令和2年度結果情報

第12回富士山おむすび計画食育弁当コンテスト結果発表

9月30日(水曜日)に締め切りました、富士市食育推進事業実行委員会主催の第12回富士山おむすび計画「食育弁当コンテスト」には4,463件の応募がありました。

10 月下旬に開催された実行委員会で一次審査が行われ、11 月に開催された富士市立高校の生徒・職員の投票による二次審査、そして 12 月中旬に実行委員会で最終審査が行われ、総合グランプリが決定しました。

2月27日(土曜日)ふじさんめっせ会議室にて、総合グランプリ·グランプリ・学 校賞(受賞者7名)の表彰を行いました。

<受賞者一覧>

総合グランプリ		
賞 名	名 前	学校
魚・大豆を食べま賞	川口 天空	岳陽中学校
グランプリ		
賞 名	名 前	学 校
彩り賞	室田 浬玖	吉原第一中学校
バランスいいで賞	栗澤 菜那	岳陽中学校
地産地賞	佐野 純平	吉原第一中学校
野菜たっぷりで賞	依田 尚輝	鷹岡中学校
キャラ弁賞	寳持 藍	大淵中学校
金賞		
部門	名 前	学 校
彩り部門	白井 涼雅	富士中学校
栄養バランス部門	鍋田 結愛	富士中学校
地産地消部門	國 涼香	富士南中学校
野菜たっぷり部門	赤井 心玲	須津中学校
魚・大豆部門	秋山 大輝	岩松中学校
キャラ弁部門	渡邉 愛葉	鷹岡中学校

学校賞(生徒数に対する応募者割合が最も高い中学校)

田子浦中学校(稲垣 浩人 校長)

総合グランプリ 川口 天空さん(岳陽中学校2年生)



【献立】

- ●ライスバーガー (バンズ)
- ○白飯×醬油焼き肉だれ(米・片栗粉・醤油焼き肉だれ)
- ○卵かけごはん (米・卵の黄身・めんつゆ)
- ○桜えびご飯 (米・生桜えび・酒・塩・大葉・ごま)
- ●ライスバーガー(具)
- ○鯖ハンバーグ(サバの味噌煮缶の身・豆腐・パン粉・塩・卵・油・フリルレタス) ソース: (鯖缶の汁・ケチャップ・赤ワイン)
- ○まぐろの漬け焼き (マグロ・醤油・みりん・酒・砂糖)
- ●サツマイモスティック (さつま芋・南瓜・油・塩)
- ●サラダ (うずらの卵・ミニトマト・枝豆・アスパラガス・きゅうり・人参・トウモロコシ・味噌・マヨネーズ・ごま)
- ●いちじく

【アピールポイント】

名付けて「魚魚縁(ギョギョエン)バーガー弁当」。鯖缶の汁を使ったソースがおすすめです。子どもたちが大好きなハンバーガーを今回は魚で作ってみました。魚の苦手な子でも食べやすい味付けのライスバーガーです。静岡県産の食材にこだわり、サラダのみそも僕の手作りです。