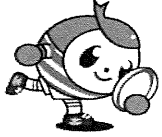


令和5年度わが家の自慢料理募集要項

- 1 テーマ 「なす」を使ったわが家の自慢料理
- 2 主催 釜石市学校給食センター
- 3 募集目的
 - (1) 食材や味付けなどを自分で工夫して考えることや作ることで「食」への関心を高め、より良い食習慣を形成しようとする意識を持たせる。
 - (2) 家族や友達などと工夫して料理を考えることや作ることで、バランスの取れた食事内容について考える力を育む。また、野菜の摂取不足や朝食の欠食の改善を図る。
 - (3) 自然の恵みや食べ物に関心を持つことで、食べ物を大切にし、食に関わる人々への感謝の心を育てる。
- 4 対象者 釜石市学校給食センター受配校 15校の児童、生徒 1812人 (R5.6.20現在)
- 5 応募方法
 - (1) 応募用紙を使用し、学校へ提出する。
 - (2) 学校は、応募用紙をとりまとめ期日までに学校給食センターへ提出する。
- 6 学校への提出締切りおよび応募提出期日
 - (1) 児童・生徒が学校へ提出する応募締切り
令和5年9月8日(金)
 - (2) 学校給食センターへ応募用紙を提出する期日
令和5年9月15日(金)
- 7 選考基準
 - (1) なすを使った料理とし、料理の手段は問わない。
 - (2) 募集目的にそっていること。
 - (3) 料理名、使用する材料名、分量、作り方がはっきりわかるように記入し、料理の写真を添付し、写真が添付できない場合は、料理の絵を描くこととする。
- 8 審査と表彰について
 - (1) 審査について
(第一次審査)
センター職員及び調理員で行う。
(第二次審査)
釜石市食生活改善推進員や釜石市母子保健推進員など釜石市の食育推進事業に携わる団体へ審査員の派遣を依頼し、最終審査の選出を行う。
(最終審査)
第2回運営委員会において、賞の選出を行う。
 - (2) 賞について
小学校の部、中学校・高校の部に分け、それぞれ最優秀賞1点 優秀賞3点を決定し、賞状及び記念品(図書カード)を贈呈する。
 - (3) 表彰式について
受賞した児童、生徒が在籍する学校長より授与していただく。
- 9 その他
 - (1) 応募作品は、1人一点とし、応募用紙は返却できません。
 - (2) 入賞作品は、給食センターだより等でレシピ、学校名、学年、氏名を紹介します。
 - (3) 調理方法、栄養価を考慮したうえで、給食の献立で実施できそうなものは、給食で提供します。その場合、予定献立表及び放送原稿でお知らせをします。

れいわ ねんど や しまんりょうり ほしゅう
令和5年度わが家の自慢料理を募集します！

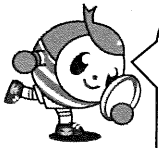
ほしゅう テーマ「なす」をつか や しまんりょうり
募集テーマ「なす」を使ったわが家の自慢料理



ほたてちゃん！給食センターで自慢料理を募集するよ！
募集テーマは、「なす」を使ったわが家の自慢料理だよ。

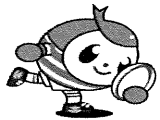


『なす』か～苦手な人もいるよね・・・でもなすは、焼いても揚げても煮ても炒めてもおいしいよね。



そうなんだ！！なすは夏から秋にかけておいしくなるし、釜石でも作られているよ。釜石市内の産直やスーパーの産直コーナーには、大きななすや白い皮のなすも売っているよ。

えッ！
そうなの？



むずかしく考えなくても大丈夫だよ。
なすを使っていれば調理方法はなんでもOK！だから応募してみて。

なすが苦手な人にも「おいしい」と言わせるように何か工夫して考えてみようかな。



みんなも反だちやおうちの人と一緒に考えてもいいよ。いろいろなアイデアを出し合って応募してみよう！！

※ 応募するにあたっての注意事項 ※

- (1) 募集目的にそった工夫がみられるものとしてください。
- (2) 料理名、使用する材料名、分量、作り方がはっきりわかるように書き、できるだけ料理の写真を貼り付けてください。
- (3) 学校給食への活用を考慮して、生の食材はできるだけ加熱殺菌する工程を入れてください。
- (4) 入賞作品は、給食センターだより等でレシピ、学校名、学年、氏名を紹介します。



おうぼしめき がつよう か きん
応募締切りは9月8日（金）です。

おうぼ ま
たくさんの応募をお待ちしています！

詳しくは、おうちの人と一緒に募集要項を読んでください。



れいわ ねんど や じまんりょうりおうぼようし
令和5年度わが家の自慢料理応募用紙

ほしゅう 【募集テーマ】 「なす」を使ったわが家の自慢りょうり

がっこう ねん くみ なまえ
 学校 年 組 名前 (ふりがな)

りょうりめい
 料理名

ざい りょう にんぶん
 材 料 (人分)

つか しょくひん なまえ 使う食品の名前	ぶんりょう 分量	つか しょくひん なまえ 使う食品の名前	ぶんりょう 分量



りょうり
 ☆料理のポイントや、工夫したところ☆

つく かた
 ☆作り方☆

つく りょうり しゅしん は
 作った料理の写真を貼りましょう。

しゅしん ばあい りょうり か
 (写真がない場合は料理のイラストを描いてください。)

指導してくださる先生方へ

【募集テーマ】「なす」を使ったわが家の自慢料理

釜石市は、岩手県や全国平均と比べて、肥満傾向児童生徒の割合が高いことや朝食欠食率が高いこと、また野菜の摂取不足の傾向もみられます。

『なす』に合う食材や調理方法を自分や友達と考えることや、家族とふれあいながら料理を考え作ることを通して、児童・生徒の「食」への関心を高め、より良い食習慣を形成する意識を持たせることを目的とし、わが家の自慢料理を募集します。

○献立を作成するにあたって

- (1) 募集目的に沿った、工夫がみられるものとしてください。
- (2) 料理名、使用する材料名、分量、作り方がはっきりわかるように記入し、できるだけ料理の写真を添付してください。
- (3) 学校給食への活用を考慮して、生の食材はできるだけ加熱殺菌する工程を入れてください。

○注意事項

- (1) 作品の応募数は1人1点とします。
- (2) 家族や友達と考えた料理で募集目的に沿った料理を、広く募集していますので、児童生徒への指導をお願いいたします。また、お家の人と協力して作るよう、あわせて指導をお願いします。
- (3) 授業の一環で取り組んでいただいても構いませんが、家庭でも実際に作ってみるよう指導をお願いします。
- (4) 学校名・学年・氏名（ふりがなをつけてください）の記載がされていること、料理名・食材名・分量等が記入されていることを確認の上、提出してください。
- (5) 学年と応募数を確認のうえ別紙用紙に提出数を記入して添付してください。

入賞した作品は、給食センターだより等でレシピ、学校名、学年、氏名を紹介します。また、調理方法、栄養価を考慮して学校給食の献立に取り入れられる作品については、給食で提供します。その場合、使用量などを変更することがありますので、ご了承ください。

釜石市学校給食センター提出締切りは9月15日（金）です