

給食の新しいメニューを考えてみよう！

# 新メニューコンテスト



## ●募集対象

- ・魚津市立小学校 5・6年生
- ・魚津市立中学校 1～3年生(全学年)

## ●募集内容

### ①魚津産食材を用いたメニュー

・魚津産食材は下記の中から1食材以上使用してください。 ★印:オススメ食材



リスト

| ★白ねぎ  | ★玉ねぎ   | ★梨    | ・りんご      | ・はくさい | ・だいこん |
|-------|--------|-------|-----------|-------|-------|
| ・こまつな | ・さつまいも | ・れんこん | ・ほうれん草    | ・にんにく |       |
| ・きくらげ | ・生しいたけ | ・かぼちゃ | ・さといも     | ・大豆   | ・にら   |
| ・キャベツ | ・じゃがいも | ・とうがん | ・そうめんかぼちゃ |       |       |

### ②学校給食に活用できるようなメニュー

- ・11～12月の給食に合う、秋・冬のメニュー
- ・高級な食材はひかえる
- ・幼稚園児(3歳)から中学生が食べるメニュー



### ③主菜、副菜、汁物、デザートのうち、いずれか1品

## ●募集方法

- ・裏面の応募用紙に必要事項を記入し、学校へ提出してください。
- ・応募は自由です。
- ・1人何品でも応募可能です。応募用紙は1品につき1枚です。  
(必要に応じてコピーしてください。事務局のHPからも用紙をダウンロードできます。)

## ●募集期限

令和6年9月5日(木)まで

## ●その他

- ・応募作品は、10月に開催される「〇〇(まるまる)魚津」会場で紹介します(パネル展示)。
- ・優秀な作品は、「〇〇魚津」で表彰式を行い賞状及び副賞を贈呈します。また、11～12月の給食の献立にするとともに、給食だよりや掲示放送資料、市HP等でメニューと応募者の紹介をします。  
(11～12月の給食以外でも、今後、給食のメニューとして活用することがあります)
- ・応募者の氏名等の個人情報は、本コンテストの目的のみに使用し、それ以外には使用しません。



☎ 問合せ先 魚津市地場産食材活用推進協議会 事務局

(魚津市役所 農林水産課内)

TEL:0765-23-1034 FAX:0765-23-1053

HP: <https://www.city.uzo.toyama.jp/event-topics/svTopiDtl.aspx?servno=13436>

(➡ 魚津市HP内「給食・新メニューコンテスト」で検索)



たくさんの  
ご応募  
お待ちしております

給食の新しいメニューを考えてみよう！

# 新メニューコンテスト



● 魚津市立

学校

年

組

ふりがな  
氏名

● 料理名：

● 料理の種類： 主菜・副菜・汁物・デザート

※ いずれかに○をつける

● 材料名： ※分量は必要ありません。

使用する魚津産食材 (リストの中から選ぶ)

その他

● 作り方：

★ 工夫したところ・ポイント

★ 料理の完成写真

※プリントアウトした画像の  
貼付でも可

【メニューを考えるときのポイント】

- ① 11～12月の給食に出るメニューなので、秋や冬をイメージして考えよう。
- ② 給食は、決められた金額で材料を用意しています。高級な食材はひかえよう。
- ③ 幼稚園児(3歳)から中学生までが食べる給食だよ。

