令和８年度かながわ学校給食夢コンテスト
「夢の献立」応募用紙（小学校・特別支援学校・義務教育学校前期）

児童生徒用

学校名（がっこうめい）	学部（がくぶ）	学年（がくねん）	ふりがな いずみ せいか
伊勢原市立高部屋学校	部	5年	名前 和泉 晟我

作品名（さくひんめい）	大山から未来へ！かながわ七色元気メンチ

＜食材名（しょくざいめい）＞※県内産品（けんないさんぴん）は分かるように（）で記入（きにゅう）

- 米（県内産）
- 小松菜（県内産）
- にんじん（県内産）
- 豚肉（県内産）
- 玉ねぎ（県内産）
- 卵（県内産）
- 大豆（県内産）
- かぼちゃ（県内産）
- しらす（県内産）
- 牛乳（県内産）
- ごぼう
- キャベツ
- しいたけ
- ひじき
- とうもろこし
- ごま
- パン粉

＜写真（しゃしん）または絵（え）　※うら面の注意（ちゅうい）を見（み）てね＞



使（つか）った県内産品（けんないさんぴん）の数（かず）　10つ

使（つか）った食材数（しょくざいすう）（調味料（ちょうみりょう）は除（のぞ）く）　17つ

＜献立（こんだて）のとくちょうや工夫（くふう）したことを書（か）きましょう。＞

僕は、伊勢原のシンボルである大山をイメージし、神奈川県の海・山・畑の恵みを一つに詰め込んだ「かながわ七色メンチ」を考えました。伊勢原産の米から作った米粉、伊勢原産小松菜、神奈川県産豚肉、津久井在来大豆、湘南しらす、小田原かまぼこなど県内の食材を組み合わせました。一つのメンチには、伊勢原の大地、神奈川の海、山、畑のつながりを表現しました。切った時に、小松菜の緑、にんじんのオレンジ、とうもろこしの黄色、おから白、ひじきの黒など、七色の彩りが見えるように工夫しました。また、しらす、小松菜や牛乳でカルシウムを、おから・ごぼう・ひじき・野菜で、食物繊維をとれるようにし、成長期の子供の体づくりを考えました。

＜献立（こんだて）を考（かんが）えてみた感想（かんそう）を書（か）きましょう＞

僕は、伊勢原市には大山の豊かな自然があり、神奈川県には海や山、畑で育てられた素晴らしい食材がたくさんあることを知りました。自分の住む伊勢原の食材を中心に、神奈川県の食材を一つのメンチにまとめることで、地元愛の魅力と生産者さんへの感謝の気持ちを伝えたいと思いました。このメンチを食べた人が「神奈川県にはこんなおいしい食材があるんだ！」と感じ、「また、給食に出してほしい」と思ってくれたらうれしいです。