第10回　地産地消給食等メニューコンテスト

別紙１

応募用紙

1　応募部門　※応募するいずれかの１つの部門に○をつける

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| １　学校給食・社員食堂部門 |  | ２　外食・弁当部門 |  |

2　活動主体の概要

|  |  |
| --- | --- |
| 名称 | （ふりがな） |
| ※活動主体の団体名又は個人名をご記入ください |
| 代表者氏名 | （ふりがな） |
|  |
| 所在地・連絡先・担当者等 | 住所：〒  ※住所は事務所等の所在地をご記入ください  電話番号：　　　　　　　FAX番号：  メールアドレス：  ホームページ：  担当者氏名：　　　　　　　（役職：　　　　　　） |
| 3　地産地消メニューの概要  （１）概要 | |
| 地産地消メニューの名称  （献立名） | ※平成29年８月25日までに提供されたものに限ります |
| 地産地消メニューの提供場所（区域） | 場所：  名称：  ※学校や事業所、店舗等の名前をご記入ください |
| 本メニューの提供開始時期 | 平成　　　　年　　　　月 |
| 本メニュー１食の価格  （学校給食の場合は材料費） | 円/食  内、地場産農林水産物・食品の材料費　　　　　円 |
| 本メニューの提供数  （直近１年間の数字） | １日当たりの提供数：  提供回数：  総提供数：　　　　　　　　（　　　月～　　　月） |

（２）献立

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 献立※1 | 材料名※2 | | 分量（g）※3 | 作り方 |
|  |  |  |  |  |

※１　献立は、主食→主菜→副菜→汁物→その他（果物、デザート等）の順で記入ください。なお、学校給食については、主食→牛乳→主菜→副菜→汁物→その他（果物、デザート等）の順で記入ください。

※２　材料名のうち、地場産農林水産物・食品を利用するものは、左の欄に○をつけてください。

※３　分量は、１人前当たりで記入ください。なお、小学校の場合は、中学年の数量で記入ください。

|  |  |
| --- | --- |
| （３）活用する食材について | |
| メニュー開発までの経緯 |  |
| 食材発注・調達の工夫 |  |
| 地場産農林水産物・食品の調理の工夫 |  |

4　地産地消メニューについて

|  |
| --- |
| ＜地産地消メニュー（献立）の写真＞  　　　　　　　※写真も審査の対象となりますので、デジタルカメラで撮影した鮮明な  写真を添付するなどご留意ください。  ＜地産地消メニュー（献立）の特徴＞  　　　　　　　※上記写真の地産地消メニューの特徴をご記入ください。  （メニューの特徴・地域性、使用した地場産農林水産物・食品の紹介、  メニューのアピールポイント等） |

5　活動の概要

　※応募者の具体的な取組、創意工夫の内容を２枚（Ａ４版）程度でご記入ください。取組内容の記述に際し、可能なものは、できる限り数値（量、金額、点数、回数、人数、期間、割合等）を用いてください。

　※補足説明資料として、応募者の取組内容を示す資料（写真、図表等を含む）を適宜添付してください。なお、添付資料は、３枚以内とします。

|  |
| --- |
| （１）本メニューを通じた、喫食者等への食育や地域農業等の理解を深める取組  （例：提供者やその周辺に対する地産地消や農産物等の情報提供、環境保全や資源環境等の環境問題への理解の増進、生産者との交流促進　等）  （２）地域の農林水産業の活性化への寄与  （例：地場産農林水産物・食品の使用状況、地域の生産者との連携、安定的な地場産農林水産物・食品使用のための工夫　等） |

【以下は、学校給食に提供している場合にのみご記入ください】

※表内の数字は、小学校（中学年）と中学校の学校給食摂取基準値

（１）栄養価

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 学校 | エネルギー | たんぱく質 | 脂質 | 脂質（％） | カルシウム | マグネシウム | 鉄 |
|  | kcal | g | g | ％ | mg | mg | mg |
| 小学校 | 640 | 24 |  | 25～30% | 350 | 80 | 3 |
| 中学校 | 820 | 30 |  | 25～30% | 450 | 140 | 4 |
| 学校 | 亜鉛 | ビタミンＡ | ビタミンB１ | ビタミンB２ | ビタミンＣ | 食物  繊維 | 食塩  相当量 |
|  | mg | μgRE | mg | mg | mg | g | g |
| 小学校 | 2 | 170 | 0.4 | 0.4 | 20 | 5.0 | 2.5未満 |
| 中学校 | 3 | 300 | 0.5 | 0.6 | 35 | 6.5 | 3.0未満 |

注１：小学校に給食を提供している場合には、中学年の数値をご記入ください。

注２：学校給食センターで小学校と中学校両方に給食を提供している場合には、小学校中学年の数値をご記入ください。

注３：応募されたメニューの栄養価の計算根拠がわかる資料を添付してください。

（２）施設の衛生管理

|  |  |
| --- | --- |
| 施設建設年月日 | 年　　　月　　　日 |
| 施設の状況（該当するほうに○） | ドライシステム　・　ウエットシステム |
| 運用方法（該当するほうに○） | 常時ドライ運用  ドライ運用ではない時間帯もある  その他（ドライシステム運用） |
| 学校給食衛生管理の基準に合わせた運用、調理をしているか（該当するほうに○） | している　　　　・　していない |
| 衛生管理基準に定められている諸帳簿等の整備（該当するほうに○） | 整備している　　・　整備していない |
| その他特記事項 |  |