

「第15回食育推進全国大会inあいち」企画

「学生料理レシピコンテスト」



審 査 結 果



「第15回食育推進全国大会inあいち」企画「学生料理レシピコンテスト」 審査結果

賞名	レシピタイトル	チーム名
最優秀賞	『愛知の恵みぎゅっと、 宝箱寿司』	NGY 愛知の恵みつたえ隊！ 名古屋学芸大学 ♥ 名古屋ユマニテク調理製菓専門学校
愛知県調理師会長賞	『あいちの 海と大地のおにぎらず』	文理&国調 名古屋文理大学 ♥ 国際調理師専門学校名駅校
愛知県栄養士会賞	『野菜でたっぷり元気！ 煮味噌きしめん！』	一味噌同心 金城学院大学 ♥ 愛知調理専門学校
愛知県学校給食会賞	『あいちの彩り ライスコロッケ』	あいちのかおり 愛知学院大学 ♥ 名古屋調理師専門学校
あいち食育サポート 企業団賞	『愛知をギュッとロール』	スギニチ 椋山女学園大学 ♥ ニチエイ調理専門学校
郷土愛賞	『レンコン ミート味噌ローフ』	BUN ² 愛知文教女子短期大学 ♥ 名古屋文化短期大学
郷土愛賞	『レンコン餃子』	アイチ サン 修文大学 ♥ 名古屋カフェ・サービス&調理専門学校
郷土愛賞	『冬瓜汁』	とよっキー 愛知学泉大学 ♥ 豊橋調理製菓専門学校

審査会での料理一覧



『愛知の恵みぎゅっと、宝箱寿司』

チーム：NGY愛知の恵みづたえ隊！

(名古屋学芸大学 ♥ 名古屋メディア調理製菓専門学校)



『あいちの海と大地のおにぎらず』

チーム：文理&国調

(名古屋文理大学 ♥ 国際調理師専門学校名副校)



『野菜でたっぷり元気！煮味噌しめん！』

チーム：一味噌同心

(金城学院大学 ♥ 愛知調理専門学校)



『あいちの彩りライスコロケ』

チーム：あいちのかおり

(愛知学院大学 ♥ 名古屋調理師専門学校)



『愛知をギュッとロール』

チーム：スギニチ

(椋山女学園大学 ♥ ニチエイ調理専門学校)



『レンコンミート味噌ローフ』

チーム：BUN²

(愛知文教女子短期大学 ♥ 名古屋文化短期大学)



『レンコン餃子』

チーム：アイチ サン

(修文大学 ♥ 名古屋パティシエ調理専門学校)



『冬瓜汁』

チーム：とよッキー

(愛知学院大学 ♥ 豊橋調理製菓専門学校)

(調理協力：自由ヶ丘クッキングスタジオ 鈴木あゆみ氏)

審査会の様子

令和2年10月22日（木）
自由ヶ丘クッキングスタジオ（名古屋市千種区）にて



審査の様子①



審査の様子②



審査の様子③



調理の様子



審査員長 鳥居久雄氏



審査員（前列）及び調理員（後列）



最優秀賞(審査員長賞)

レシピ名

愛知の恵みぎゅっと、 宝箱寿司

チーム名

NGY 愛知の恵みつたえ隊！

(名古屋学芸大学♥名古屋ユマニテク調理製菓専門学校)



審査員長の講評

- ▶ 郷土料理である箱寿司で、海の広さと山の恵みの両方を味わえつつ、上品に仕上がっていますね。このまま祝い事やおせちに取り入れても、皆に喜んでもらえる一品です。

審査員からのコメント

- ▶ 海の香りが漂い美味しいです。食材が高価で入手しにくい物もありますが、愛知産食材の奥深さに気づかされました。
- ▶ 美しくおいしく、子どもも大人も好む味です。
- ▶ 栄養面でも調理面でも、どちらも素晴らしく、チームがよく活性化してレシピを考案しましたね。

