

菊池市学校給食献立コンクール募集要項

- 1 目 的 菊池市は県内でも優れた農業生産地であり、学校給食では地元でとれる米や野菜を積極的に取り入れ、※“地産地消”を進めています。
市内では地域によりさまざまな農産物を使用した郷土料理が作られており、学校給食でも、より多くの農産物を使用するよう努めています。そこで、この地元でとれる農産物を使った給食の献立を募集することにより、地域及び地域農産物への理解を深め、同時に給食や食についての興味や関心を高めることを目的とします。
※地元でとれた農産物を地元で食べようという取組です。
- 2 応募資格 菊池市立小・中学校の児童生徒及びその保護者
- 3 募集テーマ 菊池市の農産物を使ったメニュー
※年間に菊池市で生産される食材を使って、バランスよく工夫された学校給食で実施できる料理を一品考えてください。
- 4 募集期間 令和7年8月25日(月)～9月8日(月)
- 5 提出先 菊池市内各小・中学校
- 6 入 賞 優秀献立 10点程度(副賞:図書カード)
- 7 その他
 - ・審査は主催者が行います。
 - ・応募用紙は、市ホームページからもダウンロードできます。
 - ・入賞作品の中から、令和8年1月の給食週間に学校給食実施及び給食だよりや市ホームページにてレシピ等紹介します。
 - ・和風・洋風・中華は問いません。
 - ・下記の表を参考に菊池の農産物等を使った料理を一品考えてください。
 - ・記入内容は料理名(オリジナルでOK)・材料と分量(4人分)・レシピ(作り方をわかりやすく箇条書きで)・料理の特徴等を書いてください。また、料理のできあがりがよくわかるように写真もしくは、イラストを書いて応募してください。
 - ・献立は大量調理(学校給食)に向く献立とします。(生肉・生魚・生卵や長い時間の煮込みや焼いたりするもの、前日から準備が必要なものは実施できません。)
 - ・その他・応募作品は全て返却しません。
 - ・入賞作品については、学校名・学年・氏名(保護者氏名)を給食だよりや献立表、市ホームページ等で公表しますのでご承知ください。

春	にんじん・たまねぎ・ジャガイモ・たけのこ・キャベツ・ごぼう・さやいんげん・いちご
夏	きゅうり・ピーマン・なす・かぼちゃ・トマト・梨・ぶどう・すいか・アスパラガス
秋	さといも・しいたけ・柿・くり・さつまいも・れんこん
冬	はくさい・大根・ねぎ・ほうれんそう・こまつな・ヤーコン
通年	米・大豆・麦・たまご・茶・しいたけ・えこめ牛
加工品	豆腐・生揚げ・パン・米粉だんご