

令和7年8月27日

報道機関各位

吉川市政策室主幹

吉川産を使ってもっとおいしく！！  
「学校給食献立コンテスト」の作品を募集します

児童生徒が吉川産食材を使った学校給食の献立や新メニューを考えることで、食や学校給食に対する興味や関心を高めるとともに、より良い食生活を送るための知識や実践力を身につけることを目的として、令和5年度から実施しているコンテストは、第3回目を迎えます。

今回のコンテストは「小中学生の部」に加えて、新たに「一般の部」を設け、新しいオリジナルメニューを募集し、どちらの部門も、優秀作品は来年の吉川市市制施行30周年記念給食として、令和8年4月から順次、学校給食として提供していきます。

#### コンテスト概要

##### 【募集部門】

##### 小中学生の部（応募対象：市内小中学校の児童生徒）

- ・ 献立部門 自らテーマを決め、吉川産食材を1品以上使用した献立
- ・ メニュー部門 吉川産食材を使用した未発表のオリジナルメニュー

##### 一般の部（応募対象：市内在住・在勤・在学の方）

- ・ よしかわ新メニュー部門 吉川産食材を使用したり、吉川市の特徴を活かしたもので、子どもたちに食べてもらいたい、未発表のオリジナルメニュー

【応募締切】 応募詳細は市ホームページに掲載あり

9月30日（火）まで（郵送の場合、当日消印有効）

※小中学生の部は、夏休み後の各学校が指定する日まで



コンテスト詳細はこちら

##### 【審査方法】

学校給食センター栄養士が第1次審査を行い選定した作品を、特別審査員（市長、教育長等）による第2次審査で受賞作品を決定

##### 【優秀作品の表彰】

受賞作品は11月の「市民まつり」会場で表彰し、令和8年4月から「市制施行30周年記念給食」として学校給食で提供

## 【表彰式と提供された給食（令和6年度）】



「メニュー部門」表彰式



「献立部門」表彰式



「メニュー部門」市長賞作品  
（作品は右上部「吉川ねぎと鶏肉のカレーグラタン」）



「献立部門」教育長賞作品  
（作品名「吉川産野菜たっぷり献立」）

### この件に関するお問合せ先

- お問合せ：教育部 教育総務課 学校給食センター ☎048・940・0790

記事提供：政策室 広聴広報担当 ☎048・982・5112