

「高校生による沼津の地産地消メニューコンテスト」

結果発表及び表彰式・試食会の開催

沼津市内における地産地消の推進やPRのため、市内の高校に通う高校生を対象に「沼津の農水産物を使用した地産地消メニュー」のコンテストを開催しましたので、本日結果を発表いたします。

また、下記のとおり表彰式・試食会を開催し、グランプリメニューの試食を行う予定です。

考案されたメニューについては今後、市内の協力先(企業、学校、弁当業者等)にて実際に提供していただき、地産地消の更なる推進を図ります。

■コンテスト内容

沼津市内の高校(沼津商業高校を含む)に通う高校生を対象とした「沼津の農水産物を使用した地産地消メニュー」のコンテスト

■結果発表

別紙「2次審査結果」のとおり

■表彰式・試食会開催日時

1月19日(日) ※詳細な時間・内容は調整中

■開催場所

金岡地区センター(沼津市江原町3-1)

■開催内容

- ・表彰式(社食・学食等部門4チーム、弁当等部門2チームの計6チーム)
- ・各部門グランプリメニューの試食会(予定)

■参加者

沼津市長、高校生入賞チーム、メニュー提供協力先関係者、吉本芸人(深海魚PR)、報道関係者 他約30名(予定)

■特徴

- ・沼津特産の農産物(大中寺芋、みかん、沼津ねがた白ねぎ、カリフローレ、ほうれん草、小松菜、するがの極、沼津茶)や水産物(深海魚であるメギス、メヒカリ、アカエビ、ユメカサゴ、オオメハタ)を使用した「沼津の地産地消メニュー」を市内の高校生が考案しました。
- ・メニューのコンテストをするだけでなく、市内の協力先にて実際に提供していただき、地産地消の更なる推進を図ります。

■その他

- ・取材していただける場合は、事前に担当まで御連絡ください。
- ・表彰式・試食会以降、市内の各協力先におけるメニュー提供が実施される予定ですので、ぜひ取材をお願いします。

■問合せ

沼津市産業振興部農林農地課 担当:深澤(直通)934-4751



高校生による「沼津の地産地消メニューコンテスト」 2次審査結果

1 実施日 令和元年 12月24日(火)

2 場所 エネリアショールーム柿田川(駿東郡清水町玉川61-2 サントムーン柿田川シネマ棟1階)

3 審査員 日本大学短期大学部三島校

(各1名、計6名) 学校法人鈴木学園中央歯科衛生士調理製菓専門学校

沼津中央青果株式会社

JAなんすん

羽野水産株式会社

沼津市産業振興部長

4 応募点数 社食・学食等部門 58点 病院食等部門 1点 弁当等部門 7点 計 66 点

5 審査結果

(社食・学食等部門)

	高等学校	チーム(個人)	メニュー
グランプリ	沼津中央高等学校	TWO	Welcome to "NUMAZU"
準グランプリ	沼津中央高等学校	M	メヒカリと赤エビの唐揚げ あんかけ丼セット
	沼津東高等学校	池田 幸太郎	魚尽くしの沼津定食
	沼津中央高等学校	深ちゃん	深海魚パスタ、つみれ魚ボールスープ、 さとコーンいため、 白玉と抹茶白玉のフルーツポンチ

(病院食等部門)

	高等学校	チーム(個人)	メニュー
	該当なし		

(弁当等部門)

	高等学校	チーム(個人)	メニュー
グランプリ	沼津中央高等学校	メギスちゃん	メギスご飯、トマト入り卵焼き、 ちんげん菜のバターしょうゆ炒め、 もやしとにんじんのナムル、 カリフラワーの梅和え
準グランプリ	沼津中央高等学校	HAM	オオメハタのからあげ弁当 ～3種のおにぎりをそえて～