

令和7年度 G I F U食のマイスタープロジェクト事業

「中学生学校給食選手権（ふるさと岐阜の学校給食）」二次審査（実技審査）結果

開催日：令和7年12月20日（土）

場 所：（公財）岐阜県学校給食会

## ◇結果及び講評

## 【審査員から】

※プレゼンは、どのチームも工夫があり、地域のこと、学校とのつながり、仲間たち、いろいろなことを交えていて、聞き手側にもその思いがしっかりと伝わった。

※調理については、1時間の中で、チームワークよく、手際よく作っている姿が印象的だった。味付けは、どのチームも薄味の工夫が感じられ、具たくさん汁、だしの工夫、味のインパクトの付け方がすばらしかった。

※生徒の皆さんの給食に対する強い思いに圧倒されるとともに感銘を受けた。地域や人とのつながり、学校とのつながりを大切にしたい選手権がずっと続くことを願う。

## 【全体の応募作品を通して】

昨年に引き続いての応募、先輩にあこがれを抱いての応募、全校アンケートをとって、苦手な食材をおいしく食べる工夫の提案など、学校及び学年全体で考えた献立は、思いや願いが伝わるものでした。地域の食材を上手く活用し、不足しがちな栄養を補い、薄味に心がける等、栄養のバランスや彩りまで、配慮された献立が目立ちました。

## ◇各学校の結果及び講評

1	<p><b>最優秀賞</b> 高山市立荘川さくら学園</p> <p><b>【苦手克服!美味しくチャレンジ 荘川さくら給食】</b></p> <p>ちびっ子のさつまいもおこわ まるっと荘川春巻き 荘川野菜でパンサンスー ふんわり卵スープ 荘川ブルーベリーのなめらかヨーグルトゼリー</p> 	<p>どうしたら苦手な食品を『おいしい』と思って食べてくれるかをテーマに考えた献立。苦手な食品を克服するための手立てからは、友人や郷土を思う心根を感じる。地域の特産物が生かされた献立。</p> <p>クイズを交え、地場産物を紹介したプレゼンは、思いがよく伝わった。また、3人のチームワークがよく、調理中もお互いに声をかけ合い、認め合い、素敵な姿が見られた。料理は、彩りもよく、味も抜群だった。</p>
2	<p><b>岐阜県農業協同組合中央会会長賞</b> 白川村立白川郷学園</p> <p><b>【白川 GO!給食 ～食から持続可能な村づくり～】</b></p> <p>麦ごはん 石豆富と結旨豚のみそ焼き 白川野菜畑の雪景色 秋の味覚汁 すったてのレアチーズ風</p> 	<p>「村民学」で学んだ村の現状と課題をもとに、地域の食材のおいしさを感じてもらいたいと願い、特産品や学園の仲間が育てた野菜を多く使用した献立。</p> <p>石豆富、結旨豚、すったて等、地域食材の特徴を生かした料理は、どんな味に仕上がるのか興味関心が高まった。プレゼンからも献立の願いがよく伝わり、白川村へ行きたい気持ちにつながるものだった。調理は、手際よく料理を仕上げている、3人で力を合わせて作りあげた料理は、心温まる味わいになっていた。</p>

3	<p><b>ふるさと自慢献立賞 岐阜市立藍川北学園</b>  <b>【藍北わかあゆランチ】</b>          米飯 背ごし風鮎の親子あんかけ つながる「わ」 藍北産9（サンキュー）味噌汁          清流長良川ゼリー</p>	<p>家庭科での学習が生かされた献立。「わかあゆ学」で身につけた地域の魅力を発信し、いろいろな人を大切にした視点からは、「つながり」が感じられた。          動きのあるプレゼンは、かわいらしく、献立の思いがよく伝わった。調理では、里芋の皮むき、蛇腹きゅうり等、事前の練習の成果が出ていた。自分のやるべきことを把握し、声をかけ合って、調理する姿は頼もしく感じた。鮎が苦手でも食べやすいと好評だった。</p>
4	<p><b>ふるさと自慢献立賞 本巣市立根尾学園</b>  <b>【三ツ星給食根尾★】</b>          わかめごはん 鮎の唐揚げ～根尾らっきょうソースを添えて～          栄養たっぷり！えごま和え とろっと具だくさん里芋汁 富有柿</p>	<p>根尾らっきょう、えごま、いも等、やせた土地でも栽培しやすい、地域の土地の性質をいかした農産物を上手に取り入れた献立。らっきょうを通して、地域の実情について、深く学んでいるところがよい。          プレゼンからは、「三ツ星」のネーミングセンスに加え、そこに込められた思いがよく伝わった。調理は3人で協力し、楽しんで調理ができていたのが伝わってきた。鮎はソースとの相性がよいと好評だった。</p>
5	<p><b>ふるさと自慢献立賞 揖斐川町立谷汲中学校</b>  <b>【シイタケ小僧の揖斐&amp;芽室のご馳走給食】</b>          揖斐と芽室のコンビご飯 椎茸小僧のミートボール 僕たちの里芋入り芽室ポテトサラダ          ふるさとけんちん汁 南濃みかん</p>	<p>総合的な学習の「探求活動」の取組につなげ、姉妹都市の食材を通じた人や町のつながりを考えた献立。全校生徒にアンケートをとり、学校の仲間の意見が取り入れられているところもよい。          プレゼンに工夫が見られ、自分たちが育てた原木椎茸や里芋の実物の紹介は、興味はひきつけられた。調理は、3人のチームワークに加え、手際がよく、食感の違うじゃがいもと里芋をつぶしたサラダや椎茸の入ったミートボールは、味もアイデアもよかった。</p>
6	<p><b>ふるさと自慢献立賞 関市立下有知中学校</b>  <b>【関市名産パラダイス 自慢の上之保ゆず・円空さといも・洞戸キウイを召し上がれ】</b>          麦ごはん ゆず香る豚肉とにんじんの揚げがらめ ゆず光る関野菜とごぼうチップスのサラダ          円空さといものまるやかポタージュスープ 洞戸のキウイ</p>	<p>献立を完成するまでの取組に工夫がみられ、昨年度のポタージュを改良する継続した取組や探求心がよい。食品ロスを意識した調理の工夫も感じられた。          プレゼンでは、この献立ができあがるまでの経緯がよく伝わり、改良したポタージュは、誰もが口にしたいたいと思わせる内容だった。調理では、複雑な調理工程が多いと感じる中で、丁寧な下処理をされていた。3人で力を合わせた料理は、おいしく仕上がっていた。</p>

