

審査委員による食味審査(2階小研修室)



審査は献立部門ごとに審査します。



献立の説明(3階大研修室)



各チームの食器は形、色、材質が様々です。献立をよりわかりやすく審査しやすいように、共通の食器(給食会用意)も盛り付けます。



結果発表

埼玉県・さいたま市教育委員会教育長賞を受賞した各部門のチームよりあいさつがありました。



森田委員長より各賞の発表



地産地消献立部門
深谷市立上柴中学校チーム



テーマ献立部門
埼玉県立騎西特別支援学校チーム

各チームの献立説明場面と審査委員長の講評

春日部市学校給食センターチーム



久喜市立学校給食センターチーム



秩父第一中学校共同調理場チーム



深谷市立上柴中学校チーム



埼玉県立騎西特別支援学校チーム



幸手市立小中学校栄養士会チーム



宮代町立学校給食センターチーム



さいたま市立桜木小学校チーム



地産地消献立部門
主査 中西委員 講評



テーマ献立部門
主査 名倉委員 講評



入賞に次ぐ作品の部



◆地産地消献立部門

- 上尾市立大石小学校チーム
- 上尾市立中学校給食共同調理場チーム
- さいたま市立慈恩寺中学校
- 桶川市栄養士会チーム

◆テーマ献立部門

- 越谷市教育委員会給食課チーム
- 埼玉県立上尾かしの木特別支援学校チーム



優良作品

地産地消献立部門

上尾市立大石小学校チーム



アッピーすいとん

栄養量

エネルギー	90kcal	カルシウム	16mg
たんぱく質	7.5g	食塩相当量	1.0g
脂質	1.0g		

価格 59.07円

材料(1人分)

水	135g	〈すいとんの生地(混ぜる)〉	
かつお厚削り節	3g	小麦粉	8g
鶏もも肉	20g	米粉	4g
人参(いちょう)	5g	小松菜パウダー	0.2g
大根(いちょう)	20g	水	13g
ごぼう(ささがき)	5g		
うすくちしょうゆ	3g		
本みりん	1g		
食塩	0.5g		



調理法

- 分量の水に削り節を1時間くらいつけ、火をつけて沸騰後15分位で取り出す。
- だし汁に鶏肉を加え火が通ったら人参・大根・ごぼうを入れる。
- 野菜に火が通ったら調味する。
- すいとんの生地を入れ、火が通ったらひと煮立ちさせる。

アピールポイント

上尾市内の畑で収穫され、粉末状に加工された小松菜を生地に混ぜたすいとんです。
上尾市のイメージキャラクター「アッピー」から名前をもらいました。
すいとんが色付き、小松菜の風味が感じられます。

上尾市立中学校給食共同調理場
チーム



アッピーほうじ茶マフィン

栄養量

エネルギー	203kcal	カルシウム	49mg
たんぱく質	3.0g	食塩相当量	0.3g
脂質	11.4g		

価格 55.87円

材料(1人分)

鶏卵	8.9g	有塩バター	2.7g
牛乳	12g	薄力粉	14g
生クリーム	10g	ベーキングパウダー	1g
上白糖	11g	上尾市産ほうじ茶パウダー	0.32g
大豆油	3.3g	ケーキカップ	1枚



調理法

- 卵、牛乳、生クリーム、砂糖、油、バターをよく混ぜ合わせる。
- 薄力粉、ベーキングパウダー、ほうじ茶パウダーを併せてふるう。
- ①に②を加えてよく混ぜる。
- ケーキカップに入れ、170度のオーブンで20分くらい焼く。

アピールポイント

市内で収穫された茶葉で作ったほうじ茶を使い、お茶の旨味とほうじ茶の香ばしい風味を生かしたマフィンです。地域の産業を知るきっかけにもなっています。

優良作品

地産地消献立部門

さいたま市立慈恩寺中学校チーム

小松菜メンチカツ

栄養量

エネルギー	186kcal	カルシウム	89mg
たんぱく質	5.1g	食塩相当量	11.0g
脂質	9.2g		

価格 98.17円

材料(1人分)

