

令和8年度 学校給食メニューコンクール入賞レシピ



「ヤンニョム岡崎チキン」

北野小学校 6年 高尾 樹さん



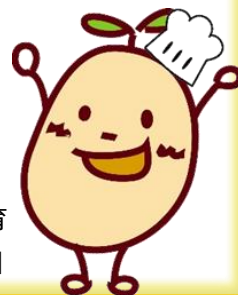
「味噌ひき肉のサンドイッチ」

小豆坂小学校 3年 石黒 結菜さん



「野菜たっぷりハニーみそカツ」

岡崎小学校 4年 西 茉優咲さん



岡崎市 健康・食育
キャラクター「まめ吉」

【令和8年度学校給食メニューコンクールについて】

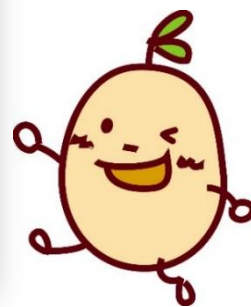
今年度の学校給食メニューコンクールでは、市内小中学生を対象に、以下2つのテーマでアイデアメニューを募集しました。

- ①「未来に受け継いでいきたい岡崎の味」
- ②「これから名物にしたい岡崎の味」

総数 70 点の応募があり、書類審査、試食審査により、最優秀賞及び優秀賞が決まりました。

ヤンニョム岡崎チキン

最優秀賞



考えた理由

最近ヤンニョムチキンにはまっているから、コチュジャンのかわりにみそを入れた。

【材料】（4人分）

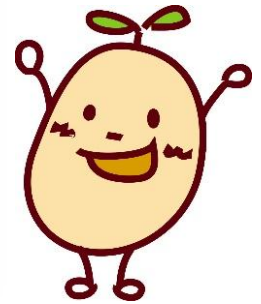
鶏モモ肉	600g	しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ4	ニンニク（チューブ）	小さじ2
塩コショウ	少々	さとう	大さじ1
片栗粉	大さじ6	白いりごま	大さじ1
八丁みそ	大さじ1	サラダ油（焼き用）	大さじ6
ケチャップ	大さじ3		

【作り方】

- ① 鶏肉を1口大に切り、みりん（半量）・塩コショウをまぜたものを肉に入れ、約10分おいておく。
- ② 水気を取り、片栗粉を全体にまぶす。
- ③ 別の容器などに、八丁みそ・ケチャップ・しょうゆ・みりん（残りの半量）・ニンニク・さとうを入れ、よく混ぜる。
- ④ サラダ油をフライパンに入れ、170℃になったら鶏肉を入れて、両面を3分ずつ焼く。
- ⑤ ④を取り出す。
- ⑥ フライパンの油をふき取り、③のたれを入れて弱火にかけ、ひと煮立ちさせる。
- ⑦ たれを肉がなじんだら、お好みで白ごまをかけて完成。

味噌ひき肉のサンドイッチ

最優秀賞



考えた理由

岡崎と言えば、八丁味噌であり、取り入れたいと思った。

【材料】（4人分）

サンドイッチ用食パン	8枚	④	八丁みそ	大さじ1
鶏ひき肉	240g		砂糖	大さじ1
玉ねぎ	3/4個		オイスターソース	大さじ1
ピーマン	2個		しょうゆ	小さじ1
人参	1/3本		鶏がらスープの素	小さじ1と1/2
油	大さじ1			
マーガリン	15g			

【作り方】

- ① 玉ねぎ、ピーマン、人参をみじん切りにする。
- ② ボウルに④を入れて混ぜる。
- ③ フライパンに油をひき、中火で熱し、①を入れてしんなりするまで炒める。
- ④ 鶏ひき肉を入れ、色が変わるまで中火で炒める。
- ⑤ ②を入れて汁気が少なくなるまで炒める。
- ⑥ サンドイッチ用食パンにマーガリン（またはバター）を塗って、⑤を挟んで完成。

野菜たっぷりハニーみそカツ



考えた理由

かみごたえのあるみそカツにしたかったから。

【材料】（4人分）

豚モモ肉カツ用	4枚 (1枚40g)	ごま油	小さじ2
小麦粉	適量	八丁みそ	30g
卵	1個	酒	30g
揚げ油	適量	みりん	30g
にんじん	1/4本	きび砂糖	15g
なす	1本	はちみつ	10g
玉ねぎ	1/4本	だし汁	50g
		白ごま	小さじ2

【作り方】

- ① 肉に小麦粉、卵、パン粉の順番にころもをつけて油であげる。
- ② 野菜は5ミリのみじん切りにする。
- ③ 鍋にごま油を入れて火をつけ中火で野菜を炒める。
- ④ 野菜に火が通ったら調味料を入れて煮立てる。
- ⑤ 揚げたトンカツにたれをたっぷりかける。