

令和8年度「学校給食アイデア料理コンテスト」作品募集要領

☆ 募集内容と豊橋産テーマ食材

次の豊橋産食材を組合せた料理〔煮物・汁物・あえ物・炒め物・丼・麺類等(まぜご飯を除く)〕ジャンルは自由)

米・鶏卵・うずら卵・牛乳・キャベツ・青じそ・玉ねぎ・きゅうり・トマト・なす・とうがん・白菜・ブロッコリー・ほうれん草・カリフラワー・スナップえんどう・小松菜

※テーマ食材の使用数及びテーマ外の食材の使用は自由です。ただし、夏野菜(なす・とうがん)と冬野菜(白菜・ブロッコリー・ほうれん草・カリフラワー・スナップえんどう・小松菜)は大量に使用できる時期が異なるため組合せないでください。

☆ 対 象 市内小中学校及び特別支援学校(小学部・中学部)の児童生徒と家族のペア又は、児童生徒同士のグループ(グループ応募は代表者及びメンバー名明記)

☆ 応募方法 夏むき料理(5～9月実施)又は、冬むき料理(1～3月実施)

応募用紙に必要事項を記入して学校へ提出 (冬むき献立大歓迎!!)

☆応募者(選外の方)には参加賞があります、応募要項・用紙は協会ホームページに掲載しています。

☆ 応募条件 作品は未発表のオリジナル

作品は全て加熱調理したもの(サラダも火を通したもの)

テーマ食材は、料理の飾りや付合せとして使用しない。

豊橋の学校給食では提供しない食品(えび・かに・そば・落花生・いくら・キウイフルーツ・バナナ・くるみ・あわび・まつたけ・カシューナッツ・マカダミアナッツ・ピスタチオ・ヘカナッツ)を使用しない。

提出期限:9月2日(水) 協会必着 夏休み前も随時受付します

☆ 選考方法 (1)応募書類を各給食センターの栄養教諭等が審査し、入賞5組を選出する。

(2)選出された5組で実技コンテスト(3人分を60分で調理)を開催し、審査を行う。

なお、コンテストで使用する食材料は、(公財)豊橋市学校給食協会が準備する。

【実技コンテスト】開催日 令和8年11月8日(日) 午前中(予定)

会 場 ライポートとよはし内・男女共同参画センターパルモ調理実習室(予定)

※調理は一人ではなく親子・兄弟・友達と共同作業です。

※コンテストは受付から表彰までの日程で3時間程度です。

(3)表 彰 入賞者に、表彰状及び賞品を授与する。(豊橋市長賞・教育委員会賞・豊橋農業協同組合長賞・豊橋養鶏農業協同組合長賞・豊橋市学校給食協会理事長賞)

☆ その他 ・応募作品の使用権・著作権は、主催者に帰属する。

・入賞作品のうち数点について、次年度の学校給食の献立に採用する。

担当 公益財団法人豊橋市学校給食協会(鳥居、山田)

電話 45-4511 FAX050-3730-5464



☆☆☆学校給食アイデア料理コンテスト応募用紙☆☆☆

今回の作品がどちらか○をつける (夏むき料理 ・ 冬むき料理)

料理名			
使用食材 ○で囲む	米・鶏卵・うずら卵 ・牛乳 ・キャベツ・青じそ ・玉ねぎ ・きゅうり ・トマト 夏野菜(なす ・とうがん) 冬野菜(白菜 ・ブロッコリー ・ほうれん草 ・カリフラワー ・スナップえんどう ・小松菜)		
ふりがな 氏名 (グループ名)	()	学 校 名	学 年
	(グループ応募は代表者及びメンバー名 明記) ()	小 ・ 中 学 校	年
材 料 名	使 用 量 3 人 分	作 り 方 (調理のポイント)	
料理の特徴			

提出期限: **9月2日(水)** 給食協会必着

提出先:豊橋市学校給食協会(電話 45-4511)

又は、教育委員会 保健給食課

☆**食材や調理で、工夫したこと、作ってみた感想**

☆**料理を作ったきっかけや理由、エピソード**

☆**食べた人の感想**

☆**料理の写真 (必須)**