

過去最多！1万名以上の生徒が参加！

第6回中学校給食メニューコンクール 表彰式を開催します

横浜市教育委員会事務局では、生徒とともに作る中学校給食を大切にし、その取組の一環として、生徒自身が給食の献立を考案する「中学校給食メニューコンクール」を実施しています。

全員給食を目前に控えた第6回では、過去最多となる 10,259 名の生徒が参加し、厳正な審査により 10 点の優秀賞、2 点の特別賞、580 点の入賞作品を決定いたしました。

つきましては、優秀賞等を受賞した生徒を表彰するために次のとおり表彰式を開催します。

表彰式の概要

【開催日時】令和7年12月19日(金)
15:30~16:45(予定)

【主な内容】

表彰、受賞者インタビュー、記念撮影 など

【出席者(予定)】

下田 康晴 横浜市教育長、
中学校長会代表者、技術・家庭科研究部会代表者、
栄養教諭・学校栄養職員研究会代表者、
中学校給食製造者、スポーツチーム関係者、
横浜ガストロノミ協議会代表者



昨年度の表彰式での記念写真 受賞生徒の皆さん

令和6年度の
表彰式の様子はこちちら



- ※ 中学校給食メニューコンクール表彰式を取材いただける場合は、12月18日(木)正午までに別添「取材申込書」によりお申込みください。会場の詳細は、お申込みいただいた方に別途ご案内いたします。
※ 当日は生徒への個別取材も可能です。

生徒の想いがつまつた献立がすごい！

「給食で部活のパフォーマンスを上げたい！」、「郷土料理や世界の料理を知って食事の幅を広げたい」、「食品ロスを減らしたい」など、生徒自身が考える自分の課題を解決するための献立は、栄養士も納得の個性豊かな献立ばかり。

表彰式では、献立を考える際の工夫やアイデアなどをインタビューします！

裏面あり



GREEN x EXPO 2027
YOKOHAMA JAPAN

2027年国際園芸博覧会 2027年3月~9月 横浜・上瀬谷



優秀賞、特別賞 受賞者一覧

賞名	中学校名	学年	氏名	献立名
優秀賞	横浜市長賞	原	2年 荒井 堅豪	ビタミンA&カルシウム！ 地産地消でエネルギー補給
		西柴	3年 佐藤 玲愛	神奈川の旬！ 食感楽しい冬のほっこりセレクション
		丸山台	2年 野田 みひろ	運動する人全員に届けるボリューミー給食
	横浜市教育長賞	都田	2年 成田 瑞希	長野県の郷土料理で 今日どう？
	中学校長会賞	東野	2年 木村 帆花	睡眠不足解消～高たんぱくメニュー～
	技術・家庭科賞	緑が丘	2年 長田 悠汰	無駄のない横浜地産地消給食
	栄養教諭・ 学校栄養職員賞	原	2年 柳澤 仁実	バランス！お魚サマーメニュー
	給食調理員賞	西谷	2年 野村 龍司	和風カツオの大河原ハンバーグセット
	スポーツ チーム賞	西谷	2年 並木 亮介	ご飯が進む！サステナブル和定食
	横浜ガストロノミ 協議会賞	上飯田	3年 高橋 京	ボールで繋げ！！世界一周旅行
特別賞※	西柴	献立作成を手段として活用し、地域の企業と社会の課題解決に取り組んだり、小学校と連携し、児童の課題解決に取り組んだりするなどした。取組は保護者や地域、小学校にも発信し、保護者からフィードバックをもらい改善したり、小学校の給食に提供されたりした。		
		校内ハートフルルームに通う生徒同士で献立を作成した。好きな食べ物や苦手な食べ物を出し合い、献立を考えたり、絵を描いたり、栄養を考えたり、力を合わせて取り組んだ。		

※ 各学校の実態に応じて工夫した取組に対して「特別賞」を授与します。

【参考】令和6年度 市長賞受賞者の声



冬の寒さに負けないよう、スープに体がぽかぽか温まるしがを入れました。野菜が苦手な人でもビタミンを多く摂れるよう、大根をすりおろしてみぞれ煮にするなど食べやすい工夫をしました。

夏バテに効果的なオクラを使いました。栄養素をバランスよく入れるのが難しかったのですが、母のアドバイスで、デザートを乳製品にしたところ、彩りや味も豊かになりました。

歌やドラマが大人気の韓国ゆかりのメニューにすることで、食事でもわくわく感を味わってほしいと考えました。野菜嫌いの人にも楽しんで食べてもらえる栄養たっぷりのメニューです。

お問合せ先

教育委員会事務局学校給食・食育推進課長 榎崎 佳代子 Tel 045-671-3687



GREEN×EXPO 2027
YOKOHAMA JAPAN

2027年国際園芸博覧会 2027年3月～9月 横浜・上瀬谷

