

結果発表



本選では30分以内に親子で協力しながら4人分の料理を作りました。味、見た目、栄養バランス、独創性、地域性（地元産食材を使用しているか）、調理協力度合い、調理時間を審査し、結果は以下の通り決定しました。レシピは市HPに掲載されていますので、ぜひご覧ください。

グランプリ そうめんチヂミ ～カレー風味～



富士松南小6年
おかもとひより
岡本陽和さん

コメント

ゆでた後の残ったそうめんを飽きずに楽しく食べたくて作りました。崩れにくくするために小麦粉を加えたのがポイントです。ソウル発、しょくまるファイブSOULをお届けします！

準グランプリ 愛知の恵みたっぷり！ あんかけかりかり元気うどん！！



小高原小6年
にしおかの
西尾花暖さん

コメント

小麦粉としょくまるファイブの両方を主役にしようと考えたレシピです。愛知の食材をたくさん使って、大人も子どももおいしく食べられるように、お母さんと相談しながら楽しく作りました。

優秀賞 かつお節踊る うどんお好み焼き



住吉小6年
いまいゆうと
今井優斗さん

コメント

麺類に飽きたときに考えました。ソースには干し柿を使いました。

優秀賞 うどんグラタン



朝日小5年
ひらのゆり
平野由梨さん

コメント

みんなが好きな食材を使って、見た目のかわいらしさにもこだわりました。

優秀賞 和風オムソバ～レモンあんかけ～



小高原小6年
うつのみやみう
宇都宮美海さん

コメント

刈谷の特産切干大根を使って、屋台で売っているオムソバをヒントに作りました。

市長、西村名誉教授からメッセージ

たくさんの応募から選ばれたレシピを親子で協力して形にする素敵なイベントを拝見できてとても良い機会になりました。



どれもすてきなレシピばかりで審査が大変でした。これを機に、親子で食に触れる機会が増えると嬉しいですね。

※しょくまるファイブは愛教大の登録商標です。

地元の食材を使って親子で作ろう！

親子料理コンテスト



麺探偵コナ(粉)ン 金色の小麦(ウィート) ～しょくまる5人をそろえよう～

市では、市内小学5・6年生を対象に親子で5大栄養素全てが1皿に収まった料理のコンテストを平成24年から行っています。今年は市内でも生産が盛んな小麦から作られるうどんやきしめんなどの和麺をテーマに募集した結果、535件の応募から5組の児童とその保護者が書類選考により選出され、12月12日に親子で実際に調理をする本選を実施しました。ここでは、本選の様子と結果を紹介します。

問 農政課 (☎62-1015) ID 1009863



しょくまるファイブって？

食事バランスガイドを分かりやすく説明するために、平成18年度に愛教大の西村敬子教授（現名誉教授）の研究室で誕生した食育推進キャラクターです。「りきまる（主食）」、「にくまる（主菜）」、「ベジまる（副菜）」、「フルーツまる（果物）」、「ほねまる（牛乳・乳製品）」という名前があり、学校給食の食器にも印刷され、市内小中学校の生徒で知らない人はいないほど有名な食育キャラクターです。合言葉は「5色がそろってからだにいいね！」です。

