

★選ばれるためのポイント！！（審査の基準）

- (1) 加熱調理を基本とした献立であること
- (2) 大量調理に適した献立であること
- (3) テーマに沿っていること
- (4) 栄養バランスがとれていること
- (5) コンセプトが明確であること
- (6) 創意工夫がなされていること など

ヒント

●大量調理に適した献立とは？

学校給食では、次のような調理はしません。

（例）

- ・食中毒などを防止するため、十分な加熱がされてないおさしみやローストビーフ、生の野菜
- ・グラタンやドリアなど、器ごと焼く料理
- ・おにぎり、肉まん、ロールキャベツ、肉巻きなどの手でにぎったり包んだりするもの
- ・トッピングなどのかざりつけるもの

●栄養バランスがとれている献立とは、どんな献立？

ごはんを中心に、主菜、副菜、汁物等をそろえると、自然と栄養バランスのよい食事になります。

●コンセプトが明確であることとは？

- ・おすすめポイントや工夫したポイントがあること
- ・和食、洋食、中華が混在していないこと
- ・秋冬の「旬」を考えた献立（3学期に登場します）

毎日の給食の献立をよく見てみましょう！

※ わからないことは、下記の学校給食センターまで電話してください。

★肖像権・個人情報・応募作品の取り扱いについて

- ◆応募作品の著作権・版權は、尼崎市教育委員会事務局に帰属するものとします。
- ◆応募作品は、返却しません。
- ◆給食の献立に採用する際は、学校給食センターで調理可能となるよう、食材や分量、調理方法等を変更する場合があります。
- ◆入賞者の肖像（授賞式等の写真・動画）・個人情報（中学校名・学年・名前）・入賞作品及び写真は、尼崎市教育委員会事務局及び食育関係者で共同利用するとともに、市ホームページ・食育だより・学校給食展での展示・市広報紙等で利用させていただきます。

《問い合わせ先（平日8：15～17：00）》

尼崎市立学校給食センター

電話：06（6491）8390