

町内応募者一覧

- 芳賀北小
大根田愛華・船生 萌
黒崎 夢布
- 芳賀南小
阿久津和奏・小林絵里香
伊豆井梨花 江南 友規
大塚 萌衣 大根田華蓮
大根田莉子・平井早緒莉
岡本 和土 川上 瑠奈
齋藤 裕之・有坂 隼
佐藤 輝 塩澤みなみ
高野 珠里・田代 侑花
高松 弘樹 館野敢主佳
古谷侑華子 水沼 海人
小林 祐哉・前澤 大輝
柳 貴博 横倉 幸輝
和久 智子・和久 眞子
綱川 真衣 篠崎 菜奈
木津 美咲 齋藤 眞生
川上 璃緒 大関 雛乃
高橋 柚葉 岡本 颯太
金敷 千春・古谷華奈子
芝野 裕斗 直井 瑞希
関口 涼希 高松 歩夢
高田 凌雅 大津 一哲
手塚 優希 梅澤亮太郎
栗田 萌・栗田 綾乃
大島 颯人 田中 大勢
伴 竜二 佐藤 慶典
藤田 有紀・藤田 早紀
小林 祐輝 萩嵜 允亜
小林 研太 大島 華子
関戸 園香 小林 拓真
山田 桃伽・直井 花琳
大山 隼樹 岡本 優生
小池 柚伊 菊地 寛大
小池 哲哉 古庄 諒太
岡田 智大 七井 龍斗
押久保詩音 大根田湧介
森 由果・安保紗亜弥
手塚 拓己 仲尾 全史
山本 崇雄 小井田 陸
菅谷太郎・齋藤 魁人
阿部 雄斗 酒井 健
手塚 一瑚・岡田 花奈
郡司 涼・小林 琢真
黒崎 大誠・上野 友聡
小川 円佳
(順不同 敬称略)

入賞「ねば〜ギブあっぷ」

芳賀南小6年 石川 夏鈴さん



がんばったこと

ねばねばした野菜を切るのが大変だったけど、ていねいに切りました。

入賞「夏のランチ」

芳賀南小6年 櫻井 七聖さん



がんばったこと

たまご焼きをきれいに作るのが難しかったけど、がんばりました。

入賞「あい合わせで作る ポリューム満点そうめん」

芳賀南小6年 瀬川さくらさん、高橋弥生さん



伝えたいこと

好みで具をかえられて、作る人にやさしく、あい合わせでできるように考えました。

子どもの料理 コンクール 結果発表

テーマ『家族に作る「ありがとう」ランチ』

7月27日、栃木県食生活改善推進団体連絡協議会主催の「子どもの料理コンクール」の一次審査が、県東健康福祉センターで行われました。

今年のテーマは『家族に作る「ありがとう」ランチ』。小学4～6年生を対象に募集したところ、芳賀郡市内からは県内で最も多い152作品の応募があり、芳賀町はその

うち78作品(95人参加)を占めて応募数は県内2位でした。

最優秀賞は逃しましたが、1人が夏野菜いっぱい賞を受賞し、3人が入賞しました。

その子どもたちのアイデアがいっぱい詰まった4作品を紹介します。

健康福祉課健康係 ☎028(677)6042



夏野菜いっぴいで賞「いつもありがとう」

芳賀南小6年 菱沼 由希さん



工夫したこと

夏だから夏野菜をたくさん取り入れました！

<材料(2人分)>

- つめたいきつねうどん
冷凍うどん…2玉、油あげ…2枚
わかめ…少々、めんゆつ…大さじ1
白だし…大さじ1、うす口しょう油…大さじ1
砂糖…大さじ1
- 夏野菜のしゃぶしゃぶサラダ
オクラ…4本、かぼちゃ…50g
もやし…100g、プチトマト…2個
きゅうり…40g、豚肉…60g
青じそドレッシング…適量

<作り方>

つめたいきつねうどん

- ①油あげは沸騰したお湯に入れて油抜きをする。白だし、砂糖、うす口しょう油を入れて煮て、冷ましておく。
- ②冷凍うどんは一度煮て冷ましておく。
- ③器にうどんを入れ、冷たいめんつゆをかけ、油あげとわかめをのせる。

夏野菜のしゃぶしゃぶサラダ

- ①もやしとオクラはゆでる。かぼちゃは薄く切って油を引いたフライパンで焦げ目がつくまで焼く。豚肉はゆでて冷ます。
- ②①を器に盛り、青じそドレッシングをかける。