作り手からのコメント



- ▶ 学生の方々の、料理のテクニックが最大限出ており、日頃の努力の成果が感じられます。
- ▶ 具にはあさりの佃煮や金目鯛、トッピングにはえびやしらす・・・愛知の旨味が沢山！
- ▶ 香りよいあおさの寒天シートが美味しさをアップさせ、伝統食が今風にアレンジされていておしゃれです。

ごちそうさま♥



★ 愛知県調理師会長賞

レシピ名

あいちの海と大地の おにぎらず

チーム名

文理 & 国調

(名古屋文理大学 ♥ 国際調理師専門学校名駅校)



審査員長の講評

- ▶ ご飯の中に多くの野菜やしらす、ごまを入れ風味が良く、1個で多くの味わいが楽しめました。栄養的にも豊かです。野菜シートで包むというアイデアも、カラフルで面白いですね。

審査員からのコメント

- ▶ 「おにぎらず」自体は定番メニューですが、アレルギーフリーな点、食品ロス削減も考慮した点が素晴らしいです。
- ▶ 彩りも良く、食欲をそそります。作り方も簡単なので、親子で楽しく作れそうですね。

作り手からのコメント



- ▶ 1つのメニューの中に、愛知の海、大地の食材を豊富に取り入れ、恵みをあますことなく食べられる、というレシピのコンセプトが素敵です。
- ▶ 手軽で作りやすいので、普段の料理に取り入れてみてほしいです。
- ▶ 野菜シートは、市場にあまり出回っていませんが、面白い食材ですね。もっと様々な料理に取り入れてみたい食材です。

ごちそうさま



★ 愛知県栄養士会賞

レシピ名

野菜でたっぷり元気！
煮味噌きしめん！

チーム名

一味噌同心

(金城学院大学 ♥ 愛知調理専門学校)



審査員長の講評

▶ 愛知の代表的な郷土料理である煮味噌に、トマトを入れることで、おしゃれな感覚で味が楽しめます。野菜もたっぷりで、美味しくいただきました。葱や大葉の薬味や、トッピングの蓮根チップも良い組み合わせですね。

作り手からのコメント



- ▶ 味噌とトマトには「グルタミン酸」という、うまみ成分が含まれ、相性が良いです。
- ▶ 味噌を洋風アレンジしたところが面白く、見た目も赤みがあり、彩りが鮮やかです。
- ▶ 給食のメニューにも飲食店のメニューにもできそうで、応用が効く点が良いですね。

審査員からのコメント

- ▶ 味噌と、トマトのコラボが新しく、味わい深かったです。
- ▶ 野菜を沢山食べられる良いメニューですね。
- ▶ 子どもが食べるには、トマトの酸味が少し強めで、味噌が負けていますが、アイデアは◎！

ごちそうさま♥



★ 愛知県学校給食会賞

レシピ名

あいちの彩り ライスコロッケ

チーム名

あいちのかおり

(愛知学院大学♥名古屋調理師専門学校)



審査員長の講評

- ▶ ソースにコーンスープを使い、小さな子どもにも喜んでもらえる味ですね。
- ▶ 非常に手の込んだレシピであり、プロが作った料理のようで、普段はなかなか作れないかもしれません。

審査員からのコメント

- ▶ 多様な材料を使用し具たくさん。栄養バランスもとれているし、食材の使い方が良いです。
- ▶ 手が込んでいるものの、親子で楽しく作れそうですね。
- ▶ 見た目が美しく、レストランの料理みたいに素敵です。子どもが大喜びしそうですね。

作り手からのコメント

- ▶ 「丸める」「揚げる」一つ一つの手順を丁寧に積み上げていくからこそ美味しくなる、料理のテクニックが必要な一皿ですね。
- ▶ 彩りのよいコーンスープが、ライスコロッケの美味しさを引き立てています。
- ▶ トッピングのかき揚げやチーズせんべいが、イマドキでおしゃれで、目にも美味しいです。

ごちそうさま♥



★ あいち食育サポート企業団賞

レシピ名

愛知をギュッと
ロール

チーム名

スギニチ

(椋山女学園大学 ♥ ニチエイ調理専門学校)



