

令和
7年度

学校給食調理コンクール



応募献立作品集



埼玉県教育委員会/さいたま市教育委員会

(公財)埼玉県学校給食会/埼玉県米消費拡大推進連絡協議会

はじめに(発刊によせて)

公益財団法人 埼玉県学校給食会 理事長

古 垣 玲

学校給食関係者の皆様には、日ごろから本会の事業運営に対しまして、温かい御支援、御協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

この度、多くの皆様の御協力をいただきまして、令和7年度学校給食調理コンクール応募献立作品集を発刊することができました。この場をお借りしまして深く感謝申し上げます。

学校給食調理コンクールは、学校給食を通じた食に関する指導や、献立内容の充実、多様化、高度化を図ることを目的に、埼玉県教育委員会、さいたま市教育委員会及び関係諸団体との共催により昭和53年度から実施しており、今年度で47回目を迎えることができました。

令和7年度は、地産地消献立部門とテーマ献立部門（学校給食で食物アレルギー対応に役立つ献立）を設け、創意工夫にあふれた魅力的な献立を多数応募いただきました。心より感謝申し上げます。

応募いただいた献立については、本会を会場として7月に第一次審査（書類審査）、第二次審査（実技審査）を実施し、地産地消献立部門から4点、テーマ献立部門から4点が入賞献立として決定されました。入賞された皆様には心からお祝い申し上げます。

入賞した8チームの献立は、特色や献立作成の意図とともに掲載させていただいております。入賞した皆様の学校給食への熱意や、子供たちへの愛情が感じられる内容となっておりますので是非御覧ください。

また、今回惜しくも入賞されなかった献立からも、広く御紹介したい作品を「入賞に次ぐ作品の部」に掲載させていただきました。

いずれも実際に学校で児童生徒に提供された献立で、「子供たちに美味しい給食を食べてほしい」という願いのこもった、そして郷土色にあふれる、彩り豊かな内容です。多くの皆様にご参考にしていただき、これからも児童生徒に安全・安心で美味しい給食が提供されることを願っております。

私たち埼玉県学校給食会も、良質な食材の安定的な供給と学校給食の普及充実・食育推進の支援に引き続き取り組んでまいります。来年度の調理コンクールについても開催に向けた準備を進めております。多くの皆様に御応募いただくと幸いです。

結びに、本調理コンクールの開催及び本献立作品集の発刊に御協力をいただきました関係各位に改めて感謝を申し上げ、発刊に際しての挨拶とさせていただきます。

あ い さ つ

埼玉県教育局県立学校部保健体育課長

荻原篤大

学校給食の関係の皆様方には、日頃から学校給食の充実と学校における食育の推進に御尽力をいただいておりますことに、深く感謝申し上げます。

「学校給食調理コンクール」は、学校給食の食に関する指導の充実や食事内容の充実向上と多様化、高度化を図ることを目的に、昭和53年から開催しており、今年度で47回目の開催となります。毎回、地場産物を活用した献立や各年度のテーマに関連した献立が多数寄せられており、学校給食の可能性と役割の大きさを実感しています。

これまでの「学校給食調理コンクール」の入選作品は、公益財団法人埼玉県学校給食会が運営する「学校給食歴史館」に一部展示され、埼玉の学校給食の歴史として学べるようになっていきます。

なお、今年度の入選作品については、彩の国ふるさと学校給食月間である11月に開催した「彩の国学校給食研究大会」において、表彰式を行いました。

このコンクールのテーマの一つとして取り上げている地場産物の活用は、地域を理解し、地域への愛着を深めるものであります。昨今、猛暑や食品価格の高騰など、給食食材の確保に大変苦勞する状況が続いておりますが、このような状況下にあっても、地場産物を給食の食材に取り入れたり、郷土の伝統料理を献立に生かして安定的に給食が提供できているのは、生産者、調理関係者など、給食に関わる皆様の御尽力の賜物にほかなりません。改めて、学校給食に携わるすべての方々に感謝申し上げます。

また、今年度は『EXPO2025大阪・関西万博』が開催され、学校給食においても、世界の料理を献立に取り入れ、給食を通して世界各国の文化や歴史に触れる機会も多かったと思います。この「学校給食調理コンクール応募献立作品集」にも、万博を意識したメニューが応募されております。作品集を活用いただき、より魅力的でメッセージ性の高い給食が今後も提供されることを期待しております。

