

事 務 連 絡
平成 2 9 年 7 月 1 1 日

各 都 道 府 県 教 育 委 員 会 学 校 給 食 主 管 課
各 都 道 府 県 私 立 学 校 主 管 課
附属学校を置く各国立大学法人附属学校事務主管課 御中
構造改革特別区域法第 1 2 条第 1 項の認定
を受けた各地方公共団体の学校設置会社担当課

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課

「第 1 2 回 全国学校給食甲子園 - 地場産物を活かした我が校の自慢料理 - 」
の献立募集への協力について（依頼）

日頃より学校給食の充実について御尽力をいただき御礼申し上げます。

特定非営利活動法人 2 1 世紀構想研究会が主催する本事業は、学校給食及び食育の充実に寄与することから、文部科学省の後援名義の使用を許可しているところです。

ついては、本事業の趣旨を御理解いただき、学校給食を行っている学校及び学校給食センターの積極的な応募のため、各教育委員会におかれては、域内の市区町村教育委員会並びに所管の学校等に対して、各都道府県私立学校主管課におかれては、所轄の学校及び学校法人等に対して、国立大学法人におかれては、その管下の学校に対して、構造改革特別区域法第 1 2 条第 1 項の認定を受けた各地方公共団体におかれては、学校設置会社に対して、周知くださるようお願いします。

なお、詳細については、下記全国学校給食甲子園事務局に直接お問い合わせいただくよう、併せてお願いいたします。

【お問合せ先】

全国学校給食甲子園事務局

電話 0 3 - 3 6 6 9 - 7 0 8 0

FAX 0 3 - 3 6 6 1 - 1 7 9 8



平成29年7月11日

文部科学省初等中等教育局 健康教育・食育課長 様

特定非営利活動法人 21 世紀構想研究会

理事長 馬 場 錬 成

全国学校給食甲子園実行委員会

委員長 銭 谷 眞 美

**第 12 回「全国学校給食甲子園」ー地場産物を活かした我が校の自慢料理ー
献立募集への協力依頼について**

拝啓 向夏の候、貴職におかれましては、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

さて、昨年開催されました第11回「全国学校給食甲子園」に対してご協力いただき、深く御礼申し上げます。

おかげさまで第11回大会は、全国から 2,004校からご応募をいただき、大きな感激と感動を残した大変意義深い大会となりました。終了後も数多くのテレビ、新聞、雑誌、ラジオなどで紹介されたことから、多くの国民に学校給食を通じた食育の重要性について、理解を図ることができました。これも皆様の熱意のおかげと感謝いたしております。

本年度も文部科学省の後援のもとに、第 12 回「全国学校給食甲子園」を開催する運びとなりました。

つきましては、本大会の趣旨をご理解いただき、貴職より関係都道府県の 教育委員会に通知し域内の学校給食を行っている学校および学校給食センターに対し、献立の積極的な応募について働きかけていただきますようお願い申し上げます。

敬具

第 12 回「全国学校給食甲子園」

—地場産物を活かした我が校の自慢料理—

開催要項

1. 主旨

全国の学校給食では、地域でとれるさまざまな地場産物を食材として使用した献立が出されています。学校給食は、食の文化、食の安全を守り育てる食育の現場であり、食の地域ブランドにも密接に関わっています。

本大会は全国の学校給食で提供されている郷土を代表する料理を競う大会を通じ、食育を啓発することと地産地消の奨励を目的とします。そしてこの活動を通じて地域の活性化につながる事に貢献したいと考えています。

また、本大会が食育推進に役立てるとともに、給食に携わる栄養教諭、学校栄養職員や調理員の目標として励みになり、子供たちや学校の教職員全体に生きがいや活力を与える大会にしたいと考えます。

