

5 食育の推進

◇メニューコンクールの実施

25 年度は、多面的なテーマの中から「よく噛んでおいしいメニュー」に設定しました。コンクールを通し、歯と口の健康づくり、よく噛んで味わうことを目的に、食材の選び方、切り方等の調理も含め、広く食育を学ぶ機会となりました。

平成 25 年度「新宿区メニューコンクール～おしえて！あなたの自慢レシピ」の開催について

1 目的・テーマ

食育推進計画に基づき、本事業を通じて食を大切にする心を養い、健康的な食生活を身につけてもらうことを目的とする。今回で 6 回目の開催となる。

今回のテーマは、健やかで豊かな食生活を過ごすには、口腔機能の健康づくりも必要であること、昨年度の健康づくり行動計画推進協議会からの提案もあり、「よく噛んでおいしいメニュー」とした。

また、平成 24 年度に引き続き、東京調理師専門学校との協働により二次審査を開催した。

2 日時及び会場

(1) 日時：平成 25 年 9 月 29 日(日) 午後 1 時～午後 4 時 30 分

(2) 会場：学校法人 食糧学院 東京調理師専門学校

3 周知及び応募状況

(1) 周知

広報しんじゅく及びホームページに掲載した他、区立小中学校を通して応募用紙を配布した。

(2) 応募総数

371 作品： ファミリー部門（小学生以下の親子）：9 作品
中学生部門：362 作品

4 審査

(1) 一次審査

書類選考により、ファミリー部門から3作品、中学生部門から6作品を選出した。

(2) 二次審査

60分で4人分を調理し、審査員へのプレゼンテーションと試食を経て、各部門より最優秀賞を決定した。

5 審査結果・表彰

【最優秀賞】

ファミリー部門	「大判うすやきせんべいとせんべいみそしる」 新宿区立落合第二小学校 5年
中学生部門	「鶏肉と根菜のみそがらめピーナツ入り」 新宿区立落合第二中学校 2年

※最優秀賞と優秀賞については二次審査当日、区長より表彰状と賞品の授与を行った。

6 その他

(1) 二次審査の様子と結果、最優秀賞及び優秀賞9作品の内容については、新宿区ホームページに掲載した。

(2) 11月に新宿区役所本庁舎食堂の協力により、最優秀作品のメニューを定食として提供した。

(3) レシピカードを作成し、区内12店舗のスーパーマーケットで配布中。(平成26年1月~2月)



二次審査の様子



集合写真



職員食堂で提供されたランチ



外はカリカリ 中のもっちり

大判うすやきせんべいとせんべいみそしる



たことれんこんの食感がGood!

歯ごたえギョウザ



野菜がたっぷりつまってる!

つめて、かんで、フランスパン



いろいろな食感で、

噛めば噛むほど深い味わい!

鶏肉と根菜のみそがらめピーナッツ入り