

## 米粉パスタコンクール入賞者発表①

10月12日(月)に2年生が取り組んだ米粉パスタコンクール作品の表彰式を行いました。今年にはパスタ部門が66点、米粉部門が38点の計104点の作品応募があり、米粉パスタや米粉と地域食材を組み合わせたアイデアあふれる作品が多く寄せられました。9月29日(火)に米粉プラスさん、JAめぐみのさん、ぶうめらんさん、関市商工課さん(せきの未来・社会貢献プロジェクト賞)、中部学院大学短期大学部さん、校長先生に厳正な審査をしていただきましたのでその結果を報告します。



### 🌸 みら・プロ(せきの未来・社会貢献プロジェクト)賞



2年7組 早野 真歩 さん(米粉使用)

「やさしい甘さの簡単米粉のコーヒークリームブリュレ」

**選定理由**：米粉からクリームブリュレを作るという発想には驚きました、関市民が愛する関コーヒーとのコラボでおいしいスイーツが完成したのだと思います。このレシピがあれば私にも作ることができそうです。

### 🌸 米粉プラス賞



2年2組 田口 琴音さん (フジッリ使用)

「和風ボロネーゼ」

**選定理由**：赤ワインの色がパスタにきれいに染まった点が素晴らしい。料理に赤ワインを使用するという発想がよく、レシピもよく考えられている。

### 🌸 JAめぐみの賞



2年1組 生田 まこさん (フジッリ使用)

「地場野菜を使った米粉パスタサラダ」

**選定理由**：パスタというありふれた素材を使った料理は特別な何かが必要(食べたい!作りたい!買いたい!と思わせるだけのインパクト)。その中で「地場野菜を使った・・・」というネーミングは多くの人の心を引きつけそう。また、1食あたり194円といったコストパフォーマンス、さらに料理の色映え、写真映えも良い。

## 米粉パスタコンクール入賞者発表②

### 🌸 ぶうめらん賞



2年6組 波多野 真帆さん (米粉使用)

#### 「こめまめドーナツ」

**選定理由**：「関のお店と連携して『商品開発』するなら？」という視点で選びました。こめまめドーナツはとても見た目がかわいらしく、他にも様々な味を作れそうな点がとても良かったです。

### 🌸 中部学院大学短期大学部学長賞 2年3組 古田 萌恵さん (スパゲッティ使用)



#### 「仙寿菜 de ジェノベーゼ」

**選定理由**：美濃市の仙寿菜を使ってヘルシーな栄養価の高いジェノベーゼパスタに仕上がっていました。だし醤油を使って和風に仕上げられてあり、子どもから高齢の方まで食べられるようになっていたところが大変良かったと思います。仙寿菜は抗酸化作用のあるベジシアニンを多く含み、健康への第一歩となりますね。

### 🌸 FRH賞



2年3組 後藤 咲季さん (米粉使用)

#### 「米粉のふわしゅわスフレパンケーキ

#### ～ブルーベリーソース添え～

**選定理由**：彩りも鮮やかで見ると美味しそうな作品でした。ブルーベリー等産地消にも心がけ、今回の主旨に沿っています。何よりも生徒たちから最多の支持があったことが素晴らしかったです。

入賞おめでとうございます。入賞者には、それぞれの団体より賞品をいただいています。下のレシピは、2年生の生徒による投票を行い特に人気の高かった作品です。



これからも、地域の食の課題に関心を持つ人が増えて、米粉や米粉パスタが広まるといいです。入選作品を北舎2階に掲示しておくので、ご覧ください。来年度も実施する予定です。1年生の人は、是非チャレンジしてください。