



別紙 受賞作品について

◆優秀賞

	<p>パパッとカンタン 朝食部門</p> <p>料理名：夏野菜のミネストローネ</p> <p>主な県産食材：オリーブオイル、白味噌、なす、トマト、トウモロコシ、にんにく</p>
	<p>午後からも元気ががんばれる 昼食部門</p> <p>料理名：香川が凝縮濃縮!丸ごとトマト「おいでまい」リゾット!</p> <p>主な県産食材：トマト、オリーブオイル、金時人参、おいでまい、さぬきのめざめ</p>
	<p>一日の疲れを癒す 夕食部門</p> <p>料理名：さぬきの海と地の幸をつめこんだカンカン寿司</p> <p>主な県産食材：マダコ、オリーブハマチ(サワラ)、古代米、オクラ、金時人参、さぬきのめざめ</p>
	<p>甘〜いひとときを楽しむ スイーツ賞</p> <p>料理名：フレッシュピーチのレアチーズケーキ</p> <p>主な県産食材：白桃</p>
	<p>冷めてもおいしい お弁当のおかず賞</p> <p>料理名：さぬきの夢隕石!!うどんハンバーグ!</p> <p>主な県産食材：さぬきうどん(さぬきの夢の小麦を使用したうどん)、いりこ、オリーブ</p>
	<p>子どもたちに伝えたい 香川故郷の味賞</p> <p>料理名：さぬきの喜び寿司</p> <p>県産食材：讃岐さーもん、サワラ、おいでまい</p>

※旬の時期が異なる場合は、代替の食材を使用しています。

◆審査委員特別賞

	一日の疲れを癒す 夕食部門
	料理名：パセリといりこのかき揚げ
	主な県産食材：大内パセリ、いりこ、さつまいも
	甘〜いひとときを楽しむ スイーツ部門
	料理名：瀬戸内塩レモンようかん
	主な県産食材：瀬戸内レモン

※旬の時期が異なる場合は、代替の食材を使用しています。