

令和6年度
高校生による
給食コンテスト



令和7年3月
静岡県

はじめに

「和食 日本の伝統的な食文化」が平成 25 年 12 月にユネスコ無形文化遺産に登録され、10 を迎えました。また、平成 29 年6月に文化芸術基本法が成立し、和食をはじめとする「食」が文化として認知され、その発展及び振興の推進が本格的に図られています。

「和食」への意識を高めるためには、味覚が形成される幼少期からの教育が重要となりますが、家庭での食事はもちろんのこと、学校給食の役割が重要視されています。

学校給食は、戦後の「欠食児童対策」から、食を支える人への感謝の気持ちを持つことや伝統的な食文化への理解などに目的が大きく変わってきており、各地でごはんを主食とした給食の割合は増加し、地場産品の利用も増えてきています。

一方、給食の終了する高校生や大学生が、「和食」に触れる機会を確保するなど、教育の継続性が必要となります。

本県産の多彩で高品質な農林水産食材や地場産品を利用した学校給食を小学生に提供することを目的に、高校生による給食コンテストを平成 27 年度から実施しております。

本冊子は、各地域で入賞した作品や、小学校への導入状況などを紹介したものであり、今後の取組の参考として御活用いただければ幸いです。

結びに、冊子の作成にあたり、御協力いただいた関係者の皆様に、厚くお礼申し上げます。

令和7年3月

静岡県経済産業部農業局食と農の振興課

目次

1 高校生による給食コンテストの概要-----	1
2 県内各地域の実施結果	
(1) 賀茂地域-----	2
(2) 東部地域-----	4
(3) 富士地域-----	6
(4) 中部地域-----	8
(5) 志太榛原地域-----	11
(6) 中遠地域-----	13
(7) 西部地域-----	15

Ⅰ 高校生による給食コンテストの概要

(1) 目的

高校生が地場産品への理解を深めるとともに、小学生に地場産品を利用した給食を提供することを目的とし、「高校生による給食コンテスト」を県内7地域で実施しました。

(2) 概要

応募作品は、各地域の審査会（学校給食栄養士、ふじのくに食の都づくり仕事人等）で審査を行いました。その後、受賞作品は、栄養士らによる検討会（試作会）を踏まえて、地元市町の小学校で給食メニューとして提供されました。

主 催	各農林事務所
協 力	市町、市町教育委員会、静岡県学校給食栄養士会、JA など
開催期間	令和6年8月～令和7年3月
開催場所	各農林事務所等

(3) 結果

7地域 38 校から 525 点の応募があり、32,532 食を給食提供しました。

地 域	応募校数	応募点数	給食提供数
賀 茂	3	10	5,031
東 部	4	27	8,849
富 士	6	56	12,964
中 部	10	255	988
志太榛原	7	54	1,200
中 遠	3	85	-
西 部	5	38	3,500
合 計	38	525	32,532



(1) 賀茂地域

<応募数> 3校、10点 (参加生徒数 21名)