豚ひき肉	35g	薄力粉	6g
玉ねぎ	30g	鶏卵	6g
小松菜	30g	水	5g
パン粉(乾)	5g	パン粉	10g
鶏卵	3g	サラダ油	7g
食塩	0.4g	中濃ソース	8g
こしょう(白)	0.03g		



調理法

- ① 小松菜・玉ねぎはボイル後、冷却する。
- ② ひき肉に玉ねぎ～薄力粉の材料を加えて、さらによくこねる。
- ③ 小判型に成形し、バター液(薄力粉～水)、パン粉の順につけて、油で揚げる。
- ④ 加熱した中濃ソースをかける。

アピールポイント

埼玉県産の地場産物・小松菜を使ったメンチカツです。カルシウムや鉄分が豊富で栄養満点です。小松菜の彩りが鮮やかで野菜が苦手な子どもも食べやすく工夫しています。

桶川市栄養士会チーム

なの花のからしあえ

栄養量

エネルギー	15kcal	カルシウム	56mg
たんぱく質	1.6g	食塩相当量	1.2g
脂質	9.0g		

価格 34.56円

材料(1人分)

なばな(2cmカット)	7g	鰹節碎片	0.5g
キャベツ(短冊切り)	20g	からし粉	0.05g
小松菜(2cmカット)	20g	しょうゆ	3.5g
にんじん(ささがき)	3g	だし汁	5g



この献立は3月卒業を祝う「お祝い給食」です。

調理法

- ① 野菜の下ごしらえをする。
- ② 釜に湯を沸かし、にんじん、小松菜、なばな、キャベツの順に茹で、水冷し、水切り後に配缶する。
- ③ ドレッシングは、だし汁にしょうゆ、からし粉を加え、加熱、冷却する。(別配缶)
- ④ 鰹節は、乾煎りし、配缶した野菜の上のにせる。

アピールポイント

市内産のにんじんを使った和え物です。地場産物を使用することで、郷土愛や感謝の気持ちを育みます。旬のなばなを取り入れ、自然の恵みや季節を感じる和食のよさを知ることができます。

優良作品

テーマ献立部門

越谷市教育委員会給食課チーム

鶏肉の照り焼き

栄養量

エネルギー	127kcal	カルシウム	4mg
たんぱく質	10.2g	食塩相当量	0.49g
脂質	9.0g		

価格 64.72円

材料(1人分)

鶏もも肉切り身	60g	清酒	0.5g
清酒	1g	上白糖	0.5g
米ぬか油	0.5g	水	3.5g
濃口醤油	2.7g	根生姜	0.2g
本みりん	1.2g		



たまご不使用



えび不使用



かに不使用



調理法

- ① 鶏肉は酒で下味をつけ、米ぬか油をひいた鉄板に並べて焼く。
- ② みじん切りにした根生姜を調味料を煮立てて、たれを作る。
- ③ 焼いた鶏肉に②のたれをかける。

アピールポイント

8大アレルギーを使用しない献立の日にも提供されている人気の献立です。甘辛いたれが子どもだちに好評です。

埼玉県立上尾かしの木
特別支援学校チーム

にんじん蒸しパン

栄養量

エネルギー	122kcal	カルシウム	52mg
たんぱく質	2.2g	食塩相当量	0.2g
脂質	2.4g		

価格 20.00円

材料(1人分)

薄力粉	20g	普通牛乳	14.5g
きび砂糖	6.5g	にんじんジュース	6g
ベーキングパウダー	1.3g	調合油	1.5g



たまご不使用



調理法

- ① 薄力粉はふるっておく。
- ② 薄力粉、きび砂糖、ベーキングパウダーを混ぜる。
- ③ 牛乳、にんじんジュース、油を混ぜる。
- ④ ②に③を入れて混ぜる。
- ⑤ 耐熱紙カップに入れる。
- ⑥ 鉄板に置き、スチコンで蒸す。

アピールポイント

たまごを使わなくても彩りがオレンジ色できれいです。にんじんジュースは100%を使っています。にんじんジュースの代わりに全部牛乳でも大丈夫です。

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

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の編成チームでもよい。

例：〇〇教育委員会チーム・〇〇市栄養士会チーム・〇〇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

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

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。なお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
- ②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 (地産地消献立部門1点・テーマ献立部門1点)	2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作品及び優良な作品において、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) 入賞作品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。