学校給食には、徹底した衛生管理の実施と学校給食摂取基準に基づく献立の提供が求められておりますが、今後とも、安全で充実したおいしい学校給食の提供と食育の推進に、皆様の一層の御支援・御協力を賜りたいと存じます。

結びに、本調理コンクールの開催及び献立作品集の発刊に御協力を賜りました、公益財団法人埼玉県学校給食会をはじめ、関係各位に心から感謝を申し上げ、挨拶といたします。

あ い さ つ

さいたま市教育委員会事務局学校教育部健康教育課長

武 田 泰 之

学校給食関係者の皆様におかれましては、日頃より学校給食の管理・運営並びに学校における食育の推進に御尽力いただき、心より感謝申し上げます。

学校給食調理コンクールは、食に関する指導の充実と学校給食の食事内容の充実・多様化・高度化を図るとともに、学校給食関係者の調理技術の向上と意欲の喚起を目的として開催しております。今年度も、「地産地消献立部門」「テーマ献立部門」それぞれに工夫を凝らした魅力的な献立を多数御応募いただきましたことに、改めて感謝申し上げます。

さて、令和7年度は、食育を総合的・計画的に推進するために国が策定している「第4次食育推進基本計画」の最終年度に当たります。本計画の目標の一つに、「学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす」ことが掲げられております。具体的には、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の取組を増やすことや学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合を維持・向上することなどが示され、最終年度の目標値も設定されています。

本作品集には、「地産地消献立部門」として、地元の生産者と連携して地域で採れた地場産物をふんだんに用いた献立や旬の食材を活かした季節感のある献立などを、献立作成の意図や指導資料とともに多数収録しています。本作品集を各学校において御活用いただくことで、子どもたちにとって地域の自然、産業、食文化などがより身近に感じられるようになり、食べものを大切にする心や食に関わる方々へ感謝する気持ちが育まれるとともに、子どもたちが自分の住む地域の魅力に気付き、地域の食文化を大切にしようとする意識の向上につながることを期待しております。

また、「テーマ献立部門」では、「学校給食で食物アレルギー対応に役立つ献立」として、それぞれの原因食物に対応するための工夫を施した献立を紹介しています。「食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。」という「学校給食における食物アレルギー対応の大原則」に基づいた給食提供の参考として御活用いただければ幸いです。

結びに、本調理コンクールの開催および応募献立作品集の作成に御協力いただきました公益財団法人埼玉県学校給食会をはじめ、関係者の皆様に深く感謝申し上げます、挨拶とさせていただきます。

〈入賞の部〉

地産地消献立部門

埼玉県内の地場産物を取り入れたごはんを中心とした献立

- 埼玉県・さいたま市教育委員会教育長賞(深谷市立上柴中学校チーム) …………… 8・9
- 埼玉県学校給食会理事長賞(久喜市立学校給食センターチーム) …………… 10・11
- 埼玉県学校給食センター研究協議会会長賞(秩父第一中学校共同調理場チーム) …… 12・13
- 埼玉県米消費拡大推進連絡協議会会長賞(春日部市学校給食センターチーム) …… 14・15



テーマ献立部門

学校給食で食物アレルギー対応に役立つ献立例とし、次の要件を満たす献立

- ①卵、乳、小麦、えび、かきの5品目のうちどれか一つ以上の品目を除去や代替で行っている料理を一品以上取り入れた献立
- ②実際にその組み合わせで、児童生徒に提供された献立

- 埼玉県・さいたま市教育委員会教育長賞(埼玉県立騎西特別支援学校チーム) … 16・17
- 埼玉県学校食育研究会会長賞(幸手市立小中学校栄養士会チーム) …………… 18・19
- 埼玉県学校栄養士研究会会長賞(宮代町立学校給食センターチーム) …………… 20・21
- 埼玉県学校給食牛乳協議会会長賞(さいたま市立桜木小学校チーム) …………… 22・23



- 令和7年度の審査会 …………… 24～28

〈入賞に次ぐ作品の部〉

地産地消献立部門



- 上尾市立大石小学校チーム…………… 30
- 上尾市立中学校給食共同調理場チーム…………… 30
- さいたま市立慈恩寺中学校チーム…………… 31
- 桶川市栄養士会チーム…………… 31