学校名	応募点数	学校名	応募点数
下田高校	6	松崎高校	3
南伊豆分校	1		

①入賞作品

<最優秀賞>	
<p>「彩り豊かなさば給食」</p> 	<p>下田高校 腹八分目 (千葉愛菜、梅原莉七) 【メニュー内容】 鯖の油淋鶏風、伊豆の野菜たっぷりナムル、ほくほく芋ごはん、海藻味噌汁、みかん寒天 【審査講評】苦手な子の多い鯖を油淋鶏風にアレンジして食べやすくしています。彩りや、サイズ、味付けを工夫しており、子どもへの心遣いが良いです。</p>
<優秀賞>	
<p>「まんぞくランチ」</p> 	<p>下田高校 満足食堂 (清水莉子、土屋菜々子、松本寛太) 【メニュー内容】 白身魚の川のりフリッター、豆もやしナムル、洋風黄飯、野菜ポトフ、ココアプリン 【審査講評】川のりを使用し彩りや香りが良く、黄飯のアレンジにより児童の好きな味になっています。郷土料理や地元の食材を伝えたい思いが伝わります。</p>
<p>「和風ハンバーグ給食」</p> 	<p>松崎高校 山本愛結 【メニュー内容】 和風ハンバーグ、和風ソース、コーンときゅうりのサラダ、玉ねぎとわかめの味噌汁、白米 【審査講評】子どもに食べさせたい豆腐、ひじき、しいたけ入りハンバーグの発想が素晴らしいです。アレルギーに配慮され、ひじきで鉄分を摂取できます。</p>
<p>「栄養満点お好み焼き給食」</p> 	<p>松崎高校 駒井滯 【メニュー内容】 豆腐のお好み焼き、中華風春雨サラダ、なめこのみそ汁、白米 【審査講評】地元食材の活用がよく、お好み焼きにしおかつおの発想が素晴らしいです。主菜に豆腐大豆製品で工夫が感じられます。</p>

＜審査員特別賞＞	
<p>「野菜たっぷり彩り給食」</p> 	<p>下田高校 SAKURA（長友南々海、中平英理） 【メニュー内容】 鯖の竜田揚げ、ひじきサラダ、炊き込みご飯、いけん だ煮風味噌汁、さくら蒸しパン 【審査講評】ご飯に椎茸の出汁を使用して工夫されて います。くせのある「明日葉」を鯖と一緒に揚げ、独 特な味を中和させていると感じました。</p>
<p>「～給食に南伊豆を添えて～」</p> 	<p>下田高校南伊豆分校 ささきの木（黒田潤、佐々木爽、高橋瑛音、津島楓） 【メニュー内容】 タコの唐揚げ、コールスロー、わかめご飯、たまごス ープ、ところてん 【審査講評】給食ではタコは珍しく、あえて提供する アイデアが良いと思いました。タコを使用し、噛む 工夫がされていると感じました。</p>

②審査会

令和6年11月、下田総合庁舎で審査会を開催しました。審査は、ふじのくに食の都づくり仕事人や地域の小学校で実際に給食の献立作成・調理にあたっている栄養士等、計8人で行い、厳正な審査の結果、最優秀賞1点、優秀賞3点、審査員特別賞2点を選出しました。



審査会の様子

③表彰式

令和6年12月、各学校で表彰式を開催しました。下田高校の表彰式では審査委員長を務めた深野賀茂農林事務所長から、「苦手な子どもも多い食材をアレンジし、味に幅を持たせ、彩りも良いので楽しく食べられ、子どもへの心遣いが感じられる点が評価されました」と講評がありました。最優秀賞に輝いた下田高校チームメンバーの生徒は、「入賞して嬉しいです。給食が好きだったので、給食の献立を作るのが楽しかったです」とコメントしました。



表彰式の様子

④受賞作品の提供

令和7年1～3月、コンテストの受賞作品をアレンジした給食が提供されました。管内の幼稚園、小学校、中学校20校2園で、最優秀賞作品が計1,840食、優秀賞作品が計3,191食提供されました。

最優秀賞作品受賞者2名が、下田市の給食提供当日に下田市立浜崎小学校に訪問しました。2名は献立考案のポイントを説明し、児童は「野菜が食べやすい」「タレと魚がおいしい」と感想を話しました。

生徒や児童が地域の食材について意識するきっかけになれば幸いです。



給食提供の様子

(2) 東部地域

<応募数> 4校、27点 (参加生徒数 73名)

学校名	応募点数	学校名	応募点数
田方農業高校	10	市立沼津高校	8
御殿場高校	6	伊豆中央高校	3

①入賞作品

<最優秀賞>

「色とりどり給食」



田方農業高校 チーム:田農食物部 Dチーム
(渡辺 李杏、藤田 優梨愛)

