



## 東京産トマト給食レシピコンテスト 結果発表！

URL : <https://tokyo-kyushokurecipe.jp/>

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、公益財団法人東京都農林水産振興財団の委託を受け、栄養価の高い東京産トマトを使った給食レシピを募集する「東京産トマト給食レシピコンテスト」を開催しました。レシピの募集は2025年6月19日（木）から8月22日（金）に行われ、一次審査、二次審査を経て、この度、「グランプリ」「東京産野菜賞」「アイデア賞」「表現力賞」「調理達人賞」の5つの賞が決定しました。「グランプリ」には、**新垣 阿裕美さん**の「トマトのいろどりディッピングソース～トマトこくふく！～」が選出されました。



本コンテストは、東京産農産物の普及促進と、食育の推進を目的として、都内の小学4～6年生を対象に実施されました。書類審査（一次審査）を通過した児童による調理の実演が行われ、審査員により、独創性、栄養バランス、そして給食への導入のしやすさなどの観点から厳正な審査が行われました。

### ■グランプリ

**新垣 阿裕美さん「トマトのいろどりディッピングソース～トマトこくふく！～」**

じゃがいもや食パンに付けて食べる、トマトのディッピングソースです。野菜やお肉が入っているので、栄養バランスも良く、気軽に食べられます。

### <審査員コメント>

寺崎 久明氏（主催・公益財団法人東京都農林水産振興財団 理事長）

レシピ名の副題「トマトこくふく！」からも伝わってきますが、トマトが苦手な子でもおいしく食べられるような工夫がなされており、料理を通じて友だちを笑顔にしたいという、新垣さんの温かい想いがこもった思いやりのあるレシピでした。今後、学校給食の現場で活用が広がってほしいと思う素晴らしいメニューでした。これからも料理を通じて笑顔の輪を広げてくれることを期待しています。



<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp



## ■東京産野菜賞

### 末満 玲香さん「まるごとトマトの夏ピラフ」

トマトが苦手な子でもおいしく食べられるようにピラフにしました。夏野菜を使って夏らしい色あざやかなピラフです。冷凍野菜を使うと、工程も少なくかんたんに作れます。

#### <審査員コメント>

白井 ひで子氏（元栄養教諭、三信化工株式会社 食育アドバイザー）

トマト中心に、夏らしい食材を使った彩り鮮やかなピラフでした。枝豆以外の食材を炊飯器に入れて調理できるので、その間に他の調理に時間を使えるのが良いですね。

末満さんの包丁使いと調理の進行、丁寧で安定していました。トマトの旨味と酸味がバランス良く仕上がっていて、学校給食に活かせそうです。



## ■アイデア賞

### 萩原 翼介さん「トマトな大根餅」

トマトの中身はタレ、皮の部分は色合いとして具の中に入れました。外はカリッと中はもちもちした食感で、苦手なトマトも、苦みがある小松菜もおいしく食べられるようになっています。

#### <審査員コメント>

田中 延子氏（元文部科学省 学校給食調査官、株式会社オフィス田中 代表取締役、淑徳大学看護栄養学部 客員教授）

台湾出身のひいおばあさんを想って作った、台湾の郷土料理の大根餅、ほんわか心が温かくなりました。大根餅にトマトと小松菜が入っているので、赤と緑が透けて見えてきれいです。中はモチモチ、外はカリカリに焼き上げて、トマトの酸味が効いたしゅうゆダレをかけていただきます。物語があり、トマトを活かしたアイデアに富んだステキなお料理「トマトな大根餅」です。



## ■表現力賞

### 酒井 寛和さん「トマうま超元気！カレーラーメン」

トマトは子どもから大人気の緑黄色野菜ですが、ぼくは図書館の本で出汁になることを知りました。また、赤くて元気をもらえること、栄養もあること、この3つが輝いて超元気になるトマトカレーラーメンをひらめきました！

#### <審査員コメント>

江口 敏幸氏（元栄養教諭、公益社団法人全国学校栄養士協議会 監事、三信化工株式会社 食育アドバイザー）

トマうま超元気！カレーラーメンの味はもちろんですが、「トマトがチャーシューみたいに輝くように調理するのが一番のこだわり」という表現力、12回試作して欧州カレーの甘口が合うことを発見したストーリーにまつわるプレゼンテーションが素晴らしかったです。





