

令和8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
	長野県立大学	長野県

1 趣旨

栄養教諭・学校栄養職員及び調理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、関係者の調理技術の研鑽等に資する。

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・学校栄養職員と調理員1名で編成されたチーム(以下「チーム」という)とする。

3 応募献立

(1) 令和8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

書類審査とし、別に定める審査委員会において審査のうえ第2次審査に進む献立を選定する。

(2) 第2次審査

調理実技とし、調理手順・長野県産物の活用・料理のバランス・給食としての普及性について審査を行う。

1チーム6食分(審査用2食、写真撮影用1食、参加者試食用3食)を作るものとする。実際給食で使用している食器6食分を各チームで用意すること。

1時間以内で調理をし、その後の10分間に盛り付けを完了すること。

〈審査委員長〉 中澤弥子 長野県立大学健康発達学部食健康学科教授

〈副審査委員長〉 長野県教育委員会事務局保健厚生課長

〈審査委員〉 長野県教育委員会代表、小学校長会代表、PTA連合会代表、生産者代表、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 日程

- | | |
|----------------|-----------|
| (1) 応募献立提出締め切り | 8月31日(月) |
| (2) 第1次審査 | 10月上旬 |
| (3) 第1次審査の結果報告 | 応募者へ郵送 |
| (4) 第2次審査及び表彰式 | 11月14日(土) |
- 会場:長野県立大学 長野市三輪 8-49-7

6 第2次審査会出場チームに対して次の費用を長野県学校給食会で負担する。

- (1) 食材費
- (2) 旅費

7 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) 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。

8 応募書類

- (1) 応募用紙は専用の書式を使用する。(3-①、3-②、3-③)
- (2) 別紙として栄養価表(週報様式1の内容に準じたもの)を添付すること。
- (3) 献立1食分の写真(鮮明なもの)を添付する。写真のデータはコンクールが終了するまで保存すること。

9 応募方法

長野県学校給食会ホームページより応募書類をアップロードする。

<http://www.nagk.or.jp/> ⇒インフォメーション ⇒献立コンクール

(応募用紙のダウンロードもこちらから行えます。)

10 表彰

入選作品に対して賞及び副賞を授与する。

11 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

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

※15～18 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。