【メニュー内容】

なすとささみの黒酢炒め、春雨サラダ、わかめご飯、野菜たっぷり味噌汁、リンゴのコンポート

【審査講評】

彩りが良いです。特に春雨サラダが献立を色彩豊かにしています。栄養バランスも優れ、しっかりアイデアが練られた献立だと感じます。

<優秀賞>

「秋の食材たっぷり！栄養満点給食」



田方農業高校 チーム:田農食物部 Eチーム
(志賀 日奈乃、三枝 芽依、青木 茉耶)

【メニュー内容】

鮭とポテトのコンソメバター炒め、ほうれん草ともやしのナムル、さつまいもご飯、わかめとたまごのスープ、みかんの牛乳寒天

【審査講評】

彩りと栄養バランス、どちらも良いです。子どもたちに好まれる献立だと思います。食べやすいようにも考えられています。

「ほっこり和食給食」



市立沼津高校 チーム:チームなかよし

(植松 優希、小野 ゆづき、眞野 海月希)

【メニュー内容】

とり肉の照り焼き、ほうれん草のおひたし、静岡野菜たっぷり味噌汁、飯、茶

【審査講評】

給食として提供しやすいよう考えられた献立です。照り焼きや、具たくさんのお味噌汁が特によいです。

②審査会

今年度は東部農林管内4高校から応募があった27点の作品について、事前の1次審査を審査員4名に依頼し、上位6作品を選出しました。

2次審査は11月22日に実施し、審査員4名が選出された6作品について審査を行い、最優秀賞1点、優秀賞2点を選出しました。



<2次審査会>

③学校給食への提供

入賞作品は東部農林管内の小中学校で提供されました。最優秀作品の「色とりどり給食」は3月17日に伊東市内の中学校3校で、813食が提供されました。

優秀賞の「秋の食材たっぷり！栄養満点給食」は2月13日に伊豆の国市の韮山南小学校で1,090食が提供されました。

優秀賞の「ほっこり和食給食」は2月17日、25日、28日に御殿場市内の小学校11校、中学校6校で6,946食が提供されました。



<高校生と栄養士の懇談>

④小学校での会食

2月17日に御殿場市高根小学校で、市立沼津高校の「チームなかよし」のメンバー3人が学校給食栄養士と懇談を行い、「御殿場市の地場産業である「鶏肉」を使っているところや、意識して緑黄色野菜を取り入れているところが良いですね。」と給食メニューについて意見をいただきました。

その後、高校生が1年、3年、4年の学年に1人ずつ分かれて、小学生と一緒に会食をしました。高校生からは、「地元でとれた「とりもも肉」を使ったカリカリの照り焼きは、ごはんとの相性バツグン。ほうれん草のおひたしは、噛めば噛むほどおいしいよ！たっぷり野菜が入ったお味噌汁は野菜がちょっと苦手な子でも、きっとペロリと食べられるはずだよ！全部食べて元気いっぱい、大きくなろうね！」と小学生にメッセージを送りました。給食を食べた小学生からは、「美味しい！」と嬉しい声を聞くことができました。



<高校生と小学生の会食>

(3) 富士地域

<応募数> 6校、56点

学校名	応募点数	学校名	応募点数
富岳館高校	28	富士市立高校	9
富士宮東高校	6	富士特別支援学校	5
富士見高校	4	富士宮西高校	4

①入賞作品

<最優秀賞>

「栄養満点給食」



富岳館高校 上野 愛華

【メニュー内容】

やみつきたれたれ鶏、甘々さつまいもサラダ、キャベ玉スープ、ご飯

【審査講評】

唐揚げにタレを絡めるなど食べやすくする工夫が良かったです。さつまいものサラダ利用は高校生らしい発想で旬を感じられます。栄養についても良く考えており、給食として提供しやすいメニューとなっていました。

<優秀賞>

「地域を知ろう給食」



富岳館高校 齊藤 和心美

【メニュー内容】

アジのお茶風味からあげ、鉄分たっぷりサラダ、さつまいものみそ汁、ご飯

【審査講評】

お茶を利用して魚を食べやすくする工夫が良かったです。また、不足しがちな鉄分の補給を意識した食材を使用するなど、健康にも配慮したメニューになっていました。

「野菜がいろどる学校給食」



富士見高校 石野プラザース(石井 基瑛、今野 夏暉)

