

## 第10回 地産地消給食等メニューコンテスト 実施要領

### 第1 趣旨

地産地消は、地域の生産者と消費者を結び付け、食料自給率の向上を図る上で重要であるほか、直売や加工などの取組を通じて、農林漁業の6次産業化による地域の活性化にもつながるものとして、一層の推進が求められている。また、国産農林水産物の魅力を広く発信することを通じて、消費者の日本の食や農林漁業への理解を促し、国産農林水産物の消費拡大を推進していくことも重要である。

このため、学校給食や企業の社員等を対象に提供される給食、多数の消費者を対象に提供される外食等において、生産者との交流促進等の地産地消の取組を伴った地場産農林水産物・食品を使ったメニューを募集し、優れたものを表彰する。こうした表彰を通じて、更なる地産地消や国産農林水産物の消費拡大の推進を目的に実施する。

### 第2 実施主体

この表彰は、全国地産地消推進協議会が実施する。

### 第3 表彰の部門

表彰の部門は次のとおりとする。

#### 1. 学校給食・社員食堂部門

学校給食を調理している学校、学校給食を提供している学校給食センター、企業の社員等を主な対象として給食を提供している事業者による地産地消メニューの提供の取組。

なお、本部門には、幼稚園、保育所、病院、老人福祉施設、官公庁等を主な対象として給食を提供している事業者による地産地消メニューの提供の取組を含むものとする。

#### 2. 外食・弁当部門

多数の消費者を対象として食事や弁当を提供する事業者による地産地消メニューの提供の取組。

### 第4 表彰対象者

表彰の対象者は、次の1～6までに掲げる条件の全てを満たす者とする。

なお、地場産農林水産物・食品（以下、「地場産物」という。）とは、メニューを提供し

ている学校や事業所等が所在する都道府県内で生産された農林水産物及びその農林水産物を原料として製造された加工品とする。ただし、地域の実情に応じて、当該都道府県の近隣の都道府県で生産された食材を含められるものとする。

1. 地産地消メニューの食材として、地場産物を使用していること。
2. 地産地消メニューを継続的に提供していること。
3. 地産地消メニューで使用する地場産物の品目数を増やそうとしていること。
4. 地産地消メニューを提供する回数を増やそうとしていること。
5. 地産地消メニューの食材として地場産物を安定的に調達するため、学校や事業所等が所在する地域の生産者等と連携しているなどの取組があること。
6. 児童や保護者、喫食者等に対する食育や地域農業への理解促進の取組があること。

## 第5 表彰の応募

### 1. 応募方法

表彰を受けようとする者又は表彰の候補者を推薦しようとする者は、応募用紙（別紙1）に必要事項を記入し、応募期間中に、地産地消メニューを提供する主たる区域を管轄する地方農政局等（地方農政局、北海道農政事務所又は内閣府沖縄総合事務局をいう。以下同じ。）の地産地消担当部署に、郵送、又は受付用メールアドレス宛（別紙2）に提出することとする。（メール送信の場合、1通あたり7MB以下とし、添付するデータは、Word、Excel、Powerpoint等のOffice系ファイル、又はPDFファイルで送信すること。圧縮ファイルは受信不可。）

### 2. 応募期間

平成29年7月14日（金）から平成29年8月25日（金）まで

### 3. 応募書類の提出

応募書類の提出を受けた地方農政局等は、事務局に平成29年8月30日（水）までに提出することとする。

## 第6 表彰の審査

1. 表彰の適正かつ円滑な実施を確保するため、地産地消や学校給食等に関する学識経験や知見等を有する委員で構成する審査委員会を設置する。
2. 審査委員会の長（以下「委員長」という。）は、委員の互選によりこれを定める。
3. 審査委員会では、あらかじめ審査基準を定め、書類審査を行い、表彰の候補を選定する。
4. その他、審査委員会の運営に関して必要な事項は、委員長が別に定めるものとする。