育ち盛りの児童生徒の健全な食生活を考えながら、本大会を通じて多くの方々に学校給食の重要な役割を知っていただく機会にしたいと思います。

2. 概要

＜大会期日＞平成 29 年 12 月 2 日（土）～ 3 日（日）

＊12 月 2 日（土） 出場校食育授業プレゼンテーションおよびレセプション

＊12 月 3 日（日） 午前・開会式、調理、午後・審査および成績発表と表彰式、閉会式

＜会場＞女子栄養大学駒込キャンパス（東京都豊島区駒込 3-24-3）

＜出場校＞北海道・東北、関東、甲信越・北陸、中部・近畿、中国・四国、九州・沖縄より 6 ブロックの代表 12 校・施設

＜出場選手＞各チーム栄養教諭または学校栄養職員、調理員計 2 名

＜主催＞特定非営利活動法人 21 世紀構想研究会

＜運営＞全国学校給食甲子園®実行委員会

（事務局・特定非営利活動法人 21 世紀構想研究会内）

＜実行委員長＞ 銭谷眞美（東京国立博物館長）

＜実行副委員長＞香川明夫（香川栄養学園理事長、女子栄養大学学長）

塚本章人（前公益財団法人対がん協会常務理事）

＜実行委員＞ 生越由美（東京理科大学大学院イノベーション研究科教授）

長島美保子（公益社団法人全国学校栄養士協議会会長）

長谷川芳樹（創英国際特許法律事務所所長）

松本清江（横浜市立上寺尾小学校・栄養教諭）

峯島朋子（特定非営利活動法人 21 世紀構想研究会事務局長）

森泉哲也（新潟医療福祉大学教授）

<後援>文部科学省、農林水産省、学校法人香川栄養学園、公益社団法人全国学校栄養士協議会
一般財団法人教職員生涯福祉財団、公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会 一般社団法人大日本水産会、公益社団法人日本給食サービス協会

3. 募集、選考の方法

①募集

<期間>平成 29 年 7 月 1 日～8 月 10 日

<方法>

●文部科学省、全国学校栄養士協議会等の働きかけによって

●新聞・テレビ・ラジオ・雑誌などの募集記事（ニュース）によって

<大会公式ホームページ><http://kyusyoku-kosien.net>

②選考

第 1 次選考（書類審査）全応募施設から 1 割程度の学校（施設）を選出。

第 2 次選考（書類審査）47 都道府県から各 1 校、合計 47 校（施設）を選出。

第 3 次選考（書類審査）47 都道府県を 6 ブロックに分割し、第 2 次選考を通過した 47 校（施設）から書類選考で各ブロック 4 校、合計 24 校（施設）を選出。

第 4 次選考 第 3 次選考を通過した 24 校（施設）から書類選考で各ブロックから 2 校、合計 12 の代表校（施設）を選出。

4. 選考基準

- (1) 献立は決勝大会実施日までに学校給食として提供したことがあるもの。なお、1 食分を 1 日で提供した献立に限る。複数日に跨って単品を組み合わせた献立は不可。
- (2) 文部科学省学校給食摂取基準に準じていること。
- (3) 栄養量や分量（小学生対象の場合は中学年用の分量）が適正であること。
- (4) 調理過程・衛生管理は学校給食衛生管理の基準（学校給食法第 9 条）に従うこと。
- (5) 地場産物を使用し、その特色を活かした献立であること。地場産物は特産物を意味しない。原則として地場産物の範囲は都道府県内産までとする。
- (6) 子どもが喜び郷土愛を育む献立であること。
- (7) 食育の生きた教材として活用されていること。
- (8) 出場者は 2 名（栄養教諭または学校栄養職員と調理員）とする。
- (9) 60 分以内で 6 人分を調理、後片付けをすること（調理前の手洗い時間は含まない）。
- (10) 応募用紙には献立の写真を添付。また関連資料があれば添付すること。
- (11) 過去、全国学校給食甲子園®において、都道府県代表以上に選ばれた献立や他の学校給食コンクールにおいていずれかの賞を得た献立の応募は禁止する。

<期日>都道府県代表の発表、および決勝大会出場校の発表。

5. 決勝大会

●書類審査によって選出された全国 6 ブロックの代表 12 校（施設）の出場者が女子栄養大学（東京・駒込キャンパス）にて応募した献立を実際に調理し、審査委員による調理過程・食味審査によって優勝、準優勝 1 校（施設）および入賞等を決定します。

●出場校（施設）には、2 名分お往復旅費、滞在費および給食材料費を補助。

2017年 第12回 全国学校給食甲子園® 応募用紙

←ホチキスでとめてください。

第12回大会の応募用紙を必ず使用してください。第11回以前の応募用紙でのエントリーはできません。
応募にあたり、算出根拠となる栄養価計算表を必ず添付してください。(栄養価計算表は添付の見本をご参照ください。)

次の点にご留意ください。

- ・献立は決勝大会実施日までに学校給食として提供したことがあるもの。なお、1食分として提供した献立に限る。複数日にまたがって単品を組み合わせた献立は不可。
- ・文部科学省学校給食摂取基準に基づいていること。
- ・栄養量や分量(小学生対象の場合は中学年用の分量)が適正であること。
- ・調理過程・衛生管理は学校給食衛生管理基準(学校給食法第9条)に従うこと。
- ・地場産物を使用し、その特色を活かした献立であること。地場産物は特産物を意味しない。原則として地場産物の範囲は都道府県内産までとする。
- ・子どもが喜び郷土愛を育む献立であること。