【メニュー内容】

千切りキャベツのカレーシューマイ、さつまいもときゅうりのサラダ、トウモロコシともやしのみそ汁、ご飯

【審査講評】

野菜を多く利用したシューマイは彩りも良く、カレー風味も食欲をそそります。他のメニューも野菜を多く取り入れており、子供への配慮が感じられました。

<特別賞>

富士地域独自の賞として優秀な単品料理に贈られる「逸品賞」を9点選出しました。

②審査会

管内高等学校の内6校（富士宮市、富士市各3校）から、計56作品の応募があり、令和6年10月28日に審査会を開催しました。

富士市、富士宮市の小中学校栄養教諭6名と農林職員1名の計7名で審査を行い、最優秀賞1点、優秀賞2点、富土地域独自の特別賞である「逸品賞」9点を選定しました。



一次審査



最終審査

③表彰

最優秀賞と優秀賞の入賞者の生徒さんには、農林事務所が各学校に出向き、賞状を授与しました。

なお、最優秀賞の献立は富士市の小中学校で令和6年度に提供され、富士宮市の小中学校では令和7年度に提供されます。



富岳館高校の受賞者



富士見高校の受賞者

(4) 中部地域

<応募数> 10校、255点 (参加生徒数 381名)

学校名	応募点数	学校名	応募点数
静岡農業高校	183	駿河総合高校	18
科学技術高校	15	静岡女子高校	14
清水西高校	8	清水桜が丘高校	6
静岡高校	4	静岡西高校	3
静岡中央高校	2	静岡大成高校	2

①入賞作品

<最優秀賞>

香ばしいほうじ茶ごはんとサクサクころものマグロフライ



高校名 静岡農業高校
澤井 和奏

【メニュー内容】

ほうじ茶の炊き込みごはん、マグロフライ (抹茶塩)、きゅうりの酢の物、ツナのおみそしる

【審査講評】

高校生らしい発想のメニューであり、子供達のことを良く考えていることが伝わる作品。

<優秀賞>

にくみそ



高校名 静岡農業高校
長田 愛花

【メニュー内容】

にくみそ (厚揚げ・キャベツ入り)、ポテトサラダ (ツナ・コーン・枝豆入り)、野菜ときのかきたま汁

【審査講評】

子供たちが食べやすいよう具材や味付けに様々な工夫をしている様子がうかがえる作品。

まぐろのポテチフライ 秋のみそ汁 抹茶ブラマンジェ



高校名 静岡西高校

チーム：あんぽんたん

丸田 野々華、野口 心愛

【メニュー内容】

衣にポテトチップスを使ったマグロフライ、野菜たっぷりのみそ汁、ゼラチンの代わりにコーンスターチを使った抹茶ブラマンジェ

【審査講評】

アレルギーがあったり、魚や野菜が嫌いな子供でも食べれるよう食材を駆使して作ったと感じる作品

②審査会

令和6年11月28日（木）に、静岡総合庁舎で審査会を開催しました。

予め応募作品を審査員に送付し、事前審査をお願いしました。当日は、その結果も踏まえ、12人の審査員が協議し、最優秀賞1点、優秀賞2点のほか、審査員奨励賞25点を選定しました。