審査員長の講評

- ▶ 「助六」は歌舞伎の題名であり、役者の名からとった郷土料理の稲荷寿司と巻き寿司をかけ合わせた逸品ですね。ご飯と具材のバランスも良く、八丁味噌を加えることで深みある味に仕上がっています。

審査員からのコメント

- ▶ 地元の食材を手軽に楽しめるレシピですね。
- ▶ 見た目も美しく、子どもが好みそうです。
- ▶ 油揚げで具を巻くのに少しコツが必要ですが栄養満点で食べやすいですね。

作り手からのコメント



- ▶ 助六の稲荷寿司＋巻き寿司のコラボです。伝統料理について、よく勉強されていますね。
- ▶ 油揚げを味噌で煮て味付けをするという着眼点が、新鮮で良いですね。

ごちそうさま♥



郷土愛賞

レシピ名

レンコン
ミート味噌ローフ

チーム名

BUN²

(愛知文教女子短期大学♥名古屋文化短期大学)

審査員長の講評

- ▶ 卵やパン粉を使用せず、レンコンのすりおろしをつなぎとして、アレルギーフリーに仕上げた点がとても評価できます。
- ▶ 食感がしっかりしていて固いレンコンを、柔らかいひき肉に閉じ込めるのは、少し難かったかもしれませんが。

作り手からのコメント

- ▶ レンコンの花形がかわいらしく、見た目も美しいです。レンコンの穴に、ニンジン詰める発想が面白いですね。
- ▶ さらに何かトッピングなどを加えるのも、良いと思います。



審査員からのコメント

- ▶ 子どもが好きな肉料理。アレルギーフリーで安心して食べてもらえます。
- ▶ 栄養面も◎で、給食のメニューに出せそうですね。
- ▶ 味が優しく控えめですが、レンコンの歯ごたえがあっておいしいです。



ごちそうさま♥





郷土愛賞

レシピ名

レンコン餃子

チーム名

アイチ サン

(修文大学 ♥ 名古屋カフェ・パティシエ&調理専門学校)



審査員長の講評

- ▶ 味噌の味と香りが風味良く、バランス良く口の中で広がりました。昔からあるレンコン料理に深みを与えた一品で、さらにニンニクを加えれば、素朴な味になり、子どもにも喜んでもらえると思います。

審査員からのコメント

- ▶ 子どもが大好きな餃子。レシピが簡単で、子どもと一緒に楽しく作れそうですね。
- ▶ レンコンの歯ごたえが良く、おいしいです。
- ▶ ニラと生姜、味噌の味がオーケストラのようにうまくコラボしています。

作り手からのコメント



- ▶ 具のもちっとした食感、レンコンのしゃきしゃきした歯ざわりが良く、味噌味が効いていてとてもおいしいです。
- ▶ レンコン餃子はあまり見かけないので、私も真似したい！自分のレシピにしたいです。

ごちそうさま♥



郷土愛賞

レシピ名

冬瓜汁

チーム名

とよっきー

(愛知学泉大学 ♥ 豊橋調理製菓専門学校)



審査員長の講評

- ▶ うずら卵、ちくわ、冬瓜など、豊橋の食材を詰め込んだ一品。口にした瞬間、「アア～豊橋～」と声が出てしまうほどでした。
- ▶ 生姜の香りとあっさりした味がとても良いです。彩りも鮮やかですね。

審査員からのコメント

- ▶ 生姜を入れることによって、しらすの生臭みが消えて良いです。
- ▶ 子ども向けとしては塩味が強めですが、出汁が効いていておいしいです。
- ▶ 海の幸と山の幸、どちらも良く活用されているし、健康的なレシピです。

作り手からのコメント



- ▶ 具たくさんで、食べ応えがあって良いです。
- ▶ 汁物の中にちりめんじゃこを入れるのが、めずらしいですがとても美味しいです。
- ▶ 愛知県の食材をふんだんに使用した、郷土愛にあふれるレシピに仕上がっていますね。

ごちそうさま♥

