

高校生による和の給食コンテスト開催要領(志太榛原地区)

1 趣 旨

高校生が、食について考え学ぶことは、将来、食生活を自ら考え行動するための準備として、とても重要です。このため、高校生が、地場産物を利用した小学生向けの和の給食を考案することで、和の食や地場産物への理解を深めること、また、その給食を地元小学生に提供し、学校給食への地場産物の導入を促進することを目的に、高校生による和の給食コンテストを開催します。

「和の給食」とは

ご飯とお茶を基本とし、本県産の豊富で多彩な農林水産食材を使った料理で、箸で食べられるものを基本とします。多少洋風や中華風のおかずでも構いません。

2 主 催

静岡県志太榛原農林事務所

3 協 力

静岡県教育委員会、志太榛原管内各市町・各市町教育委員会、大井川農業協同組合、ハイナン農業協同組合、静岡県漁業協同組合連合会、静岡県経済産業部水産振興課

4 参加資格

志太榛原地区の高等学校に通う生徒

※クラブ・部活単位、3～4人のグループや個人など、いずれの単位でも参加可。

5 募集テーマ

小学生向け和の給食

6 作品規定

- ・ ご飯とお茶、牛乳（200ml）は必須とし、その他に主菜 1 品、副菜 2 品(汁物含む)までのメニューとしてください。
- ・ デザートをメニューとする場合、手作りのものは学校給食に提供できません。
- ・ ご飯、お茶、牛乳以外に地域の食材を 3 点以上使用してください。
なお、食材の選定にあたっては別記リストや補足事項を参考にしてください。
- ・ 野菜をできるだけ多く取り入れたメニューとしてください。
- ・ 給食提供の時期は 1 月以降となります。提供がしやすいよう、旬の時期が長い食材などを積極的にご活用ください。
- ・ 材料には、調味料まで必ず記入してください。

<学校給食で提供できないもの> ※衛生面、施設面等で提供不可

- * 炊き込みご飯
- * 生もの(野菜、魚、肉など)
- * 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
- * このほか食材や調理方法について、疑問がありましたら、給食関係者と協議の上回答しますので、農林事務所に問い合わせてください。

- ・ アレルギー物資を含む食品をなるべく使用しないでください。使用する場合は表示をしてください。(アレルギー物質を含む食品については別紙1を参照)
- ・ 小学校中学年(8~9歳児)が食べる分量とします。
- ・ 1人前300円以内の材料費でつく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のないオリジナル作品としてください。

7 実施内容

(1) 作品の応募

- ・ 各学校で給食メニューを考案し、応募様式(別紙2)により農林事務所に応募してください。全体写真には、お茶、ご飯、牛乳を必ず入れてください。

(2) 審査会及び表彰

- ・ 各学校から応募された作品を、審査会において審査し、最優秀賞1点、優秀賞2点、特別賞を選定します。
- ・ 表彰は2次審査会場または学校にて行います。

(3) 学校給食での提供

- ・ 小学校で給食として提供します。提供に当たっては、学校給食用に提供しやすい形にアレンジ等する場合があります。

(4) 「ふじのくに食と花の都の祭典」での展示

- ・ 最優秀賞、優秀賞を受賞した作品は、祭典において写真等の展示をします。

8 開催日程

(1) 1次審査会 10月~11月

(2) 2次審査会・表彰式

日時：令和元年11月17日(日)11:30~16:30(予定)

(調理時間2時間以内：5人分作成)

会場：東海ガス くりっぴープラザ(藤枝市青木2-8-28)

(3) 小学校への給食提供 1月~

(4) ふじのくに食と花の都の祭典での展示

令和2年2月22日、23日 ツインメッセ静岡(静岡市)

9 応募方法

令和元年9月13日(金)までに応募様式(別紙2)により、農林事務所に電子メールまたは郵送にて応募してください。

応募は各学校でとりまとめ、学校を通して行ってください。1つの学校から複数の応募をする場合には、応募用紙に応募一覧表を付して提出してください。

(応募上の留意事項)

- ・ 応募作品は返却しません
- ・ 入賞作品は写真を祭典での展示に使用させていただく場合がございますので、2MB程度以上の写真を撮影し、消去せず保管してください。
- ・ 作品の権利は静岡県に属します
- ・ 作品を制作、応募する経費は自己負担とします。(2次審査を含む)
※2次審査の対象に選ばれた作品の食材は、審査日に参加者が持ち込む。

10 審査基準

- ① 学校給食で提供できるメニューとなっているか
- ② 地域の食材を上手くメニューに取り入れているか
- ③ 高校生らしいアイデアが盛り込まれているか
- ④ 小学校中学年に適した栄養バランスに配慮しているか
- ⑤ 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

11 審査方法及び審査員

(1) 1次審査（書類審査）

応募された書類と写真に基づき、審査員が審査基準に従い審査をし、受賞候補作品を3点程度選定します。

(2) 2次審査（実技審査）

受賞候補作品について、実技審査をし、最優秀賞、優秀賞、特別賞を選定します。

(3) 審査員：学校給食栄養士、ふじのくに食の都づくり仕事人、農業協同組合職員、農林事務所職員等

12 審査結果の通知

志太榛原農林事務所から学校宛て通知します。

問合せ・申込先

名 称	所在地・電話・FAX・メールアドレス	担当地域
志太榛原農林事務所 地域振興課	〒426-0075 藤枝市瀬戸新屋 362-1 TEL 054-644-9224 / FAX 054-644-9226 AF0-shidahai-chiiki@pref.shizuoka.lg.jp	島田市、焼津市、 藤枝市、牧之原市、 吉田町、川根本町

別紙 1

アレルギー物質を含む食品に関する表示について
 特定原材料 27 品目

規定	特定原材料等の表示	理 由
省令	卵、乳、小麦、えび、かに	症例数が多いもの
	そば、落花生	症状が重篤であり生命に関わるため、特に留意が必要なもの
通知	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、バナナ、ごま、カシューナッツ	症例数が少なく、省令で定めるには今後の調査を必要とするもの
	ゼラチン	牛肉・豚由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、すでに牛肉・豚肉としての表示が必要であるが、ゼラチンとして単独の表示が多く、また専門家の指摘も多いため

○ 高校生による和の給食コンテスト

志太榛原地域の食材リスト

1 食材リスト

(1) 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、いちご等

(2) 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
※ツナは和え物(サラダ等)での使用不可(たんぱく質使用の和え物は給食不可)

○高校生による和の給食コンテスト

学校給食で提供するにあたっての補足事項(志太榛原地域)

- 1 学校給食において使用できない食材、料理（調理法）について
 - ① 炊き込みご飯
 - ② 酢豚等の野菜を揚げてから煮る料理
 - ③ たんぱく質（鶏卵、ハム、豆腐、ツナ等）を使用する和え物、サラダ
 - ④ 牡蠣
 - ⑤ ソバ
 - ⑥ マグロ
 - ⑦ 魚、肉、野菜を生のまま提供する料理
 - ⑧ 手作りのデザート

- 2 工夫をすれば使用可能な食材
 - ・ ツナ缶等加工食品
 - ※ ただし、和え物(サラダ等)での使用はできない。（1の③に該当）

- 3 その他（学校給食栄養士からの要望）
 - ・ 野菜をできるだけ多く取り入れたメニューとして下さい。
 - ・ 果物を提供する場合は、皿かお盆に置けるものが良い。