

第 10 回 地産地消給食等メニューコンテスト 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
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注意ください。

<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 ・ ウェットシステム
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	