③表彰式

令和6年12月18日（水）に、最優秀賞及び優秀賞を受賞した静岡農業高校と優秀賞を受賞した静岡西高校を訪問し、表彰式を行いました。

表彰式では、校長や指導教諭に同席していただき受賞された生徒の皆さんに、所長から表彰状と副賞（図書券）が授与されました。

生徒の皆さんからは、今回の作品に込めた思いなどについて、次のようなお話がありました。

- ・フライは焦げすぎず、中までしっかり火が通るよう良い焼き加減になるまで試作を重ね、大変でした。フライが茶色いので副菜で色どりを整えました。

（澤井さん）



最優秀賞

静岡農業高校 澤井 和奏さん

- ・ポテトサラダやスープに溶き卵をいれるなど、色どりが良くなるよう注意しました。スープの卵のふわふわ感が残るよう火加減の調整が大変でした。母と相談しながら盛り付けのバランスにも注意しました。(長田さん)
- ・(フライに小麦粉ではなくポテトチップを使ったのは)小麦粉や卵にアレルギーを持つ小学生でも食べられるよう、ポテトチップスを使うことを考えました。オーブンで焼くことでパリパリの食感を出すことができました。(丸田さん)
- ・これまで、自分から料理をすることはあまりありませんでしたが、フードデザインの授業を選んで色々な料理を先生に教えてもらいながら、今回、コンテストに応募し、受賞することが出来て良かったです。母が料理をしている姿に憧れがあって料理をしてみたいと思っていました。(野口さん)



優秀賞

静岡農業高校 長田 愛花さん



優秀賞

静岡西高校 チーム あんぽんたん
丸田 野々華さん 野口 心愛さん

④学校給食への提供

1月から2月にかけて、静岡市内にある静岡聴覚特別支援学校、静岡視覚特別支援学校、清水特別支援学校、中央特別支援学校、静岡北特別支援学校の5校において、最優秀賞作品と優秀賞作品が、給食として子供たちに提供されました。

今回の給食も、子供たちに大好評で、「肉みそをごはんにのせて食べたらおいしかったです!」、「ツナの入ったポテトサラダがおいしかったです!」など児童生徒が感想を伝えてくれました。



給食提供例

写真提供：中央特別支援学校
(優秀賞「にくみそ」)

(5) 志太榛原地域

<応募数> 7校、54点 (参加生徒数 100名)

学校名	応募点数	学校名	応募点数
①藤枝北高等学校	28	②焼津中央高等学校	13
③清流館高等学校	5	④榛原高等学校	3
⑤常葉大学附属菊川高等学校	3	⑥焼津高等学校	1
⑦島田高等学校	1		

①入賞作品

<最優秀賞>

「彩りあふれるスタミナ給食」



高校名 藤枝北高等学校

チーム名 (氏名) 川嶋凜

【メニュー内容】

・かつお節のからあげ、・レタスとのりの煮びだし・
ふんわりトマトスープ

【審査講評】

・かつお節のからあげ、風味が良さそう。煮びだし・
レタスを入れる発想が新鮮で良い。

<優秀賞>

「静岡スタミナ給食」



高校名 焼津中央高等学校

チーム名 (氏名) 咀嚼は大事

【メニュー内容】

・鰹の竜田揚げ・チンゲン菜と卵のスープ・人参と
ほうれん草の胡麻和え

【審査講評】

・いろいろな味が味わえる献立です。

「彩り給食」



高校名 藤枝北高等学校

チーム名 (氏名) 増田結希

【メニュー内容】

・カツオのチーズフライ・小松菜の辛子酢和え・レ
タスの中華スープ

【審査講評】

・彩りの良さ、味のひと工夫が良い。

＜特別賞＞

「お魚の美味しさをもっと知ろう給食」



高校名 焼津中央高等学校

チーム名（氏名）緑と太陽

【メニュー内容】

・鯖のごまみそチーズ焼き・レタスとなるとの卵スープ・もやしと小松菜の磯あえ

【審査講評】

・みそとチーズを組み合わせた味付けが斬新です。

②審査会

管内外高等学校7校から計54作品の応募がありました。

各市町教育委員会から推薦された学校給食担当栄養教諭6名を審査員として、事前にお願ひした書類審査の結果を踏まえて、最終審査を行い1月16日（木）に最優秀賞1点、優秀賞2点、審査員特別賞1点を選定しました。

