

地産地消給食等メニューコンテスト 審査基準（案）

審査の基準は、応募書類より審査基準項目を満たしているかの評価を基本とする。その上で、取組内容、成果等を踏まえ、総合的な観点から最終的な審査を行うものとする。

項目	判定
<p>①地産地消メニューの内容が優れているか。</p> <p>（例）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地産地消メニューの内容が、児童や喫食者が楽しめるものとなっているか。 ・地産地消メニューの内容が、地域の特性を生かした独自の工夫や、新規性を有するものであるか。 ・学校給食については、地産地消メニューの内容が文部科学省給食摂取基準に準じており、かつ、調理場の衛生管理が適正に行われているか。 ・コストや提供する価格は適当なものとなっているか。 	<p>A 優れている</p> <p>B 普通</p> <p>C 優れているとはいえない</p>
<p>②提供者に対する食育や地域農業等への理解などの取組に生かされているか。</p> <p>（例）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食材として利用されている地場産物について、提供者に分かりやすく情報提供されているか。 ・食を通じて、環境保全や資源循環などの環境問題に関する理解の増進が図られているか。 ・地産地消メニューの提供を通じて、提供者と生産者との交流が図られているか。 	<p>A 優れている</p> <p>B 普通</p> <p>C 優れているとはいえない</p>
<p>③地域の農林水産業の活性化に寄与しているか。</p> <p>（例）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・年間（四季）を通じた地場産物の利用とその食材としての特徴を生かした地産地消メニューの提供に取り組んでいるか。 ・食材を安定的に調達するために、地域の生産者等と連携しているか。 	<p>A 優れている</p> <p>B 普通</p> <p>C 優れているとはいえない</p>