

令和7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】

(2026年アジア競技大会が愛知・名古屋で開催されるのに合わせて、アジア料理も募集します)

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

※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)

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・マカダミアナッツを使用しない。

提出期限:9月1日(月) 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7年10月25日(土) 午前中(予定)**

会 場 **ライフポートとよはし内・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) 給食向けアジア料理 も募集しています		
ふりがな 氏 名 (グループ名)	(・ 人) (グループ応募は代表者及びメンバー名 明記)	学 校 名	学 年
		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1日(月) 給食協会必着 提出先:豊橋市学校給食協会又は、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）**

学校給食アイデア料理コンテスト応募者一覧表

〔小・中学校 担当: 先生〕

[illegible]

提出期限 令和7年9月1日（月）（※給食協会必着）夏休み前も随時受付しています

提出先 (公財) 豊橋市学校給食協会 (南部学校給食センター内) 電話 45-4511 又は

教育委員会 保健給食課 保健給食グループ