

報道関係各位

給食の鉄人 2021 決勝進出5チーム決定

認定こども園中央幼稚園(静岡県)など 2021年1月30日(日)@服部栄養専門学校

全国の幼稚園や保育園、認定こども園等の保育施設を対象とした給食レシピコンテスト、「給食の鉄人 2021」(給食の鉄人実行委員会主催)は12月6日、全国から寄せられた191のレシピ(書類)による一次審査の結果、決勝に進む5チームを決定いたしました。5チームは2022年1月30日(日)に、東京・代々木の服部栄養専門学校で開催される決勝大会で、実際に調理を行うほか、レシピに込めた思いなどのプレゼンを行う予定です。また、乳幼児向け施設における調理職員の知識・技能の向上に資するため、ご応募いただいたレシピを集めたレシピ集の制作も決定いたしました。

給食の鉄人 2021 公式サイト:<https://www.chiba-tv.com/info/detail/52208>



【Topics】

1. 全国から魅力いっぱいのさかなレシピが191件
2. 決勝進出5チーム・入賞7チーム決定
3. 大会レシピ集制作決定

1. 北海道～香川県まで「さかなレシピ」が191件

今大会のテーマ食材は「魚を使ったメインのおかず」です。首都圏を中心に、北海道から香川県まで、幼稚園、保育園、認定こども園などあらゆる施設から、地域の特産品を活用したものなど、計191の魅力的なレシピが寄せられました。食の欧米化の進行などにより

子どもたちの魚離れも進むなか、幼児でも食べやすく、また大量調理にも適したカラフルなレシピが集まりました。

2. 決勝進出5チーム・入賞7チーム決定

子どもたちが食べたくなる見た目のほか、食べやすさや独創性、大量調理における再現性、フードロスへの配慮などの項目を点数化し、立正大学専任講師の山田修平氏、特定非営利活動法人NPO日本食育インストラクター協会事務局長の岡田記世子氏の監修のもと、厳正に一次審査を行い、決勝進出5チームは以下の通りとなりました。

- ◇ ぼけっとランド入谷(東京都台東区)／かれいカレースパゲティー
- ◇ みらいく東武練馬園(東京都練馬区)／たらのふわふわ揚げ
- ◇ 下落合そらいろ保育園(東京都新宿区)／ふんわり鮭のそらいろソース焼き
- ◇ あい・あい保育園本三里塚園(千葉県成田市)／たらのりんごソース焼き
- ◇ 認定こども園中央幼稚園(静岡県沼津市)／たらのカラフルみかんソース

また、惜しくも決勝進出はならなかったものの、優秀レシピとして、以下の7チームを入賞といたします。

佃保育園(青森県青森市)／あい・あい保育園西小岩園(東京都江戸川区)／あい・あい保育園要町園(東京都豊島区)／あい・あい保育園高野園(東京都足立区)／認定こども園OURS(千葉県鴨川市)／あい・あい保育園西白井園(千葉県白井市)／認定こども園しもさかべ幼稚園(兵庫県尼崎市)

3. 大会レシピ集「給食の鉄人2021 レシピBOOK」(仮題)の制作決定

全国の乳幼児向け施設からたくさんの素晴らしいレシピをお寄せいただいたことから、決勝進出、入賞レシピをはじめ栄養バランスに優れた独創的なレシピをより多くの施設に加え、保護者、地域へと共有するべく「給食の鉄人2021 レシピBOOK」(仮題)を制作させていただくことといたしました。制作したレシピ集はご参加いただいた皆様にお送りするほか、公式サイトでの配信等さまざまな方法で普及を目指します。



応募レシピの一例

■ 給食の鉄人2021 決勝大会

開催日：2022年1月30日(日)

会場：服部栄養専門学校(東京都渋谷区千駄ヶ谷5丁目25-4)

イベント内容：5チームによるレシピ調理・レシピにまつわるプレゼンテーション、試食、審査、結果発表

【給食の鉄人 2021 について】

味覚の形成および食にまつわる基本的な習慣を育むうえで重要な幼児期において、影響の大きい乳幼児向け施設での食事や食育の大切さを改めて周知するとともに、幼稚園・保育園・認定こども園等の幼児向け施設における調理職員（栄養士、調理師等）のスキルアップ、優れたレシピの家庭・地域への普及等を目的としたレシピ・調理コンテストです。

主催：給食の鉄人実行委員会

協賛：株式会社ミールケア、キャリアフィールド株式会社、手ぶら登園[®]、株式会社 global child care

後援：東京都、産経新聞社、日刊工業新聞社、プレジデント社、千葉テレビ放送

特別協力：学校法人服部学園、共栄金物株式会社、株式会社マルゼン

■ 本件に関するお問い合わせ先

給食の鉄人実行委員会事務局（千葉テレビ放送内）

☎043-308-7261

✉ iron.feedingchef@gmail.com