

1 / 10 (水) の行事

報道発表資料の配付日時 12月15日(金) 10時00分

発表項目 (行事名)	令和5年度北海道学校給食コンクールの実施について		
記者レクのお知らせ		発表者	
		発表場所	
概要	<p>1 日時 令和6年(2024年)1月10日(水) 9:45~15:50</p> <p>2 場所 公益財団法人北海道学校給食会 札幌市西区八軒9条西11丁目1-55</p> <p>3 出場チーム 倶知安町学校給食センター 木古内町立学校給食センター 芽室町学校給食センター 陸別町給食センター</p> <p>4 目的 学校における食育を推進するため、各地域の様々な地場産物を活用した特色のある献立を全道に広め、学校給食の充実・向上を図るとともに、調理技術、衛生管理の研鑽意欲の高揚に資する。</p> <p>5 内容(詳細は別添実施要項参照) ・テーマ: 郷土愛を育む 地場産物たっぷり! だしを活かした和食給食 ・第一次審査(書類審査)を通過した4チームにより第二次審査(実技審査)を実施する。 ・第二次審査については、献立(栄養管理・衛生管理)、食に関する指導、家庭や地域との連携の3つの観点から審査し、賞を決定する。 ・道教委及び学校給食会のホームページ・料理レシピWebサイト「クックパッド」に公開予定。</p>		
参考			
報道(取材)に当たってのお願い	<p>・取材の予定がありましたら、事前に担当あて取材に来る人数等を御連絡願います。</p>		
担当 (連絡先)	<p>教育庁学校教育局健康・体育課学校給食振興・指導係 中野課長補佐 (教育庁学校教育局健康・体育課学校給食振興・指導係 伊藤 011-231-4111 内線35-668)</p>		

令和5年度北海道学校給食コンクール実施要項

1 趣旨

学校における食育を推進するため、各地域の様々な地場産物を活用した特色のある献立を全道に広め、学校給食の充実・向上を図るとともに、調理技術、衛生管理の研鑽意欲の高揚に資することを目的として、調理コンクールを実施する。

2 主催 北海道教育委員会、公益財団法人北海道学校給食会

3 募集方法等

(1) 募集テーマ

『郷土愛を育む 地場産物たっぷり！だしを活かした和食給食』

【テーマ設定の趣旨】

文部科学省通知において、学校給食が地域の食文化の継承につながるよう、郷土に伝わる料理を積極的に取り入れることが示されており、本道教育推進計画においても、学校給食における地場産物の使用率 50%の目標値が設定され、ふるさと北海道に対する愛着や誇りを育む教育が求められている。このことから、各地域においては、地場産物の使用推進と、郷土愛が深まる献立の作成、食育が推進されている。

本コンクールでは、我が国の伝統的な食文化である“だしを活かした和食給食”のレシピを活用し、コンクールを通して広く啓発することで、全道学校給食の充実や調理技術等の向上に資することを目指し、本テーマを設定した。

(2) 応募献立の条件

ア 学校給食実施基準に基づいた、実施献立又は実施する予定献立であること。

今年度の実施献立にこだわらず、過去に実施した献立、提供した献立（単品）の組み合わせについても応募可能とする。

イ 地場産物（地域食材・道産食材）を使用していること。

ウ だしを活用した料理を含む和食給食であること。

(3) 応募資格

北海道内の国立・公立の小・中学校、義務教育学校、中等教育学校、特別支援学校及び共同調理場の栄養教諭又は学校栄養職員、調理従事者及び公立高等学校の夜間学校給食調理従事者、夜間学校給食教職員。

チーム編成は、同一施設の栄養教諭等（夜間学校では給食担当教諭）1名及び調理従事者1～2名とする。

調理従事者については臨時・非常勤・調理委託会社職員を含む。

栄養教諭複数配置施設においては、複数応募も可とする。

(4) 応募方法

各教育局又は北海道教育大学あてに別添の「令和5年度学校給食コンクール応募用紙」（以下「応募用紙」という。）を電子メールで送付する。提出期限は各教育局又は北海道教育大学が指定すること。

