

令和7年10月31日（金）

お知らせ

学 校 名	県立倉敷天城高等学校
担 当 者	家庭科教諭 小林 雅子 副 校 長 乙倉 寛
電話番号	(086) 428-1251

男子生徒が考案したレシピが最優秀賞を受賞しました！ 牛乳・乳製品利用料理コンクール 最優秀賞

岡山県酪農乳業協会（鏡野町真加部）が実施している、2025年度の「牛乳・乳製品利用料理コンクール県大会」において、本校2年男子生徒が考案したレシピが最優秀賞を受賞しました。

このコンクールでは牛乳やバター、生クリームなどのいずれかを規定量使い、1時間以内に作れるオリジナルの料理、菓子、デザートが対象で、調理の手軽さ、アイデアの独創性などの観点から評価されたものです。1次選考を通過した約10人が10月18日（土）に県学校給食会（岡山市南区浦安本町）で実際に調理したものを審査員が試食し、最優秀と認められました。

記

- 1 該当生徒 2年次生 鈴木 勝平太（すずき かっぺいた）
- 2 レシピ名 おいしく栄養チャージ！ 小松菜ミルキーグラタン
（ホワイトソースに小松菜の葉をペースト状にして混ぜ込み、牛乳のカルシウムと小松菜の相性の良さを生かしました。小松菜はショウ酸が少なく、カルシウムの吸収を妨げにくい上、ビタミンCやβカロチンも豊富で栄養バランスもアップ。葉をペーストにすることで野菜嫌いでも食べやすくし、茎は細かく刻んで具材に加え、食感と彩りをプラスしました。）
- 3 その他
 - ・オハヨー乳業の1リットルパックにこのレシピが掲載され、店頭等に並びます。
 - ・本生徒は岡山県代表として、11月15日（土）に本県で開催される令和7年度中国地区牛乳・乳製品料理コンクールに出場します。
 - ・取材を希望される場合は、事前に担当者までご連絡ください。