

## 地産地消給食等メニューコンテスト応募用紙

ふりがな

都道府県名： \_\_\_\_\_ 応募者の名称： \_\_\_\_\_  
連絡先

〒： \_\_\_\_\_

電話： \_\_\_\_\_ F A X： \_\_\_\_\_

担当者： \_\_\_\_\_ E-mail： \_\_\_\_\_

地産地消メニューの提供場所（区域）

場所： \_\_\_\_\_

学校や事業所、店舗等の名称： \_\_\_\_\_

地産地消メニューの名称（献立名） \_\_\_\_\_

（※平成27年7月15日までに、一食として提供されているものに限る。）

本メニューの提供開始時期： \_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月

本メニューの1食の価格（学校給食にあつては材料費）： \_\_\_\_\_円/食

本メニューの直近1年間の提供数（販売数）： 総提供数 \_\_\_\_\_（月～月）  
1日当たり提供数 \_\_\_\_\_

献立 <sup>※1</sup>	材 料 名 <sup>※2</sup>	分量（g） <sup>※3</sup>	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）の順で記入下さい。

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）の順で記入下さい。

※2：材料名のうち、地場農林水産物を利用するものは、左の欄に○をつけて下さい。

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

## 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。



### (上記写真の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献立の特徴を記載してください。  
(献立の特長・地域性、使用した地産地消食材の紹介、調理の工夫、メニューのアピールポイント等)



【以下は、学校給食に提供している場合にのみ記載ください。】

※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

○栄養価

	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
	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	2.5未満
中学校	3	300	0.5	0.6	35	6.5	3未満

注1：小学校に給食を提供している場合には、中学年の数値を記入下さい。

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記入下さい。

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下さい。

○施設の衛生管理について

施設建設年月日	年 月 日
施設の状況 (該当するほうに○をつける)	ドライシステム      ウェットシステム
運用方法 (該当するものに○をつける)	常時ドライ運用 ドライ運用ではない時間帯がある 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○をつける)	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○をつける)	整備している      整備していない
その他特記事項	