



日本全国 **うまいもの** コンテスト

～**こども**が喜ぶ**郷土料理**を作ろう～

開催概要

第1回「日本全国うまいものコンテスト～こどもが喜ぶ郷土料理を作ろう～」を開催します。出身地やお住まいの地域に関わらず、どこの郷土料理でも応募可能です。ふるってご参加頂き、郷土料理給食を盛り上げていきましょう！

【目的】

- ★47都道府県の「おいしい」「めずらしい」食材や料理をこどもたちに伝え、郷土料理を通して食育を充実させましょう！
- ・コンテスト参加者は、こどもが喜ぶ郷土料理を考案する過程で、食材や料理についての知識を深めることができます。
- ・受賞メニューを給食に採用し、実際に郷土料理に触れる機会を作ることで、地元の人達に親しまれている料理やその地域の魅力をこどもたちや保護者の方に伝え、食育活動の充実を図ります。

【応募資格】 保育園の給食・食育・郷土料理に興味のある方

【応募期間】 **2023年7月18日(火)～8月18日(金)**

※ポスター添付のQRコードよりフォームにて応募

【結果発表】 2023年9月25日(月)

【応募内容】

- 応募料理名
- もともなった郷土料理名と都道府県名
- 材料（分量はおおまかなものでもOK）
- レシピ（作り方）
- アピールポイント



【評価基準】

- 郷土料理の良さや伝えたい部分を活かしてアレンジできているか
※郷土料理そのままはNG
- こどもが好む味付け、見た目になっているか
- 保育園の給食に適しているか(食材、調理方法、盛り付け、ネーミング等)
- 季節感が合っているか(11月頃の献立に採用予定)

【注意事項】

- 個人またはチームでの応募(親子・学生等)
※チーム応募の場合はチーム名を決めてご応募ください(応募は1チーム1つまで)
- 給食の昼食またはおやつに使用できる料理(1品)
- 調味料、食材の使用制限あり(以下に記載あり)
- 保育園給食として提供するメニューのコンテストですので、安全性の観点からもちもちした食感のメニューのご応募は控えください

【調味料・食材の使用制限】

使用できる調味料

砂糖、塩、酢、醤油、味噌、油、ごま油、マヨネーズ(卵なし)、ケチャップ、中濃ソース、コンソメ、カレー粉、塩麴、鶏がらスープの素

使用できない食材

卵、えび、かに、そば、ピーナッツ類、キウイ、餅、白玉粉、溶けるチーズ

【入賞特典】

 最優秀賞：日本の食べ物のカタログギフト(15000~20000円分)、
献立採用(11月頃)

 優秀賞：日本の食べ物のカタログギフト(5000円分)



【昨年度の賞獲得メニューのご紹介】



兵庫県
そばめし

「ばりうまそばめしおにぎり」
やきそばを細かく刻み、
ご飯と一緒に炒めるそばめし。
麺と米の食感が楽しい一品です!



大阪府

お好み焼き

「粉もんすっきやねん!

めっちゃお好み焼きプリッツ」

すべての材料を混ぜて焼くだけ!

大阪県民の大好きが詰まったプリッツです

