

令和6年度わが家の自慢料理募集要項

1 テーマ 「トマト」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关心を持つことで、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1742人(R6.6.13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6年9月6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6年9月13日(金)

7 選考基準

- (1) トマトを使った料理とし、トマトの種類及び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。

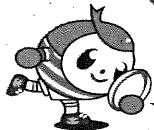
- (2) 入賞作品は、給食センターにより等でレシピ、学校名、学年、氏名を紹介します。

- (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します。

かまいいししない
釜石市内の学校に通う児童・生徒のみなさんへ

れいわ ねんど や じまんりょうり ぼしゅう
令和6年度わが家の自慢料理を募集します！

募集テーマ「トマト」です



ほたてちゃん！ 給食センターで今年度も料理募集をするよ！
今年度の募集テーマは、「トマト」だよ。



ことし 今年は、トマトなんだ！！ 去年は、なすだったよね。
給食だよりのレシピを見て全部作ってみたよ。おかげでおいしくたべているよ。



かまリンももちろん作ってみたよ！！ どれもおいしかったね。
トマトもいろいろなアレンジできるから楽しみだな♪



ところでホタテちゃん！！ トマトっていろいろな種類があるよね。



そうだね！ いろいろ種類があるけど、最近、釜石で力を入れて育てているトマトがあるけど、みんなは知っているかな？



「すずこま」っていう品種のトマトなんだ。去年も給食に何回か登場したよね。
これからの時期、産直をのぞくとトマトが置いてあるからいってみて！！



友だちやおうちの人と一緒に考えてもいいよ。みなさんからのアイディア料理楽し
みに待っています。今度、「すずこまトマト」の愛称も募集するそうだよ。



※ 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) 入賞作品は、給食センターだよりや広報等でレシピ、学校名、学年、氏名を紹介します。
- (4) 入賞者には、賞状と記念品(図書カード)が授与されます。



応募締切りは9月6日(金)です。

たくさんのお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 あうぼようし
令和6年度わが家の自慢料理応募用紙

【募集テーマ】 「トマト」を使ったわが家の自慢料理

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

つく かた
作り方☆

つく りょうり しゃしん は
作った料理の写真を貼りましょう。

(写真がない場合は料理のイラストを描いてください。)



りょうり くふう
☆料理のポイントや、工夫したところ☆

指導してくださる先生方へ

【募集テーマ】「トマト」を使ったわが家の自慢料理

『トマト』に合う食材や調理方法を自分や友達と考へることや、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) 家族や友達と考へ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きても構いませんが、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、給食センターや釜石市で発行する紙面でレシピ、学校名、学年、氏名を掲載しますので、予め児童及び保護者への説明をお願いいたします。

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できますので、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13日(金)です