

# 令和7年度 学校給食用料理コンクール実施要項

①趣 旨 学校給食の食事内容の向上と多様化を図るため、中学生の工夫に満ちた料理を募集し学校給食の普及・推進ならびに地域・家庭の食生活の改善、食育の推進に寄与する。

## ②テーマ…野菜たっぷり!!地場産物を使った給食おすすめ料理!!

テーマの設定理由

※地場産物は野菜に限られません。

野菜はビタミン、ミネラル、食物繊維などが豊富に含まれており、体の調子を整える重要な働きがあることから、積極的な摂取が望まれています。

また、国の第4次食育推進基本計画と滋賀県食育推進計画(第4次)では、地場産物を学校給食に使用することで「生きた教材」として活用し、地域の自然や文化等について理解を深め、食べ物と生産者への感謝の気持ちを持てるように、地場産物を取り入れた学校給食を推進しています。

そこで、本テーマを設定し、アイデア料理を募ることで、学校給食メニューの充実を図ることを目的とします。

③主催…公益財団法人滋賀県学校給食会

④後援・協力…滋賀県教育委員会 滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会

⑤応募資格…滋賀県内の国・公・私立中学校および特別支援学校中学部に在学する生徒

⑥応募期限…令和7年9月10日(水) 当日消印有効

⑦応募先…〒520-0044 大津市京町四丁目3番28号

公益財団法人滋賀県学校給食会 TEL 077-522-3066

⑧応募方法…(1) 応募はすべて学校単位とし、応募点数は下表により各校の応募者総数による。

各校応募者総数	10人以下	11~50人	51~150人	151人以上
応募点数	1点	2点以内	3点以内	5点以内

(2) 応募は、様式1により提出するものとする。

⑨応募条件…(1) 応募は、テーマに沿った料理を一人一点とする。

(2) 独自で考えた作品であること。書籍やインターネット等のメディアで公開されたものは審査対象外とする。

(3) 未発表のものであること。

(4) 応募用紙の写真貼付欄に、必ず料理の写真を貼り付けること。

その写真には、該当料理が1点のみ写っているものとし、それ以外の盛り付け、主食、デザート、装飾品、用具などは写っていないこと。

⑩審査…主催者は、審査委員会を組織し、次の基準により審査する。

(1) 創意工夫がみられること。

(2) 栄養、味、色合いが優れていること。

(3) 手に入れやすい材料を使っていること。

(4) 大量調理である学校給食に提供できるよう、短時間で手軽に能率よく作れること。

(5) 加熱処理済みの作品であること。

第一次審査……書類審査により優秀作品候補を選出する。

第二次審査……第一次審査選出作品をレシピに基づき試作(滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会の協力を得る)したものを審査する。

⑪優秀作品の選定および表彰…

(1) 審査委員会で、次のとおり優秀作品を9点以内で選定する。

最優秀賞 1点 優秀賞 3点 佳作 5点

(2) 最優秀賞、優秀賞および佳作の者に対し、賞状および副賞を贈呈する。

(3) 入選作品は、「滋賀県学校給食だより」「滋賀県学校給食会ホームページ」に掲載する。

⑫参加賞…応募用紙を学校に提出した者全員を対象とする。