令和7年度 学校給食調理コンクール 第一次審査委員

No.	所 属	職 名	氏 名	分 担
1	埼玉県教育局県立学校部保健体育課	主 査	森 田 路 子	委員長
2	さいたま市教育委員会学校教育部健康教育課	指導主事	東 田 雅 美	副委員長
3	鴻巣市立鴻巣南小学校 (埼玉県学校食育研究会)	校 長 (会長)	森 奈緒子	テーマ 献立主査
4	杉戸町立学校給食センター (学校給食センター研究協議会)	所 長 (副会長)	荒 木 勲	地産地消 献立主査
5	埼玉県学校栄養士研究会	栄養教諭 (会長)	今 井 ゆかり	地産地消 献立副主査
6	深谷市立幡羅中学校	栄養教諭	高 橋 京 子	テーマ 献立副主査
7	さいたま市立大宮西中学校	栄養主査	遠 藤 由紀子	地産地消 献 立
8	さいたま市立つばさ小学校	栄養主任	駒 宮 かおる	テーマ 献 立
9	川口市立辻小学校	栄養教諭	大 坪 琢 琉	地産地消 献 立
10	和光市立下新倉小学校	栄養主任	岡 田 麻 美	テーマ 献 立
11	川越市立菅間学校給食センター	栄養主査	松 蘭 泉	地産地消 献 立
12	幸手市立長倉小学校	栄養教諭	中 山 恵美子	テーマ 献 立
13	蓮田市立黒浜西中学校	栄養技師	尾 崎 美智代	地産地消 献 立
14	ふじみ野市あおぞら学校給食センター	栄養教諭	村 林 祐 花	テーマ 献 立
15	伊奈町立学校給食センター	栄養教諭	鵜 野 裕 美	地産地消 献 立
16	埼玉県立深谷はばたき特別支援学校	栄養教諭	檜 村 由佳里	テーマ 献 立
17	川島町立学校給食センター	栄養技師	藤 田 弘 子	地産地消 献 立
18	(公財)埼玉県学校給食会	専 門 員	山 崎 芳 江	テーマ 献 立

令和7年度 学校給食調理コンクール 第二次審査委員

No.	所 属	職 名	氏 名	分 担
1	埼玉県教育局県立学校部保健体育課	主 査	森 田 路 子	委員長
2	さいたま市教育委員会学校教育部健康教育課	指導主事	東 田 雅 美	副委員長
3	女子栄養大学	准 教 授	中 西 明 美	地産地消 献立主査
4	十文字学園女子大学	名誉教授	名 倉 秀 子	テーマ 献立主査
5	鴻巣市立鴻巣南小学校 (埼玉県学校食育研究会)	校 長 (会長)	森 奈 緒子	テーマ 献 立
6	杉戸町立学校給食センター (学校給食センター研究協議会)	所 長 (副会長)	荒 木 勲	地産地消 献 立
7	埼玉県学校栄養士研究会	栄養教諭 (会長)	今 井 ゆかり	地産地消 献 立
8	埼玉県立深谷はばたき特別支援学校	栄養教諭	檜 村 由佳里	テーマ 献 立
9	さいたま市立大宮西中学校	栄養主査	遠 藤 由紀子	地産地消 献 立
10	ふじみ野市あおぞら学校給食センター	栄養教諭	村 林 祐 花	テーマ 献 立
11	埼玉県農林部生産振興課	主 事	武 藤 友 明	地産地消 献 立
12	埼玉県農林部畜産安全課	主 事	本 城 ゆうな	テーマ 献 立
13	(公財)埼玉県学校給食会	専 門 員	山 崎 芳 江	テーマ 献立進行役

発行日 令和8年2月
発行 埼玉県教育委員会
さいたま市教育委員会
埼玉県米消費拡大推進連絡協議会
公益財団法人 埼玉県学校給食会
〒364-0011 埼玉県北本市朝日2丁目288番地 ☎048-592-2115
印刷 関東図書(株)
〒336-0021 さいたま市南区別所3-1-10 ☎048-862-2901