地元食材を活用したアイデアあふれるメニューやゴミ削減につながる環境に配慮したSDGsの視点を取り入れたメニューなど多数の応募をいただきました。

③表彰式

令和7年1月31日（金）に大賞及び優秀賞を受賞した藤枝北高等学校を、2月5日（水）に優秀賞及び特別賞を受賞した焼津中央高等学校を訪問し表彰式を行いました。表彰式では、指導教諭に同席していただき、受賞された生徒の皆さんに、表彰状と副賞（図書券）が授与されました。



藤枝北高等学校の受賞者の皆さん



焼津中央高等学校の受賞者の皆さん

④受賞作品の活用について

受賞4作品については、写真付きレシピを管内市町各給食担当課に情報提供しました。今後、当コンテストの受賞作品が学校給食に取り入れられ、小学生を始めとした児童・生徒が地場食材に興味を持つ一助になれば幸いです。

(6) 中遠地域

<応募数> 3校、85点 (参加生徒数 126名)

学校名	応募点数	学校名	応募点数
磐田農業高校	69	小笠高校	10
常葉大学附属菊川高校	6	—	—

①入賞作品

<最優秀賞>

「お野菜の甘み!ふるさと給食」



磐田農業高校 磯部 向日葵

【メニュー内容】

白ネギハンバーグのトマト煮込み、ひらひらにんじん、ジャコ菜ごはん、シャキシャキレタススープ、牛乳、お茶

【審査講評】

ハンバーグで使用するタマネギの代わりに白ネギを使用しており、地域食材がうまく使われている。主食にて鉄分・カルシウムが取れ、人参単品で副菜にしており、栄養バランスが良い献立。

<優秀賞>

「地域のおいしさたくさん!味わい給食」



小笠高校 横山 実純嬉

【メニュー内容】

魚の南蛮漬け、里芋のみそ汁、おくらとしらすの和え物、サツマイモとしらすのごはん、牛乳、お茶

【審査講評】

あじは南蛮漬けにして、野菜を添えることで美味しくような主菜になっている。ご飯も炊き込み風で一工夫。地域食材を数多く使用している。

「五感で味わおう食感給食」



小笠高校 小山 万里奈

【メニュー内容】

鮭のカリカリ揚げ、ごま芋中華スープ、野菜ふわエッグ、五目ご飯、牛乳、お茶

【審査講評】

小学生への想いや地域食材への理解がよく感じられる。全体的にボリューム感があり、食欲をそそる献立になっている。

②審査会

令和6年9月10日（火）までに応募のあった85点の作品について、栄養士・食育指導士に一次審査を依頼し、実施の可否や栄養の観点から10点に絞り込みました。

そして11月6日（水）、中遠農林事務所農業振興部長を委員長に、ふじのくに食の都づくり仕事人及び栄養士を委員とした本審査会を行い、最優秀賞1点及び優秀賞2点を決定しました。また、惜しくも選外になった7作品を優良賞としました。



本審査会の様子

③表彰について

受賞した10作品について、受賞者には、受賞各校において、賞状及び副賞（図書カード）の授与が行われました。

また、最優秀賞1作品及び優秀賞2作品については、レシピを当所ホームページに掲載し、管内市町各給食担当課に情報提供しました。今後、当コンテストをきっかけに生徒が地域の食材に興味を持つ一助になれば幸いです。



最優秀賞の磯部 向日葵さん
（磐田農業高校）



受賞10作品の応募写真

(7) 西部地域

<応募数> 5校、38点 (参加生徒数 58名)

