

令和5年

開催

10/28 (土)



朝ごはんは一日の元気の素
バランスのとれたおいしい朝ごはんをつくらう!

朝 食

こめを使った
ちょうしょく
こんだて
献立コンクール

参加申込み期日

令和5年8月31日(木)必着

内 容

調理について

- ・調理時間 70分以内
- ・4人分を作ります
- ・精白米は給食会で用意し、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
- ・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)は給食会が準備します
- ・仕込みが必要な場合は、事前に準備して持ち込んでください

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にしてください
- ・主食は『ごはん』です
(各自の自由な発想で使用)

【注意事項】 地場産物を“3食材以上”必ずいれてください

地場産物が入っていない場合は審査対象となりません

※地場産物は鳥取県内、市町村内、家庭内で生産及び加工された食材とします

その他

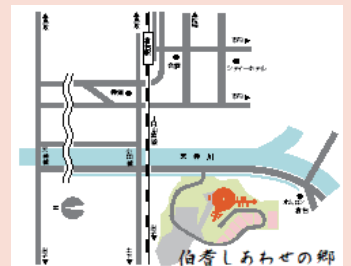
- ・食器は会場備え付けのものを使用することができます。ただし、食器に希望がある場合は各自で持参してください
- ・材料代は各組3,000円まで給食会が負担します

審査結果

- ・第一次審査(書類審査)の結果は10月初旬頃発表予定
- ・第二次審査(献立調理審査)の結果は当日発表

地場産物を上手に使おう!

- 応募対象者 鳥取県内に住む小・中学生を含む2人で1組とします
(家族、友達同士など)
- 本選出場者 第一次審査(書類審査)を通過した6組12名が本選に出場できます
- 応募方法 応募用紙に記入して鳥取県学校給食会へ送付してください
応募用紙はホームページからダウンロードできます
- 日 時 令和5年10月28日(土) 午前10:30 ~ 午後2:30
- 会 場 伯耆しあわせの郷
住所: 倉吉市小田458 TEL: 0858-26-5581
- お問い合わせ (公財)鳥取県学校給食会
〒680-0913 鳥取市安長字前内387-1
TEL 0857-23-7084 FAX 0857-27-8040
URL <https://www.togk.or.jp>



- ※ 本選出場者には各賞をご用意しています
- 最優秀賞 (1組)
- 優秀賞 (2組)
- 優良賞 (若干)



主催: (公財)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