

応募あたっての注意事項

- ① 必ず「学校名、学年、氏名」を明記すること。グループ応募の場合は全員の「学年、氏名」を記入すること。
- ② 6つの食品群を意識し、地域または県内の地場産物を必ず複数使用すること。
- ③ 給食で実施できる献立とすること。
(刺身など生で食べる魚や肉を使った献立は不可。)
- ④ 献立名に絵文字・顔文字は使用しないこと。
- ⑤ 自分で考えたオリジナルの献立であること。
(本やレシピサイトの献立を丸写しは不可。)
- ⑥ 盛りつけのイラストは、イラストサイトのデータを組合せて貼りつけて作成したものは不可とする。

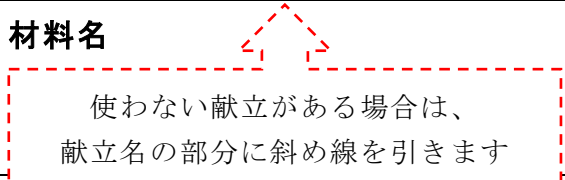
～ご担当の先生へ～

- ① 応募用紙はA4サイズとします。
- ② スキャナ等で複写し応募する場合は、文字やイラストがハッキリと見えるか確認してご提出願います。
- ③ 入賞した献立は、給食食器に盛りつけした写真の提出を求める場合があります。(貴校の学校給食を担当している栄養教諭にご相談ください。)

第38回中学生学校給食献立コンクール応募用紙

記入例

中学校	年	氏名	
-----	---	----	--

主食	献立名 ○○○○○○○○○○○	主菜	献立名 ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●
	材料名 ○○、●●、△△、▲▲、□□、調味料（塩、しょう油、酒） 作り方 ①●●を短冊切りにする ②○○と●●をいためる ③△△と▲▲、調味料を合わせてたく ④炒めた②と③を混ぜて、□□をのせる		材料名 ○○、●●、△△、▲▲、■●、◇◇、◆◆、調味料（砂糖、塩、しょう油、酒） 作り方 ①△△と●●を千切りにする ②○○に◆◆と◇◇で下味をつける ③②に■●をつけて焼く ④①を調味料で煮てタレをつくる ⑤焼いた③にタレをかけて▲▲をふる
副菜	献立名 ▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲	汁物	献立名 △△△△△△△△△△△△△△△△
	材料名 ○○、●●、▲▲、□□、◆◆調味料（砂糖、塩、酢、しょう油、ごま油） 作り方 ①○○と●●を小口切りにする ②◆◆と□□は細かくほぐす ③①と②をそれぞれゆでて冷ます ④③を調味料と▲▲で和える		材料名 ○○、▲▲、■●、◇◇、◆◆調味料（みそ、酒） 作り方 ①◆◆と◇◇をいちょう切りにする ②○○は一口大に切り、酒をふる ③■●は水で戻して細かく切る ④①～③をだしで煮る ⑤④火が通ったら、▲▲と味そを入れる
デザート	献立名	盛りつけのイラスト	
	材料名  使わない献立がある場合は、献立名の部分に斜め線を引きます 作り方	ここには、考えた献立が実際に給食になった時のイメージイラストを描きます。（牛乳も忘れずに描いてください。）	

献立の特徴

ここには、献立の特徴（工夫した点、どうしてこの献立を考えたのかなど）を書きます。