## つ し ま し きゅうしょくこんだて

## 津島市 給食献立コンクール』~給食の一品を考えよう~

## きゅうしょく しん だいほしゅう 給食の新メニュー大募集!



ご家庭の自慢料理を津島市の学校給食にいかすことで、より給食への関心を高めて欲しいと思い、家庭からの献立を募集させていただきます。この機会に、家族で望ましい食事について考え、親子一緒に料理を作ったりしていただけることを願っています。たくさんのご応募をお待ちしています。

1 対 象: 津島市の小中学校全家庭

2 応募方法 : 下の「ポイント」をよく読んで、応募用紙に記入してください。

3 締め切り : 8月最初の出校日まで

4 提出先: 各学級担任へ提出(1人1枚まで)

5 審 査 : 応募用紙による書類審査を、各学校の給食担当や栄養士が行います。

入賞作品は、津島市の小中学校の給食献立表で紹介し、表彰状を渡しま

す。入賞作品の中から何点かを給食の献立として採用します。

- ※ 入賞者には、給食献立表への掲載や調理方法の確認等でご家庭に連絡させていただく 場合があります。
- ※ 給食献立として採用する場合は、作業・衛生上の理由から、確認の上、一部変更する ことがあります。
- ※ 給食献立として採用する期間は、他の献立との組み合わせを考慮し、今年度の1月から3月までとします。

## ☆ポイント☆

- 「わが家ではここを工夫しているので、ひと味違う」など、ご家庭ならではのこだわりがあったら記入してください。
- 考えるのは一つの料理で、一食分の献立ではありません。ご家庭でいつも作っている 自慢の料理だけでなく、親子で考えて夏休み中に初めて作ってみた料理などでもよいで す。
- 野菜が苦手な人でも食べやすい料理や、栄養面で工夫された料理も募集しています。
- 料理には、思わず食べたくなるような名前をつけてください。
- 給食では生もの(例:さしみ、生野菜 等)は使用できません。また、調理工程が複雑だったり、材料の種類が多かったりすると作ることができません。
- 食材は、高価なものや、手に入りにくいものは避けてください。また、献立に採用する時期が1月~3月なので、季節の食材を使っていると給食に出しやすいです。

主催: 津島市教育委員会

海部地区栄養教諭・学校栄養職員研究協議会津島ブロック

津島市教職員会栄養教諭·学校栄養職員部会

問い合わせ: 暁中学校(栄養教諭・本間)

TEL: 0567-31-3911