

令和元年度 高校生和の給食コンテスト

1 趣 旨

高校生が郷土の地場産物と食への理解を深めることと、また地場産品を利用した学校給食を小学校等に提供することを目的に開催します。

2 参加資格

静岡市内の高等学校に通う生徒※3～4人のグループや個人など、いずれの単位でも参加可。

3 作品規定

- ご飯と飲用のお茶と牛乳（200ml）は必須とし、主菜1品、副菜2品以上を含むメニューとします。炊き込みご飯や混ぜご飯の場合は副菜1品とします。
- 裏面リストの地域の食材を3点以上使用してください（ご飯、飲用のお茶は除く）。
- 給食提供の時期は1月～2月頃となります。使用する地域の食材が応募期間に手に入らない場合は、別の食材で代用し、その旨を記載してください。
- 学校給食では生もの（肉・魚・卵）、生野菜（トマト・果物以外）は提供できません。
- アレルギー物質を含む食品に注意し、特にそば・落花生については、使用する場合に下線を引くなどの表示をしてください。
- 小学校中学年（8～9歳児）が食べる分量とします。
- 1人前200円程度の材料費（ご飯、牛乳、調味料を除く）で作れるものとしてください。
- 他のコンテストに出品したことがないオリジナル作品としてください。

4 実施内容

- 各自考案した給食メニューを、令和元年9月20日（金）までに、学校を通じて応募してください。
- 各学校から応募された作品を、審査会において審査し、静岡市内で最も優れたもの1点を最優秀賞、2点を優秀賞として選ぶほか、応募総数に応じて審査員奨励賞を授与します。（入賞作品は、中部農林事務所HPに掲載します）
- 最優秀賞のメニューを、学校給食栄養士が学校給食に提供しやすい形にアレンジして、小学校等で給食として提供します。
- 最優秀、優秀作品を「ふじのくに食と花の都の祭典」（令和2年2月22・23日、ツインメッセ静岡）で展示します。

5 審査基準

- 学校給食で提供できるメニューとなっているか
- 地域の食材を上手くメニューに取り入れているか
- 高校生らしいアイデアが盛り込まれているか
- 小学校中学年に適した栄養バランスに配慮しているか
- 色彩豊かで、食欲をそそる色どりなど工夫がされているか



6 その他

- 応募作品はコピーを使用するため、レシピは文字の濃さ、見やすさに注意して、1ページに収めてください。
- 写真は鮮明なものを用意してください。また、祭典での展示に使用する場合がありますので、2MB以上の画質とし、消去せず保管してください。

7 問合せ・申込先

静岡県中部農林事務所
地域振興課

〒422-8031 静岡市駿河区有明町 2-20
TEL 054-286-9281 FAX 054-286-9282
E-Mail AFO-chubu-chiiki@pref.shizuoka.lg.jp

