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（中学校・義務教育学校後期）

生徒用

学校名（がっこうめい）	学年（がくねん）	ふりがな あまの はるる
小田原市立 橘 中学校	2 年	名前 天野 陽瑠

作品名（さくひんめい）	中華に憧れて－Love 神奈川－

＜献立名（こんだてめい）＞

主食（しゅしょく）：神奈川県産「はるみ」ご飯

主菜（しゅさい）：やまゆりポークの酢豚

副菜（ふくさい）：小田原かまぼこサラダ
（下曽我梅ドレッシング）

その他（た）：具だくさん中華風スープ
藤沢産 梨（幸水）

使（つか）った県内産品（けんないさんぴん）の数（かず） 17 っ

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 っ

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



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

農産物直販所とスーパーに行ったら、神奈川県産が多く売られていて、県内産の食材だけで作ってみようと思った。

私の住んでいる小田原市では、かまぼこや梅干し、下中玉ネギが有名なので、それらを使い献立を考えてみた。

梅干しは、祖母が毎年小田原市下曽我の梅を買い、漬けているのでご飯にそのままのせるのもいいが、ドレッシングに使用した。

栄養と味や価格などの面で利点がある、ミニトマト、ゴーヤ、オクラ、とうもろこしなど今が旬の夏野菜を豊富に入れた。

＜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＞

神奈川県内ではお米、豚肉、卵、野菜などの多くのものが生産されており、今回、自分の住む町の魅力を再発見した。

地産地消は、近くに運ぶことで、輸送コストがかからず、朝に収穫した新鮮な野菜が買え、生産者の顔が見えることなど利点があると知った。

父の誕生日に創作中華のお店で食べた酢豚が美味しく、自分でも献立の一品にすることができて嬉しかった。

これからも食べ物に感謝しながら、美味しく食べたい。