

先生に古里・宮城の味を

中学生おべんとうコンクール県大会

藤岡北が最優秀



▲優勝した藤岡北中Bの生徒(左)ら弁当作りに励む参加者

家族や友人、教諭などさまざまで、日ごろの感謝の気持ちを込めたものが多かった。栄養バランスや盛りつけ、味などが審査された。

最優秀の藤岡北中Bの弁当「1人暮らしの阿部先生のための愛情ふるさと弁当」は、同校教諭で宮城県登米市出身の阿部大介さんのために作った。「授業のため震災後も帰省していない先生に古里の味を思い出してほしい」と、気仙沼産のサンマを使ったフライや、みじん切りにした枝豆をかけたカボチャのそぼろ煮など6品。メンバーの坂井さんは「3月からメニューを考え練習した。受賞しただけでなく、先生に喜んでもらえたこともうれい」と話していた。

第12回全国中学生創造ものづくり教育フェア「あなたのためのおべんとうコンクール」県大会「県中学校技術・家庭科部会主催」が9日、前橋市小屋原町の群馬調理師専門学校で開かれ、最優秀賞に藤岡北中Bチーム(金屋白音さん、森田真衣さん、坂井千花さん)の弁当が選ばれた。藤岡北中の受賞は3年連続。弁当は来年1月に都内で開かれる全国大会に推薦される。

コンクールは調理技術の向上と、身近な人のために弁当を作ることで思いやりの心を育ててもらったため、毎年実施している。

1チーム2〜3人で7校12チームが参加。メンバーで協力しながら、90分の制限時間内に調理した後片付けまでをこなした。食材に、調理から後片付け、夫を凝らした。弁当を贈る相手は、にトマトやコンニャクなど各地の特産品を使ったり、盛り付けを色鮮やかにしたりと、工夫を凝らした。