テーマ献立部門



- 越谷市教育委員会給食課チーム…………… 32
- 埼玉県立上尾かしの木特別支援学校チーム…………… 32



- 令和7年度学校給食調理コンクール開催要項…………… 33～35
- 第一次審査委員名簿…………… 36
- 第二次審査委員名簿…………… 37

令和7年度彩の国学校給食研究大会

期日 令和7年11月5日

会場 さいたま市文化センター



埼玉県教育委員会 県立学校部副部長 中沢 政人



さいたま市教育委員会 学校教育部長 野津 吉宏



(公財)埼玉県学校給食会 理事長 古垣 玲

令和7年度「学校給食調理コンクール」表彰式 入賞の部

地産地消献立部門



テーマ献立部門



埼玉県・さいたま市教育委員会教育長賞受賞チーム

深谷市立上柴中学校チーム



埼玉県立騎西特別支援学校チーム



埼玉県・さいたま市教育委員会教育長賞 深谷市立上柴中学校チーム



発芽玄米入りごはん
牛乳
鶏肉と白なすのごまだれ
夏野菜のふっキャロドレッシング
豆腐とレタスのスープ

栄養量

エネルギー	816kcal	無機質		ビタミン	
たんぱく質	33.1g(16%)	食塩相当量	2.7g	A	254 μ gRAE
脂質	25.9g(28%)	カルシウム	422mg	B1	0.67mg
		マグネシウム	124mg	B2	0.54mg
		鉄	3.8mg	C	41mg
		亜鉛	3.6mg	食物繊維	4.9g

価格 409.59円

特色または献立作成の意図

深谷市は1年を通して様々な野菜を生産しています。その時期にしか味わえない深谷市の伝統野菜「白なす」を使用し、SDGsにも配慮した皮ごと給食の献立を紹介します。

深谷市はSDGs達成に向けた取組を推進し、国から「SDGs未来都市」に選定されています。給食では、野菜の洗浄方法を工夫することで、皮をむかずに調理し、野菜残渣削減の推進を図っています。本日の献立ではにんじんも皮ごと使用しています。

発芽玄米入りごはん

深谷市産の米「彩のかがやき」を使用しています。

鶏肉と白なすのごまだれ

深谷市の伝統野菜「白なす」と鶏肉や高野豆腐をごまだ

れで和えました。白なすは旬の時期に少し出回る程度なので、給食で使うことは難しいのですが、市内で農家をされている新井さんのお厚意で毎年生徒に紹介することができます。

夏野菜のふっキャロドレッシング

ふっキャロドレッシングは、深谷市のねぎとにんじんを使ったおいしいドレッシングです。ねぎは1年中深谷市のものを使用することができます。にんじんも深谷市のものが出回る時期は、地場産を使用して作り、皮ごとすりおろしてドレッシングに入れていきます。

豆腐とレタスのスープ

旬の夏レタスと豆腐のスープです。

献立名	食品番号 (成分表掲載の 食品番号)	食品名	1人当たり 純使用量 (g)	野菜の 切り方
発芽玄米入りごはん		○発芽玄米いりごはん (委託米)	90	
牛乳	13003	普通牛乳	206	
鶏肉と白なすの ごまだれ	11220	若鶏胸(皮なし)	40	
	4042	凍り豆腐 乾	3	
	6103	しょうが	0.8	みじん切り
	17007	こいくちしょうゆ	1	
	16001	清酒	1	
	2034	じゃがいもでんぶん	8	
	14003	米ぬか油	5	
	6247	赤ピーマン	5	角切り
	6245	青ピーマン	5	角切り
	6191	○白なす	20	いちよう厚め
	14003	米ぬか油	2.5	
	3004	三温糖	2.5	
	17007	こいくちしょうゆ	2.5	
	16025	本みりん	1.4	
	水	5		
	すりごま	3		
夏野菜のふっキャロ ドレッシング	6378	冷凍コーン	10	
	6061	キャベツ	35	細めの短冊
	6065	○きゅうり	20	輪切り
	13040	プロセスチーズ	7	
	14003	米ぬか油	2.5	
	17018	りんご酢	2.5	
	3003	上白糖	0.6	
	17007	こいくちしょうゆ	1	
	17012	食塩	0.2	
	17064	白コショウ	0.02	
	6212	にんじん	2.5	すりおろす
6226	○根深ねぎ	1.5	みじん切り	
豆腐とレタスの スープ	6212	にんじん	13	千切り
	6020	さやえんどう	6	斜め切り
	6153	たまねぎ	35	薄切り
		スクール糸かまぼこ	15	
		チキンガラスープ	6	
	17012	食塩	0.6	
	17064	こしょう白 粉	0.04	
		コンソメ (ヘルシーファーム)	1.5	
	4032	木綿豆腐	30	さいの目
	6312	レタス	25	短冊切り
	水	140		

