

## つくろう料理コンテスト

### ～児童生徒による県産食材を使った実技審査を実施します～

県では、児童生徒が茨城県産の食材をふんだんに使用した「主食・主菜・副菜」のそろった朝食メニューを考え、調理することを通して、食への関心を高めていくことを目的とする「つくろう料理コンテスト」を、平成16年度から実施しています。

今年度は、県内の小学生・中学生・高校生から3,337点の応募があり、第一次審査を通過した入賞者のうち小学生の部5名、中学生の部5名、高校生の部3名、合計13名による、第2次審査（実技審査）を下記の日程で行います。ぜひ、取材をお願いいたします。

#### 記

- 1 日時 令和5年8月22日（火）9：30～14：00（別添 日程表参照）
- 2 場所 中川学園調理技術専門学校（水戸市見和3丁目663-10）
- 3 内容 第1次審査を通過したメニューを児童生徒自らが、60分で調理する。
- 4 表彰
  - ・ 小学生の部：最優秀賞1名、優秀賞4名、優良賞5名
  - ・ 中学生の部：最優秀賞1名、優秀賞4名、優良賞5名
  - ・ 高校生の部：最優秀賞1名、優秀賞2名、優良賞3名※第2次審査では、最優秀賞と優秀賞を決定する。
- 5 主催 茨城県教育委員会 公益財団法人茨城県学校給食会 いばらき食の魅力発信協議会

#### 【参考】令和4年度 最優秀賞受賞者のメニューの一例と主な使用県産品

- (1) 【小学生】6年 山口 萌愛  
メニュー：大洗アライッペ風しらす混ぜご飯、シャキシャキれんこんと納豆のオープン焼き  
茨城のおいしい野菜投入（豆乳）スープ、干し芋入りヨーグルト  
県産品：しらす、米、納豆、れんこん、さつまいも、ヨーグルト、干し芋 等
- (2) 【中学生】1年 郡司 実穂  
メニュー：新・納豆卵かけご飯、びっくりお団子みそ汁、夏野菜の和風グラタン、茨城がつま  
った春巻き、お酢の力で元気が出るさっぱりマリネ、ハム大根サラダ 等  
県産品：米、納豆、なす、しらす、枝豆、れんこん、だいこん、トマト、水菜 等
- (3) 【高校生】3年 御代 凜花  
メニュー：れんこんの炊き込みごはん、かぼちゃのほくほくコロッケ、なすの味噌汁、彩り和  
風納豆サラダ、バナナといちごのヨーグルト  
県産品：れんこん、さつまいも、にんじん、米、かぼちゃ、玉ねぎ、なす、レタス 等

#### 【本資料についての問い合わせ先】

教育庁学校教育部保健体育課 健康教育推進室 学校給食担当：倉持 浩（029-301-5356）

令和5年8月22日(火)

令和5年度つくろう料理コンテスト第2次審査及び表彰式

- 9:00 参加者受付(時間厳守)  
~9:20
- 9:30 開会式  
~9:50 あいさつ・趣旨説明
- 10:00 オリエンテーション(コンテストの注意事項等説明)  
~10:30 及び調理準備(材料・器具の準備等)
- 10:30 コンテスト開始(調理過程審査)
- 11:30 コンテスト終了(写真撮影用1人分盛りつけまで完了)  
終了順に料理写真撮影 各自、片付け及び昼食

【審査】

- 11:20~12:10 各審査員による見た目・食味の審査  
評価点数記入(1階作品展示室)  
(※12:00~12:30 審査結果集計)
- 12:30~12:50 協議、各賞決定(3階控室)

- 12:45 紅茶セミナー(キリンビバレッジ株式会社)  
~13:15
- 13:15 審査結果発表  
表彰式(家族でつくろう料理コンテスト部門含む)  
講評
- 13:55 閉会式

9:00 9:30 10:00 10:30 11:30 12:15 12:45 13:15 14:00

受付	開会式	オリエンテーション 及び 準備	コンテスト開始 (調理)	試食準備	鑑賞・試食 (片付け)	紅茶セミナー	び 表彰式 審査結果発表及	閉会式
				審査	協議			