

令和8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、JAグループ鳥取、鳥取県 PTA 協議会

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名1組とします（家族、友達同士など）
※2名1組以外の応募は審査対象外となります。
- 応募方法 別紙様式に必要事項を記入の上、郵送、持参、またはメールにて給食会へお申し込みください。
応募用紙は県給のホームページ <https://www.togk.or.jp> からダウンロードできます。

- 応募締切 令和8年9月10日(木)必着
申込み先 公益財団法人鳥取県学校給食会 宛

(4) 書類審査

審査内容：栄養バランス、アイデア、献立内容、地場産物の活用、コメント内容など
応募者の中から6組12名の献立調理審査候補者を選出します。

発表：書類審査の結果は10月下旬発表予定
学校単位での応募は学校に、個人応募は個人に結果を通知します。

(5) 献立調理審査

日時：令和8年11月15日(日) 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：協力性、手際の良さ、盛付け、お米に合うか、味など

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、または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。
ただし、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。
ただし、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。
ただし、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
鳥取県食パラダイス推進課
鳥取県学校栄養士協議会
JAグループ鳥取
鳥取県PTA協議会
鳥取短期大学

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 山本・手嶋・竹内
TEL 0857-23-7084 FAX 0857-27-8040
Mail kenkyu@togk.or.jp

連絡事項

当日は必ずエプロン及びマスクの着用をお願いします。