

令和3年度“お米を使った”朝食献立コンクール開催要項

- 趣 旨 「お米」と「地場産物」を活用し栄養バランスのとれた朝食献立を考えることによって、豊かな心と健やかな体を育成するための望ましい食習慣について啓発するとともに、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深め、地場産物の更なる活用を目指す。
- 主 催 公益財団法人鳥取県学校給食会
- 後 援 鳥取県教育委員会、鳥取県学校栄養士協議会、鳥取県 PTA 協議会、JAグループ鳥取

4. 応募・審査方法

- 応募対象者 鳥取県内在住の小・中学生を含む2人で1組とします（家族、友達同士など）
- 応募方法 別紙様式に必要事項を記入の上、給食会へ送付してください。
応募用紙は県給のホームページ <http://www.togk.or.jp> からダウンロードできます。
- 応募締切日 令和3年8月31日(火) 必着
申込み先 公益財団法人鳥取県学校給食会 宛

(4) 第一次審査(書類審査)

審査内容： 栄養バランス、アイデア、献立内容、旬の食材、コメント内容など
応募者の中から6組12名の第二次審査候補者を選出します。

発 表： 第一次審査(書類審査)の結果は10月中旬頃に発表
学校単位応募は学校に、個人応募は個人に結果を通知します。

(5) 第二次審査(献立調理審査)

日 時： 令和3年12月4日(土) 午前10時30分～午後2時30分

場 所： 伯耆しあわせの郷
鳥取県倉吉市小田 458 ☎0858-26-5581

審査内容： 栄養バランス、協力性、色彩、味付け、地場産物の活用、
盛付け、調理の手際など

日 程：

10:00	10:30	10:50	12:00	14:00	14:30
受付	開会式	準備 献立の調理・盛付	審査 試食・片付け	結果発表 表彰 閉会式	

5. コンクールの内容

(1) 献立について

- ・栄養バランスを考えた朝食にふさわしい献立であること。**(地場産物を必ず3食材以上活用する)**
- 【地場産物】=鳥取県内、市町村内、家庭内などで生産及び加工された食材とします。
- ・主食は「ごはん」であること。(各自の自由な発想で使用する)

(2) 調理について

- ・調理時間 70分以内(盛り付け時間含む)
- ・4人分を作ります。
- ・材料は、各自で持参してください。
但し、調味料(砂糖、塩、こしょう、酢、濃口醤油、薄口醤油、みりん、味噌、ソース、ケチャップ、マヨネーズ、料理酒、サラダ油、ゴマ油、コンソメ)は本会が準備します。
その他の調味料は各自で準備してください。
- ・精白米は本会で用意し、まとめて炊飯します。
但し、炊き込みご飯等の場合は各チームで炊飯してください。

(3) その他

- ・食器は、会場備え付けのものを使用することができます。
但し作品の写真撮影を行うため、希望がある場合は食器などを持参してください。
- ・材料代は、各組3,000円まで給食会が負担します。

6. 表彰 最優秀賞(1組)、優秀賞(2組)、優良賞(若干組)

7. 審査員 鳥取県教育委員会
鳥取短期大学
鳥取県商工労働部兼農林水産部食のみやこ推進課
鳥取県学校栄養士協議会
JA 全農とっとり米穀部米穀課
鳥取県PTA協議会

8. その他(問い合わせ)

〒680-0913
鳥取市安長字前内 387-1
公益財団法人鳥取県学校給食会
担当 小林・佐竹・竹内・中井
TEL 0857-23-7084 FAX 0857-27-8040

連絡事項

新型コロナウイルス感染防止の観点から、当日は必ずマスクの着用をお願いします。
また、アルコール設置、換気等の対策は十分に行います。