

## 第7回宮城県学校給食『伊達な献立』コンクール開催要領

### 1 趣 旨

学校給食における地場産物を活用した食に関する指導の充実及び食事内容の更なる向上と多様化を図り，併せて地産地消の推進により震災からの復興の一助ともなるよう，栄養教諭・学校栄養職員及び調理従事員による献立コンクールを開催し，関係者の研鑽と意欲の高揚に資する。

### 2 主 催

宮城県教育委員会，公益財団法人宮城県学校給食会

### 3 共 催

宮城県連合小・中学校教育研究会学校給食研究部会，宮城県学校栄養士協議会  
宮城県特別支援学校給食研究会，宮城県夜間高等学校給食研究会

### 4 参加資格

宮城県内の国立・公立・私立学校給食実施諸学校（夜間定時制高校・寄宿舎等を有する学校も含む），学校給食共同調理場，市町村教育委員会の栄養教諭または学校栄養職員1名と調理員2名で編成された同一施設のチーム（以下「チーム」という。）とする。

### 5 審査方法

#### （1）第1次審査

書類審査とし，別に定める審査会において，第2次審査に出場する7チームを選出する。

#### （2）第2次審査

調理実技審査とし，調理時間（後片付け含む）は100分，調理分量は8名分とする。また開会式で行う献立についてのアピールタイム（各チーム3分）は審査の対象となるため，時間厳守で行うこと。

### 6 審査基準

コンクール開催の趣旨に照らし，施設の特性を生かした地場産物活用状況や食事内容の向上・多様化についての工夫点を考慮して各賞を決定する。（別紙1参照）

### 7 審査日及び場所

#### （1）第1次審査会

日時：令和元年10月25日（金）

場所：公益財団法人宮城県学校給食会 会議室

#### （2）第2次審査会

日時：令和元年12月25日（水）

場所：公益財団法人宮城県学校給食会 会議室，調理室

## 8 第2次審査出場経費について

第2次審査会出場チームに対して、次に関する費用を公益財団法人宮城県学校給食会で負担する。

(1) 参加者交通費

(2) 経費 1チーム6,000円

(本材料費で下記※を除く、必要な材料・調味料等について予算内で準備する。ただし、購入内容のわかる領収書を必ず添付すること)

※献立に使用される精米、牛乳、調味料(砂糖、醤油、塩、酢、米しらしめ油)については、給食会が準備する。

## 9 第2次審査出場者において準備するもの

(1) 使用する給食用食器8名分・空の牛乳パック3つ

(2) 白衣・帽子・用途別エプロン、衛生管理上必要な使い捨て手袋等

※消毒用アルコール、食器洗浄用洗剤、手洗い石けん等は給食会にて準備

(3) 別紙2の給食会備品以外の器具等

(4) アピールタイムで使用する資料(模造紙大縦108cm横79cmまでとし、縦に掲示可能なものとする。)

## 10 応募方法

令和元年9月27日(金)までに別紙応募用紙により公益財団法人宮城県学校給食会理事長あて、電子メールにて応募する。なお、送付後に電話でメールの送付が完了していることを確認することとする。

応募用紙は、通知時添付ファイル又は公益財団法人宮城県学校給食会のホームページよりダウンロードし活用すること。

〈提出先メールアドレス〉 [miyagi@m-kengakukyu.or.jp](mailto:miyagi@m-kengakukyu.or.jp)

\*応募に際しては、件名に『伊達な献立コンクール応募作品』と記入のこと。

〈提出先電話番号〉 022-257-2324

## 11 応募献立

応募献立は、宮城県産の地場産物を取り入れた献立とし、学校における食育の生きた教材として活用できるものとする。

なお、共同調理場及び単独調理校それぞれの特性を生かしたものとする。

## 12 献立作成上の留意事項

(1) 献立の形態は、主食(米飯又はパン)とおかず及び牛乳とする。

※米飯が補食給食の場合は、目安の米飯を含んだ献立で応募すること。

(2) 献立は、応募までに学校給食として提供したことがあるもの(過年度提供も可)。

(3) 文部科学省学校給食摂取基準(学校給食法第8条)に準じていること。

(小学校においては8~9才児の基準量とする。ただし、対象が特定される場合は応募献立表に学年を明記する。)

- (4) 食品名は、原則として日本食品標準成分表 2015 年度版（七訂）の名称及び文字使用で記入する。
- (5) 栄養価の計算は、原則として日本食品標準成分表 2015 年度版（七訂）による。
- (6) 1 食に要する経費は学校給食費のなかで実施可能な範囲とする（小学校 300 円以内、中学校・高等学校および寄宿舍 350 円以内）。
- (7) 食育の生きた教材として活用されていること。なお、共同調理場及び単独調理校それぞれの特性を生かしたものとする。
- (8) 調理過程・衛生管理は学校給食衛生管理基準（学校給食法第 9 条）に従うこと。
- (9) 応募に際しては、写真および応募献立における食に関する指導内容の資料の添付を必須とする。

### 13 表 彰

- (1) 入賞チームに対して下記の賞を授与する。
  - 宮城県知事賞
  - 宮城県教育委員会教育長賞
  - 公益財団法人 宮城県学校給食会理事長賞
  - 宮城県 P T A 連合会長賞
  - 宮城県連合小・中学校教育研究会学校給食研究部会長賞
  - 全国農業協同組合連合会宮城県本部長賞
  - 宮城県漁業協同組合長賞