## 第7 表彰の種類

審査基準（案）（別紙3）に照らし、優れたものについて表彰を行うものとし、表彰の種類と点数は次のとおりとする。

- 農林水産大臣賞 2点程度
- 文部科学大臣賞 1点（予定）
- 農林水産省関係局長賞 数点
- 審査委員特別賞 数点

## 第8 結果の通知

応募者に対して、事務局から結果を通知するとともに、表彰のホームページで受賞者を公表することとする。

## 第9 取組の普及

地産地消及び国産農林水産物・食品の消費拡大の推進に資するため、関係機関と連携し、表彰された取組について、広く普及するよう努めるものとする。

## 第10 庶務

表彰に係る庶務は、一般社団法人 JC 総研が行うものとする。

## 第11 その他

この表彰の実施に関し必要な事項は、実施主体が別に定めるものとする。



## 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ませ
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 <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	

## 応募書類の提出先一覧

応募書類の提出は、郵送、又は受付用メールアドレスにご送付ください。  
 ※メール送信の場合、1通あたり7MB以下とし、それを超える場合は複数回に分けて送信ください。  
 ※添付するデータは、Word、Excel、Powerpoint等のoffice系ファイル、またはPDFファイルで送信してください。Zipファイル等の圧縮ファイルは受信ができませんので、ご注意ください。

ブロック	担当都道府県	応募書類の提出先
北海道	北海道	北海道農政事務所 生産経営産業部 事業支援課 〒064-8518 北海道札幌市中央区南 22 条西 6 丁目 2-22 メールアドレス：chisan-hokkaido@maff.go.jp
東北	青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島	東北農政局 経営・事業支援部 地域食品課 〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町 3-3-1 仙台合同庁舎 メールアドレス：chisan-tohoku@maff.go.jp
関東	茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、神奈川、山梨、長野、静岡	関東農政局 経営・事業支援部 地域食品課 〒330-9722 埼玉県さいたま市中央区新都心 2-1 さいたま新都心合同庁舎 2 号館 メールアドレス：chisan-kanto@maff.go.jp
北陸	新潟、富山、石川、福井	北陸農政局 経営・事業支援部 地域食品課 〒920-8566 石川県金沢市広坂 2-2-60 金沢広坂合同庁舎 メールアドレス：chisan-hokuriku@maff.go.jp
東海	岐阜、愛知、三重	東海農政局 経営・事業支援部 地域食品課 〒460-8516 愛知県名古屋市中区三の丸 1-2-2 メールアドレス：chisan-tokai@maff.go.jp
近畿	滋賀、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山	近畿農政局 経営・事業支援部 地域食品課 〒602-8054 京都府京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町 京都農林水産総合庁舎 メールアドレス：chisan-kinki@maff.go.jp
中国四国	鳥取、島根、岡山、広島、山口、徳島、香川、愛媛、高知	中国四国農政局 経営・事業支援部 地域食品課 〒700-8532 岡山県岡山市北区下石井 1-4-1 岡山第 2 合同庁舎 メールアドレス：chisan-chushi@maff.go.jp
九州	福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島	九州農政局 経営・事業支援部 地域食品課 〒860-8527 熊本県熊本市西区春日 2-10-1 熊本地方合同庁舎 メールアドレス：chisan-kyushu@maff.go.jp
沖縄	沖縄	内閣府沖縄総合事務局 農林水産部 農政課 〒900-0006 沖縄県那覇市おもろまち 2-1-1 那覇第 2 地方合同庁舎 2 号館 メールアドレス：chisan-okinawa@maff.go.jp



## 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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・コストや提供する価格は適当なものとなっているか。</li> </ul>	<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"> <li>・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。</li> <li>・食と通じて、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。</li> <li>・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。</li> </ul>	<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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	<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>



【添付資料】 ※この推薦書の提出は必須ではありません

## 都道府県又は市町村等の推薦書

都道府県又は市町村名	
------------	--

※応募団体等に関する評価や期待など 800 字程度でご記入ください。

--

