別紙１

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： 　　　　 　　　　　 ＦＡＸ：

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28年9月9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（学校給食にあっては材料費）：　　　　　 　　　　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※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、地場産農林水産物・食品を利用するものは、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留意ください。  （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） |
| 地産地消メニューの提供者の活動について |
| ○　下記の事項について、応募者の**具体的な取組、創意工夫の内容を２枚（Ａ４判）程度で記述**してください。  　 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、５枚程度として下さい。  １　提供者に対する食育や地域農業等の理解などに向けた取組への活用  （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、環境保全や資源循環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、安定的な地場産食材使用のための工夫　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 |  | |