調理法

鶏肉と白なすのごまだれ

- ①鶏肉は酒、しょうゆ、生姜で下味をつける。
- ②高野豆腐は戻してから酒、しょうゆ、生姜で下味をつける。
- ③片栗粉をつけて油で揚げる。
- ④なす、ピーマンを素揚げする。
- ⑤Aでごまだれを作る。
- ⑥鶏肉、高野豆腐、白なす、ピーマンをごまだれで和える

夏野菜のふっキャロドレッシング

- ①野菜はゆでて冷却し、水を切ってから冷蔵庫に入れる。
- ②Bでドレッシングを作り加熱し、冷却する。
- ③野菜・チーズをドレッシングで和える。

豆腐とレタスのスープ

- ①分量の水を入れ、にんじん、たまねぎを煮る。
- ②糸かまぼこ、チキンガラスープを入れ、豆腐、レタスを入れ、煮る。
- ③コンソメ、塩、こしょうで味付けし、最後にゆでたさやえんどうを入れる。

食に関する指導 給食時間の校内放送

みなさんは、深谷市の伝統野菜白なすを知っていますか？

伝統野菜とは、全国各地で古くから栽培されてきた野菜のことで、強い種を取っては植えて育てることを長年繰り返すことで、その土地の風土に合った野菜本来の味や高い栄養価になったといわれています。深谷市の伝統野菜である白なすは、皮の色が緑色のまるいなすです。茎が枯れやすく、作ることが難しいので、スーパーなどにはあまり出回らないのですが、今日は市内の農家である新井さんのご厚意で、みなさんの給食に入れることができました。新井さんに感謝してよく味わっていただきましょう！

埼玉県学校給食会理事長賞

久喜市立学校給食センターチーム



ごはん
牛乳
豚肉のねぎみそだれ和え
手作りトマトドレッシングのサラダ
小松菜と豆腐のすまし汁

栄養量

エネルギー	661kcal	無機質		ビタミン	
たんぱく質	29.4g(18%)	食塩相当量	2.2g	A	188μgRAE
脂質	23.3g(32%)	カルシウム	328mg	B1	1.00mg
		マグネシウム	97mg	B2	0.55mg
		鉄	2.3mg	C	39mg
		亜鉛	3.5mg	食物繊維	3.3g

価格 359.07円

特色または献立作成の意図

久喜市の給食では、地産地消の推進に積極的に取り組んでおり、子どもたちに地元で採れる新鮮で安全・安心な農産物を使用した献立を提供しています。

豚肉のねぎみそだれ和え

久喜市では、年間を通して、長ねぎが生産されています。なかでも冬に収穫されるものは甘みが増し、最も美味しく旬を迎えます。そんな久喜市の長ねぎを子どもたちに美味しく、たくさん食べてもらいたいという想いで、この料理を考えました。みそだれと長ねぎの相性がよく、ごはんが進む一品です。みそは、市内の社会福祉法人が埼玉県産大豆と久喜市産米を原料にして作ったみそを使用しています。

手作りトマトドレッシングのサラダ

給食センターで、久喜市産のトマトをピューレにし、手作りのドレッシングに加えました。トマトの旨味が凝縮されたドレッシングが野菜のおいしさを引き立てます。おいしく食べられるのに小さなキズや不揃い等の理由で規格外となったトマトを使用することで、食品ロス削減にもつながります。

小松菜と豆腐のすまし汁

鉄が豊富な小松菜と豆腐を使用したすまし汁です。米、長ねぎ、トマト、キャベツ、ブロッコリー、大根、小松菜、にんじんは、久喜市産です。