



東彼杵町小中学校

食育便り①

令和6年10月16日

(発行者：東彼杵町立学校給食センター（東彼杵中） 栄養教諭 高稲）



涼しい秋の風が気持ちの良い季節となりました。

さて、今年度、「東彼杵食材の料理レシピコンクール」を実施しました。子どもたち一人ひとりが東彼杵の食材について考え、実際に家庭で調理を体験しました。改めて、東彼杵にはおいしい食材がたくさんあることに気付くとともに、これからも東彼杵の食材を大切にしていける気持ちを持つことができたのではないのでしょうか。保護者の皆様には、ご支援、ご協力いただき大変ありがとうございました。

「東彼杵食材の料理レシピコンクール」実施内容

- ・応募対象 小学5・6年生、中学生 ※夏休みの家庭科課題
- ・募集テーマ 『東彼杵の食材を味わおう！』
条件①…東彼杵町の食材を使いましょう。
条件②…家庭で手軽にできる料理を考えましょう。
- ・入賞 優秀作品10点程度（最優秀賞及び優秀賞）
- ・審査 第一次審査…各学校職員
第二次審査…校長代表、各学校PTA代表、東彼杵町食生活改善推進協議会



「東彼杵食材の料理レシピコンクール」結果発表！！



	入賞者 ※最優秀賞の料理レシピは2枚目にあります。				使用した東彼杵食材
	学校名	年組	名前	料理名	
最優秀賞	東彼杵中	1-2	俵坂 結乃	フラワーグラタン	ブロッコリー、玉ねぎ
優秀賞	千綿小	6-1	岡田 真幸	お茶ーハン	玉ねぎ、にら、米、そのぎ茶(お茶がら)、にんにく
	千綿小	6-1	橋本 琉雅	彼杵のものおいしー(そのぎ茶 Pasta、人参しりしりのミニみそおにぎり、彼杵クジラのかきあげ)	そのぎ茶、人参、液みそ、くじら
	彼杵小	5-1	辻田 莉凜明	具たくさんそのぎ茶そうめんのジャージャー麺	そのぎ茶そうめん、ピーマン、なす、オクラ、きゅうり、にんにく、しょうが
	彼杵小	5-1	松山 佳瑚	チキンソテーのそのぎ茶ソースがけ	そのぎ茶
	東彼杵中	1-1	中村 琉夏	けずりいちごとまっ茶のかき氷	ゆめのかいちご、そのぎ茶
	東彼杵中	2-2	長下 小梅	ちくわとアスパラのいそべあげ	アスパラガス
	東彼杵中	2-2	濱野 あいか	彼杵茶シフォンケーキ	そのぎ茶
	東彼杵中	3-1	泓 美羽	抹茶揚げパン	そのぎ茶
	東彼杵中	3-2	門脇 詩	茶～飯と蒸しかぼちゃの緑茶サワークリームかけ	米、そのぎ茶、玉ねぎ、かぼちゃ
	東彼杵中	3-2	田中 純	洋風ぼうぶらずうし	かぼちゃ

【第二次審査員の感想】

※一部抜粋

☆どのレシピも調理法やネーミングに工夫が凝らしており、実際に食べてみたいなど食欲がそられました。

☆全ての作品がおいしそうに見えるので採点が大変でした。

☆町産の食材の良さをうまく引き出して、インパクトもありながら手軽に調理ができるようによく考えられたレシピばかりでした。ありがとうございます。

☆このコンクールを機に、東彼杵町の特産品をあらためて見つめなおしたり、親子で材料をあれこれ準備しいろんな組み合わせで調理にチャレンジしたりと、それぞれの作品がそれぞれ貴重な体験から生まれた素晴らしい逸品ばかりでした。次回は是非「そのぎ茶」以外の東彼杵の「海の幸」「山の幸」「川の幸」「野の幸」を食材に挑戦してください。

☆普段捨てる茶がらを使ってあるのは驚きでした。そのぎ茶(粉)を使った作品が多く、そのぎ茶愛が感じられました。野菜量が少ないように感じたので、栄養面も考えて材料等を工夫されるとよりすばらしい作品になると思いました。