

弁当の日

おいしい記憶の エピソード募集

あなたは一人でお弁当や誰かのための
食事を作ったことがありますか？
はじめて作ったときの気持ちはどうでしたか？
自分で食べてみた感想、家族の反応はどうでしたか？
調理を通じて気づいたことはありますか？
学校で取り組んだ「弁当の日」のことや、
自分で料理をした時のおいしい記憶の体験を
写真または絵を添えて、あなたの言葉でつづってください。

応募要項

対象 全国の小中学生

募集作品 弁当作りや料理に取り組んだ自分の
体験を作文にして写真または絵を添
えて送ってください。
(字数は目安)

小学生 1～2年生 400字
3～4年生 600字
5～6年生 800字
中学生 800～1000字

応募期間 2024年9月1日(日)～11月30日(土)
消印有効

表彰式 2025年3月22日(土)
(東京都内にて開催予定)

賞

- **文部科学大臣賞**
図書カード2万円分+副賞(1名)
- **共同通信社賞** 図書カード1万円分+副賞(1名)
- **全国小学校家庭科教育研究会賞**
図書カード1万円分+副賞(小学生1名)
- **全日本中学校技術・家庭科研究会賞**
図書カード1万円分+副賞(中学生1名)
- **キッコーマン賞**
図書カード1万円分+副賞(小・中各1名)
- **日清オイリオ賞** 図書カード1万円分+副賞(1名)
- **お弁当デリ賞** 図書カード5千円分+副賞(1名)
- **学校賞** 図書カード2万円分※
- **特別賞** 図書カード3千円分(合計10名程度)
※全国6ブロック毎に選出を予定
- **参加賞を全員にプレゼント**

★詳しくはホームページをご参照ください <https://habatake.kyodo.co.jp>



〔主 催〕株式会社共同通信社 〔共 催〕全国小学校家庭科教育研究会、全日本中学校技術・家庭科研究会
〔特別協賛〕キッコーマン株式会社 〔協 賛〕日清オイリオグループ株式会社、ワオ株式会社
〔協 力〕東洋アルミエコープロダクツ株式会社 〔後 援〕文部科学省

応募方法

応募の際は指定の応募票を添えて送付してください。

原稿用紙・応募票などはHPからダウンロードいただけます。原稿用紙は市販のものでも構いません。

作品を校内審査で絞り込む必要はございません。とりまとめた作品すべてをご応募ください。

※受賞者への連絡は学校宛にお送りしますので、個人応募の際も応募票を添付してお送りください。

※優れた取り組みをされている学校へは「学校賞」を授与します。

学校規模、応募に向けた学校の取り組み、児童・生徒の状況を応募票に記載してください。

※メール(宛先:obento-episode@kyodonews.jp)へのデジタルデータでの応募も受け付けています。

※昨年度の受賞作品集はHPに記載しております。冊子をご希望の方は、下記問い合わせ先までご連絡ください。

送付先・問い合わせ先

〒105-7208 東京都港区 汐留メディアタワー(株)共同通信社

弁当の日おいしい記憶のエピソード募集 係

Mail:obento-episode@kyodonews.jp Tel:03-6252-6031



発表

2025年2月中旬(受賞者へは学校を通じて連絡します)

★応募者全員に参加賞を学校あてにお送りします

表彰式

2025年3月22日(土) 東京都内にて開催予定

※表彰式へ参加される受賞者の交通費は、本人とご同伴者1名分の交通費実費(相当額)を負担します。宿泊費の負担はいたしません。

審査員

竹下 和男 「弁当の日」提唱者

安武 信吾 ドキュメンタリー映画「弁当の日」監督・「はなちゃんのみそ汁」著者

井上 かなえ 料理ブロガー・料理家 ブログ:母ちゃんちの晩御飯とどたばた日記

大津山 厚 キッコーマン株式会社 執行役員 コーポレート政策推進担当部長

加園 正子 全国小学校家庭科教育研究会 副会長

矢島 加都美 全日本中学校技術・家庭科研究会 副会長

工藤 恵 一般社団法人共同通信社 文化部記者

■審査基準

弁当の日の“お弁当の出来具合についての評価はしない”とのルールに即し、写真やイラスト、文章の上手下手ではなく、そこにこめられた“想い”を評価の基準とします。

■受賞作品は作品集にまとめて公開します。

■注意点・個人情報など

※応募作品は日本語での応募、自作・未発表の個人作品に限ります。

※入賞作品について一切の権利は主催者に帰属し、主催者が自由に使用できることといたします。

※入賞作品は作品集にまとめます。また、新聞紙面などで紹介することがあるほか、

主催社、協賛社がインターネット、TV、CMなどその他の媒体で使用する場合がございます。

※応募作品について著作権侵害等の争いが生じた場合でも、主催者は責任を負いません。

※応募に関する個人情報は、受賞作品の発表・連絡以外には使用いたしません。

※応募作品は返却しません。(コピーでの応募も可)

※盗作、二重投稿は固くお断りいたします。

※1人何作でも応募可能ですが、入賞する作品は1点のみとします。

※絵または写真と作文を必ずセットでご応募ください。

※審査結果についてのお問い合わせは一切受け付けていません。予めご了承ください。





受賞作品集 2023



- 主催 株式会社共同通信社
- 共催 全国小学校家庭科教育研究会 全日本中学校技術・家庭科研究会
- 特別協賛 キッコーマン株式会社
- 協賛 日清オイリオグループ株式会社 ワオ株式会社
- 後援 文部科学省

