



「地産地消の推進」

「みんなが食べたい給食、作ってみよう」

「第21回 はま菜ちゃん料理コンクール」を開催します！

横浜市では、市内産農産物に対する理解と学校給食への関心を高めるため、小学生を対象に、市内産野菜を使った学校給食のオリジナルレシピを募集する「はま菜ちゃん料理コンクール」を平成15年度から開催しています。

21回目となる今年は「キャベツ」を使用したメニューを募集します。

例年たくさんのお子様たちから、思いのこもった個性豊かなレシピをご応募いただき、**昨年は約2,200点**の作品が集まりました。一部が実際に給食のメニューに採用されています。

今年度は応募作品の中から6作品を入賞作品として選出し、それをアレンジしたメニューが横浜市庁舎2階のラクシスフロント内のレストラン「TSUBAKI 食堂」で提供される予定です。



募集概要

【内容】

「キャベツ」を使った、学校給食で食べてみたいメニューのオリジナルレシピを募集します。

※衛生管理上、加熱していないメニューは審査対象外。

(例：生野菜のサラダ、浅漬けなど)



昨年の入賞作品

【対象】

市内在住の小学生(個人)

【応募方法・期間】

夏休み明けに学校の先生に応募用紙を提出。

詳細な内容は、二次元コードから横浜市HPをご確認ください。



横浜市HP

【参加賞】

作品に応募していただいた小学生全員にオリジナルグッズをプレゼントします。

【入賞】

応募の中から6作品を選出(審査・公表は11月~12月頃を予定)

(主催)横浜市環境創造局

(後援)横浜市教育委員会、公益財団法人よこはま学校食育財団

(協賛)横浜農業協同組合、TSUBAKI 食堂

入賞作品を学校給食で提供！

平成30年度入賞作品の「AZUMA 風だいこんスープ」が学校給食で提供されました(令和2年、令和3年度実施)。



市内産キャベツ

「キャベツ」は横浜市内で生産される野菜の中で、生産量がトップクラスです。



横浜農場

意欲的な生産者や多彩な農畜産物、農景観など、身近に魅力ある農が存在する横浜を農場に見立てた言葉です。



横浜市では「横浜農場」を活用し、横浜の「農」の魅力をPRしています。

横浜で初めての万博となる2027年国際園芸博覧会の開催に向けて、横浜市では引き続き、地産地消の推進に取り組んでいきます。



お問合せ先

環境創造局農業振興課長 田並 静 Tel 045-671-2606