

WEB入力による応募(新オプション)の入力の流れ

公式サイトのお募受付のページからWEB入力による応募(新オプション)をクリック

※スマートフォンからの応募でも以下の流れは同じです

JM Submission Core



応募フォーム（編集URLをメールで受け取る）

ご案内（必ずお読みください）

この応募フォームでエントリーシートを登録できます。
エクセル版エントリーシートの提出は不要となります。

入カステップの説明
STEP1：応募者情報
STEP2：献立情報
STEP3：栄養価・食材情報

保存とURLについて
入力内容は自動保存されます。
ページのアドレス（URL）をブックマークしておく、いつでも再開できます。
また、URLをメールでお知らせすることも可能です。
メールが届かない場合は「迷惑メール」もご確認ください。
さらに、次の送信元アドレスからのメールを受信許可してください：
no-reply@jmcom.co.jp

メールアドレス（編集URLの送信先）

✉ 編集URLをメール送信（下書き作成）

メールは「全国学校給食甲子園・編集URL」という件名で送信されます。

このまま次に表示される画面で応募事項の入力を継続していくか、登録したメールアドレスに送信された編集URLをクリックして入力をすすめていってください。

入力は自動保存されるので、編集URLをブックマークしておく、いつでも入力を再開することができます。

<ご注意>

従来のエントリーシートで入力していた応募者情報、献立情報、栄養価・食材情報をWEB入力
で完結させることができますが、アピールシートはこれまでどおり規定のWORDファイルにて
提出していただく必要があります。

ステップ1について

---入力例---

◆入力項目

- 都道府県名
- 施設名
- 住所
- 連絡先
- 応募者名
- 職種
 - 栄養教諭 / 学校栄養職員
- 所属長
- 応募区分
 - 小学校(3・4年)
 - 中学校
 - 高等学校
- 施設区分
 - 単独校
 - 共同調理場
- 給食実施規模(学校数・食数)

ステップ1 基本情報

基本情報を入力してください。入力内容は自動保存されますが、次へ進む前に保存状態を確認してください。

基本情報

都道府県 (クリックして選択)

東京都

施設名

〇〇給食センター

施設名 (ふりがな)

まるまるきゅうしょくせんたー

住所

郵便番号

123-0123

住所

東京都中央区〇〇-1

連絡先

電話番号

03-1234-5678

FAX

03-1234-6789

メールアドレス

- 栄養教諭
- 学校栄養職員

所属長 (必須)

所属長 役職

センター長

所属長 氏名

〇〇太郎

応募区分 (3区分)

小学校用献立は3・4年生のものが対象となります。

- 小学校 (3・4年)
- 中学校
- 高等学校

施設区分 (必須)

複数の学校に配食している場合でも学校で調理している場合は単独校に含まれます。

- 単独校
- 共同調理場

小学校

学校数

1

食数

126

中学校

学校数

1

食数

71

高等学校

学校数

食数

特別支援

学校数

食数

合計

学校数: 2

食数: 197

※未入力は0として合算

✔ 保存済み 最終保存: 未保存

保存

保存して次へ



ステップ2について

---入力例---

◆入力項目

- 献立名
 - ①主食
 - ②牛乳
 - ③主菜
 - ④副菜
 - ⑤汁物
 - ⑥その他
- 調理方法
 - ①主食
 - ②牛乳
 - ③主菜
 - ④副菜
 - ⑤汁物
 - ⑥その他
- 1人あたり給食費
- 総使用食材数
- うち地場産物食材数

ステップ2 献立情報

献立名および調理方法、地場産物の使用状況を入力してください。入力内容は自動保存されますが、次へ進む前に保存状態を確認してください。該当がない献立欄は空欄にせず「なし」と入力してください。

献立名 (①~⑥すべて必須)

①主食	地場産新米ごはん
②牛乳	牛乳
③主菜	鶏肉の塩から揚げ
④副菜	里芋とほうれん草のねりごま和え
⑤汁物	エソのつみれ鍋
⑥その他	おけさ柿のヨーグルトがけ

調理方法

①主食 調理方法	洗米し、炊飯する。
③主菜 調理方法	①にんにくをすりおろす。 ②にんにく〜塩まで合わせて鶏肉を漬け込み、下味を付ける。 ③米粉をまぶして油で揚げる。
④副菜 調理方法	③鶏卵を茹でて水冷し、殻をむいて卵カッターでカットする。 ④アーモンドはから炒りして冷ます。 ⑤ねりごま〜こしょうまで混ぜ合わせ、材料を全て合わせて和える。
⑤汁物 調理方法	①白菜とにんじんは短冊切り、ごぼうはさがき、しいたけは放射状、ねぎは斜め小口切りにする。 ②しらたきは熱湯でゆでてアク抜きし、3cm程度のざく切りにする。 ③生揚げは熱湯で油抜きし、一口大に切る。
⑥その他 調理方法	①柿を消毒、洗浄し、皮をむいてスライスする。 ②配食し、ヨーグルトをかける。