(株)共同通信社では、小中学生を対象に、「弁当の日おいしい記憶のエピソード」として学校で取り組んだ「弁当の日」の経験や、自分で料理をした体験を作文にまとめ、写真や絵と合わせて募集しました。今年度は全国から小中学校合わせて 3177 点の作品が寄せられました。審査の結果、受賞作品が決定いたしましたので、ご紹介いたします。



受賞作品

賞	都道府県	学校名・学年	氏名	題名
文部科学大臣賞	愛知県	大府市立大府西中学校 3 年	長濱 凜之介	ご飯と共に炊き込まれたもの
共同通信社賞	東京都	町田市立真光寺中学校 3 年	堀江 真広	弁当は絆の証
全国小学校家庭科教育研究会賞	岐阜県	大垣市立中川小学校 5 年	服部 凌	届け!! メッセージ弁当
全日本中学校技術・家庭科研究会賞	愛媛県	松山市立余土中学校 3 年	加地 彩希子	おばあちゃん孝行への第一歩
キッコーマン賞 小学生の部	福島県	会津若松ザベリオ学園小学校 1 年	稲庭 聡真	ぼくのためのおべんとう
キッコーマン賞 中学生の部	兵庫県	雲雀丘学園中学校 2 年	南 綾音	母の優しさ
日清オイリオ賞	福岡県	福津市立福岡南小学校 4 年	佐藤 瑛都	世界一の「キッチンえいと」
お弁当デリ賞	東京都	八王子学園八王子中学校 3 年	西脇 美海	お弁当のまほう
賞	都道府県	学校名・学年	氏名	題名
特別賞 小学生の部	東京都	国立学園小学校 2 年	田中 夢乃	家ぞくをつなぐお弁当
特別賞 小学生の部	千葉県	船橋市立法典東小学校 3 年	杉田 沙紀	めざせ日本一べん当
特別賞 小学生の部	長野県	安曇野市立穂高南小学校 4 年	山崎 紗和	パパへのがんばれべんとう
特別賞 小学生の部	京都府	京都市立梅小路小学校 4 年	大矢 珠乃	夏休み お弁当屋さんはじめました
特別賞 小学生の部	福岡県	宇美町立井野小学校 5 年	上田 浩平	お弁当で恩返し
特別賞 中学生の部	東京都	日本大学第三中学校 1 年	小野寺 斗蒼	兄が部活後に食べるスタミナ弁当
特別賞 中学生の部	東京都	町田市立真光寺中学校 1 年	市村 光希	僕の弁当は二合飯
特別賞 中学生の部	富山県	高岡市立南星中学校 2 年	湯浅 順太	心のこもった料理のプレゼント
特別賞 中学生の部	愛知県	大府市立大府西中学校 3 年	神谷 蓮	料理の楽しさ
特別賞 中学生の部	佐賀県	佐賀学園成穎中学校 3 年	射手矢 優太	家族が繋がるお弁当
賞	都道府県	学校名		
学校賞 小学校の部	青森県	十和田市立北園小学校		
学校賞 中学校の部	熊本県	菊池市立菊池南中学校		

審査員
(敬称略 50音順)

井上 かなえ	料理ブロガー・料理家
大津山 厚	キッコーマン株式会社 執行役員 コーポレート政策推進担当部長
加園 正子	全国小学校家庭科教育研究会 会長
竹下 和男	子どもが作る弁当の日提唱者
楡金 小巻	一般社団法人共同通信社 文化部記者
矢島 加都美	全日本中学校技術・家庭科研究会 副会長
安武 信吾	ドキュメンタリー映画「弁当の日」監督・「はなちゃんのみそ汁」著者

※ 応募作品はなるべく原文に忠実に、誤字脱字のみを修正しました。

👑 特別賞 👑



杉田 沙紀 (船橋市立法典東小学校 3年)

めざせ日本一べん当

わたしの兄は、中学生です。陸上部で毎日がんばっています。そんな兄に母は、おべん当を作っています。兄をおうえんしたいし、母を手つだいたいと思って兄におべん当を作ることにしました。

兄は、運動をしているので五大栄養素を考えてメニューを決めました。とくに体を作るたんぱく質を多めにしました。

メニューは、ごはんとチキンのケチャップ焼き、つけ玉子、ブロッコリーとにんじんのオリーブオイルあえにしました。作るときに気をつけたことや工夫したことは、まず母と相談して手じゅんを考えました。お買い物リストを作りお店に行きました。兄のにこにこ顔を思いうかべながら新せんな野菜やお肉を買いました。作るときは、まずバイキンがつかないようによく手をあらいました。りょう理をするときは、「おいしくなあれ」と心をこめて作りました。にんじんの千切りがむずかしくてこわかったのでゆっくりと切りました。できあがったおかずをきれいにおいしそうに見えるようにおべん当ばこにつめました。あつあつのまま、フタを閉めないように注意しました。

兄に食べてもらった感想は、肉の味がこくておいしい、味のこさは良く甘みとすっぱみのバランスが良いといってくれました。でも量は、もう少し多くほしい、と言っていました。兄は、きょうぎの合間にはおにぎりを食べるが多いと言っていたので次はアスリート向けのおにぎりレシピでおべん当を作ってあげたいです。