

給食の鉄人

Iron Feeding Chef

「給食の鉄人」は、乳幼児の成長や発達段階に合わせた食事の重要性や食育への貢献、乳幼児向け施設の調理職員の技術向上などを目的に、アイデア、調理、味、プレゼンテーションといった技術や知識を競い、No.1チームを決めるイベントです。

2023年大会では、全国の幼稚園・保育園・認定こども園などから約330件のエントリーが寄せられ、書類審査により5チームが選出。2023年12月17日(日)東京・代々木館の都立栄養専門学校にて実際に調理して順位を競う決勝大会が行われました。

食育と給食道で「世界」へ発信



ミールケア



一般財団法人
日本educe食育総合研究所

「educe食育」をベースとした教育カリキュラムやメニューの研究開発、食の正しい知識を伝える「考食録」資格の普及を目的とした研究所。

毎日の給食が、子どもも生き生きと育てる。

「食へること」は「生きること」。
給食の「わ」を世界に！

当社は給食の会社です。「食へること」は「生きること」という考えのもと、幼稚園・保育園の給食に力を入れ、未来を担う子どもたちの「舌」を作る手伝いをしてきました。食を通して、楽しむ、驚かす、感動を、心を動かすことで、子どもの興味関心を引き出す「educe食育活動」に取り組んでいます。

「給食の鉄人」は全国の給食職員の皆さんが主役。志を同じにする仲間たちと競い合い、学びを共にし、より良い給食の提供を目指す場です。皆さんが感じる仕事へのやりがいや誇り、幸せは、子どもたちの心も豊かにします。私たちは、このように給食の「わ」を全国へ、さらには世界へ広げ、豊かな未来へ貢献したいと考えています。



株式会社ミールケア 代表取締役
一般財団法人
日本educe食育総合研究所
理事長
関 幸博

子どもの「食の感性」を養うのが毎日の給食です。

幼児期は、味覚の基礎をつくるのに最も大事な時期。しかし、ライフスタイルの変化とともに、お母さんやお父さんの手料理を食べる機会が減っています。

私たちは、「お袋の味」と「袋の味」という話をしながら、レトルトや冷凍食品など袋に入った加工食品は味が均一化されている、極端な味を食へても似たような味です。これでは子どもの「舌」は育ちません。子どもたちには素材本来の味を知り、繊細な味覚を感取れる感性を養ってほしい。そのために、重要な役割を果たすのが「幼児給食」です。

今回の大会でも各チーム創意工夫がなされた、美味しく、楽しく、子どもたちが喜んで食へるようなレシピが登場しました。子どもの食育を担う現場の皆さんの今後ますますの活躍を期待します。



特別審査員
学校法人 龍野学園
龍野栄養専門学校
理事長・校長
一般財団法人
日本educe食育総合研究所
理事
服部 幸應 氏

大会を通して、食育を支える「人」をつくる。

「給食の鉄人」は、給食職員の知識・技術の向上、幼児との保護、地域を含めた食育への寄与を目指し、2021年から年に1度開催されています。

日本の食は、季節や旬を取り入れた食べるべき文化ですが、それを支える人がいなくては成り立ちません。給食の鉄人は、その「人」を創るための大会であり、子どもたちの笑顔のため日々奮闘する「給食室のみなさん」をたたえ、スポットライトを当てる絶好の場でもあります。輝くみなさんの姿に憧れて、将来の夢は「給食の先生」という子どもが増えてくれることを期待します。



給食の鉄人2023大会実行委員長
株式会社ミールケア
取締役副社長
丸山 寛典



株式会社ミールケアは「給食の鉄人」の運営を通して、日々、子どもの「食」と真摯に向き合う給食職員の皆さまをサポートし、「食育」の輪を全国に広がっていきます。

株式会社ミールケア
【本 社】〒381-0003 長野県長野市穂積731番地1 TEL: 026-295-8800
【東京オフィス】〒103-0028 東京都中央区八重洲1-5-15 田中八重洲ビル6F TEL: 03-3516-1121

赤坂ちとせ保育園 (東京都)

はやく(早く)子どもたちに食べてもらいたいんです！

ごんがりごんごみ〜つけた!
絵本から飛び出したような、かわいらしい丸いごんごみ。子どもたちの心をグッと掴み取る、時間のかかる豆腐の水抜きを省くため、豆腐に、ひき肉と片栗粉を独自の配合で混ぜてお弁につぶすことで、仕込み時間を大幅に短縮しました。



優勝
東京都知事賞
優勝チームの赤坂ちとせ保育園(東京都港区)

川越ひばり幼稚園 (埼玉県)

豆腐にかくれんぼ
名前の通り、にんじんやレンコンなどの旬の食材や野菜でできた顔の豆で包みました。「何が入っているんだらう?」とワクワクしながら味わい、食感を楽しむことで、食への感性を育むメニューです。



準優勝
中央会賞
準優勝チームの川越ひばり幼稚園(埼玉県川越市)と
副賞 幸應氏(左)、ミールケア代表取締役 関 幸博(右)

マリアこども園 (東京都)

フライチーズトースト
炒めた牛肉にとりつけたチーズを合わせた「フライチーズトースト」の味を再現して作りました。食感と食べ応えアップのために、具材を大きめにカットしたのがポイントです。



私たちの食育活動
秋に、生のサンマを子どもたちに提供、届けてもらい、その後、子どもたちの目の前で生のサンマを焼きます。「命をいただく」という美徳と感謝の気持ちを養う大切な行事です。

大豆・大豆製品を使ったメイン料理

決勝は調理工程も審査の対象。制限時間50分という短い時間の中で、5チームそれぞれの独自性あふれる料理が完成しました。その後、各チームによるプレゼンテーションと試食審査を経て、審査員6名による審議の結果、各賞が発表されました。



決勝大会レポート



「給食の鉄人2023」大会の詳しい結果はこちらから