

# 高校生による給食コンテスト開催要領（静岡地区）

## ～今年のテーマは「環境に配慮した農林水産物等への理解向上」～

### 1 趣 旨

高校生が、食について考え学ぶことは、将来、食生活を自ら考え行動するための準備として、とても重要です。このため、高校生が、地場産物を利用した小学生向けの給食を考案することで、地場産物への理解を深め、その給食を地元の特別支援学校の児童等に提供し、学校給食への地場産物の導入を促進することを目的に、高校生による給食コンテストを開催します。

### 2 主 催

静岡県中部農林事務所

### 3 協 力

静岡市、静岡市教育委員会、静岡市農業協同組合、清水農業協同組合 など

### 4 参加資格

静岡市内の高等学校に通う生徒

※グループや個人など、いずれの単位でも参加可

### 5 募集テーマ

小学生向けの給食

### 6 作品規定

- (1) 主食用ご飯・飲用のお茶又は飲用牛乳（200ml）は必須とし、その他に主菜1品、副菜2品（デザートも副菜に含まれます。）のメニューとします。ただし、カレーライス（主菜扱い）とします。その場合は飲用のお茶又は飲用牛乳（200ml）とカレーライスと副菜2品になります。  
例 カレーライス（主菜）、サラダ（副菜）、デザート（副菜）
- (2) 学校給食で使われる食器は、ごはん茶碗、汁椀、主菜皿、小鉢、デザート皿の5種類です。その中から選択して盛り付けるイメージで献立を考えてください。
- (3) 食材選びに当たっては、次の事項にも留意してください。
  - ・別紙1の地域食材リストの中から1つ以上を使用してください。
  - ・実際に給食が提供されるのが1～3月になりますので、通年収穫できるものや、旬の時期が長い食材を積極的に活用してください。缶詰の使用も可ですが、(5)の予算内に収まるよう注意してください。
  - ・生野菜（ミニトマトを除く。）、生もの（魚、卵）は、給食では提供できないので、メニューに含めないでください。
  - ・アレルギー物質を含む食品（別紙2）の利用はなるべく避け、使用する場合はその旨を記載してください。特に、そば、落花生を使用する場合は、レシピに下線を引くなどしてください。
- (4) 分量は、小学校中学年（8～9歳）の児童に合わせた分量としてください。
- (5) 学校給食として提供できるよう、材料費は1人分330円以内としてください。（飲用のお茶は除きます。）
- (6) テーマである環境に配慮した農林水産物等への理解向上の取組について、以下の中から1つ以上選択してください。なお、選択内容は応募用紙に記載してください。

- 地産地消を重視した地域の食材を2つ以上使用（別紙1以外の食材の利用も可）  
環境への配慮ポイント：地元で生産された農林水産物や水産物を使ったメニュー。輸送距離を短くすることで環境負荷を低減
- フードロス削減を意識した調理方法  
環境への配慮ポイント：食材の皮や茎など、普段捨てられがちな部分を活用した料理
- 伝統的な保存技術を活用したメニュー  
環境への配慮ポイント：発酵食品や保存食を取り入れ、食品ロス削減や持続可能性を意識したレシピ
- 地域の伝統料理を再解釈したサステナブルメニュー  
環境への配慮ポイント：地域の郷土料理をアレンジし環境に配慮した材料を用いる工夫
- その他（具体的に）  
(7) 他のコンテストに出品したことがないオリジナル性のある作品としてください。料理本やレシピサイトをそのまま引用した作品は審査対象外とします。

## 7 実施内容

- (1) 応募用紙（別紙3）の作成  
応募用紙にチーム名（又は個人名）、メニュー名、材料、作り方等を記載してください。
- (2) 作品の応募  
学校ごとに応募用紙をとりまとめ、応募一覧表を作成の上、応募締切までに中部農林事務所へ提出してください。（電子申請を希望される学校は、下記メールアドレスあて送信ください。容量が大きくて1度で送信できない場合は、中部農林事務所地域振興課にご相談ください。）
- (3) 審査会及び表彰  
応募された作品を審査会において審査し、最も優れたもの1点を最優秀賞、2点を優秀賞として選定します。また、審査員奨励賞（審査選考で上位の作品）を選定します。
- (4) 学校給食での提供  
最優秀賞のメニュー等を静岡市内の特別支援学校の給食で提供します。学校給食に提供できるよう、必要に応じて、レシピに修正を加えます。
- (5) 県ホームページ等での給食メニューの公開  
受賞作品を県のホームページ等で公開します。

## 8 開催日程

- (1) 審査会 11月頃
- (2) 表彰 12月頃
- (3) 特別支援学校での給食提供 1月以降

## 9 応募締切

令和7年9月30日（火）までに中部農林事務所に応募してください。

（応募上の留意事項）

- ・応募作品は返却しません。
- ・応募作品のレシピは、文字の濃さ、見やすさに注意し、なるべく1ページに収めてください。
- ・応募した写真については、県ホームページ等で紹介する場合がありますので、できるだけ画質の良い写真を撮影し、消去せず保管してください。
- ・作品の権利は静岡県に属します。
- ・作品を制作、応募する経費は自己負担とします。
- ・最優秀賞、優秀賞受賞者については、氏名と顔写真を公表し、冊子に掲載させていただきます。

す。公表等を望まない方は氏名欄の後ろに「公表不可」と明記願います。

## 10 審査基準

- ① 作品規定を満たしているか
- ② 学校給食で提供できるメニューとなっているか
- ③ 地域の食材を上手くメニューに取り入れているか
- ④ 高校生らしいアイデアが盛り込まれているか
- ⑤ 小学校中学年に適した栄養バランスに配慮しているか
- ⑥ 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
- ⑦ 環境に配慮した農林水産物等への理解向上の取組がされているか

## 11 審査方法及び審査員

応募書類に基づき、審査員が審査基準に従い審査します。

審査員：学校栄養士、ふじのくに食の都づくり仕事人、農業協同組合、静岡市、中部農林事務所の職員

## 12 審査結果の通知

中部農林事務所から各学校宛てに通知します。

## 13 問合せ・申込先

名 称	所在地・電話・FAX・メールアドレス	担当地域
静岡県中部農林事務所 地域振興課	〒422-8031 静岡市駿河区有明町 2-20 TEL054-286-9025 / FAX054-286-9282 AFO-chubu-chiiki@pref.shizuoka.lg.jp	静岡市

※メールアドレスのAFOはアルファベット大文字です。