

R7年度 親子でチャレンジ！ ぱくぱくレシピ募集

ごはんは日本の食文化を支えてきた主食であり、成長期の子どもたちにとっても、体と脳を動かすための大切なエネルギー源です。近年、パンやめん類などの多様な主食が増えてきた一方で、ごはんをしっかりと食べる習慣が少しずつ薄れているのではないかと心配されています。学校給食の残食調査でも、ごはんが残りやすい傾向にあります。そこで、ごはんをおいしく、楽しく食べられるような、**「ふるさと食材を使ったごはんがすすむぱくぱくレシピ」**を募集します。応募作品の中から、グランプリ作品を令和8年度の学校給食で実施します。（食材、切り方 etc 一部変更する場合があります。）
おうちの工夫や人気レシピなど、親子で考えたアイデアを、ぜひ教えてください！

（募集内容） 学校給食におすすめ！

ふるさと食材を使ったごはんがすすむぱくぱくレシピ

（ふるさと食材：近江八幡市の農林水産物（魚・肉・野菜）や特産品）

ふるさと食材を使った「あえもの」「炒め物」「煮物」「汁物」などのおかず

＊学校給食では全ての食材を加熱します。生野菜は使用できません。

（応募条件） 市内の公立幼稚園、馬淵こども園、小・中学校在籍の親子

（応募期限） 令和7年9月1日（月）

（応募方法） ①裏面の応募用紙に記入し、担任の先生に提出ください。

②URLまたはQRコードから申込みください。



(URL <https://ttzk.graffer.jp/city-omihachiman/smart-apply/apply-procedure-alias/R7-8989recipe>)

（審査項目） 近江八幡市学校給食献立検討委員会で次の基準でグランプリを決定します。

- ・テーマ及び募集内容に合った作品であること
- ・学校給食(大量調理)に活用できること
- ・短時間で手軽に作れること
- ・手に入れやすい食材を使用していること
- ・味付けや色合い、栄養面が配慮されていること
- ・未発表の作品であること

（書籍やインターネット等からそのまま引用したものは無効）

（結果のお知らせ） 令和8年2月上旬

★問い合わせ先・・・近江八幡市学校給食センター 電話 37-5110

あなたのアイデアを
給食に！

