

# 生徒考案料理で昼食会

静岡

## 私立中高生 レシピ審査 県産使い優秀9品

県私学協会は12日、「私立中学生と高校生の料理レシピアイデアコンテスト」の優秀作品9品を披露する昼食会を、静岡市駿河区のホテルセンチュリー静岡で開いた。本県の特産品を使ったアイデア満載のレシピで作った9種類の料理が並び、県や教育関係者ら約200人が舌鼓を打った。

「急須で入れたお茶」テーマ。8回目の今回に合う料理レシピが27校から84点の応募



料理レシピのアイデアコンテストで優秀作品に選ばれ工夫点などを発表する高校生

12日午後、静岡市駿河区

があった。同ホテルのシェフが審査し「白はんぺんと桜えびの春巻き」「お茶香る かつおコロッケ」など、いずれも高校生の作品が選ばれた。レシピを基にシェフが作った料理が振る舞われた。考案した生徒は「誰でも手軽に料理できるようにした」駿河湾の風味を味わってほしい」など工夫やアピールポイントを披露した。審査に当たったシェフは「今後の展開が期待できる料理」などと一品ごとに講評した。



優秀作品に選ばれたレシピで作り、出席者に振る舞われた料理

優秀レシピを考案した生徒は次の通り。

- 八木夢月(沼津中央)
- 2) 田村綾音(飛龍3)
- 西原紗耶(同3) 小野田真衣(東海大付属静岡翔洋2) 大村のあ(同2)
- 2) 大石遥(静岡大成)
- 2) 山田怜(城南静岡)
- 3) 倉田真衣(静岡雙葉2) 永井風花(浜松学芸1)
- (政治部・武田愛一郎)