(5) 各教育局又は北海道教育大学から健康・体育課への応募締切

令和5年（2023年）11月10日（金）

4 第一次審査（書類審査）

応募のあった献立等は、健康・体育課が書類審査を行い、第二次審査に出場する4チームを決定する。審査結果は、11月22日（水）までに通知する。

5 第二次審査（実技審査）

(1) 食に関する指導審査

応募した献立を教材として活用した、教科・特別活動等(給食を含む)における食に関する指導について、ねらいや実践の成果・課題等を紹介する。(10分以内)

(2) 調理実技審査

各チーム2名(栄養教諭等1名及び調理従事者1名又は調理従事者2名)が、応募した献立の調理10人分を90分以内で行う。

(3) 審査委員(予定)

審査委員長(専門調理師) 公益財団法人北海道学校給食会、北海道学校給食研究協議会、北海道PTA連合会、北海道農政部、北海道教育委員会等

6 第二次審査

(1) 開催期日 令和6年(2024年)1月10日(水)(予定)

8:45	9:00	9:45	10:00	11:00	12:30	13:45	14:30	15:40	15:50		
受付	事前準備	開会式	食に関する指導審査	調理実技審査	試食	後片付け	休憩	表彰	審査講評	講話等	閉会式

(2) 会場

公益財団法人北海道学校給食会 札幌市西区八軒9条西11丁目1-55

(3) 審査内容

食に関する指導の紹介、調理方法、調理手順、衛生管理、味付け、調理技術等について審査する。

(4) 選考・表彰

- ア 二次審査当日に最優秀賞1、優秀賞1、優良賞2を決定・発表し、賞状記念品を授与する。
- イ 表彰された4チームの献立は、コンクール終了後、関係道立学校、国立小・中・特別支援学校及び市町村教育委員会等に周知する。
- ・通知
 - ・北海道教育委員会及び北海道学校給食会のホームページに掲載
 - ・クックパッドに掲載
 - ・道議会食堂コラボメニューとして、提供予定

(5) 講話及び試食

内容：地場産物を活用し、だしを活かしたおいしい和食給食を提供する調理技術の向上を図るための講話及び和食料理の試食(予定)

講師：さっぽろ川基本店 料理長 本間勇司氏(予定)

7 経費負担等(北海道学校給食会が負担)

- ・ 交通費(1チーム2~3人分、栄養教諭等が調理実技に参加しない場合に3人分支給)
- ・ 調理材料費(1チーム4,500円以内)及び送料。
- ・ 調理材料の購入及び準備は、主催者または参加者が行う(参加者がおこなう場合はクール便等で送付または持参)。一般的な調味料は主催者が準備する。

8 審査基準

別紙のとおりとする。

別紙

審査基準

1 第一次審査

- (1) 学校給食実施基準に基づいた、バランスのとれた内容であること。
- (2) 地場産物（地域食材・道産食材）を使用していること。地場産物（地域食材・道産食材）の使用割合の指定はしないが、使用率は審査要素とする。
- (3) 地場産物の活用等について、郷土愛が深まる工夫のある献立であること。
- (4) だしを活かした和食給食であること。

2 第二次審査

項 目	審 査 基 準
献立（栄養管理・衛生管理）	<ul style="list-style-type: none">・ 子どもたちの興味・関心を五感で捉える工夫をしていること。・ 地場産物（地域食材・道産食材）の特性を活かした調理の工夫が見られること。・ 学校給食実施基準に基づいた栄養管理が行われ、だしを活かしたおいしい給食であること。・ 学校給食衛生管理基準に基づいた調理を行っていること。
食に関する指導	<ul style="list-style-type: none">・ 学級担任等と連携して学校給食を活用した食に関する指導を行っていること。・ 地域を生かした料理や季節、行事にちなんだ料理に興味関心を持ち、郷土愛が深まるよう指導内容に工夫が見られること。・ 地域や北海道の食材、北海道の食文化を大切にするよう指導内容に工夫が見られること。
家庭や地域との連携	<ul style="list-style-type: none">・ 望ましい栄養バランスを考えた食生活の推進について、家庭や地域と連携する方法を工夫していること。・ 給食のレシピを活用し、地場産物を生かした料理を意図的に家庭や地域へ発信していること。