

## 受賞者(16人)の工夫と感想

### 審査員からのメッセージ



ダブル受賞

#### 審査委員長賞

希望が丘中学校 2年 金子 夏望

#### 暑い夏に負けるな! たっぷり夏野菜弁当

私の家では、旬のものや庭でとれた野菜を使った料理が食卓に並ぶことが多いので、私もそういった食材でお弁当を作ってみようと思いました。今回学べたことをこれからも料理や食生活に活かしていきたいです。



金子さんのお弁当には、日々の食での積み重ねが現れています。どのおかずにも、野菜などを取り入れたり味のアクセントの工夫をしたりと、家族みんなへの愛が溢れ、食する人の幸せが見えるようです。(長島由佳)

ダブル受賞

#### 横浜市立中学校長会 会長賞 三ツ星弁当大賞

本牧中学校 3年 谷村 愛

#### 私の箱庭



知恵と技術を伝授してくれた母への感謝を込めて作った今回のお弁当は、日本食の良さを知ってもらうために「鯖寿司」にし「ぶぶあられ」を使用しました。今年で4回目の応募となったこのコンクールは、私にとってかけがえのないものとなりました。



ふたを開けると、目の前に日本庭園が広がるような驚きがありました。小さなお弁当箱に色とりどりの花が咲き、一つ一つの料理を見ると四季折々の風景が目の前に浮かんでくるような美しいお弁当です。(米盛 司・高司祥子)

#### 横浜市 PTA 連絡協議会 会長賞

東鴨居中学校 3年 菅原 久雅

#### HKBB~彩りプラスバンド弁当~

吹奏楽コンクールに備えて、良質なタンパク質で栄養とエネルギーをチャージできるようなお弁当を作りました。吹奏楽を意識して、音符のマークをおにぎりにつけました。みんな試作を繰り返したり、試行錯誤したりしてすごかったです。



なんて楽しそうなお弁当! 夏の吹奏楽コンクールに向けての熱い気持ちがそのままハサミで切り抜いた音符、卵がちょうど良い具合にできたメンチカツ、どれも素晴らしいです。プレゼンテーションも上手でした。(玉川恵美子)

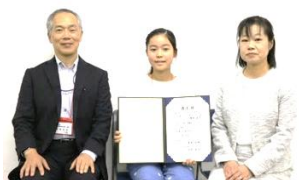
#### 横浜市立小学校長会 会長賞 にこリーナッキング大賞

上瀬谷小学校 6年 鮫名 凜乃

#### ボリューム満点ピクニック弁当



花博で食べたいお弁当をイメージし、オクラとパプリカの肉巻きでお花を表しました。緊張する場が多かったけれど、家庭科の学習で習った火加減や栄養バランスなどの学びを実践することができてよかったです。



地域の野菜を充分に使い、彩り・栄養・ボリューム等、色々な要素を考えながら、バランスよく仕上げていました。特に食材の特徴と調理方法をうまく工夫した見栄えは、花博のイメージにも合っていてワクワクした気持ちになりました。

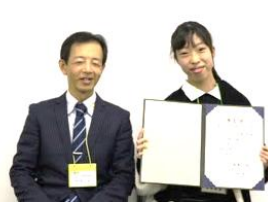
(角井治朗・保科佳子)

#### 横浜市立特別支援学校長会 会長賞

二つ橋高等特別支援学校 3年 川嶋 莉緒

#### オクラの肉巻き弁当

スーパーで売っていた地場産物野菜のオクラで作れるおかずを考えてみました。個人的には、卵焼きがうまくなりました。いつも朝早くから起きてお弁当を作ってくれる母のありがたみがわかりました。今回、選ばれてすごく嬉しかったです。



好きな食材を選んで、初めて最初から最後まで作りきったお弁当、とても素晴らしいものができたと思います。自分の思いもしっかり伝えることができていました。これからも今日の思いを大切に、お弁当作りや料理を楽しみながら続けてください。(菊本 純)

#### J A 横浜賞

篠原中学校 2年 池上 果穂

#### 夏の疲労回復弁当

横浜でとれる食材をできるだけ使い、疲労回復できるお弁当を作ってみよう、JAの直売所で横浜産の食材を探しました。一からお弁当を作ったことがなかったので大変でしたが、改めて考えるよい機会になりました。



地元横浜産の野菜を積極的に使い、JA 直売所で食材を探すなど食への関心の高さが感じられる作品です。「疲労回復」というテーマに沿って、豚肉や梅干を組み合わせた構成が理にかなっており、栄養面の意識が高い点も印象的でした。

(小林益明)