

給食の鉄人

Iron Feeding Chef
2025

めざせ
幼児給食
日本一!

第5回 給食の鉄人 2025

エントリー園募集!

(幼稚園・保育所・認定こども園等)

レシピテーマ

「芋・かぼちゃ」を使用したメインのおかず

エントリー期間 2025年 6月6日(金)～9月30日(火)

決勝大会日程 2025年12月7日(日) 10:00～16:30

決勝大会会場 服部栄養専門学校 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-25-4
(JR・地下鉄代々木駅3分、新宿駅5分)

主催: 給食の鉄人® 2025 実行委員会

後援: 農林水産省、東京都、大阪府

JA全中(一般社団法人 全国農業協同組合中央会)、株式会社産業経済新聞社
公益社団法人 日本栄養士会、公益社団法人 東京都栄養士会、公益社団法人大阪府栄養士会
公益社団法人 長野県栄養士会、公益社団法人 徳島県栄養士会 一般社団法人 日本食育学会

給食の鉄人® Iron Feeding Chef

子どものカラダとココロの元気をつくる

「給食の鉄人®2025」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。



レシピテーマ

「芋・かぼちゃ」を使用したメインのおかず

応募資格

- ①自園調理を行う全国の幼稚園・保育所・認定こども園等に所属する給食業務従事者（1名または2名1組）
- ②2025年12月7日に東京都内の会場で行われる決勝大会に参加可能な方
- ③給食会社所属の方も参加可（但し、契約先の園名で出場すること）

応募条件

- ・必ずテーマ食材を使用すること【テーマ食材：じゃが芋、さつまいも、里芋、かぼちゃ】※詳細は応募用紙をダウンロードしてご確認ください
- ・未発表のオリジナルレシピで、1チーム1品とすること
- ・「100名定員の施設における、3歳以上児の給食」と仮定して制作すること
- ・100食調理する場合、1時間30分以内に下処理から盛り付けまで完了できること
- ・1人分の食材費は125円以内とすること ※詳細は大会公式サイトをご覧ください。

応募方法

- ①大会公式サイトからレシピ提出用紙(Excel)をダウンロード
- ②レシピ提出用紙を記入し、試作写真を撮影し貼付
- ③大会公式サイトから応募フォームから送信、または郵送

詳細はこちら

URL ▶ https://www.educe-shokuiku.jp/iron_feeding_chef



スケジュール

参加園・レシピ募集
6月6日～9月30日

一次審査(書類)
10月中旬

決勝進出5チーム決定
10月下旬

決勝大会
2025年12月7日

優勝決定

審査員長



奥菌 壽子様 家庭料理
研究家

京都府出身。
繰り返し作ってもあきない家庭料理をこよなく愛し、
『料理は楽しくシンプルに』をモットーに、
いらない手間を省いた簡単で美味しくヘルシーな家庭料理を提唱。

昨年の大会の
様子はこちらから。

給食の鉄人®
2024
1分動画



決勝大会
アーカイブ
配信



料金

1施設:1,100円(税込み)

※振り込み手数料はご負担ください。

※参加費に関しては、給食の鉄人®2025に特別協力しております一般財団法人日本 educe 食育総合研究所の、食育研究費に充てさせていただきます。

参加賞として、お申し込みいただいた施設様のみに
「給食の鉄人®2025 レシピ集」をお送りします。

協賛企業募集期間

2025年6月6日(金)～9月30日(火)まで ※詳細は事務局までお問い合わせください。 Mail: tetsujin@educe-shokuiku.jp

お問い合わせ・郵送応募先(レシピ募集締切9月30日必着)

給食の鉄人®2025 事務局 (一般財団法人日本 educe 食育総合研究所 内)

〒103-0028 東京都中央区八重洲 1-5-15 田中八重洲ビル 6F

TEL: 0120-301-237 Mail: tetsujin@educe-shokuiku.jp

FAX: 03-3516-1180 (平日午前9時～午後4時)

2025大会の
最新情報はこちらから!

Instagram

