

## みよし市「学校給食オリジナルレシピコンテスト」募集要領

### 1 目的

レシピを考えるにあたり、地産地消や食育、無駄のない調理、健康に良い献立など、食におけるSDGsについて意識する機会を設ける。

入賞作品を実際の給食に採用することで、市内小中学生をはじめとした多くの市民の食を通じた学びを深める。

### 2 テーマ

地元（みよし市産・愛知県産）の食材を1種類以上使用したレシピ  
〈主食・主菜・副菜・デザートなどジャンルは自由〉

みよし市産	米、米粉パン、柿、梨、切り干し大根、はくさい
愛知県産	「食育ネットあいち-地産地消-」 <a href="https://00m.in/nJqvD">https://00m.in/nJqvD</a> に掲載の特産品  (例) キャベツ、トマト、ブロッコリー、 シソ、名古屋コーチン、うずらの卵など



### 3 応募資格

市内在住、在学、在勤の方  
※グループ単位での応募も可能

### 4 応募条件

次の(1)から(5)までの全ての項目を満たしていることとします。

- (1) すべて加熱調理したもの（サラダも含む）
- (2) 1品（2人前）500円程度でつくれるもの
- (3) 応募は未発表のオリジナルレシピとし、1組1品までとする
- (4) 実際に試作し、食材や調味料の分量（2人前）を明確に記載する
- (5) 概ね45分以内で完成できるものとする

### 5 募集期間

令和6(2024)年6月3日(月)から8月2日(金)まで

### 6 応募方法

次の(1)から(3)までのいずれかの方法で、応募してください。

なお、(2)または(3)で応募する場合は、「応募用紙」を企画政策課窓口で受け取るか、ホームページからダウンロードしてください。

- (1) 「あいち電子申請システム」から応募  
〈URL〉 [https://www.shinsei.e-aichi.jp/city-miyoshi-aichi-u/offer/offerList\\_detail?tempSeq=93917](https://www.shinsei.e-aichi.jp/city-miyoshi-aichi-u/offer/offerList_detail?tempSeq=93917)



- (2) 持参（市役所5階 企画政策課窓口 午前9時から午後5時まで）
- (3) 郵送（締切日必着）  
あて先：〒470-0295 みよし市三好町小坂50番地 企画政策課

## 7 審査方法

- (1) 書類審査 令和6(2024)年8月下旬  
書類審査により、実食審査に参加できる上位6組が書類審査を通過する。
- (2) 実食審査 令和6(2024)年9月28日(土) 午前中（予定）  
応募者による調理をサンライブで行い、教育長をはじめとした審査員の実食審査により各賞を決定する。  
※当日、調理する人数は最大3人までとし、調理する分量は後日お知らせいたします。

## 8 結果発表

令和6(2024)年10月頃

## 9 表彰

- (1) 賞（副賞）
  - ア 市長賞 1作品（1万円分の商品券、令和6(2024)年度もしくは令和7(2025)年度の学校給食として採用）
  - イ 教育長賞 1作品（1万円分の商品券）
  - ウ 特別賞 2作品（5千円分の商品券）
  - エ 協賛企業賞 2作品（5千円相当の賞品）
- (2) 表彰式
  - ア 日時  
令和7(2025)年1月25日(土)
  - イ 場所  
おかよし交流センター（給食 de SDGs フェスタ内）

## 10 注意事項

- (1) 応募にかかる費用は、全て応募者の負担とする。
- (2) 過度な色調補正や合成など著しい写真の加工は控えるものとする。
- (3) 提出されたレシピの著作権、著作権等は本市に帰属するものとする。
- (4) 応募作品の審査状況や選定理由等は一切開示しない。
- (5) 入賞作品は、令和6(2024)年度発行予定の給食レシピブック、ホームページ、その他媒体にて掲載を行う。
- (6) 入賞作品は給食として採用するうえで必要なアレンジを加える場合がある。
- (7) 応募作品について、第三者との間にトラブル等が生じた場合は、応募者側の責任により解決し、主催者側は一切の責任を負わないものとする。
- (8) 個人情報については、本コンテストに関する事務においてのみ使用する。
- (9) 未成年は保護者の同意を得たうえで応募すること。

11 問い合わせ先

みよし市役所 経営企画部企画政策課

〒470-0295 みよし市三好町小坂 50 番地

電話 : 0561-32-8005

ファクシミリ : 0561-76-5021

メール : [kikaku@city.aichi-miyoshi.lg.jp](mailto:kikaku@city.aichi-miyoshi.lg.jp)