整理番号	整理番号は事務局にて記入します —	都道府県名	
フリガナ			
施設名			
郵便番号			
フリガナ			
住所			
TEL		FAX	
メールアドレス			

※パソコン用のメールアドレスをご記入ください。

※数字、ハイフン、アンダーバー、コンマ等の記号について、判別しやすいようにご記入ください。

フリガナ			※栄養教諭・学校栄養職員のどちらかに○をしてください。
応募栄養教諭/学校栄養職員名		栄養教諭	学校栄養職員
献立対象	小学校 (中学年)	中学校	高等学校

※応募される献立の対象ひとつに○してください。同一献立で複数の対象に配食しているような場合、応募用紙に記入する献立の栄養素・分量の基準を元に対象献立の区分を選択してください。

小学校用献立は中学年のものを記入してください。

例:小学校と中学校に配食しているが、記入した分量・栄養素が小学校用の場合、小学校に○をしてください。

施設区分	単独校	共同調理場
------	-----	-------

※どちらかに○をしてください。

単独校=学校にて調理している場合。複数の学校に配食している場合でも学校で調理している場合は単独校に含まれます。
共同調理場=共同調理場・給食センターにて調理している場合。

食数	区分	幼稚園	小学校	中学校	高等学校	養護/特別支援学校	計
	校(園)						校(園)
	食						食

※食数は貴施設にて1日に配食している食数・学校数を記入してください。

幼稚園にも配食している施設は、食数、校(園)数を記入してください。

第12回 全国学校給食甲子園® 応募用紙

献立内容	①主食	②牛乳	③主菜
	④副菜	⑤汁	⑥その他(果物/デザート/飲み物等)

使用 地場産物	※米・牛乳なども地場産物を使用されている場合は記入し、右記の使用地場産物数に含めてください。 ※使用地場産物は上記『献立内容』と同じく①主食→②牛乳→③主菜→④副菜→⑤汁→⑥その他の順番に記入してください。	※使用した食材・地場産物の数を記入してください。	
		総使用 食材数	
		使用 地場産物数	

栄養価	※献立として出されるもの全てを含んだ数値をご記入ください		※算出根拠となる栄養価計算表を添付してください（別シート見本参照） 栄養価計算表は、ご自身でご使用している表をご利用ください		
エネルギー	kcal	マグネシウム	mg	ビタミンB2	mg
たんぱく質	g	鉄	mg	ビタミンC	mg
脂質	g	亜鉛	mg	食物繊維	g
脂質	%	ビタミンA	μgRE	食塩相当量	g
カルシウム	mg	ビタミンB1	mg		

▼ 地場産物に○をつけてください。(上記の「使用地場産物」と品目は一致すること)

献立	○	材料名	分量(g)	作り方
この欄は上記『献立内容』と同じく①主食→②牛乳→③主菜→④副菜→⑤汁→⑥その他の順番に記入してください。				

※記入しきれない場合はこのページをコピーなどして追加してください。

アピールポイント

献立の特色と地場産物の活用等

応募した献立を用いて食に関する指導を行う際の内容や課題、今後の展望等
(一般的な食に関する指導についてではなく、あくまでも、応募した献立を活用した取組について記載してください。)

関連資料があればA4サイズで3枚程度に収めて、4ページ目以降に添付してください。

作品写真貼付欄



注意事項：作品写真は食器を含め1食分の献立全体が写っていること

写真がはがれないよう、のりづけして貼り付けて下さい。
写真の裏には施設名の記入をお願いいたします。

注) 応募用紙にご記入いただきました表現、写真に対する著作権は主催者に帰属させていただきます。研究・分析などに使用することがありますが、個々の内容は筆者の許可を得ないで公表いたしません。また、応募内容や写真は出版物・映像・ホームページ等で発表することがあります。

県名：
施設名：

見本

※使用した食品名をすべて記入し、その分量(g)分の栄養素量をそれぞれ記入してください。
 ※『献立内容』と同じく①主食→②牛乳→③主菜→④副菜→⑤汁→⑥その他の順番に記入してください。
 ※栄養価計算表は現在ご自身で利用いただいている栄養価計算表をご使用いただいても結構です。

[illegible]