

オリンピック・パラリンピック教育
 つた せかい しょくぶんか
伝えよう世界の食文化
 きゅうしょく た わたし しら せかい りょうり
 ～給食で食べたい私が調べた世界の料理～

調布市立小学校では「食文化について学び、国際理解と日本の風土や食文化の理解を深めることをねらいとして、給食で食べたい世界の料理を募集しました。応募総数は、1231件ありました。たくさんのご応募ありがとうございました。多数の応募作品を厳正なる選考をした結果、入賞作品(6作品)が決定いたしましたのでご紹介します。なお、給食大賞に選ばれた作品は、2020年6月に市立の小中学校給食で実施する予定となっております。



きゅう しょく たい しょう
給食大賞

ひやじる みやざきけん りょうり
冷汁 (宮崎県の料理)

深大寺小学校6年 加藤 咲耶子さん



おうぼしょう
応募児童より



夏になるとお母さんが作ってくれるのですが、とてもおいしかったので、給食で出たらいいな、と思いました。お茶漬けに似ているので、一年生でもおいしいと感じられると思います。また、だしは日本が世界にほこれるので、オリ・パラ教育にも向いていると思います。

しんさいん
審査員より

日本の食文化(だし)、オリンピック・パラリンピックが開催される季節、食の楽しみ方、どれをとっても全市の子どもたちに伝えたい給食のアピールができると考えました。

つく かた きゅうしょく にんびん
作り方 (給食の5人分)

【材料】

アジ切り身	120 g	水	500 ml
塩	1 g	だし昆布	2 g
米	250 g	にぼし	5 g
押し麦	50 g	かつお節	5 g
水	330 g	酒	2 g
木綿豆腐	125 g	みりん	0.5 g
きゅうり	100 g	白みそ	55 g
大葉	2.5 g	すりごま	5 g
みょうが	2 g	あさつき	2 g

【作り方】

- ① 米と押し麦を炊いて麦ごはんにする。
- ② アジは塩をふって焼く。皮やぜいごを取り除き、ほぐしておく。
- ③ だしをとり、調味料と合わせて汁をつくる。冷蔵庫に入れ、冷やしておく。
- ④ 豆腐は1.5 cm角、きゅうりは薄い輪切り、大葉とみょうがはせん切り、あさつきは小口切りにする。
- ⑤ お椀に①にを盛り、②④をのせて③をかける。

とくべつしんさいいんしょう
特別審査員賞

「カチャトーラ」(イタリアの料理)

深大寺小学校6年 宮本 莉々さん



応募児童より

トマトが苦手ですが、
おいしく食べることが
できます。苦手な人にも
食べてほしいと思いました。

審査員より

トマトが苦手な人にも
食べてもらいたいという
思いが伝わりました。



せかいつたにほんあじしょう
世界に伝えよう日本の味賞

「イカメンチ」(青森県の料理)

富士見台小学校4年 奈良 凜さん



応募児童より

青森に行って、旅先の
食べ物について調べて
みたかったからです。おいしいので外国
の方にも食べてもら
いたいです。

審査員より

旅先の思い出の味をみんなに
食べてもらいたいという気持ち
が伝わりました。



にほんしせかいあじしょう
日本に知ってほしい世界の味賞

「ムサカ」(ブルガリアの料理)

多摩川小学校3年 森 悠翔さん



応募児童より

ママがブルガリア人
なので家でよく出ま
す。ママのブルガリア
料理はすごくおし
しいです。

審査員より

どの家庭でも作りやすい
料理だと思いました。



しょく
食のバリアフリー賞

「ファラッフェル」(中近東の料理)

若葉小学校6年 ファンドリッチソフィー恵さん



応募児童より

私のひいおじいちゃん
はシリア人なので、
家族で中近東の料理
をよく食べます。ひよ
こ豆を使う健康的な
料理です。

審査員より

現地の特徴が出ている料理を
選んだところがとても良かったです。



えいようししょう
栄養士賞

「カンジャ・デ・ガリーニャ」

(ポルトガルの料理)

滝坂小学校5年 西村 咲さん



応募児童より

長崎に行って、日本
とポルトガルには食
での関わりがある
ことがわかりました。
赤・黄・緑の栄養素が
全てとれるので、みん
なで食べたいと思い
ました。

審査員より

日本とつながりがある点を
アピールして良かったです。



審査員より総評

- ・「給食」は食の学習時間であり、食文化やオリンピック・パラリンピックを通して素晴らしい取り組みだと思いました。今回の応募作品を通して子供たちにどのように伝えていくか、工夫が今後の課題ですね。
- ・子供たちが一生懸命考えた作品で、給食に出て欲しいなという思いがとても伝わってきました。
- ・「料理を作る」という行為は労力と時間がかかる作業です。子供たちが調べたものを点数化するのは、本当に難しかったです。子供たちが考えたものが給食で提供されるのはとても良いことだと思います。またこうした活動に参加させていただけるととても嬉しいです。
- ・書類選考から試作を経て、無事に各賞が決定して良かったです。どの作品もとてもよく調べたりしていて、子供たちの思いが伝わってきました。
- ・難しい料理だな・・・と思うところもありましたが、各学校で給食に取り入れて子供たちの給食への思い出が増えれば良いと思います。