

米粉パスタコンクール入賞者発表

2年生が夏休みの宿題で取り組んだ、米粉パスタコンクール作品を保健室前に掲示しましたが、投票に参加していただけましたか。

米粉 PLUS さん、JAめぐみのさん、ぶうめらんさん、関商工課さん（せきの未来・社会貢献プロジェクト賞）、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。

✿ 米粉 PLUS 賞 2年6組 掛野彩雅さん（白米スパゲティ使用）

「小麦粉アレルギーの人でも食べられるカップコーンアイス」

選定理由：発想が斬新、小麦粉アレルギー対応のアイスクリームカップを作ろうと考えたことはあったが、パスタを利用することまでは考えていなかった。

✿ JAめぐみの賞 2年4組 古田将貴さん（フジッリ使用）

「夏野菜のトマトグラタン」

選定理由：野菜をたっぷり使用している。夏野菜がしっかり入っている。価格も低く抑えている。調理に手間がかかっている。

✿ ぶうめらん賞 2年3組 林優南さん（白米スパゲティ使用）

「鶏ちゃんのカラフルパスタ」

選定理由：鶏ちゃんを使っており、意外性がある。カラフルな色合いがいい。

✿ みらプロ（せきの未来・社会貢献プロジェクト）賞

✿ 2年4組 三輪俊揮さん（白米スパゲティ使用）

「自家採れ野菜のカラフルペペロンチーノ」

選定理由：地元野菜を使っている。おいしそうに仕上がっている。

✿ SGH賞 2年4組 福地海都さん（白米スパゲティ使用）

「鶏ささみと昆布茶の冷製米粉パスタ」

選定理由：さっぱりとした味。夏にさわやかで涼しげな感じがよい。梅と大葉の組み合わせがいい。

入賞おめでとうございます。それぞれの団体より商品をお願いしているので後日渡します。来年も実施するので1年生の人、是非チャレンジしてください。

来校された保護者の方々も、「うちの子、頑張っとたんやて」「写真がきれいだとおいしそうだね」とおっしゃっていました。また、「米とフジッリを混ぜて使うなんて発想はすごいね」などのご意見をいただきました。これを機会に米を食べる人が増え、水田の働きに目を向けてくださる人が増えるとよいと思います。

