

## 応募あたっての注意事項

- ① 必ず「学校名、学年、氏名」を明記すること。グループ応募の場合は全員の「学年、氏名」を記入すること。
- ② 6つの食品群を意識し、地域または県内の地場産物を必ず複数使用すること。
- ③ 給食で実施できる献立とすること。  
(刺身など生で食べる魚や肉を使った献立は不可。)
- ④ 献立名に絵文字・顔文字は使用しないこと。
- ⑤ 自分で考えたオリジナルの献立であること。  
(本やレシピサイトの献立を丸写しは不可。)
- ⑥ 盛りつけのイラストは、イラストサイトのデータを組合せて貼りつけて作成したものは不可とする。

～ご担当の先生へ～

- ① 応募用紙はA4サイズとします。
- ② スキャナ等で複写し応募する場合は、文字やイラストがハッキリと見えるか確認してご提出願います。
- ③ 電子応募の際、Wordの場合はPDFに変換せずにご提出ください。
- ④ 入賞した献立は、給食食器に盛りつけした写真の提出を求める場合があります。(貴校の学校給食を担当している栄養教諭にご相談ください。)

# 第40回中学生学校給食献立コンクール応募用紙

**記入例**

中学校	年	氏名	
-----	---	----	--

<b>主 食</b>	<b>献立名</b> ○○○○○○○○○○○○○○	<b>主 菜</b>	<b>献立名</b> ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●
	<b>材料名</b> ○○、●●、△△、▲▲、□□、 調味料（塩、しょう油、酒）		<b>材料名</b> ○○、●●、△△、▲▲、■●、◇◇、 ◆◆、調味料（砂糖、塩、しょう油、酒）
<b>副 菜</b>	<b>献立名</b> ▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲	<b>汁 物</b>	<b>献立名</b> △△△△△△△△△△△△△△△△△△△△
	<b>材料名</b> ○○、●●、▲▲、□□、◆◆ 調味料（砂糖、塩、酢、しょう油、ごま油）		<b>材料名</b> ○○、▲▲、■●、◇◇、◆◆ 調味料（みそ、酒）
<b>デザート</b>	<b>献立名</b>	<b>盛りつけのイラスト</b>	
	<b>材料名</b> <div style="border: 1px dashed red; padding: 5px; margin: 5px 0;">                     使わない献立がある場合は、                      献立名の部分に斜め線を引きます                 </div> <b>作り方</b>	ここには、考えた献立が実際に給食になった時のイメージイラストを描きます。 （牛乳も忘れずに描いてください。）	

## 献立の特徴

ここには、献立の特徴（工夫した点、どうしてこの献立を考えたのかなど）を書きます。