

# 第 17 回「全国学校給食甲子園」

## —地場産物を活かした我が校の自慢料理—

### 開催要項

#### 1. 主旨

全国の学校給食では、地域でとれるさまざまな地場産物を食材として使用した献立が出されています。学校給食は、食の文化、食の安全を守り育てる食育の現場であり、食の地域ブランドにも密接に関わっています。

本大会は全国の学校給食で提供されている郷土を代表する料理を競う大会を通じ、食育を啓発することと地産地消の奨励を目的とします。そしてこの活動を通じて地域の活性化につながる事に貢献したいと考えています。

また、本大会が食育推進に役立てるとともに、給食に携わる栄養教諭、学校栄養職員や調理員の目標として励みになり、子供たちや学校の教職員全体に生きがいや活力を与える大会にしたいと考えます。

育ち盛りの児童生徒の健全な食生活を考えながら、本大会を通じて多くの方々に学校給食の重要な役割を知っていただく機会にしたいと思います。

12月の第17回決勝大会は、新型コロナウイルス感染状況をみながら最終的な判断を第1次審査発表時点（9月15日ころ）で行います。東京での調理をして競い合う「調理コンテスト」の開催が難しいと判断した場合は書類審査だけの学校給食甲子園となります。

#### 2. 概要

<大会期日>2022年12月10日（土）～11日（日）（オンラインでの開催の場合は12月10日（土））

\*12月10日（土） レセプション

\*12月11日（日） 午前・開会式、調理、午後・審査および成績発表と表彰式、閉会式

<会場>女子栄養大学駒込キャンパス（東京都豊島区駒込 3-24-3）

JPタワーホール&カンファレンス（表彰式のみ）

（東京都千代田区丸の内二丁目7番2号 K I T T E 4階）

<出場校>北海道・東北、関東、甲信越・北陸、中部・近畿、中国・四国、九州・沖縄より6ブロックの代表12校・施設

<出場選手>各チーム栄養教諭または学校栄養職員、調理員計2名

<主催>認定NPO法人21世紀構想研究会

<運営>全国学校給食甲子園®実行委員会

（事務局・認定NPO法人21世紀構想研究会内）

<実行委員長> 銭谷眞美（東京国立博物館長）

<実行副委員長> 香川明夫（香川栄養学園理事長、女子栄養大学学長）

永野 博（公益社団法人日本工学アカデミー顧問）

<実行委員> 長島美保子（公益社団法人全国学校栄養士協議会会長）

長谷川芳樹（創英国際特許法律事務所所長）

椋 周二（元一般財団法人住宅保証支援機構専務理事）

関川幸枝（株式会社野口医学研究所企画開発部部長）

<事務局> 馬場錬成（認定NPO法人21世紀構想研究会理事長）

峯島朋子（認定NPO法人21世紀構想研究会事務局長）

豊田有希（認定NPO法人21世紀構想研究会事務局）

<後援>

文部科学省、厚生労働省、学校法人香川栄養学園、公益社団法人全国学校栄養士協議会  
公益社団法人日本医師会、一般財団法人教職員生涯福祉財団、公益社団法人日本給食サービス協会、公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会、（予定）

### 3. 募集、選考の方法

#### ①募集

<期間>2022年7月1日（金）～8月17日（水）

<方法>

●新聞・テレビ・ラジオ・Webサイト、雑誌などの募集記事（ニュース）によって

<大会公式ホームページ><http://kyusyoku-kosien.net>

#### ②選考

第1次選考（書類審査）全応募施設から1割程度の学校（施設）を選定します。

第2次選考（書類審査）47都道府県から各1校、合計47校（施設）を選定します。

第3次選考（書類審査）47都道府県を6ブロックに分割し、第2次選考を通過した47校（施設）から書類選考で各ブロック4校、合計24校（施設）を選定します。

第4次選考 第3次選考を通過した24校（施設）から書類選考で各ブロックから2校、合計12の代表校（施設）を選定します。

### 4. 選考基準

- (1) 献立は決勝大会実施日までに学校給食として提供したことがあるもの。なお、1食分を1日で提供した献立に限る。複数日に跨って単品を組み合わせた献立は不可。
- (2) 文部科学省学校給食摂取基準に準じていること。
- (3) 栄養量や分量（小学生対象の場合は中学年用の分量）が適正であること。
- (4) 調理過程・衛生管理は学校給食衛生管理基準（学校給食法第9条）に従うこと。
- (5) 地場産物を使用し、その特色を活かした献立であること。地場産物は特産物を意味しない。原則として地場産物の範囲は都道府県内産までとする。
- (6) 子どもが喜び郷土愛を育む献立であること。
- (7) 食育の生きた教材として活用されていること。
- (8) 出場者は2名（栄養教諭または学校栄養職員と調理員）とする。
- (9) 60分以内で6人分を調理、後片付けをすること（調理前の手洗い時間は含まない）。
- (10) 応募用紙には献立の写真を添付。また関連資料があれば添付すること。
- (11) 過去、全国学校給食甲子園<sup>®</sup>において、都道府県代表以上に選ばれた献立や他の学校給食コンクールにおいていずれかの賞を得た献立の応募は禁止する。

### 5. 決勝大会

●書類審査によって選定された全国6ブロックの代表12校（施設）の出場者が女子栄養大学（東京・駒込キャンパス）にて応募した献立を実際に調理し、審査委員による調理過程・食味審査によって優勝、準優勝1校（施設）および入賞等を決定します。

●ICT（情報通信技術）を活用した食育授業コンテンツについては、第3次審査を通過した24代表（栄養教諭・学校栄養職員）が参加できます。オンラインによる食育授業を行い、その中から最優秀賞、優秀賞等を選定します。

●出場校（施設）には、2名分の往復旅費、滞在費および給食材料費を補助。

全国学校給食甲子園事務局

〒106-0031 東京都港区西麻布1-2-23-301

TEL:03-6447-5901 FAX03-6447-5902

Mail:info@kyusyoku-kosien.net

担当：峯島朋子 豊田有希