

令和3年度結果情報

第13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（木曜日）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13回富士山おむすび計画「食育弁当コンテスト」には4,376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、12月に開催された富士市役所来訪者・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（日曜日）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
地産地賞	森田 莉那	岳陽中学校
グランプリ		
賞 名	名 前	学 校
彩り賞	杉浦 希空	富士南中学校
バランスいいで賞	池田 知世理	富士南中学校
野菜たっぷりで賞	杉山 翔琉	岳陽中学校
魚・大豆を食べま賞	川口 天空	岳陽中学校
キャラ弁賞	小林 さわ	富士南中学校
金賞		
部 門	名 前	学 校
彩り部門	杉山 碧生	吉原第一中学校
栄養バランス部門	小松 結衣	岳陽中学校
地産地消部門	設楽 咲空	富士川第二中学校
野菜たっぷり部門	望月 優衣	富士川第一中学校
魚・大豆部門	佐野 夏生	富士南中学校
キャラ弁部門	海野 桃花	富士川第一中学校
学校賞（生徒数に対する応募者割合が最も高い中学校）		
大淵中学校(田中 文博 校長)		

総合グランプリ
森田 莉那さん(岳陽中学校1年生)



【献立】

- 紫キャベツと人参の肉巻き（紫キャベツ、人参、豚肉、片栗粉、塩こしょう、砂糖、醤油、みりん、酒）
- くるくる玉子焼き（卵、砂糖、塩）
- さつま芋のあられコロッケ（さつま芋、砂糖、牛乳、黒ごま、小麦粉、あられ、卵）
- 焼きオクラ（オクラ、塩こしょう、ごま油）
- 駿河湾産桜えびと枝豆ご飯（桜えび、枝豆、米、塩）
- とうもろこしのかき揚げ乗せおにぎり（米、とうもろこし、塩、片栗粉、小麦粉、黒ごま、水、糸唐辛子）
- 富士山サイダー寒（粉寒天、水、砂糖、メロンシロップ、サイダー、ブルーベリー、キウイ）
- 富士の甘いがんも
- 貝割大根・水玉ラディッシュ・ミニトマト、レタス

【コメント】

富士市の食材を多く使った弁当を作りました。

色鮮やかになるように、きれいな色の食材をたくさん使いました。