

横浜みどりアップ計画「地産地消の推進」



市内の小学生が考えた給食メニューの力作が勢ぞろい！
「第20回はま菜ちゃん料理コンクール」を開催します

今回で20回目となる「はま菜ちゃん料理コンクール」では、市内在住の小学生から「だいこん」を使用した新しい学校給食のメニューを募集します。例年多くの小学生に応募をいただいております、昨年は過去最高2,351点の作品が集まりました。

20回記念として、入賞6作品の料理をアレンジしたメニューが市庁舎2階のラクシスフロント内のレストラン「TSUBAKI 食堂」で提供されます（予定）。

※新型コロナウイルス感染防止のため、入賞作品を実際に調理する「本選」は行いません。



募集概要

【内容】

「だいこん」を使った、学校給食で食べてみたいメニューを募集します。

ただし、衛生管理上、加熱していないメニューは審査対象外です（例：生野菜のサラダ、浅漬けなど）。

【対象】

市内在住の小学生（個人）

【応募期間】

夏休み明けに、学校の先生に提出

【応募方法等】

詳細な内容は、二次元バーコード（右記）もしくはインターネット

（「第20回はま菜ちゃん料理コンクール」と検索）でご確認ください。



【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】

応募の中から入賞6作品を選考いたします。

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！

H30 作品「AZUMA 風
だいこんスープ」が
学校給食で提供されま
した（R2、R3実施）。



市内産だいこん

「だいこん」は横浜
市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。



お問合せ先

環境創造局農業振興課長 朝倉 友佳 Tel 045-671-2606