## ■調理達人賞

### 高橋 敏輝さん「胡麻味噌トマトつけ麺」

トマトの水分で水っぽくなりがちなつけ汁を練りごまとコチュジャンを加えることでコクを出しつつ、麺とのからみも良くすることで、最後までスープを飲みほせる胡麻味噌トマトつけ麺を作りました。

#### <審査員コメント>

薮崎 友宏氏（南青山Essence オーナーシェフ）

3つの火口を操りながらの絶妙なゆで卵の火入れ、糸でゆで卵を切る、茹でた麺をしっかりとみ洗いしてコシを出すなど、レベルの高い調理でした。リズム良くスムーズに動きまわる姿は、熟練のシェフのようで素晴らしかったです。



#### 【審査員総評】

・田中 延子氏（元文部科学省 学校給食調査官、株式会社オフィス田中 代表取締役、淑徳大学看護栄養学部 客員教授）

トマトの赤い色は元気の出る色です。トマトの酸味は食欲が出ます。トマトの魅力を生かしつつ、東京の地場産物である小松菜などの緑が加えられていたり、栄養的に優れています。見た目が美しかったりと、素敵なお料理ばかりでした。沢山の審査員が注目する中で、驚くほどの丁寧さと手早さで、落ち着いて調理ができていました。きっと沢山練習したのですね。料理作りは究極の食育です。これからも美味しい栄養豊かなお料理で周りの方々を元気にしてあげて下さい。

・白井 ひで子氏（元栄養教諭、三信化工株式会社 食育アドバイザー）

トマトは夏の野菜で、生でそのまま食べるイメージが強いと思うので、「どのようなレシピ応募があるのだろう？」と少し不安があったものの、バラエティー豊かな応募がたくさん集まりました。「トマトはこうやって料理すると、苦手な人でも美味しく食べられます」や「美味しい料理を食べたので、その料理にトマトを使ってみました」など、子どもらしい発想にコンテストが大いに盛り上りました。入賞した子どもたちによる調理実演は落ち着きがあり、見応えがありました。応募レシピが学校給食で提供されることを祈念しております。

・江口 敏幸氏（元栄養教諭、公益社団法人全国学校栄養士協議会 監事、三信化工株式会社 食育アドバイザー）

書類審査ではトマトの使い方や独自性・料理の彩り・栄養のバランス等を中心に審査し、5名の通過者を選出しました。実技審査においては料理の味だけではなく、料理技術・料理の魅力をアピールするプレゼンテーションも審査対象としました。5名の料理は、味良く彩りきれいで甲乙つけがたいものでした。優勝した新垣阿裕美さんの応募料理「トマトのいろどりディッピングソース～トマトこくふく！～」は発想豊かで彩りよく、調理技術もしっかりとしていて、何より食欲をそそるものでした。

・薮崎 友宏氏（南青山Essence オーナーシェフ）

自分たちが住む東京都で栽培された美味しい新鮮な「トマト」を、まわりにいる友達にも美味しい食べてもらいたいという、優しい気持ちがレシピやプレゼンテーションに表れています。夏休み中に練習を重ねた様子が目に見えるようで、しっかりと本番に繋がって結果を出していましたね。このコンテストでの経験はこれから的人生で必ずプラスになることでしょう。美味しいトマト料理、そして食材を生産する身近にある農業のことを広く伝えていくことを願っています。

・寺崎 久明氏（主催・公益財団法人東京都農林水産振興財団 理事長）

都内で生産が盛んなトマトをテーマにした今回も、多くの小学生からご応募をいただき感謝申し上げます。受賞には至らなかったレシピの中にも、子どもらしい斬新な発想や、トマトが苦手なご家族や友だちの意見を聞きながら工夫を重ねて作り上げたものなど、印象に残るものが数多くありました。東京都では、学校給食に東京産農産物を活用する取組を進めております。本コンテストはその一環で開催したものですが、ご家庭で「食のあり方」や「東京の農業」について考えるきっかけとなれば幸いです。