

給食 新メニューコンテスト 募集要項

魚津市立小学校5・6年生の児童、及び魚津市立中学校の生徒から、魚津産の食材を使用した学校給食メニューを募集し、食材を通して、地域の農産物や生産者、学校給食への理解を深めるとともに、食育の推進、地産地消の拡大を図る。

1. 主催

魚津市地場産食材活用推進協議会

2. 募集内容

- ・魚津産の食材（農作物）を下記リストより1食材以上用いた献立とする。

（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）

- ・学校給食に活用できる献立とする。
- ・主菜、副菜、汁物、デザートの中から1品考案する。

3. 応募対象

- ・魚津市立小学校5・6年生、魚津市立中学校1～3年生

4. 応募方法

- ・応募用紙に必要事項を記入し、学校へ提出する。
- ・応募は、個人の自由とする。
- ・応募は、1人何品でも可能とする。ただし、応募用紙は1品につき1枚とする。

5. 応募作品の取り扱い

- ・応募作品の著作権、版権は主催者に帰属する。
- ・応募作品の返却は行わない。

6. 展示及び表彰など

- ・応募作品は、10月に開催される魚津産業フェア「〇〇（まるまる）魚津」の会場で、パネル展示を行い紹介する。
- ・優秀な作品は、上記「〇〇（まるまる）魚津」にて表彰式を行い、賞状及び副賞を贈呈する。また、11月から12月にかけて学校給食の献立に採用するとともに、給食だよりや掲示放送資料、市のHP等で、献立と応募者の紹介を行う。
- ・応募者の氏名等の個人情報は、本コンテストの目的にのみ使用し、それ以外には使用しない。

7. 審査方法

- ・第1次審査は、書類審査とする。（9月中旬）
- ・第2次審査は、魚津市地場産食材活用推進協議会メンバーにより行う。（9月下旬）

8. 献立作成上の留意点

- ・魚津産農産物の産地や生産者に思いをはせながら、素材にふれ、各自の創意工夫をいかし、材料費を含め、幼稚園児から中学生までを対象とする学校給食として、実施可能な献立を考える。

9. 応募締め切り及び提出先

- ・ 9月5日（木）までに、応募用紙を学校（学級担任）に提出する。
- ・ 各学校では、応募用紙を取りまとめ、9月12日（木）までに、主催者事務局（魚津市農林水産課）へ提出する。

10. 問い合わせ先

魚津市地場産食材活用推進協議会 事務局

○コンテストについての問合せ

➡ 魚津市 農林水産課 （担当：宮本） TEL：23-1034 FAX：23-1053

○給食についての問合せ

➡ 魚津市 学校給食センター（担当：関口） TEL：24-2720 FAX：24-3772