

【川崎市市制 100 周年記念事業】

# みんな美味しい！郷土の味 レシピコンテスト

～給食で子どもたちに提供するレシピを大募集～

**1月31日まで応募受付！**

川崎市市制 100 周年を記念して、こども未来局では、川崎の特産品や郷土料理をアレンジした献立を取り入れて川崎の歴史や食を子どもたちに伝えるため、「みんな美味しい！郷土の味」事業をすすめてきました。その一環として、かわさきそだちの特産品や、川崎発祥の料理や、地元で人気の B 級グルメなどを食べやすくアレンジし、保育園の給食で園児たちに提供するレシピのコンテストを開催します。

## 1 事業の目的

川崎市市制 100 周年を記念し、川崎市内保育関係者や子どもに関わりのある人々に、川崎の地元の食材や保育所給食への興味・関心を深めてもらうことを目的とする。また、地域の特産品や伝統的な郷土料理を通じて、地元への愛着を育むことを目指す。

## 2 応募資格

川崎市に関わりのある人、川崎市が好きな人

## 3 応募内容

市内の保育所給食で提供されるレシピ

A おかず部門 B おやつ部門

### 【保育所給食レシピの条件】

- ① 加熱を基本とすること。
- ② 大量調理に適していること。
- ③ 園児向けの内容であること。

### 現在提供されている川崎にちなんだ給食献立の例



かわさきそだちの のらぼう菜を使用した  
おかず「ベルデコロッケ」



ご当地グルメをアレンジした  
おやつ「こどもニュータンタンメン」

#### 4 審査方法（令和7年2月に実施）

審査会においてテーマへの整合性・味・見た目・オリジナリティ・川崎らしさから総合的に判断し、各部門において、グランプリ、かわさきそだち賞、アイデア賞を一点ずつ決定。

- 一次審査：書類審査、各部門から6品程度を選出
- 二次審査：実食審査

#### 5 審査結果の発表について

審査結果については、令和7年3月に市ホームページにて発表する。

受賞者には賞品（川崎特産品）を贈呈。

受賞レシピは、レシピ投稿検索サイト（クックパッド）内の「川崎市のキッチン」等に掲載する他、令和7年度の市内保育所の給食で提供される。

#### 6 応募締切日

令和7年1月31日（金）必着

#### 7 応募方法

必要事項をオンラインフォームに入力又は必要事項を記載した申込用紙を郵送。

<https://www.city.kawasaki.jp/450/page/0000172041.html>



川崎市公立保育所も、今年で100周年。公立保育所の栄養士が立てた美味しく栄養バランスの良い献立は市内の民間保育所へも無償で参考配布しています。また、市民の皆様にも御家庭の食事作りの参考に献立表やレシピを御紹介しています。

▶保育園の給食献立と給食レシピ

<https://www.city.kawasaki.jp/450/page/0000045493.html>



保育園の給食献立と給食レシピ

## 2024年、川崎市は市制100周年

次の100年に向けて「あたらしい川崎」を生み出していくためのスタートラインとして、オール川崎市で、多彩な記念事業「Colors, Future! Actions」を展開しています。

▶川崎市市制100周年記念事業公式ウェブサイト <https://kawasakicity100.jp/>

### 「全国都市緑化かわさきフェア」

次の100年に向けて、みどりについて皆さんと一緒に考え行動することで、誰もが暮らしやすく住み続けたいまちへとつなげていくため、開催します。

▶全国都市緑化かわさきフェア公式サイト <https://green-for-all-kawasaki2024.jp>

COLORS  
FUTURE!  
ACTIONS  
KAWASAKI 100th



Green For All  
KAWASAKI  
2024



ACTION 02  
ブランディング



ACTION 05  
名物フード



ACTION 14  
学び

#### 問合せ先

川崎市こども未来局 保育・子育て推進部  
運営支援・人材育成担当 佐藤  
電話 044-200-2685