

東京産農産物を使った学校給食レシピコンテストを初開催

～小学生が給食で食べてみたいレシピを募集します～

東京都は、地域における地場産農産物の利用を一層図るため、今年度から学校給食に東京産農産物を活用する取組を進めています。

このたび、東京都と(公財)東京都農林水産振興財団が連携して東京産農産物を用いた給食レシピコンテストを初めて実施します。今回は、**東京産小松菜**を使った給食レシピを募集します。

募集内容

○ 応募資格

都内の小学校に通う4年生から6年生までの児童

※ グループでの応募はできません。

○ 主な応募条件

- (1) 都内の小学校に通う4年生から6年生までの児童が考案したレシピ
- (2) 小松菜を使用した未公開のレシピであること
- (3) 応募した児童が一人で調理できること
- (4) 書類審査(一次審査)を通過した場合、本年9月22日(日)に開催の実技審査(最終審査)と11月24日(日)に実施予定の東京産小松菜食育体験ツアーに保護者の方と一緒に参加できること

○ 募集期間

令和6年6月20日(木曜日)から8月20日(火曜日)まで

○ 応募方法

公式WEBサイト内のフォームへ必要事項を入力の上、保護者の方が応募してください。

《公式WEBサイトURL》 <https://tokyo-komatsuna.jp>

○ 審査方法

- (1) 書類審査(一次審査): 応募レシピを書類審査し、実技審査に進む5名を選びます。
- (2) 実技審査(最終審査): 区内の会場にて調理内容を審査し、最優秀レシピを決定します。
なお、書類審査(一次審査)通過者には賞状・トロフィー等を贈呈します。

○ その他

応募者の中から10名に抽選で東京産野菜セット等の賞品をプレゼントします。

参考

○ 令和6年度の東京産農産物の学校給食活用促進事業

地域における東京産農産物の一層の利用を図り、地産地消を推進するため、学校給食に東京産農産物を活用する以下の取組を進めます。

- (1) 東京産食材レシピコンテストの開催（今回実施）
- (2) 小学校・中学校栄養士セミナーの開催（6月26日実施予定）
- (3) 学校給食に取り組む農業者への農業機械導入支援（4月15日公表）
- (4) 学校給食に取り組む農業者のPR（今後公表予定）

○ レシピコンテストの食材テーマの小松菜について

江戸時代から栽培されてきた東京都の特産品で、その名称の由来は江戸川区の小松川と言われ、江戸川区を中心に都内で広く栽培されています。β-カロテン、ビタミンK、カルシウム、鉄、食物繊維など様々な栄養素を含んでいます。



【問い合わせ先】

（事業全般に関すること）

産業労働局農林水産部食料安全課 小堺、小山

電話 03（5320）4882

（募集内容に関すること）

（公財）東京都農林水産振興財団 地産地消推進課 武田、松本

電話 042（528）0510