

# 令和6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)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)のどちらか1点

**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・カシューナッツを使用しない。

**提出期限:8月2日(金) 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6年10月6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、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)

\*夏むき料理(実施予定:5~9月)、冬むき料理(1~3月)のどちらかすきな料理1点を応募してね。

<b>料理名</b>			
<b>ふいかた 氏名</b> (グループ名・人数)	( . 人)  (グループ応募は代表者及びメンバー名 明記)	<b>学校名</b>	<b>学年</b>
		小・中学校	年
<b>材料名</b>	<b>使用量 3人分</b>	<b>作り方 (調理のポイント)</b>	
<b>料理の特徴</b>			

提出期限:8月2日(金) 給食協会必着 夏休み前も随時受付しています

提出先:豊橋市学校給食協会又は、教育委員会 保健給食課 保健給食グループ

☆**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)**