（ホウイ）天橋立プレー バリー（餅）とうノ白玉粉

★この1食分の献立に名前をつけるとしたら・・・

アピール
宮津は、栄養満点なスーパーフード
が、いっぱいあるので、宮津の海と山の食材をふんだんに
使って、病気に負けない体づくりが出来る。そして健康に良い
だけでなく、みんなが大好きなおいしいメニューを考えました。



《講評》『宮津の力で！！スーパーキッズ大作戦！！』

宮津のよさをたくさん詰め込んだ給食を考えてくれました。今回特に良かった点は、料理のアイデアが素晴らしく、すべてひと工夫され、宮津の良さを感じられたところです。ネーミングもよく、細部までこだわりが感じられました。彩り豊かで、宮津産の食材がたっぷり入った献立です。主菜は宮津産の世屋みそやオリーブオイル、オリーブの葉を使ったソースが魅力的なメニューです。その他のメニューにも宮津産の野菜やあかもくなどを使い栄養満点です。デザートも由良みかんを使ったメニューで、献立全体で宮津の魅力が伝わってきました。

ほかにこんな作品が♪

デザートは天橋立をイメージし、粉砂糖は白い砂、オリーブパウダーで松並木を表現するというアイデアがキラリと光っていました。

白砂青松ケーキ

きよみオレンジ、オリーブパウダー、粉砂糖、米粉

体にやさしいCおいC、3C野菜炒め

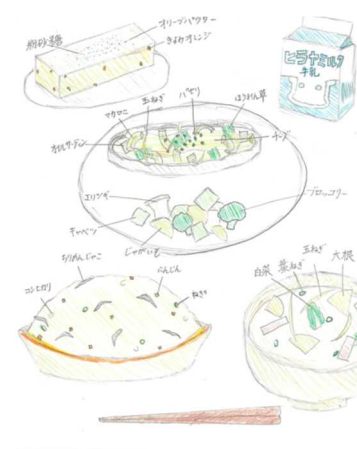
エリンギ、キャベツ、ブロッコリー、じゃがいも

やみー yummyつきピラフ

宮津産コシヒカリ、ちりめんじゃこ、にんじん、ねぎ

日置小学校 6年生

『まるっぽ宮津ランチ』



世屋味噌かくれんぼグラタン

オイルサーデイン、玉ねぎ、ほうれん草、マカロニ、世屋みそ、チーズ、パセリ

冬野菜たっぷりほかほかひだまりスープ

ベーコン、玉ねぎ、大根、はくさい、きくらげ、ねぎ

府中小学校 6年生

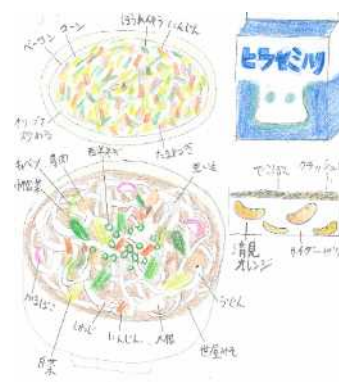
『冬にぴったり！心も体もぽっかぽか宮津世屋みそ煮込みうどん定食』

ベーコンとほうれん草のオリーブ炒め

ほうれん草、ベーコン、玉ねぎ、にんじん、コーン、オリーブオイル

宮津の野菜いっぱいシャキシャキ世屋みそ煮込みうどん

うどん、鶏肉、かまぼこ、キャベツ、だいこん、西洋ねぎ、こまつな、はくさい、さといも、にんじん、しめじ、世屋みそ



宮津のオレンジいっぱいキラキラ宝石ゼリー

清見オレンジ、デコポン、寒天、砂糖、サイダー

給食にありそうでなかった、宮津の野菜と世屋みそたっぷりの「みそ煮込みうどん」、またゼリーの上の部分クラッシュゼリーにするというアイデアがキラリと光っていました。