7	<p><b>ふるさと自慢献立賞 御嵩町立向陽中学校</b>  <b>【ワクワク!かむかむ! かんちゃんの秋野菜カラフル飯】</b>          舂五山茶ごはん 甘辛サクサク鶏ごぼう シャキシャキカラフルひじきサラダ          御嵩みその秋野菜彩りみそ汁 南濃みかん</p> 	<p>成長期に必要なカルシウムを十分に摂ることができ、さらに「噛む」ということに重点を置き、意図が明確でよい。地場産物の使用割合が高く、出汁をとった昆布を活用する等、食品ロスも配慮された献立。          プレゼンは、献立の意図がよく伝わる内容であり、興味関心が高まった。調理では、手間のかかる工程も丁寧に行い、練習の成果が感じられた。3人で作りあげた料理は、彩りもよく、食感も楽しめると好評だった。</p>
8	<p><b>ふるさと自慢献立賞 中津川市立福岡中学校</b>  <b>【さっぱりおいしく!福岡地元食材たっぷり・元気もりもり健康ごはん】</b>          福岡はちたか米 恵那どりと地元秋冬野菜の甘辛あえ はちたかブロッコリーのサラダ          福岡健康みそ汁 ミルクプリン</p> 	<p>地域の食材が持つ旨味を最大限に生かした味付けになっており、健康を重視している点が良い。          プレゼンからは、食材の生産者とのつながりが身近であり、福岡の魅力が伝わる内容で、「給食を食べた人が笑顔になれる」ということが自然と実感でき、微笑ましかった。調理では、3人がお互いに声をかけ合い、落ち着いて調理をされていた。協力して作り上げた料理は、やさしい味わいに仕上がっていた。</p>

(※献立名は牛乳を省略しています)

**【参加した生徒の感想から(一部抜粋)】**

- \*プレゼン・調理を終えて、とても緊張したけど、最後までやり切ることができました。他の学校のプレゼンを見て、それぞれの学校の地域の良さがあったし、岐阜県のことについて、もっと知ることができました。
- \*調理では、包丁や火などを使ったけれど、声をかけ合うことで安全に給食をつくることができました。これからも安全に楽しく、協力して調理を行っていきたいです。実際に自分たちや他の給食を試食して、どれもすごく優しさを感じて、地域の良さを感じるきっかけとなりました。
- \*プレゼンでは、練習したとおり、地域の良さを伝える事が出来た。他の学校、学園のプレゼンは、おもしろく、実物を見せ、献立の良さをしっかり3分でまとめていて、感動した。

**【引率者の先生から(一部抜粋)】**

- \*今年、初めて選手権の会場に来ましたが、各校の生徒たちの本気度に驚きました。食に関わる所で、3人が活躍できる機会があり、とてもうれしかったです。生徒たちにとっても貴重な経験となり、今後の指導にも生かしていきたいと思います。
- \*中学生がこれだけのことが出来たということに、ただただ感動しました。自校の子はもちろんのことですが、献立もただ好きなものを並べるのではなく、栄養バランス、更には地域の特色を取り入れる、学校内の皆が喜んで食べるようになど、よく考えてあります。そして、協力して、皆で4食分の給食を作りあげることにとっても感動しました。本当にすばらしい姿をたくさん見た選手権でした。
- \*この大会のためではなく、年間を通して、給食に対して取り組んでいる学校が多く、その成果を発表するためのいい場だと思う。