



令和6年11月26日
経済部農林水産課
0438-23-8445

「きさらづ料理レシピコンテスト」グランプリ決定！

12月1日開催のきさらづ食育フェスタで表彰

地場産農林水産物・農業への理解と環境に配慮した食育を推進するため、地場産の食材の使用や食品ロス等の削減につながる「きさらづ料理レシピコンテスト」を開催しました。

10名から15作品の応募があり、地産地消推進店や栄養士などの市職員で構成した審査会で書類審査を行い、グランプリ1作品、準グランプリ4作品の入賞レシピが決定しましたのでお知らせいたします。

入賞者は、12月1日（日）イオンモール木更津で開催する食育フェスタで表彰いたします。

また、当日、きさらづ食育フェスタも開催いたします。

1 表彰式

期日：令和6年12月1日（日）午後1時～1時30分

会場：イオンモール木更津・サウスアトリウム

※きさらづ食育フェスタの中で実施します。

2 きさらづ食育フェスタ

望ましい食生活を実践し、健全な心身を育む食育の推進を目的に開催します。

期日：令和6年12月1日（日）午前10～午後3時30分

会場：イオンモール木更津・サウスアトリウム

フェスタの内容は、市ホームページをご覧ください。

市ホームページ
はこちら



3 募集期間

令和6年8月1日（木）から令和6年9月20日（金）

4 応募条件

(1)地元産農林水産物を使用したレシピ。

(2)食品ロス（生ごみの減量）につながるレシピ。（普段捨ててしまう食材の部位（野菜の皮・芯などの葉材）を使用しているなど）

(3)有機農産物を使用したレシピ

5 応募資格

市内在住・在勤・在学の方（プロ・アマを問わずどなたでも応募可）

6 入賞レシピ作品

賞名	タイトル	作者（敬称略）
グランプリ	きさらづ学校給食米もったいない米粉で作るオーガニックなブルーベリーシフォンケーキ	川崎 恭瑛
準グランプリ	ブルーベリー・ジャージャー麺	大貫 巧揮
	砂糖なし！お米の甘さで仕込んだアミノ酸、ミネラルを豊富に含んだ梅酒を使った無添加米粉のシフォンケーキ	川崎 恭瑛
	シャキシャキれんこん と ふわふわはんぺんのはさみ焼き	しばちか
	木更津の海苔だし巻き	小倉 颯真

※入賞レシピは、今後、学校や保育園、地産地消推進店で活用を進めていきます。

- ・グランプリの作品（オーガニックなブルーベリーシフォンケーキ）



- ・準グランプリの作品



ブルーベリー・ジャージャー麺



梅酒を使った
無添加米粉の
シフォンケーキ



シャキシャキれんこんとふわふわはんぺんのはさみ焼き



木更津の海苔だし巻き