



ロゴマーク  
(文化庁作成)

# 2月食育だより

令和8年2月号  
大府市教育委員会

## ごそんじですか？ 100年フード

日本には、豊かな自然風土や歴史に名を残す多様な食文化があり、世代を越えて受け継がれ、その地域で長く愛されてきたものが多くあります。国の文化庁では、そのような食文化を「100年フード」と名付け、各都道府県や関連の団体等とともに受け継いでいく取組を実施しています。今回は愛知県の100年フードを紹介します。

① 伝統～江戸時代から続く郷土の料理～	② 近代～明治・大正に生まれた食文化～	③ 未来～目指せ、100年！～
<p>・きしめん ・いなぶ桶茶 ・豊橋ちくわ ・豊川いなり寿司</p> 	<p>・高浜とりめし ・ひきずり(名古屋コーチンのすき焼き) ・名古屋コーチンの食文化 ・味噌煮込みうどん</p> 	<p>・へきなん焼きそば ・瀬戸焼そば</p> 

「100年フード」(文化庁ホームページ)を加工して作成

私たちの住む地域で100年続いてきた食文化をこれからも大切にし、私たちがこの先の未来へと受け継いでいきたいですね。

## ☆☆2月27日(金)はビストロおぶちゃん給食メニューの日☆☆

大府市では、地産地消と食育の推進を目的に「こども料理コンクール ビストロおぶちゃん」を開催しています。今年度は、市制55周年事業として「作ってほしい！これが私のイチオシ★レシピ～プロッコリー編～」「めざせ！卵料理マスター！」の二本立てのテーマで市内の小学生を対象に募集しました。多数の応募の中から、給食メニュー賞に選ばれた安田悠真さん(共和西小5年)・安田祥子さん(保護者)の『プロッコリートロウマスース』を給食用にアレンジして、2月27日(金)に市内小・中学校・保育園の給食で実施します。なお、今回のグランプリ賞、準グランプリ賞、養鶏王賞、こらび庵賞、おぶちゃん賞は次の方々です。

### 【プロッコリー料理部門】

賞名	メニュー名	参考者児童(学校名学年)・保護者
グランプリ賞	プロッコリーたっぷりしんじょさけあんかけ	本田楓さん(共長小5年)・本田織絵さん
準グランプリ賞	カリっときつねのプロッコリーコロッケ	吉田悠登さん(北山小3年)・吉田こずえさん
おぶちゃん賞	プロッコリーのヘルシーピザ	長瀬華歩さん(共和西小5年)・長瀬溪子さん
おぶちゃん賞 & こらび庵賞	プロッコリーのかわりきんぴらいため	上田文香さん(共和西小6年)・上田智恵さん

### 【卵料理部門】

賞名	メニュー名	参考者児童(学校名学年)・保護者
養鶏王賞	元気もりもりとりむね肉たまご巻き	木戸みゆめさん(石ヶ瀬小5年)・木戸ゆかりさん
おぶちゃん賞 & こらび庵賞	ふわしゆ和！巻かないスフレ卵焼き	伊藤成親さん(東山小6年)・伊藤恵理さん
おぶちゃん賞	茶わん蒸しのらん黄がけ	和泉正太郎さん(共和西小6年)・和泉裕美さん

## 毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です。

※給食実施日の3日前(土・日・祝日は除く)の午前9時までにご家庭から欠食連絡があった場合は、欠食とし給食費をいただけません。ただし、フードロスを防ぐため、決定している欠食についてはできるだけ早めの連絡をお願いします。