

令和4年度

高校生による給食コンテスト(志太榛原)

～小学校の給食メニューを募集します～

地場産物を使って、新しい給食のメニューを考えてみませんか！

R4年度テーマ食材 ①鰹(鰹節、なまり節を含む)、②レタス、③しいたけ(生、乾燥、粉末)

コンテストの概要(詳細は開催要領をご覧ください。)

★ 参加資格

志太榛原地区の高等学校に通う生徒(部活・クラス単位、個人、チームでも応募可)

★ 作品規定

- ・ ご飯とお茶・牛乳は必須、これに主菜1品、副菜1品、汁物1品のメニューとします。
- ・ 本年度のテーマ食材のうち1品以上を使用したメニューとしてください。
- ・ 学校給食として提供できるメニューにしてください。
- ・ 1人前300円以内(ご飯とお茶・牛乳を含む)の材料費としてください。

★ 表彰

最優秀賞1点、優秀賞2点 特別賞1点(図書券や地場農産物の副賞を予定)

※農林事務所ホームページ等に掲載予定

★ 応募締切 令和4年9月5日(月)

(応募は、学校を通してください。)

★ 問合せ先

静岡県志太榛原農林事務所地域振興課

TEL 054-644-9119 FAX 054-644-9226

E-mail AFO-shidahai-chiiki@pref.shizuoka.lg.jp 担当：平井

学校給食で提供できないもの

- ・ 炊き込みご飯
- ・ 生もの(野菜、魚等)
- ・ たんぱく質(鶏卵、ハム、豆腐、ツナ等)を使用する和え物
- ・ 牡蠣、ソバ、マグロ
- ・ 酢豚等の野菜を揚げてから煮る料理

審査基準

- ・ 学校給食で提供できるメニューとなっているか
- ・ 地域の食材を上手くメニューに取り入れているか
- ・ 高校生らしいアイデアが盛り込まれているか
- ・ 小学校中学年に適した栄養バランスに配慮しているか
- ・ 色彩豊かで、食欲をそそる色どりなど工夫がされているか
- ・ 食と環境の調和を意識した工夫がされているか

最優秀賞作品(R3年度)



参考【志太榛原地域の食材】

農産物 (葉菜) レタス、キャベツ、ホウレンソウ、小松菜、シロネギ

(果菜) トマト(ミニトマト含む)、カボチャ、キュウリ、

(根菜) ダイコン、サトイモ、サツマイモ、自然薯、

(果物) みかん、ゆず、いちご

(工芸林産物) お茶、しいたけ、たけのこ、

水産物 サバ、シラス、サクラエビ、カツオ、

加工食品 ツナ・サバ缶詰、かつお節、黒はんぺん、なまり節、ナルト