学校名	応募点数	学校名	応募点数
浜松大平台高校	21	天竜高校	1
浜松湖東高校	8	クラーク記念国際高校	1
浜松商業高校	7		

①入賞作品

<最優秀賞>	
<p>「美味しい！愛され浜松給食」</p> 	<p>浜松大平台高校 中島彩奈</p> <p>【メニュー内容】唐揚げ南蛮、シチュー、浜松の健康和え物</p> <p>【審査講評】地元食材を10品と豊富に使用し、彩り・盛り付けがきれいで食欲をそそる、子供たちが食べやすい工夫がされている点が評価されました。</p>
<優秀賞>	
<p>「浜松洋菜で世界旅行気分！」</p> 	<p>クラーク記念国際高校 小出彩琶</p> <p>【メニュー内容】パセリ香るカリカリムニエル、栄養ぎゅぎゅっとミネストローネ、オリヴィエサラダ</p> <p>【審査講評】浜松洋菜の知名度向上というコンセプトや地元食材を余すことなく使用するSDGsを意識した調理方法が評価されました。</p>
<p>「チーム遠州」</p> 	<p>浜松商業高校 鈴木・澤田 (澤田彩花、鈴木華)</p> <p>【メニュー内容】野菜炒め、中華スープ、揚げぎょうざ、みかん</p> <p>【審査講評】餃子に地元食材である浜納豆を使用する発想、中華料理で統一することによる献立全体のまとまりが評価されました。</p>
<特別賞>	
<p>「和食をもっと身近に！浜松の味で楽しむ栄養満点給食」</p> 	<p>浜松湖東高校 ハママツサラマンダー (釜谷奈那、宗像凜々花)</p> <p>【メニュー内容】がんもどきの新感覚バーガー、砂糖えんどうのしらす和え、青のりと冬野菜のぽかぽかみそ汁、みかんゼリー</p> <p>【審査講評】ハンバーガーのパンズをがんもどきに置き換えることで、小学生が楽しく食べられるよう工夫した点が評価されました。</p>

②審査会(書類審査)

令和6年10月23日(水)に県浜松総合庁舎にて、審査会を開催しました。

ふじのくに食の都づくり仕事人や農協、浜松市教育委員会、湖西市栄養士、農林事務所の職員が審査を行い、所内事前審査で選出された11作品から最優秀賞1点、優秀賞2点、特別賞1点を選定しました。



審査の様子

③学校給食での提供

令和7年1月14日(火)から1月23日(木)にかけて、湖西市内の9小中学校において、最優秀献立「美味しい!愛され浜松給食」が学校給食として提供されました。(約3,500食)



提供された最優秀献立の給食

④表彰式

令和7年1月9日(木)に浜松大平台高校にて最優秀賞の表彰、令和6年12月10日(火)にクラーク記念国際高校にて優秀賞の表彰、令和6年12月2日(月)に浜松商業高校にて優秀賞の表彰、令和6年12月4日(水)に浜松湖東高校にて特別賞の表彰を行いました。各高校の校長または副校長、指導教諭の立会いのもと、受賞した生徒に、表彰状と副賞を授与しました。



【浜松大平台高校】
最優秀賞 中島彩奈さん



【クラーク記念国際高校】
優秀賞 小出彩琶さん



【浜松商業高校】
優秀賞 鈴木・澤田



【浜松湖東高校】
特別賞 ハママツサラマンダー

⑤受賞作品の商品化、飲食店での提供

取組の周知及び地産地消給食献立を活用した地元食材の魅力を発信するため、受賞作品にアレンジを加えて商品化し、地元飲食店にて提供しました。

■ホテルコンコルド浜松「シャンゼリゼ」(浜松市中央区)

最優秀賞の中島さんが考案した副菜「シチュー」を「鶏肉と地場野菜のフリカッセ」として、ランチバイキングにて提供されました。

(令和7年1月8日(水)～2月27日(木))

■「杜のふう」(浜松市浜名区)

「ふじのくに食の都づくり仕事人」である堤浩二さんが、受賞した4作品の主要に和風フレンチのアレンジを加えて商品化、ランチコースのメイン料理として週替わりで提供しました。(令和7年2月2日(日)～2月28日(金))