## 「第7回宮城県学校給食『伊達な献立』コンクール」審査について

## 1 審査基準

## (1) 第1次審査

評 価 項 目	
栄養バランス	エネルギー，たんぱく質，脂質のバランス（PFC バランス）は適切か
摂取基準	Ca, Mg, Fe, Zn, VA, VB1, VB2, VC, 食物繊維，食塩等の栄養価は摂取基準に対して適切か
献立形態	献立は，主食，主菜，副菜，汁物及び牛乳の組合せを基本とし，色彩，味，調理形態などへの配慮がされているか
献立作成と食育の関連	応募献立のねらい（応募用紙3）の記載に沿った献立となっているか
	児童生徒に対して，献立のねらいが伝わる食育が行われているか
その他	応募用紙（5 調理法の使用食品名・使用量及び6 栄養価）に記載されている内容と栄養価計算表の内容に相違がないか
	その他評価される事項

## (2) 第2次審査

評 価 項 目		
調理過程審査	衛生管理	手洗い・身支度・作業に応じたエプロンの使い分け等衛生管理基準に基づいた作業が行われているか
		中心温度の確認・記録はされているか （当日配布する中心温度記録表又は各施設の様式に記録したもので確認）
	調理方法等	食材の取扱（下処理・加熱処理等）は適切か
		協力して作業が行われているか
試食審査・事後審査	味覚・おいしさ	味付け，おいしさ，バランス，食感等は良いか
	盛りつけ	彩りの美しさ，全体のバランスは良いか
	分量	学校給食対象者に対して満足のいく分量か
	加点項目	地場産物の良さが活かされているか
児童生徒に対して，地場産物の良さや献立のねらいが伝わる食育が行われているか（アピールタイム）		

## 2 審査員について

### (1) 第1次審査委員

	所 属	役 職 名	備 考
1	栄 養 士 養 成 大 学	教 授	委 員 長
2	栄 養 士 養 成 大 学	講 師	副 委 員 長
3	宮城県連合小・中学校教育研究会学校給食研究部会 栄養教諭・学校栄養職員部会	部 会 長	
4	宮 城 県 学 校 栄 養 士 協 議 会	会 長	
5	宮 城 県 学 校 栄 養 士 協 議 会	副 会 長	
6	宮 城 県 栄 養 士 会	会 長	
7	宮 城 県 栄 養 士 会	副 会 長	
8	宮城県特別支援学校給食研究会	事 務 局	
9	宮城県夜間高等学校給食研究会	事 務 局	

### (2) 第2次審査委員

	所 属	役 職 名	分 担
1	栄 養 士 養 成 大 学	教 授	委 員 長
2	宮 城 県 教 育 委 員 会	教育委員	副 委 員 長
3	栄 養 士 養 成 大 学	准 教 授	副 委 員 長
3	P T A 連 合 会	会 長	
4	全国農業協同組合連合会宮城県本部営農企画部	部 長	
5	宮 城 県 漁 業 協 同 組 合	指導総務 担当理事	
6	食 材 王 国 み や ぎ	伝 え 人	
7	宮城県連合小・中学校教育研究会学校給食研究部会	会 長	
8	宮 城 県 教 育 庁 ス ポ ー ツ 健 康 課	課 長	
9	公益財団法人 宮城県学校給食会	理 事 長	

### (3) 令和元年度事務局

	所 属	役 職 名	備 考
1	宮 城 県 教 育 庁 ス ポ ー ツ 健 康 課	課長補佐	事 務 局 長
2	公益財団法人 宮城県学校給食会	常務理事兼 事務局長	参 与 兼 監 事
3	宮 城 県 教 育 庁 ス ポ ー ツ 健 康 課	主 幹	
4	公益財団法人 宮城県学校給食会	事務局次長 兼総務課長	
5	公益財団法人 宮城県学校給食会	食育安全課長	
6	公益財団法人 宮城県学校給食会	主 事	
7	公益財団法人 宮城県学校給食会	嘱託職員	

## 公益財団法人宮城県学校給食会 調理実習室保有調理器具等一覧表（各調理台用）

食器名	サイズ	数量	食器名	サイズ	数量
フライパン	28 cm	1	ステンボール(大)	30 cm	1
中華鍋(両手)	36 cm	1	ステンボール(中)	27 cm	1
中華鍋(片手)	30 cm	1	ステンボール(小)	24 cm	1
ふた付き 両手鍋	24 cm	1	ステン穴あきボール	26 cm	1
ふた付き 両手鍋	22 cm	1	ステン穴あきボール	20 cm	1
ふた付き 片手鍋	18 cm	1	ステン深ざる	25×15 cm	1
ふた付き ひら鍋	26 cm	1	ステンざる(大)	27 cm	1
ふた付き 万能鍋	23 cm	1	ステンざる(中)	24 cm	1
ふた付き 寸胴鍋	24×18 cm	1	ステンざる(小)	22 cm	1
やかん	2 L	1	まな板 果物用	59×29 cm	1
計量カップ	1 L	1	まな板 野菜用	59×29 cm	1
計量カップ	180 cc	1	まな板 その他	59×29 cm	1
ステン角盆	23×23 cm	1	包丁 牛刀		2
ステン敷網	25×19 cm	1	包丁 菜切り		2
角バット(大)	26×20 cm	1			
角バット(中)	22×16 cm	1	鱗取り		1
角バット(小)	20×15 cm	1	チーズ切り		1
ステンかす揚げ		1	ミートフレンド		1
ステンあく取り		1	チーズ卸し		1
中華お玉		1	皮むき		1
中華へら		1			
お玉杓子		1			
お玉杓子(穴あき)		1	レードル		2
お玉杓子(すくい手付)		1	フライ返し		1
飯べら		1	万能こし		1
竹べら		2	ステン泡立て		1
菜ばし		2	スピード泡立て		1
洗い桶		1	ポテトマッシャー		1
水切りかご		1	おろし金		1
計量スプーン(大)		1	スパゲッティートング		1
計量スプーン(中)		1	フライトング		1
計量スプーン(小)		1			
ガス釜 2 L		1			