

11 月 11 日 (日) 午 後 2 時 30 分 ~

メニューコンクール (東京調理師専門学校)



「新宿区メニューコンクール」は、小・中学生の子どもたちや保護者の方を対象に、テーマの食材に沿ったメニューを考案することを通じて、食材について考え、食べる人の姿に思いをはせ、食べものを大切にする心を育むことを目的としています。今年のテーマは「苦手な食べものの克服メニュー」。今年は、初めて東京調理師専門学校との協働による開催となり、332 作品の応募がありました。



この日は、書類審査を通過した10作品の試食審査が行われました。ファミリー部門で最優秀賞を受賞した中川さん (小学5年生) の作品は「トマレバ宝石箱」。なんと昨年の「コロコロチーズおにぎり」に続き2年連続受賞となりました。「トマトの皮を破かないようにすることが難しかった」と話してくれました。日頃から料理に親しんでいる成果が発揮されましたね。



中学生部門の最優秀賞、丸山さんと松川さん (中学3年生の男女) の作品は「お花畑のパンダさん」。見た目もかわいく、とても手の込んだ作品です。食べてしまうのをためらうほどでした。松川さんは、「実はトマトゼリーに塩を入れるのを忘れました」と茶目っ気たっぷりに話してくれました。

ほかの皆さんのメニューも素晴らしく、感心するものばかりでした。食は人の暮らしの中でとても大切なものです。男子の参加者も多く、心強い限りです。これからも料理の腕を磨いて、笑顔のある食卓が増えていくことを期待しています。