

高校生による和の給食コンテスト（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、小中学校のころ食べた懐かしい給食のメニューを

考えてみませんか

後輩たちがあなたのメニューを味わいます

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、個人チームなどでも応募可）

★ 作品規定

- ・ご飯とお茶・牛乳は必須、これに主菜、副菜2品を含むメニューとします。
- ・志太榛原地域の食材を3点以上使用してください。
- ・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（図書券や地場農産物の副賞を予定）

「ふじのくに食と花の都の祭典」（令和2年2月 22 日、23 日 ツインメッセ静岡）で写真等展示

※農林事務所ホームページ等に掲載予定

★ 応募締切

令和元年9月 13 日（金）

（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 054-644-9224 FAX 054-644-9226

E-meil AFO-shidahai-chiiki@pref.shizuoka.lg.jp

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
- ・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

最優秀賞作品（昨年度）



志太榛原地域の食材

農産物 レタス、キャベツ、トマト、ミニトマト、青梗菜、みかん、お茶、しいたけ、たけのこ、自然薯、ゆず、ハネギ、ミツバ、ダイコン、ハクサイ、ホウレンソウ、小松菜、サトイモ、ミズナ、シロネギ、春菊、サツマイモ、カボチャ、いちご
水産物 サバ、シラス、サクラエビ、カツオ、ツナ缶等加工食品、黒はんぺん、ナルト