

平成 29 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長会

長野県PTA連合会

「おいしい信州ふード(風土)」を食べよう! 育てよう!

地産地消キャンペーン推進委員会

### 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、食育の促進、関係者の調理技術の研鑽等に資する。

### 2 参加資格

原則として、国・公立義務教育諸学校、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。(ただし、調理員の参加が困難な場合は、市町村教育委員会または地区単位の栄養教諭及び学校栄養職員だけの編成チームでもよい。)

### 3 応募献立

(1)平成 29 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)審査員

廣田直子松本大学教授、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、栄養教諭・学校栄養職員部会 OB

#### (2)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出場作品を選定する。審査の対象は応募用紙のみとし、添付資料は評価の対象にはならない。

#### (3)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い、入選作品を決定する。

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。

## 5 コンクールの日程及び場所

- |              |                    |
|--------------|--------------------|
| ① 応募献立提出締め切り | 8月31日(木)までに地区委員に提出 |
| ② 第1次審査      | 10月中旬              |
| 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 | 12月3日(日)           |

会場:松本調理師製菓師専門学校(松本市白坂 2-2-1)

## 6 費用の負担

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
- (3) その他

## 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) 学校給食摂取基準に基づいた献立であること。原則として文部科学省基準を確保するものとする。(小学校においては中学年の基準量とする。ただし、対象が特定される場合は応募献立表に学年を明記する。)
- (8) 食品名・栄養価の計算は、原則として「日本食品標準成分表 2015年版(七訂)」を基とするが、「日本食品標準成分表 2010」を用いても構わない。

## 8 表彰

入選作品のチームに対して賞及び副賞を授与する。

## 9 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

HP アドレス <http://www.nagk.or.jp/>(応募用紙がダウンロードできます。)

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. 味ごはん吹き寄せ風        | 16. ごぼーる          |
| 2. キムタクごはんの素        | 17. じゃがだんご        |
| 3. 厚焼きたまご(切干大根)     | 18. さくさくつくね       |
| 4. 厚焼きたまご(凍り豆腐・みそ味) | 19. きのこいっぱいみそ餃子   |
| 5. 厚焼きたまご(ひじき)      | 20. おからとしめじの信州バーグ |
| 6. おからカレーコロッケ       | 21. きのこ入り信田袋      |
| 7. 信州青大豆コロッケ        | 22. 信州ロールキャベツ     |
| 8. 森のコロッケ           | 23. 信州きのこけんちん     |
| 9. 高原キャベツメンチ        | 24. たっぷりきのこしょうまい  |
| 10. アスパラと豚肉の信州春巻    | 25. 花手まり蒸し        |
| 11. きのこ入り春巻         | 26. あんずっこゼリー      |
| 12. 高原キャベツの棒春巻      | 27. 巨峰っこゼリー       |
| 13. きのことかぼちゃのクリーム包み | 28. ももっこゼリー       |
| 14. 長芋ブーフライ         | 29. りんごっこゼリー      |
| 15. なないろ揚げ          |                   |

※26～29 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。