令和７年度学校給食調理コンクール開催要項

１　趣 旨

　　　学校給食の食に関する指導の充実及び食事内容の充実向上と多様化、高度化を図るため、栄養教諭・学校栄養職員及び調理員による調理コンクールを行い、関係者の調理技術の研鑽と意欲の高揚に資する。

２　主 催

（公財）埼玉県学校給食会

３　共　催

埼玉県教育委員会 さいたま市教育委員会

　　　埼玉県学校食育研究会　　　　　　　埼玉県学校栄養士研究会

埼玉県学校給食センター研究協議会　埼玉県学校給食牛乳協議会

埼玉県米消費拡大推進連絡協議会

４　協　賛

　　　全埼玉県パン協同組合　　埼玉県学校給食麺類協同組合埼玉県パン

協同組合

５　参加資格

　　　原則として、国・公立義務教育諸学校、学校給食共同調理場、市町村教育委員会の栄養教諭又は学校栄養職員１人と調理員２人で編成されたチーム（以下「チーム」という。）とする。ただし、調理員の参加が困難な場合は、市町村教育委員会又は地区単位の栄養教諭及び学校栄養職員だけでの編成チームでもよい。

　　例：○○教育委員会チーム・○○市栄養士会チーム・○○地区栄養士研究会チーム

６　審査方法

（１）第１次審査（書類審査）

第１次審査は書類審査とし、別に定める審査委員会において審査のうえ地産地

献立部門４点、テーマ献立部門４点を第２次審査会出場作品に選定する。

（２）第２次審査（実技審査）

第２次審査は調理実技とし、審査委員会において地産地消献立部門及びテーマ

献立部門について、それぞれ審査のうえ、賞を決定する。

* 追加資料の提出について

第2次審査会出場チームは、応募献立の作業工程表、作業動線図を提出する。

７　審査日及び場所

（１）第１次審査会（予定）

令和７年７月２日（水）13:30～16:30　埼玉県学校給食会会議室

（２）第２次審査会（予定）

令和７年７月２４日（木）9:30～14:00 埼玉県学校給食会調理実習室

　　　（実技審査は調理から盛り付けまで一時間とする）

※　第1次審査会で選定されたチームが、やむを得ない事情により、第２次審査会出場を辞退した場合は、第１次審査会において次順位の作品を繰り上げ、第２次審査会出場チームとする。

８ 費用の負担

第２次審査会出場チームに対して、材料費（1チーム　7,500円）、参加者の交通

費を埼玉県学校給食会で負担する。

９ 応募方法

　　別紙様式１、２、３により埼玉県学校給食会あてに電子データ（Excel）で応募する。

また、様式３に献立の写真を忘れずに添付する。合成写真でないものとする。

なお、実施した月の家庭配布用献立表も提出する。

応募期間：令和７年４月１日（火）から令和７年６月２日（月）までとする。

（提出先：（公財）埼玉県学校給食会　E-mail:s.g.k@saigaku.or.jp）

１０　応募献立

　　応募献立は、地産地消献立部門及びテーマ献立部門とし、学校における食育のための生

　きた教材として活用でき、応募までに実際に提供した献立とする。なお、献立は未発表の

ものに限り、同様の内容で他コンクール等に応募する予定がないものとする。

（１）地産地消献立部門

地産地消献立部門は、埼玉県内の産物（応募チームの市町村産物に限らない）

を取り入れた、主食（米飯）、主菜、副菜及び牛乳の献立とする。

（２）テーマ献立部門

テーマ献立部門は、学校給食で食物アレルギー対応に役立つ献立とし、次の要

件を満たす献立とする。

1. **卵、乳、小麦、えび、かにの5品目のうちどれか１つ以上の品目を**除去や代

替で行った料理を一品以上取り入れた献立

1. 実際にその組み合わせで、児童生徒に提供された献立

１１　献立作成上の留意点

（１）地産地消献立部門は次の事項を満たすこと。

献立の形態は、主食（米飯）とおかず（主菜、副菜）及び牛乳とする。

　（２）テーマ献立部門は次の事項を満たすこと。

　　　　献立の形態は、主食（米飯・パン・めん）とおかず（主菜、副菜）及び牛乳とする。なお、乳除去の場合は、牛乳無しや代替品など実施した献立でよい。

　（３）地産地消献立部門、テーマ献立部門、次の事項を満たすこと。

（ア）文部科学省学校給食摂取基準に基づいた献立であること。（小学校におい

ては８～９才児の基準とする。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。）テーマ献立部門は、対象とする品目（乳や小麦）によ

っては、摂取基準の充足が難しい場合は、創意工夫のある献立とする。

（イ）食品名は、原則として日本食品標準成分表2020年版（八訂）の名称及び

表記で記入する。（なお、日本食品標準成分表2015年版（七訂）も可）

　　（ウ）栄養価計算は、原則として日本食品標準成分表2020年版（八訂）によるこ

とが望ましいが、栄養計算ソフトのバージョンアップ整備状況も考慮し、日

本食品標準成分表2015年版（七訂）も可とする。

　　（エ）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。

　　（オ）学校給食として普及性がある献立とする。（実際に実施し、他施設でも実

施可能であるなど）

　　（カ）栄養管理・衛生管理・嗜好的に十分配慮され、献立作成の意図及び食に

関する指導の内容が適切な献立とする。

　　（キ）できるかぎり既製品や半加工品の使用を控えた献立とする。

１２　表彰

（１）入選作品のチームに対して下記の賞及び副賞を授与する。

* 埼玉県・さいたま市教育委員会教育長賞　　　　　　２点

（地産地消献立部門１点・テーマ献立部門１点）

* （公財）埼玉県学校給食会理事長賞　　　　　　　　１点
* 埼玉県学校食育研究会会長賞　　　　　　　　　　　１点
* 埼玉県学校給食センター研究協議会会長賞　　　　　１点
* 埼玉県学校栄養士研究会会長賞　　　　　　　　　　１点
* 埼玉県米消費拡大推進連絡協議会会長賞　　　　　　１点
* 埼玉県学校給食牛乳協議会会長賞　　　　　　　　　１点

（２）表彰は、11月５日（水）「彩の国学校給食研究大会」において行う予定

１３　その他

　（１）応募献立の中から入賞及び優良な献立において、応募献立作品集を作成し、県内の学校及び学校給食センター、市町村教育委員会等へ配布する。

　（２）入賞献立の中から特色ある献立のレプリカを作成し、関係者へ無償貸出し、

ホームページ等での紹介並びに学校給食歴史館において展示をする。

　（３）応募献立の写真、応募献立作品集及びレプリカについては、公益財団法人

埼玉県学校給食会に帰属するものとする。