



## 受賞者(16人)の工夫と感想

## 審査員からのメッセージ

### 横浜 F・マリノス賞

本牧中小学校 2年 谷村 愛  
お花摘みエコ弁当

今回のお弁当では、「みんなが笑顔になる」ことをテーマにしています。作りやすさや味・栄養素など色々な視点からそれぞれに合わせた工夫をしました。みなさんにその魅力を五感を使って感じてもらいたいです。



肉巻きおむすびは手軽に食べられ、パワーがつくおむすびですね。実際に食べてみたかったです。しゅうまいの皮を使った花形エコキッシュもきれいでした。SDGsのことも考えられ関心しました。これからもおいしいお弁当を作ってください。(望月 選)

### 崎陽軒賞

上菅田中学校 3年 吉村 夢羽叶  
家族と楽しむ笑顔の おいなりさん弁当

国際園芸博覧会なので日本の伝統文化を世界に発信しようと おいなりさんを主食にしました。普段はあまり料理をしません、家族に支えられながら完成できとても良かったです。園芸博もぜひ参加したいと思います。



花博という特別な日を想い、家族全員のことを想い、好みや食べやすさを考え、国際園芸博を意識しての日本的な料理を考えたお弁当でした。一つ一つの調理が丁寧で、花を模したメニューも取り入れられてあり、とても心が満たされました。(君塚義郎)

### 池商賞

箕輪小学校 4年 鎌田 美莉  
みんなハッピーおひまわり弁当

お弁当はひまわりの花びらを何枚もかさねて、より花に見せるのを意識しました。作って見たら 意外とかんたんですぐにできました。頭を使いながら、自分が好きなことができて楽しかったです。もっとお弁当を作って楽しみたいです。



「作るうれしさ食べる笑顔」のテーマにピッタリのお弁当でした。プレゼンの時のひまわり畑の中の家族写真がそのままお弁当になっています。普段からお料理をされるという通り、かぼちゃの下味やしいたけの肉詰めなどしっかり調理されていました。(松原文博)

### よこはま学校食育財団 理事長賞

東鴨居中学校 3年 鈴木 佳歩  
夏の味覚弁当

夏の旬の野菜でそろえました。また、見た目を華やかにするためにさまざまな食材を使用しました。栄養価の高い食材が豊富に入っているため、食べて元気になるお弁当です。とても緊張しましたが、いい経験になりました。



「旬の食材をうまく使い、限られた時間で食べやすい調理で」という鈴木さんのお弁当が素晴らしいと感じ、選ばせていただきました。おめでとうございました。これからもお弁当づくりを楽しんでください。(奥津直臣)

### よこはまユース賞

本牧中学校 2年 林 風亜  
咲きほこる花々

3人の兄弟と一緒に作って一緒に食べたくて考えたお弁当。それぞれが好きな具材で好きな味で楽しめるように工夫して作りました。3人が咲きほこる花々のように満開な笑顔に！



審ひと目見て「食べたい」と思ったお弁当です。作品名の通り、咲きほこる花々のように彩りが豊かで、栄養バランスにも配慮されています。レシピもとてもわかりやすく書かれていました。(巻口 徹)

### 横浜すばいす賞

金沢小学校 5年 蒲谷 七瑠  
笑顔の花咲くお弁当

お弁当のポイントは、オクラの肉巻きです。なぜかという、新鮮なオクラを使って、ネバネバしていておいしいからです。れんこんのはさみ焼は、れんこんがシャキシャキしてお肉はジューシーです。



ぱっと目に飛び込んでくる大きな花。しずく型に1つ1つくるんだごはんを花びらの高さをそろえて切る工夫と中心の卵焼きでみんなの笑顔の花もパッと開きますね。思いの詰まった素敵なお弁当でした。(大原敦子・池田ふみ子・中野邦子)