

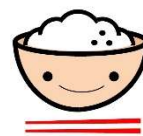
あなたが考えたメニューが給食に登場するかも!?

枚方市教育委員会おいしい給食課

第4回 枚方市学校給食コンテスト

ぼしゅう

募集テーマ『おかわりしたくなる豆料理』



●応募資格

枚方市立小学校 5・6 年生 および中学校 1・2・3 年 ※給食を食べていない人も応募OK

●応募方法

おかずでも汁物でも OK

家庭で食べたことのある料理や作ってみた料理、給食でおいしかった料理をアレンジしたもの、
食べてみたい料理など豆を使った料理 1品を応募用紙に記入し、各小・中学校に提出してください

●しめ切り

令和4年(2022年)8月26日(金)

●スケジュール(予定)

令和4年(2022年)8月26日 応募用紙 提出しめ切り

令和4年(2022年)9月末 入賞作品決定(10作品程度)

令和5年(2023年)1月から 入賞作品から季節に応じた作品が給食に登場します

※ 食材や分量を調整させていただく場合があります



●審査のポイント

- ・完成品のイラスト(写真)や料理についてのアピール、作り方等を全て記入しているか
- ・テーマにそった内容で、豆が苦手な人もおいしく食べられるメニューか
- ・料理の名前や作り方、味付け、いろどりや調理方法に工夫した点があるか
- ・発想が豊かなものか

など

※応募者全員に参加賞を、入賞者には賞状・副賞をお渡しします

料理を考えるポイント

ポイント1 どんな豆を使うかを考えよう!

大豆、ひよこ豆、金時豆、レンズ豆、とら豆、小豆 など

※枝豆は豆ではなく、野菜です。豆類から考えてみましょう。

※豆腐や厚揚げ、みそ、豆乳などの豆製品ではなく、豆そのものを使った料理を考えましょう。

ただし、豆と豆製品を組み合わせた料理は OK です。



ポイント2 料理の方法を考えよう!

煮る、炒める、焼く、揚げる、蒸す など

※生ものは禁止 生のものは、食中毒のおそれから、給食には入れることができません。

ポイント3 味付けを考えよう!

しょうゆ、みそ、塩、酢、ケチャップ、オイスターソース、カレー粉 など

ポイント4 いろどりを考えよう!

見た目もおもしろそうに考えましょう

旬の野菜などを組み合わせるのも良いですね

