



「脳を活性化させる朝ごはん」をテーマに
『第 21 回ハットリ・キッズ・食育・クッキングコンテスト』
8 月 19 日(金)開催

優勝に輝いたのは、丸山 楓佳さん(小学6年 栃木県小山市)の

「目覚めすっきり 頭の良くなる朝ごはん」

調理師や栄養士など、“食”のスペシャリストを育成し、「食育」の普及・啓蒙に努める服部栄養専門学校（所在地：東京都渋谷区千駄ヶ谷、学校長：服部 幸應）では、小学生を対象とした『第 21 回ハットリ・キッズ・食育・クッキングコンテスト』本選大会を 8 月 19 日（金）に実施しました。2013 年、和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、和食の基本である「一汁三菜」が見直されています。今回のテーマは、「脳を活性化させる朝ごはん」。このテーマをもとに、主食・主菜・副菜の計 3 品プラス汁物 1 品の「一汁三菜」で構成したオリジナル料理レシピを募集、500 以上の応募作品から 10 人を選び、本選会場（服部栄養専門学校）において、子どもたちが実際に調理し、腕を競い合いました。

本選大会は規定競技くりんごの皮むき、キャベツの千切り、鰯（あじ）の三枚おろし > 45 分間と、オリジナルレシピの調理 60 分間。この 2 つの部門の総合点により各賞が決定されました。

優勝したのは、丸山 楓佳さん（マルヤマ・フウカ、小学 6 年、栃木県小山市）の『目覚めすっきり 頭の良くなる朝ごはん』です。メニューは、「かんぴょう入り混ぜごはん」「豆腐とサバのハンバーグ」「ほうれんそうのクルミ和え」「ニラとトマトのいりたまご」「わかめとなめこのみそ汁」の 5 品。

脳を活性化させる食材をお母さんといっしょに調べ、栃木特産のにらとかんぴょうを上手に使ったところがポイントです。丸山 楓佳さんは、第 18 回の準優勝者で、今回は優勝を期しての応募で、みごとその栄冠を手にしました。将来の夢は、「料理学校で学び、外国で日本料理を広めたい」とのことです。

準優勝の 2 名は、橋詰 一輝さん（ハシヅメ・カズキ 小学 5 年、埼玉県富士見市）と、小柳 想馬さん（オヤナギ・ソウマ、小学 5 年、新潟県加茂市）。

橋詰さんの『和食で GOOD モーニング』は、豚肉、桜エビ、ネギなどを使った「パワー海苔巻」、「サバじゃが」（煮物）、「小学生しんじょ」などアイデアいっぱいのレシピで、料理の実力を発揮してくれました。小柳さんの『イワシとダイズ力の力のごはん』は、新潟県南魚沼の郷土料理である「きりざい丼」や「豆腐の鳥あんかけ」「いわしのつみれ汁」などで、栄養のバランスの良さが評価されました。

また、永谷 望結さん（ナガタニ・ミュ、小学 6 年、静岡県牧之原市）が、規定競技の「鰯の三枚おろし」で、みごとな腕前を見せ、審査員特別賞を受賞しました。

【優勝者と準優勝者】

	氏名	作品	賞品
優勝	丸山 楓佳さん (マルヤマ・フウカ、小学6年、 栃木県小山市)	「目覚めすっきり 頭の良くなる朝ごはん」	優勝盾 キッズ・クッキング奨学金10万円 及び親子香港旅行
準優勝	橋詰 一輝さん (ハシヅメ・カズキ、小学5年、 埼玉県富士見市)	「和食でGOODモーニング」	準優勝盾 キッズ・クッキング奨学金 5万円
準優勝	小柳 想馬さん (オヤナギ・ソウマ、小学5年、 新潟県加茂市)	「イワシとダイズの力のごはん」	準優勝盾 キッズ・クッキング奨学金 5万円



優勝者 丸山 楓佳さんと服部校長



優勝者 丸山 楓佳さん(中央)と準優勝者の
橋詰 一輝さん(左)、小柳 想馬さん(右)

【ハットリ・キッズ・食育・クッキングコンテストのお問合わせ】

ハットリ・キッズ・食育・クッキングコンテスト事務局

〒105-0022 東京都港区海岸 1-1-1-817

I & You 株式会社 内

TEL03-5408-9566 FAX03-5408-9567

藤井義弘(携帯電話)090-8000-4429

- ニュースリリースについてのお問合わせや写真が必要な場合は
下記までメールでご連絡ください。

I & You 株式会社 舟木秀司

E-mail: funaki@i-and-you-co.com

(携帯電話)090-1852-6156