

高校生による給食コンテスト(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」～

- ◎ 審査は、応募作品のコピーを見て行います。
写真は、色鮮やかで、はっきり写っているもの
作品のPRポイント・レシピは、濃いめの文字で分りやすく
- ◎ 作品規定をしっかりと確認して、作品を作ってください。(セルフチェックリストを活用)

1 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OK)

2 作品規定

- ・ご飯と飲用のお茶又は牛乳(200ml)は必須とし、そのほかに**主菜1品、副菜2品(デザートは副菜に含まれます。)**のメニュー。ただし、カレーライス(主菜扱いとしますので、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)
- ・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。
- ・メニューには、次の4つの地域食材の中から1つ以上を使用
アスパラガス しいたけ お茶(抹茶、ほうじ茶、和紅茶を含む。) しらす
- ・学校給食では**生もの(魚・卵)、生野菜(ミニトマトを除く。)**は使用不可
- ・アレルギー物質を含む食品に注意、分量は小学校中学年(8～9歳)の分量
- ・ご飯と牛乳を含む**材料費は、1人前330円以内**(飲用のお茶を除く。)
- ・料理本やレシピサイトそのままの作品は審査対象外、オリジナル性のある作品
- ・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は、開催要領(各学校に配布)に記載の取組を1つ以上選択してください。

3 応募の締切り・表彰

- ・応募の締切りは令和7年9月30日(火)、学校を通じて応募
- ・最優秀賞(1点)、優秀賞(2点)、審査員奨励賞(審査選考で上位の作品)を選定(入賞作品は県のHP等に掲載)
- ・市内の**特別支援学校で、最優秀賞などのメニューを給食で提供**

4 審査基準

- ・作品規定を満たしているか
- ・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
- ・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



5 その他

- ・レシピは、なるべく1ページに収めてください。写真は、消去せず保管してください。

(問合せ・申込先)

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
TEL 054-286-9281 FAX 054-286-9282
E-Mail AFO-chubu-chiiki@pref.shizuoka.lg.jp

【セルフチェックリスト】

- | | | |
|----------------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| ・ 主菜と副菜で3品のメニュー | <input type="checkbox"/> はい | <input type="checkbox"/> いいえ |
| ・ アスパラ、しいたけ、お茶、しらすの中から1つ以上を使用 | <input type="checkbox"/> はい | <input type="checkbox"/> いいえ |
| ・ 生もの（魚、卵）や生野菜のメニューはない | <input type="checkbox"/> はい | <input type="checkbox"/> いいえ |
| ・ アレルギー物質を含む食品に注意 | <input type="checkbox"/> はい | <input type="checkbox"/> いいえ |
| ・ 小学校中学年（8～9歳）の児童に合わせた分量 | <input type="checkbox"/> はい | <input type="checkbox"/> いいえ |
| ・ ご飯と牛を含んで、材料費は330円以内（飲用のお茶を除く。） | <input type="checkbox"/> はい | <input type="checkbox"/> いいえ |
| ・ 料理本やレシピサイトそのままを利用せずオリジナル性がある | <input type="checkbox"/> はい | <input type="checkbox"/> いいえ |
| ・ 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 | <input type="checkbox"/> はい | <input type="checkbox"/> いいえ |
| ・ 全ての項目が「はい」 | <input type="checkbox"/> はい | <input type="checkbox"/> いいえ |

令和7年度 高校生による給食コンテスト 地域食材リスト（静岡地区）

4つの食材の中から、1つ以上を使用して作ること

静岡市は令和7年3月に有機農業の実現に向けて「静岡市有機農業実施計画」を策定し、「オーガニックビレッジ（注：有機農業の生産から消費まで一貫し、農業者のみならず事業者や、地域内外の住民を巻き込んだ地域ぐるみの取組を進める市町村）宣言」を行いました。

アスパラガス

静岡市内全域で生産されており、収穫時期も2月から10月までと長く、成長も早いので1日に2度収穫できます。新陳代謝を促進するアスパラギン酸や各種ビタミンなど栄養素が豊富で、色取りも良く、サラダや炒め物など和洋中いずれの料理にも合います。



しいたけ

静岡市では昔ながらの原木栽培によるしいたけが盛んに生産されています。原木栽培は化学薬品を使わず栽培できるため環境への影響が少ないのも利点です。肉厚でジューシー、油との相性も良くバター焼きや天ぷらなど多様な料理に利用可能。自由な発想と工夫を期待します。



お茶（抹茶、ほうじ茶、和紅茶を含む。）

静岡市の食文化と深い絆で結ばれているお茶。様々な品種が市内で生産され、また、緑茶としてだけでなく、ほうじ茶や和紅茶などにも加工されています。これらのお茶を「食材」として利用し、「食べる」お茶の楽しさが感じられるメニューを期待します。



しらす

由比漁港、用宗漁港、清水港と静岡市内ならどこでも捕れる“しずまえ鮮魚”の代表的産物。漁場から市場が近く、地産地消となり、輸送にかかるCO2削減など環境負荷低減にも寄与しています。栄養豊富で、子どもでも食べやすい多様な調理メニューを期待します。

