

「学校給食に県産物を活用した献立コンクール」

提出前チェックリスト

長野県産物活用委員会

応募にあたり、チェックリストを使い、書類を整えて提出をお願いします。せっかくの素晴らしい献立も、書類不備により審査から外されてしまうことがあります。また、編集作業効率化のために表記の仕方をご協力ください。

次の栄養価の数値は、小数点第一位まで表記されていますか。

- ・たんぱく質 25g → 25.0g 15% → 15.0%
- ・脂質 21g → 21.0g 29% → 29.0%
- ・亜鉛 3g → 3.0g
- ・食塩相当量 2g → 2.0g

献立名から、どのような食べ物か、ある程度想像つく名前がついていますか。

…「開催要項」7 献立作成上の留意事項（9）

食品名は、商品名を用いていないですか。

ミルク → いちごミルクの素 ゆかり → 赤じそのふりかけ など

食材の分量は、次のような数値の表記になっていますか。

長ねぎ 6.02g → 6g 食塩 0.1g こしょう 0.01g 乾燥わかめ 0.2g など

栄養価表はついていますか。

別紙として栄養価表（週報「様式1」の内容に準ずるもの）を添付します。

…「開催要項」8 応募書類（2）

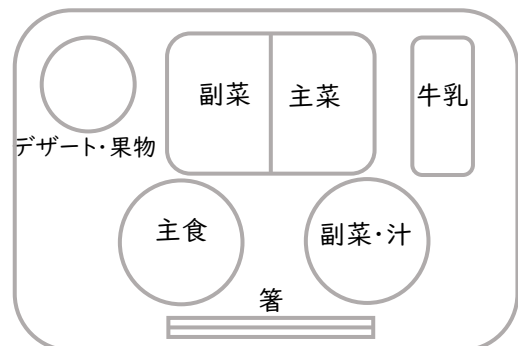
一食分の写真は鮮明なものですか。

データはコンクール終了まで保存しておいてください。また、写真に不備があると撮り直しをしてもらうこともあります。

正しく配置されていますか。

…「開催要項」8 応募書類（3）

- ・箸の向きは合っていますか。
- ・牛乳は右上にありますか。
- ・一人分の分量通りですか。
- ・食器は正しい位置に置かれていますか。
- ・料理は見切れていませんか。



「開催要項」7 献立作成上の留意事項および「応募用紙」に添付の記入上の注意と表記確認一覧で確認しましたか。

困ったときは、過去の「長野県産物を活用した学校給食献立レシピ集」を参考にしてください。