



“お袋の味「我が家の朝食」”をテーマに
『第20回ハットリ・キッズ・食育・クッキングコンテスト』
7月30日（木）開催

優勝に輝いたのは、^{むらやま}村山 こよりさん（小学5年生、東京都）の
「大豆パワーで笑顔になれる！ 夏バテ防止 エネルギー朝ごはん」

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、校長：服部 幸應）では、小学生を対象とした料理コンテスト『第20回ハットリ・キッズ・食育・クッキングコンテスト』を2015年7月30日（木）、同校において開催いたしました。

第20回のテーマは“お袋の味「我が家の朝食」”。このテーマに基づいた、オリジナリティ溢れる自由な発想の料理レシピ（主食・主菜・副菜の計3品に汁物1品の一汁三菜）が全国から530通届き、厳正な書類選考を通過した10名が今回の本選大会に出場し、腕を競い合いました。

本選大会は規定競技（りんごの皮むき、キャベツの千切り、鰯の三枚おろし）45分間と、オリジナルレシピの調理60分間。

審査委員長の服部 幸應校長をはじめ、審査副委員長の服部 津貴子先生（服部栄養料理研究会会長）、審査員の斎藤 昭彦先生（服部栄養専門学校 中国料理首席教授）、佐藤 月彦先生（同校西洋料理首席教授）、平塚 未来先生（同校日本料理教授）、佐藤 タカ先生（同校製菓・製パン・飲料教授）に加えて、特別審査員として天才料理少女こごまちゃん（新倉 茜音さん）が参加しました。ちなみに、こごまちゃんは第15回目のコンテスト優勝者です。

全国的規模で実施されるこのコンテストは、技術を競う規定競技部門と、ユニークな発想、創意工夫、味付け等を採点基準とするオリジナルレシピ調理部門、この2つの部門の総合点により各賞が決定されます。

親の力に頼らず、子供たちが一人で調理するのがこのコンテストの基本。子供たちの熱意に対して、審査する先生方も真剣そのものでした。

その熱戦を制し優勝したのは、村山 こよりさん（むらやま こより、小学5年生、東京都立川市）の「大豆パワーで笑顔になれる！ 夏バテ防止 エネルギー朝ごはん」。

メニューは、鶏肉と大豆のズッキー煮、茄子と胡瓜の塩もみ ーナッツ添え一、栄養満点たまご焼き、五穀米入りおいなりさん、あおさの赤だし味噌汁という内容でした。

準優勝の2名は、石田 はるなさん（いしだ はるな、小学6年生、埼玉県戸田市）と、石部 花さん（いしべ はな、小学5年生、静岡県静岡市）です。

石田さんの作品は、お豆のうさぎ型ハンバーグなどの「今日も腸元気に朝ごはん」。
また石部さんの作品は、じゃがいも豆乳スープ、ガレットなどの「静岡・蒲原のオシャレ朝ごはん！」です。

今回はさらに、橋詰 一輝君（はしづめ かずき、小学4年生、埼玉県富士見市）に「技術賞」、
近藤 あゆりさん（こんどう あゆり、小学4年生、山梨県南部都留郡）に努力賞が贈られました。

	氏名	作品	賞品
優勝	村山 こよりさん (むらやま こより、小学5年生、東京都立川市)	「大豆パワーで笑顔になれる！夏バテ防止 エネルギー朝ごはん」	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	石田 はるなさん (いしだ はるな、小学6年生、埼玉県戸田市)	「今日も腸元気に朝ごはん」	準優勝盾 キッズ・クッキング奨学金 5万円
準優勝	石部 花さん (いしべ はな、小学5年生、静岡県静岡市)	「静岡・蒲原のオシャレ朝ごはん！」	準優勝盾 キッズ・クッキング奨学金 5万円



優勝者 村山 こよりさんと服部校長



優勝者 村山 こよりさん（中央）と準優勝者の石田 はるなさん（左）、石部 花さん（右）

なお鳴海製陶様のご協力により、優勝者、準優勝者には特製盾（たて）が贈られ、
また出場者全員に特製メダルがこごまちゃんから手渡されました。



コンテスト出場者と審査員の方々全員集合

—この件に関するお問い合わせ先—

<ハットリ・キッズ・食育・クッキングコンテスト事務局>
106-0044 港区東麻布2-6-5 タトルビル
I & You 株式会社 内
電話 03-5572-6982 FAX 03-5572-6980
担当：藤井、土屋

主催	学校法人 服部学園 服部栄養専門学校 HATTORI 食育クラブ
共催	(社) 全国調理師養成施設協会
後援	内閣府
	厚生労働省
	農林水産省
	文部科学省
	東日本料理学校協会
	「早寝早起き朝ごはん」全国協議会
	NPO 日本食育インストラクター協会

協賛各社

