

平成26年度学校給食調理コンテスト開催要項

1 趣旨

学校給食に対する児童生徒の関心を高めるとともに、福井県産農林水産物を活用した郷土色豊かな献立の開発と食に関する指導の充実を図るため、児童生徒と栄養教諭等による学校給食調理コンテストを行い、献立作成や調理技術の研鑽と意欲の高揚を図る。

2 主催

福井県教育委員会 公益財団法人福井県学校給食会

3 共催

福井県学校栄養士研究会

4 参加資格

県内の小・中学校、特別支援学校の児童生徒2名、栄養教諭・学校栄養職員または教諭1名および調理員※（教諭）1名で編成されたチーム。（※調理委託等の場合は教諭も可。）

5 審査方法

(1) 第1次審査（書類審査）

第1次審査は書類審査とし、審査員が審査の上、7点を第2次審査の出場作品として選定する。

審査は、「地域のことや地域の食文化について学んだ内容を示した掲示物（A3程度）」及び「献立」とする。

(2) 第2次審査（実技審査）

第2次審査は調理実技とし、各チーム8食分を調理し、盛り付けは児童生徒が行う。

料理専門家、学校給食関係者等が試食等の審査の上、各賞を決定する。

6 審査日および場所

(1) 第1次審査（書類審査）平成26年7月11日（金）福井県庁

(2) 第2次審査（実技審査）平成26年8月12日（火）AOSSA（アオッサ） 6F 調理実習室

7 費用の負担

第1次審査の掲示物作成に要する費用については上限2,000円として主催者が負担する。

第2次審査出場チームに対して、参加者の材料費および掲示物作成費を主催者で負担する。

8 応募方法

平成26年7月9日（水）までにスポーツ保健課へEメールで応募する。

9 応募献立

(1) テーマは、「おいしいみそ汁を生かした 学校給食」とする。

(2) 献立は児童生徒が発案したものを、学校給食で実現できるよう、発案者と栄養教諭・学校栄養職員または教諭、調理員が共同でアレンジしたものとする。

(3) 献立は、福井県産農林水産物を活用した郷土色豊かな献立とする。

(4) 地域のことや地域の食文化を学んだ内容について2～3分間のプレゼンテーションが実施できること。その際、A1程度の掲示物を持参すること。

10 献立作成上の留意事項

(1) 献立の形態は、ごはん、おかずおよび牛乳とする。

(2) 各栄養価の基準量は、原則として文部科学省基準を確保するものとする。

（その際、小学校においては8～9歳児の基準量とする。）

(3) 栄養価の計算は、原則として五訂日本食品標準成分表による。

(4) 1食に要する経費は、学校給食費で実施可能な範囲とする。

(5) 児童生徒のアイデアを活かし、学校給食として独創性および普及性のある献立であること。

(6) 栄養的、衛生的、嗜好的に十分配慮されており、献立作成の意図および食に関する指導の内容が適切な献立であること。

11 その他

(1) 第1次審査に応募のあった作品は、学校名とともに献立集としてまとめる。

(2) 第1次審査の結果については、応募のあった全チームに対し通知する。

(3) 第2次審査の詳細については、出場チームあてに通知する。

(4) 優秀作品の一部については、「味の週間」の期間にコンビニエンス・ストアで商品として販売する。

(5) 第2次審査に持参された掲示物は県内の各種イベントで展示し、年度末に返却する。