



横浜みどりアップ計画「地産地消の推進」



市内の小学生が考えた給食献立メニューの力作が勢ぞろい！ 「第14回はま菜ちゃん料理コンクール本選」を開催します

市内の小学生を対象に、横浜ブランド農産物のダイコンとコマツナをテーマ食材として、これらを使った新しい学校給食のメニューを募集し、一次審査の書類選考で選出された6名がプロの審査員の前で実際に調理する本選を開催します。このコンクールは、平成15年度から実施しており、今年度の応募点数は、過去最高の1,595点でした。

小学生が熱心に調理に取り組む姿を、是非、取材にお越しくください。（※本選は、一般公開はしません。）今回の入選作品は、学校給食の献立メニューの候補として取り扱われます。

- 1 日時 平成28年11月13日（日） 13:00～16:30
- 2 会場 J A横浜クッキングサロン ハマッツ
（都筑区中川中央1-26-6、J A横浜都筑中川支店3階（案内図裏面））
- 3 審査員 吉田敏彦氏（ホテルモントレ横浜総料理長・横浜マイスター）ほか3名
- 4 主催 横浜市環境創造局
- 5 後援 横浜市教育委員会、公益財団法人よこはま学校食育財団
- 6 協賛 横浜農業協同組合
- 7 本選出場作品 （本選出場作品は、すべて入賞となります。）



昨年度の様子



はまなちゃんおかわりすぶた
朝比奈小学校（金沢区）
荒井 若葉さん（2年）



こまつなチャンピオン
帷子小学校（保土ヶ谷区）
塩入 菜々さん（5年）



ハマの味“サンマー”丼
根岸小学校（磯子区）
升野 葉莉さん（5年）



はま菜野菜のいり豆腐
寺尾小学校（鶴見区）
上野 竜冬さん（5年）



小松菜の豆乳クリームパスタ
下郷小学校（戸塚区）
倉科 花菜さん（6年）



オリンピック5色のトロトログラタン
洋光台第二小学校（磯子区）
大橋 菜里奈さん（5年）
大橋 実奈さん（3年）

審査員（敬称略）

審査員長	ホテルモントレ横浜総料理長、横浜マイスター	吉田 敏彦
審査員	学校食育研究会会長	澤田 厚子
審査員	栄養教諭・学校栄養職員研究会会長	小田 智子
審査員	J A横浜地域ふれあい課長	山本 佳伸



吉田 敏彦さん

吉田審査員長プロフィール

ホテルモントレ横浜の総料理長を務めながら、横浜ガストロノミ協議会のメンバー、横浜マイスターとして、小・中学校での食育や横浜の地産地消を伝える活動にも取り組んでいます。

本選会場案内図



学校給食の献立に採用された入賞作品

過去5年間の状況（①献立採用年度、②入賞年度）

- 「ジャガマボー」 ①H23 ②H21
- 「はま菜ちゃんの米粉で作る豆乳シチュー」 ①H24 ②H22
- 「はま菜ちゃんたっぷり和風チャプチェ」 ①H25 ②H23
- 「きんぴらだいこんカレー風味」 ①H26 ②H24
- 「はま菜ちゃんのこんにやく大根」 ①H26 ②H24
- 「はま菜ちゃん野菜たっぷりサンマーめん」 ①H27 ②H25
- 「まごはやさしいきんぴら」 ①H28 ②H26



《参考》市内産農産物の学校給食への一斉供給について

料理コンクールの他、学校給食での市内産農畜産物の利用促進の取組として、給食への一斉供給を行っています。J A横浜、公益財団法人よこはま学校食育財団、横浜市教育委員会、環境創造局が連携し、今年度は、7月に市内産米を供給しました。そして、地産地消月間である11月にも、旬のダイコンを市内の小学校・特別支援学校に届けます。おいしく食べてもらうことはもちろんですが、さらに、生産者の思いや願いを伝え、横浜産の野菜の良さを知ってもらうことにより食育を推進します。

この取組は、平成18年度から行っています。

・11月の献立名

「はま菜ちゃんのこんにやく大根」（平成24年度
はま菜ちゃん料理コンクール入賞作品）

・ダイコン供給量

約7トン

・給食実施日

11月2、9、17、30日の4回に分けて実施

ダイコンは、横浜市で生産される野菜の中で、生産量がトップクラスです。

共に、春と秋・冬の年2回の時期に多く出荷されています。

ダイコンは、横浜ブランド農産物30品目に認定されています。



《取材について》

当日お越しの際は、受付で市職員に声をおかけください。

お問合せ先			
地産地消に関すること	環境創造局	農業振興課長	近藤 元子 Tel 045-671-2606
学校給食に関すること	教育委員会事務局	健康教育課長	茨 志麻 Tel 045-671-3234