

令和7年度「親子でチャレンジ！ぱくぱくレシピ」募集要項

1、目的

ごはんは、日本の食文化を支えてきた主食であり、成長期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ある。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、ごはんをしっかり食べる習慣が少しずつ薄れているのではないかと懸念される。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、健全な体を育むために必要な栄養摂取の不足が心配される。そこで、学校給食の食事内容の向上と多様化を図るため、家庭との連携により、工夫に満ちた料理を募集し、学校給食の普及・推進ならびに地域・家庭の食生活の改善、食育の推進に寄与する。

2、テーマ 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

3、募集内容 近江八幡市の農林水産物(魚・肉・野菜)や特産品を使ったごはんがすすむ料理 (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。)

4、応募条件 市内の公立幼稚園・馬淵こども園、小中学校在籍の児童生徒(園児)と保護者

5、応募期限 学校園提出期限：令和7年9月1日(月) 給食センター提出期限：令和7年9月5日(金)



6、応募方法 ①応募用紙に記入し、学級担任に提出 ②URL または二次元コードから申込み

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

7、審査項目 次の基準によりグランプリを決定

- ①テーマ及び募集内容に合った作品であること
- ②学校給食(大量調理)に活用できること
- ③短時間で手軽に作れること
- ④手に入れやすい食材を使用していること
- ⑤味付けや色合い、栄養面が配慮されていること
- ⑥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)

第一次審査・・・市栄養士会で、書類審査によりグランプリ候補を選出する。

第二次審査・・・学校給食献立検討委員会で、第一次審査選出作品を試作したもので審査する。

8、グランプリ作品の決定

①学校給食献立検討委員会(令和7年12月予定)で、次のとおり決定する。

グランプリ 1点 準グランプリ 数点

②グランプリ作品は、令和8年度の献立で実施する。(食材、切り方等一部変更する場合あり)

入選作品は、市ホームページや「スクールランチ」に掲載する。

*審査結果は、令和8年2月上旬に各校園を通じて周知する。

9、問い合わせ先 近江八幡市学校給食センター 電話 37-5110