

令和5年度「親子でチャレンジ！ぱくぱくレシピ」募集要項

1、目的

学校給食では、いろいろな栄養素をバランスよく摂取できるよう配慮しているが、その中で「食物繊維」は不足しがちな食品成分のひとつである。食物繊維は、整腸効果や血液中のコレステロール濃度を低下させる働きなど、多くの生理機能があることが明らかになっており、積極的に摂取することが望ましい。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 不足しがちな食物繊維が豊富で、子どもが喜んで「ぱくぱく」食べられる料理

3、募集内容 学校給食におすすめ！ 食物繊維たっぷりおかず

<食物繊維がたくさん含まれる食品の例>
野菜類・いも類・豆類・きのこ類・海藻類 など

※学校給食では全ての食材を加熱します。生野菜や刺身などは使用できません。

4、応募条件 市内の公立幼稚園・馬淵こども園、沖島保育所、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5年9月1日(金) 給食センター提出期限:令和5年9月6日(水)

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 QR コードから申込み



(URL) <https://ttzk.graffer.jp/city-omihachiman/smart-apply/apply-procedure-alias/ogkc8989>

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

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5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6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6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