

第1回 食育コンテスト—オリジナル マドレーヌケーキ を作ろう！—

コンテスト概要

本コンテストは、きほんのマドレーヌレシピをもとに、北海道食材を使い、オリジナルマドレーヌケーキを考えるコンテストです。審査は2次審査まであり、グランプリを決めます！賞をとれたチームには、プレゼントも用意していますのでお楽しみに！

応募資格

北海道在住の小学1～6年生のグループ ※ひとりでの応募はできません。(2名～4名まで)

応募期間

2024年7月22日(月)～8月25日(日)

コンテストの流れ

応募する

応募用紙に必要事項を記載し、郵送またはメール添付にてご応募ください。応募に必要な書類は、①応募用紙 ②アレンジレシピの2つです。

レシピを考える時のポイント！



楽しみポイント

食感が楽しい！見て楽しい！知っている！など、このレシピに、どんな楽しさを込めますか？



つながりポイント

北海道について〇〇さんに教えてもらった！新しいお友達とチームを組んだ！など、いろいろなつながりを楽しんでください。



健康ポイント

体は食べるものでできています。健康な体になるには、どんなマドレーヌケーキだといいのかな？

第1次審査

応募用紙とレシピをもとに食育教室大きなかぶにて審査されます。

審査員



食育教室大きなかぶ 代表 阿部由利恵

第2次審査

2024年9月23日(月・祝)

《最大6組！》

考えたレシピを元に、作っていただきます。

味はもちろん、レシピの再現度も大切になってきます！

BiVi新さっぽろにて、パネル展示を行い、地域の皆さんにも投票してもらう予定です。

審査員



佐々木十美

72年から置戸町立学校給食センターの栄養士を務めてきた「給食の母」。定年退職した現在は置戸町の「食のアドバイザー」として、町内での活動のほか、料理講習や講演で全国を飛び回る。NHKプロフェッショナルの流儀出演。著書多数。

代表取締役 上保木 聡志



清田区に店舗を構え、食品ロスや社会貢献に積極的に取り組んでいます。「もったいない、を形に」そして「食と福祉を結ぶ」を掲げています。自社製粉の由仁町産ゆめびりか100%米粉を使用した「米粉のまどレーぬ」が看板商品。

グランプリ受賞グループのマドレーヌが商品化？！