令和7年2月14日(金)には、受賞者がお店を訪問し、堤さんから献立のアレンジ方法や食材の魅力を引き出す調理方法を試食を交えながら学び、意見交換をしました。

受賞者から「アレンジの方法が新鮮だった。」「今後に生かせる事を学べた。」との声も聞かれ、有意義な機会となりました。



杉山料理長と中島さん 提供されたメニュー



考案した作品のアレンジメニューを試食



いきいきポークの南蛮スタイル(最優秀賞、中島さん)



真鯛のアーモンドバター焼きチャウダーソースとテュイルをのせて(優秀賞、小出さん)



餃子スタイルのパートブリック椎茸のクリームソース チーム遠州スタイルで(優秀賞、鈴木・澤田)



新感覚 挽肉とがんもどきのパイ包み
 浜松サラマンダースタイル（特別賞、ハマツサラマンダー）

提供日	受賞者 高校・氏名 賞・考案メニュー（主菜）	食の都づくり仕事人 堤浩二さんによる 「杜のふう」提供メニュー
2月2日(日) ～2月8日(土)	クラーク記念国際高校 小出彩琶さん 【優秀賞】パセリ香るカリカリムニエル	真鯛のアーモンドバター焼き チャウダーソースとテュイルをのせて
2月9日(日) ～2月15日(土)	浜松湖東高校 チーム「ハマツサラマンダー」 【特別賞】がんもどきの新感覚バーガー	新感覚 挽肉とがんもどきのパイ包み 浜松サラマンダースタイル
2月18日(火) ～2月22日(土)	浜松商業高校 チーム「鈴木・澤田」 【優秀賞】揚げぎょうざ	餃子スタイルのパートブリック椎茸の クリームソース チーム遠州スタイルで
2月23日(日) ～2月28日(金)	浜松大平台高校 中島彩奈さん 【最優秀賞】唐揚げ南蛮	いきいきポークの南蛮スタイル 大平台高等学校 中島さん

静岡県内の農林事務所

名称	所在地・電話・FAX・メールアドレス	担当地域
賀茂農林事務所 地域振興課	〒415-0016 下田市中 531-1 TEL(0558)24-2079/FAX(0558)24-2163 kamonou-chiiki@pref.shizuoka.lg.jp	下田市、東伊豆町、河津町、南伊豆町、松崎町、西伊豆町
東部農林事務所 地域振興課	〒410-0055 沼津市高島本町 1-3 TEL(055)920-2161/FAX(055)924-8594 tounou-chiiki@pref.shizuoka.lg.jp	沼津市、熱海市、三島市、伊東市、御殿場市、伊豆市、伊豆の国市、函南町、清水町、長泉町、裾野市、小山町
富士農林事務所 生産振興課	〒416-0906 富士市本市場 441-1 TEL(0545)65-2194/FAX(0545)64-8430 fuji-seisan@pref.shizuoka.lg.jp	富士宮市、富士市
中部農林事務所 地域振興課	〒422-8031 静岡市駿河区有明町 2-20 TEL(054)286-9025/FAX(054)286-9282 AFO-chubu-chiiki@pref.shizuoka.lg.jp	静岡市
志太榛原農林事務所 地域振興課	〒426-0075 藤枝市瀬戸新屋 362-1 TEL(054)644-9224/FAX(054)644-9226 AFO-shidahai-chiiki@pref.shizuoka.lg.jp	島田市、焼津市、藤枝市、牧之原市、吉田町、川根本町
中遠農林事務所 地域振興課	〒438-8558 磐田市見付 3599-4 TEL(0538)37-2284/FAX(0538)37-2280 nourin-chuen-chiiki@pref.shizuoka.lg.jp	磐田市、掛川市、袋井市、御前崎市、菊川市、森町
西部農林事務所 地域振興課	〒430-0929 浜松市中区中央 1-12-1 TEL(053)458-7219/FAX(053)458-7168 seinou_chiiki@pref.shizuoka.lg.jp	浜松市、湖西市

令和7年3月

令和6年度高校生による給食コンテスト

編集・発行

静岡県経済産業部農業局食と農の振興課
〒420-8601 静岡市葵区追手町9番6号
電話番号 054-221-2626