

令和 8 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消献立部門 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8年7月2日(木) 13:30～16:30 埼玉県学校給食会会議室

(2) 第2次審査会

令和8年7月23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 8,000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8年4月1日(水)から令和8年6月1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を基本とし、過去に応募した献立を応募する場合は、料理の組み合わせが違うこととする(過去の応募時と全く変わっていない献立は不可)。また、同様の内容で他コンクール等に応募予定がないものとする。

1 1 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。

埼玉県内の産物（応募チームの市町村産物に限らない）を食材として複数使用し、主食（米飯）、おかず（主菜、副菜）及び牛乳の献立とする。（料理については、他県の特徴のある料理を埼玉県内で栽培、生産された食材を利用して実施した献立も応募可）

(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・めんのいずれか）とおかず（主菜、副菜）及び牛乳とする。地元のご当地料理、B級グルメなどに紹介されている等、埼玉県（または埼玉県の一部）の特徴を印象付ける料理を組み合わせた献立とする。（使用する食材については埼玉県内の産物に限らない）

(3) 地産地消献立部門、テーマ献立部門とも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。）

(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。

(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。栄養計算ソフトのバージョンアップ整備状況も市町村によって様々であるが応募献立については2020年版（八訂）で作成する。

(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。調理法は学校給食衛生管理基準に照らし合わせて適切であるかを確認する。

(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。

1 2 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10日(火)「彩の国学校給食研究大会」において行う予定

1.3 その他

- (1) 応募献立のうち、入賞及び優良献立について、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とともに、本会ホームページ等で紹介をする。
- (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。