

# 令和5年度 学校給食献立コンテスト

～ 吉川産を使ってもっとおいしく！！～

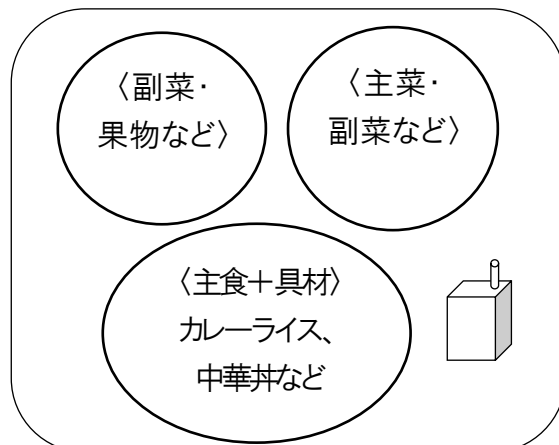
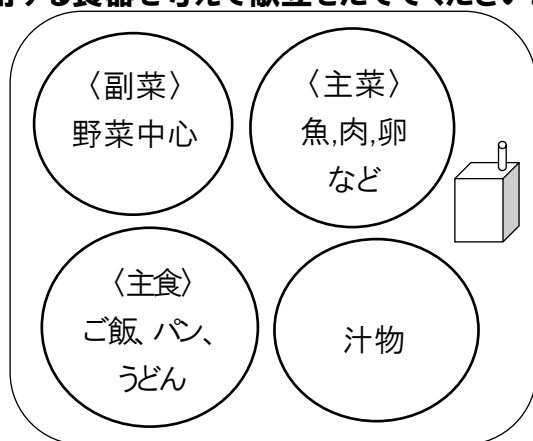


吉川産の食材(小松菜・長ねぎ・大根・白菜・キャベツ・ブロッコリーなど)を使った学校給食の献立や新メニューを募集します。優秀作品は1月の給食で提供しますので、調理しやすく、季節感のあるメニューにしてください。好きな部門を選んで応募してね。

## 献立部門

- テーマを決めて、1食分(主食・主菜・副菜・汁物など)の献立を考えてください。ふだん給食で食べている料理を組みあわせても差し支えありません。  
(テーマ例: 私が食べたい理想の給食、吉川産づくりの給食など)
- 応募用紙に献立のイメージができるよう、イラストまたは写真と一緒にアピールポイントを記入してください。また、必ず1品以上吉川産食材を使用してください。(生野菜は提供できません)
- 主食はご飯、パン、地粉うどんにしてください。
- 給食で使用する食器を考えて献立をたててください。

献立例



## 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1品を考えてください。(ネット引用不可)
- 実際の給食で提供するため、みんなが食べられるメニューにしてください。
- 応募用紙に詳細なレシピ、出来上がり写真(イラストは不可)、アピールポイントを記入してください。
- 分量は4人分としてください。

## 応募資格



市内の学校へ通う小中学生

## 応募方法



- 応募用紙に必要事項を記入の上、各学校を通じて応募してください。
- 写真やレシピなど、応募用紙に記入しきれない場合は、別に添付しても構いません。その際の使用紙は自由です。

## 締め切り



学校で指定された提出日

## 審査方法



- 給食センター栄養士が一次審査を行い、その後特別審査員が優秀作品を選定し決定します。  
特別審査員：市長、教育長、校長先生 など
- 優秀作品には、賞状と副賞を贈呈します。また、来年1月の全国学校給食週間に給食で提供します。

## その他の



- 優秀作品に選ばれた献立、メニュー、アピールポイントは給食だよりや学校の放送資料として使用させていただく場合があります。
- 応募いただいたメニューのレシピは、学校給食用にアレンジさせていただく場合があります。
- 応募作品は返却いたしません。

みんなに食べてほしい献立を考えてみよう！！

問合せ先 吉川市学校給食センター  
☎ 048-940-0790

