

令和4年度

「学校給食に長野県産物を活用した献立コンクール」開催要項

主催 (公財) 長野県学校給食会
共催 長野県教育委員会
長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会
後援 長野県小学校長会
長野県中学校長会
長野県特別支援学校校長会
長野県PTA連合会
「おいしい信州ふード」キャンペーン推進委員会

1 趣旨

栄養教諭・学校栄養職員による献立コンクールを行い、長野県産物活用の教材化やその調理法の開発を通し、長野県産物の活用と普及、郷土の食文化の理解、食育の推進等に資する。

2 参加資格

国・公立義務教育諸学校、特別支援学校、学校給食共同調理場、市町村教育委員会の栄養教諭・学校栄養職員とする。

3 応募献立

(1) 令和4年度に学校給食として提供したもの、または今後提供する予定のものとする。

(2) 〈自由献立〉と〈課題献立〉の2部門とする。

①自由献立 長野県産物を使用し、食育として教材化したもの

②課題献立 長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会と長野県学校給食会が開発した加工食品(別紙参照)を使用し、食育として教材化したもの

4 審査

(1) 第1次審査

別に定める審査委員会において応募書類を審査のうえ、第2次審査に進む献立を選定する。審査通過者には、献立や食育等についてアピールする資料(A4用紙4枚以内にまとめたもの、または動画で2分以内にまとめたもの)の提出を追加で求める。

(2) 第2次審査

応募書類・追加提出されたアピール資料を対象に長野県産物の活用・献立の工夫・献立のバランス・献立の教材性について審査を行い、入選作品を決定する。

〈審査委員長〉 廣田直子松本大学教授

〈審査委員〉 長野県教育委員会代表

長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会代表

長野県学校給食会代表

5 コンクールの日程

- | | |
|----------------|---------------------|
| (1) 応募書類提出締め切り | 8月31日(水)までに地区代表者に提出 |
| (2) 第1次審査 | 9月中旬 |
| (3) 第2次審査 | 10月中～下旬 |
| (4) 審査の結果報告 | 応募者へ郵送 |

6 献立作成上の留意事項

- (1) 県産食材(加工食品を含む)を使用し、その食材のよさを活用した献立とする。
- (2) 学校給食用として独創性及び普及性(実際に実施可能)のある献立であること。
- (3) 献立の形態は、主食(米飯・パン・めん)とおかず及び牛乳とする。
- (4) 栄養的・衛生的・嗜好的に十分配慮されていて、献立作成の意図及び食に関する指導の内容が適切な献立であること。
- (5) 食育の生きた教材として活用されていること。
- (6) 1食に要する経費は、学校給食費のなかで実施可能な範囲とする。
- (7) 学校給食実施基準に基づいた献立であること。各施設の学校給食摂取基準に沿うものとする。(小学校においては中学年の基準量とする。)
- (8) 食品名・栄養価の計算は、「日本食品標準成分表 2020年版(八訂)」を基とする。
- (9) アレルゲンや、料理等が想定できるような献立名であること。

7 応募書類の留意事項

- (1) 応募用紙は専用の書式を使用する。(3-①、3-②、3-③)
別紙として栄養価の根拠となる資料を添付すること。
- (2) 献立の写真について
 - ・ 鮮明であること。
 - ・ 食器が画面内に収まっていること。
 - ・ 料理の配置に注意すること。(「学校給食に長野県産物を活用した献立レシピ集」に掲載する場合、この写真のデータをそのまま使用します。)

8 表彰

入選作品に対して賞及び副賞を授与する。

9 問い合わせ先

(公財)長野県学校給食会

〒381-0103 長野市若穂川田 3800-5

TEL 026-282-6080 Fax 026-282-6535

E-mail info@nagk.or.jp

HP アドレス <http://www.nagk.or.jp/> (応募用紙がダウンロードできます。)

別紙

長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会と
長野県学校給食会が開発した加工食品一覧

- | | |
|---------------------|-------------------|
| 1. キムタクごはんの素 | 11. おからとしめじの信州バーグ |
| 2. 厚焼きたまご(凍り豆腐・みそ味) | 12. 信州ロールキャベツ |
| 3. 厚焼きたまご(ひじき) | 13. 信州きのこけんちん |
| 4. おからカレーコロッケ | 14. たっぷりきのこしゅうまい |
| 5. 信州青大豆コロッケ | 15. 花手まり蒸し |
| 6. 森のコロッケ | 16. あんずっこゼリー |
| 7. 高原キャベツメンチ | 17. 巨峰っこゼリー |
| 8. なないろ揚げ | 18. ももっこゼリー |
| 9. ごぼーる | 19. りんごっこゼリー |
| 10. さくさくつくね | |

※16～19 のゼリーを使用する場合は、ゼリーを含めて2品以上使用して下さい。