

令和5年度

# 高校生による給食コンテスト(志太榛原)

～小学校の給食メニューを募集します～

地場産物を使って、新しい給食のメニューを考えてみませんか！

R5年度テーマ食材 ①鰹、②レタス、③鯖、④お茶（粉末、抹茶をふくむ）、⑤チンゲンサイ

## コンテストの概要(詳細は開催要領をご覧ください。)

### ★ 参加資格

志太榛原地区の高等学校に通う生徒（部活・クラス単位、個人、チームでも応募可）

### ★ 作品規定

- ・ ご飯とお茶・牛乳は必須、これに主菜1品、副菜1品、汁物1品のメニューとします。
- ・ 本年度のテーマ食材のうち1品以上を使用したメニューとしてください。
- ・ 学校給食として提供できるメニューにしてください。
- ・ 1人前300円以内（ご飯とお茶・牛乳を含む）の材料費としてください。

### ★ 表彰

最優秀賞1点、優秀賞2点 特別賞1点

※農林事務所ホームページ等に掲載予定

### ★ 応募締切 令和5年9月5日（火）

（応募は、学校を通してください。）

### ★ 問合せ先

静岡県志太榛原農林事務所地域振興課

TEL 054-644-9119 FAX 054-644-9226

E-mail [AFO-shidahai-chiiki@pref.shizuoka.lg.jp](mailto:AFO-shidahai-chiiki@pref.shizuoka.lg.jp) 担当：平井

学校給食で提供できないもの

- ・ 炊き込みご飯
- ・ 生もの(野菜、魚等)
- ・ たんぱく質(鶏卵、ハム、豆腐、ツナ等)を使用する和え物
- ・ 牡蠣、ソバ、マグロ サラダ
- ・ 酢豚等の野菜を揚げてから煮る料理

### 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
- ・ 食と環境の調和を意識した工夫がされているか

### 最優秀賞作品(R4年度)



### 参考【志太榛原地域の食材】

農産物 (葉菜) レタス、キャベツ、ホウレンソウ、小松菜、シロネギ

(果菜) トマト(ミニトマト含む)、カボチャ、キュウリ、

(根菜) ダイコン、サトイモ、サツマイモ、自然薯、

(果物) みかん、ゆず、いちご

(工芸林産物) お茶、しいたけ、たけのこ、

水産物 サバ、シラス、サクラエビ、カツオ、

加工食品 ツナ・サバ缶詰、かつお節、黒はんぺん、なまり節、ナルト