

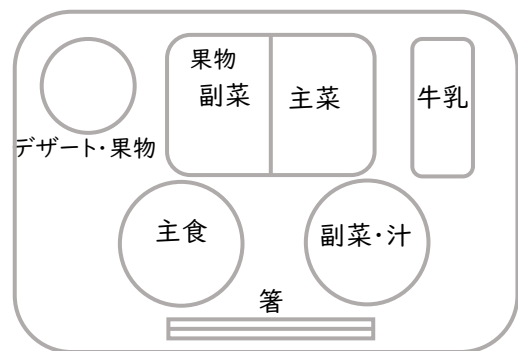
「学校給食に県産物を活用した献立コンクール」

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 25 g → 25.0 g 15% → 15.0%
 - ・脂質 21 g → 21.0 g 29% → 29.0%
 - ・亜鉛 3 g → 3.0 g
 - ・食塩相当量 2 g → 2.0 g
- ☐ 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。
ミルメーク → 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 6.02 g → 6 g 食塩 0.1 g こしょう 0.01 g 乾燥わかめ 0.2 g 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）
- ☐ 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。
- ☐ 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。
- ☐ 「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。
- ☐ ファイル名は、施設名と応募する部門がわかるようになっていますか。



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。