

あなたが考えたメニューが給食に登場するかも!?

第6回 枚方市学校給食コンテスト



募集テーマ『^{ばしゅう}苦手な食材を^{こくふく}克服できるカレー料理』

●^{おうぼ}応募資格

枚方市立小学校 5・6 年生 および中学校 1・2・3 年生

※給食を食べていない人も^{おうぼ}応募OK

●^{おうぼ}応募方法

おかずでも^{しるもの}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などをアレンジしたものや、食べてみたい料理など、カレーを使った料理^{おうぼ}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6年(2024年)8月27日(火)



●スケジュール(予定)

令和6年(2024年)8月27日 ^{おうぼ}応募用紙 提出しめ切り

令和6年(2024年)9月末 入賞作品決定(小学校・中学校それぞれ 10 作品程度)

令和7年(2025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。

※ 給食で提供するために、食材や分量を調整する場合があります。

※ 給食で^{さいげん}再現が難しいものについては、調理工程を^{へんこう}変更する場合があります。

●^{しんさ}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、作り方等記入する必要がある部分に全て記入しているか
- ・カレー味を活かした、苦手な食材を^{こくふく}克服できる料理か
- ・料理の名前や作り方、食材の組み合わせ、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

*^{おうぼ}応募者全員に参加賞を、入賞者には賞状・副賞をお^{わた}渡します。

*入賞レシピ及び、入賞者の学校名、学年、氏名をホームページ等で公表する場合があります。

料理を考えるポイント

ポイント1 克服したい苦手食材を考えよう!

野菜、豆類、魚、海藻^{かいそう}、きのこなど、自分が克服したい苦手食材を考えてみましょう。

苦手な食材がない人は、友達が苦手そうにしている食材、給食で残されていることが多いと思う食材で OK です。

ポイント2 料理の方法を考えよう!

^に煮る、^{いた}炒める、焼く、^あ揚げる、^む蒸すなど、カレー味ならカレーシチュー以外でも OK です。

給食では、カレー・ガーやキャベツのソテー、なすのカレーサンド、^{さば}鯖のカレーソースなど色々な料理があります。

カレールーやカレー粉を使って、オリジナルの料理を考えてみましょう。

※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。

仕上げにねぎなどを入れる場合、加熱するようにしましょう。

ポイント3 カレールーやカレー粉と合わせる味付けを考えよう!

ケチャップ、ウスターソース、しょうゆ、塩、砂糖、マヨネーズ、和風だし、洋風だし、中華だし など

ポイント4 いろどりを考えよう!

見た目もおもしろうに考えましょう。

旬の野菜なども取り入れて、季節感のある料理にするとポイントアップ!



ポイント5 ネーミングを考えよう!

思わず食べたくなるような、おいしさが伝わる料理名を考えてみましょう。



ポイント6 アピールポイントを考えよう!

応募用紙の作品についてのアピール、工夫した点には、どうしてその料理を考えたのか、どんなことに着目して料理を考えたのかなども記入すると良いでしょう。

また、料理のイラストを記入する場合、色を^ぬ塗ると料理のイメージが伝わりやすくなります。