

第33回

味彩コンテスト

〔一般の部・高校の部〕

第33回「味彩コンテスト」に多くのご応募をいただき、ありがとうございました。
厳正な審査の結果、入賞作品が決定しましたのでここに発表致します。

最優秀作品賞（学長賞）

一般の部



旬野菜で彩る豚肉
レモンソース和え

三浦 千絵子さん
(さいたま市)

高校の部



夏の激しい運動に負けない！
さっぱりパワーチャージ弁当

横山 和奏さん
(不動岡高等学校)

埼玉県知事賞

一般の部



Roulade de porc

～勾玉が紡ぐ感謝の心と未来への挑戦を込めて～

田口 拓路さん（桶川市）

高校の部



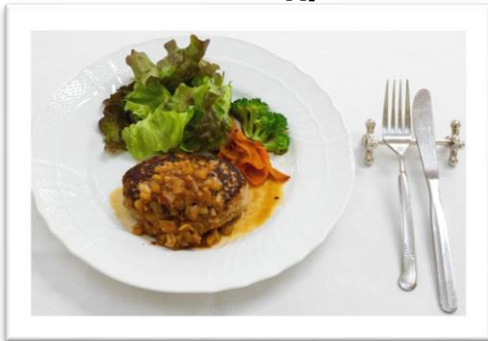
疲れに負けない！エコ・パワー弁当

柳澤 梨緒奈さん

（越谷総合技術高等学校）

さいたま市長賞

一般の部



とろーり★彩玉まるごとハンバーグ

若井 江梨子さん（越谷市）

高校の部



香る和洋中弁当

山田 憩依さん

（国際学院高等学校）

審査委員長賞

一般の部



栄養まるごと食べる葉身・皮もベジハンバーグ

埼玉県産鶏卵の薄焼き卵のせて

岩元 順子さん（さいたま市）

高校の部



ゼロロス！さいたまパワー弁当

塚越 慧さん

（国際学院高等学校）

埼玉県芸術文化祭実行委員会会長賞

一般の部



肉汁たっぷり
チンゲンサイの丸ごとしゅうまい
進藤 保子さん（加須市）

高校の部



断面を楽しむ！彩り野菜の肉巻き弁当
N.Mさん
（Y 高等学校）

埼玉県教育委員会教育長賞

一般の部



黒豚のみそ生姜炊き、和風フムスと共に
宇田 和子さん（さいたま市）

高校の部



夏目前！夏バテに負けるな弁当
藤本 晴さん
（不動岡高等学校）

後援省庁・団体

—埼玉県芸術文化祭2026協賛事業—

後援：農林水産省関東農政局、埼玉県、さいたま市、埼玉県教育委員会、さいたま市教育委員会、一般社団法人 全国栄養士養成施設協会、NHKさいたま放送局、(株)埼玉新聞社、(株)テレビ埼玉、全国農業協同組合連合会埼玉県本部

協賛団体

埼玉東部ヤクルト販売株式会社、パレスホテル大宮、松本米穀精麦株式会社
（順不同）



一般の部		高校の部
W. M さん (K市)	さいたま市教育委員会教育長賞	園田 莉子 さん (不動岡高校)
中野 美帆 さん (さいたま市)	全国農業協同組合連合会 埼玉県本部運営委員会会長賞	星野 あん さん (越谷総合技術高校)
宮下 柚百 さん (三芳町)	埼玉新聞社社長賞	小山 あかね さん (越谷総合技術高校)
藤澤 貴久子 さん (川口市)	テレビ埼玉社長賞	成塚 友彩 さん (国際学院高校)
鈴木 栞里 さん (さいたま市)	NHKさいたま放送局長賞	大月 美玖 さん (越谷総合技術高校)
金浦 陽香 さん (さいたま市)	国際学院埼玉短期大学同窓会会長賞	塩川 桃々 さん (越谷総合技術高校)
長尾加寿子 さん (さいたま市)	国際学院埼玉短期大学同窓会会長賞	古川 柚奈 さん (越谷総合技術高校)
山崎 尚美 さん (越谷市)	国際学院埼玉短期大学同窓会会長賞	K. R さん (Y高校)
伊藤 恵美理 さん (さいたま市)	国際学院埼玉短期大学同窓会会長賞	T. Y さん (W高校)

入賞おめでとうございます!!
入賞された方へは、後日、賞状をお送り致します。

審査委員長 綾部園子先生の講評

参加された皆さん、
朝からご苦労さまでした。

一般の部は応募が99作品、
その中から、一次審査で15作品を
選出し、二次審査に進んでいただいた
方が6作品です。

高校の部は167作品の応募があり、
その中から一次審査で15作品、二次審査に進まれたのが
6作品、そのうち今日は、3名出場いただいて作ったという次第です。

全体的な講評として、審査委員の皆さんからは、彩りですとか、
栄養バランス、県産食品の利用というようなことを十分に考えて工夫
された作品が多かったというご意見がありました。

一般の部では、最優秀の三浦さんの作品は、食べた時にレモンの香
りがとても良くて、おいしく工夫されていたなと感じました。田口さ
んにつきましては、作業中のスペースの使い方も素晴らしく、手際の
よさが際立っていたというご意見もありました。若井さんは、ブロッ
コリーは適度に加熱するのが難しい食材なのですが、とてもおいし
かったというご意見もありました。

高校生の方々については、慣れない場所で作ることや、周りに審査
委員がいっぱいいる中で作ることは大変だったろうと思います。その
中で、品数が多かったにもかかわらず、元気に、丁寧に作業を行って
いました。

最近のSNSなどのレシピを見ますと、電子レンジを多用するものも
あるのですが、今日は茹でるなどの調理操作で作っていただいたこと
もよかったと思いました。

参加された皆様が、暑い中にも関わらず、頑張って、自分が考えて
こられた料理を手際よく作っていらっしゃることに非常に感銘いたし
ました。埼玉県の農産物、食材の良さを生かすような料理が工夫され
ていたように思います。

本日、味彩コンテストに出場し、料理を作って下さった皆さんの
頑張りを嬉しく思っております。本当にありがとうございます。

