

「私が考えた学校給食メニューコンクール」募集要項

1. 趣旨

地場産物を使用した学校給食にふさわしい料理を自ら考え、調理することで、食や学校給食に対する興味関心を高めると共に、よりよい食生活を送るための知識や実践力を身に付ける。

2. 主催・後援

主催：公益財団法人 岐阜県学校給食会

後援：岐阜県教育委員会、岐阜県 PTA 連合会、岐阜県学校栄養士会

3. 募集内容

学校給食で、みんなに食べてもらいたい料理を以下の内容で募集する。

- ・県内の地場産物を1種類以上取り入れた1品の料理とする。
- ・味付けや栄養を考え、給食におすすめの料理とする。

4. 応募資格

岐阜県内小学校、義務教育学校、特別支援学校の6年生

5. 応募方法

- ・応募用紙にて郵送する。

◎個人または学校毎にまとめて応募する。(多数の場合は、名簿をつけてください。)

◎応募用紙は給食会ホームページ (<https://www.gsl.or.jp>) より印刷、または別紙をコピーしてご使用ください。

- ・応募先 〒501-6123 岐阜市柳津町流通センター1丁目6番1
公益財団法人 岐阜県学校給食会 宛

6. 応募作品の取り扱い

- ・応募作品の著作権、著作権は主催者に帰属する。
- ・応募作品は、理由を問わず返却しません。

7. 賞

- ・優秀賞 ・アイデア賞 (応募者全員に参加賞があります。)

※1品料理でないもの、応募用紙に写真の添付がないもの、記入もれのあるものは、賞の対象にはなりませんのでご注意ください。

8. 応募締切

令和7年9月12日(金) 必着

9. 審査について

期日 ・1次審査9月、2次審査10月に実施予定

審査員 ・岐阜県教育委員会 ・小学校校長会代表 ・学校栄養士会代表
 ・PTA代表 ・給食会食育専門員

※岐阜県産食材の使用状況、料理の創意工夫、彩りの良さ、アピールポイントなどを審査の基準とします。

※入賞作品は、(公財)岐阜県学校給食会の広報誌やホームページに掲載します。



令和7年度

小学校6年生
のみなさんへ

私が考えた

学校給食 メニューコンクール

学校給食で、
みんなに食べてもらいたい料理を考えてみよう！

募集
内容

岐阜県内の地場産物を1種類以上取り入れた1品の料理を教えてください。
味付けや栄養のことを考えた、給食におすすめの料理をお待ちしています。

応募
対象

岐阜県内小学校の6年生

応募
方法

応募用紙に記入し、作った料理の写真を貼り付けてご応募ください。
※写真はしっかりと貼り付けてください。

*あて先：〒501-6123

岐阜市柳津町流通センター1丁目6番1
公益財団法人 岐阜県学校給食会 宛

応募
締切

令和7年9月12日(金) 必着

賞

👑 優秀賞 👑 アイデア賞

※ 岐阜県産食材の使用法、料理の創意工夫、彩りの良さ、
アピールポイントなどを審査の基準とします。

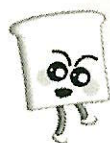


参加賞

応募者全員に
プレゼントします。

その他

- ・応募された作品は返却しません。
- ・入賞作品は、当会の広報誌やホームページに掲載します。



1品料理でないもの、写真がないもの、記入もれがあるものは、
賞の対象にならないので注意してね！
記入が終わったら、応募用紙をもう一度見直そう！



ホームページには
過去の入賞作品が載っているよ！
考える参考にしてみよう！

主催 公益財団法人 岐阜県学校給食会

〒501-6123 岐阜市柳津町流通センター1-6-1

TEL.058-279-3333 FAX.058-279-3337

後援 岐阜県教育委員会、岐阜県PTA連合会、岐阜県学校栄養士会

HP QRコード
URL <https://www.gsl.or.jp>



令和7年度

6年生の

私が考えた学校給食メニューコンクール

学校給食で、みんなに食べてもらいたい料理を考えてみよう!!

応募用紙

ふりがな		市町村名	
氏名		学校名	
料理名			

材料（ 人分） 分量 <作り方>

料理(一品)の写真

☆必ず自作した料理の写真を貼ってください。
本、ネット等からの写真の転用は応募できません。



アピールポイント（例：料理を作った理由、調べたこと、伝えたいことなど）

使用した岐阜県産の食材

記入が終わったら応募用紙をもう一度見直してね！
ぜんぶ記入できているかチェックしよう！



氏名	市町村名	学校名	料理名	材料・分量	作り方	県産の食材	写真	アピールポイント

※入賞作品は、（公財）岐阜県学校給食会の広報誌やホームページに掲載します。



“アピールポイント”について



アピールポイントは、料理を作った理由や願い、食材や栄養について調べたこと、学校で学んだことなど、この料理ができるまでの自分の思いや作ってみての感想などを自由に書いてください。

参考までに、昨年度のアピールポイントの一例をご紹介します。

栄養のこと…

- 一品で、野菜をたくさん使いました。特に切り干し大根は栄養がたっぷりあって、カルシウムがたくさんあります。しいたけと一緒にとるとより効果がアップするので、しいたけも入れてみました。
- 夏は暑いので、トマトはすっぱくてすっきりするし、夏バテにもよいかなと思い、加子母のトマトが美味しくて有名なので使いました。トマトの酸味とオクラのネバネバ、大葉のさわやかさで、食欲のないときも食べやすいカレーです。
- カルシウムは、僕たち成長期の子どもには大切であると家庭科で学習しました。小松菜には100gあたり170mgのカルシウムが含まれています。また、枝豆は大豆からできているからカルシウムがいっぱいです。
- 僕はスポーツをしています。今年の夏はとても暑く、食欲が落ちたので、さっぱり食べやすいハンバーグを考えました。えのきと豚ミンチと一緒に食べると夏の疲労回復に効果があり、大根おろしは皮ごとすりおろすとビタミン、カルシウム、鉄の栄養がとれます。
- 牛乳アレルギーのある友達と食べられるお茶プリンを作りたいと思いました。そのため豆乳を使いました。お米はデザートで食べられるように、餅にしました。

地場産物のこと…

- 私は、祖父母の家で、郡上味噌の味噌汁を食べてから、郡上味噌が大好きになりました。郡上味噌は、江戸時代の仕込み法を再現し、大豆の形と風味をそのまま残した味わいが特徴です。これを味噌汁以外にも美味しく食べられるのではないかと考えました。
- おばあちゃんの畑に変わった形のかぼちゃがなかったので聞いたら「岐阜県特産品の宿儺かぼちゃだよ」と教えてくれました。苦手な人でも飲みやすいスープにしました。
- 岐阜県の有名な食材を調べたら、枝豆とトウモロコシが出てきたので、合う料理を考えました。そして出てきたのがキッシュでした。温かくても冷めてもおいしいので、配膳に時間のかかる給食にはぴったりだと思います。栄養バランスも良いです。
- 学校で人気の焼きそばは、なかなか出ません。よくメニューに出てくる岐阜県産の切り干し大根を使って焼きそばを作りました。僕は切り干し大根が苦手だけど、美味しく食べられました。

食品ロスのこと…

- 夏はそうめんをよく食べるけど、残ってしまいます。バターでカリカリに炒める方法をテレビで見たので、暑い日でもあっさり食べる一品にアレンジしてみました。そうめんのカリカリとほうれん草の柔らかさが、ちょうど口の中でかみしめると味がじゅわ〜と広がり、おいしいです。