地場産物の使用状況・費用

1人あたり給食費 (円)	462
総使用食材数	26
うち地場産物食材数	16
地場産物使用割合 (%)	61.5

総使用食材数とうち地場産物食材数から自動計算されます。

🕒 保存済み 最終保存: 未保存

戻る

保存

保存して次へ



ステップ3について

---入力例---

◆入力項目

- 給食1食分の栄養価(13項目)
- 各献立の食材情報
 - ①主食
 - ②牛乳
 - ③主菜
 - ④副菜
 - ⑤汁物
 - ⑥その他

ステップ3 栄養価・食材情報

給食1食分の栄養価と、献立ごとの使用食材を入力してください。

給食1食分の栄養価 (13項目)

給食1食分あたりの栄養価を入力してください。

たんぱく質エネルギー比: 16.7 %
脂質エネルギー比: 29.5 %
※エネルギー、たんぱく質、脂質の入力値から自動計算されます。

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)
856	35.8	28.1
食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)
2.5	470	164
鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンA (μgRAE)
4.5	4.9	300
ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)
1.26	0.77	41
食物繊維 (g)		
7.1		

全てクリア

献立の種類を選択して、それぞれの食材情報を入力します

- 食材ごとの入力項目
- ✓ 地場産物チェック
 - ✓ 食品番号
 - ✓ 材料名
 - ✓ 分量

①主食 ②牛乳 ③主菜 ④副菜 ⑤汁物 ⑥その他

献立名 (①主食)
地場産新米ごはん
※献立名はSTEP2で入力した内容が表示されます。(STEP3では変更できません。)

この献立 (①主食) の食材

食材 1

地場産物に該当

食品番号

材料名
学校給食米

分量 (g)
95

食材数に応じて行を追加できます

+ 行を追加

戻る 保存 保存して次へ



最終確認での表示

← 最終確認

ステップ1 基本情報

整理番号：13N0064
都道府県コード：13
都道府県：東京都
施設名：〇〇給食センター
施設名（ふりがな）：まるまるきゅうしょくせんたー
郵便番号：123-0123
住所：東京都中央区〇〇-1
電話番号：03-1234-5678
FAX：03-1234-6789
メールアドレス：〒〒〒〒@gmail.com
応募者名：〇〇花子
応募者名（ふりがな）：まるまるはなこ
職種：栄養教諭
所属長役職：センター長
所属長氏名：〇〇太郎
応募区分：中学校
施設区分：共同調理場
幼稚園 学校数：0
幼稚園 食数：0
小学校 学校数：1
小学校 食数：126
中学校 学校数：1
中学校 食数：71
高等学校 学校数：0
高等学校 食数：0
特別支援 学校数：0
特別支援 食数：0
学校数合計：2
食数合計：197

書き出した栄養価計算表テンプレート(サンプル)

品名	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S
品名	区分	製法	地場産物	食品番号	材料名	分量	エネルギー	タンパク質	脂質	ナトリウム	炭水化物	繊維	鉄	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
							kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g
2	①主食	地場産物	〇	食品番号	材料名	分量	エネルギー	タンパク質	脂質	ナトリウム	炭水化物	繊維	鉄	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
3	①主食	地場産物	〇	食品番号	材料名	分量	エネルギー	タンパク質	脂質	ナトリウム	炭水化物	繊維	鉄	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
4	②牛乳	牛乳	〇	13003	牛乳	206.00													
5	②主食	鶏肉の塩	〇	11224	鶏肉の塩	50.00													
6	②主食	鶏肉の塩	〇	06223	にんにく	0.90													
7	②主食	鶏肉の塩	〇	18001	清酒	1.50													
8	②主食	鶏肉の塩	〇	14002	ごま油	0.50													
9	②主食	鶏肉の塩	〇	17013	塩	0.30													
10	②主食	鶏肉の塩	〇	01158	米粉	6.00													
11	②主食	鶏肉の塩	〇	14003	米ぬか油	5.00													
12	③副食	野菜とほ	〇	02010	さといも	30.00													
13	③副食	野菜とほ	〇	06207	ほうれん草	20.00													
14	③副食	野菜とほ	〇	12056	梅干	18.00													
15	③副食	野菜とほ	〇	13040	ダイコン	5.00													
16	③副食	野菜とほ	〇	04105	水菜青次	6.00													
17	③副食	野菜とほ	〇	05040	スライスアブ	5.00													
18	③副食	野菜とほ	〇	05042	白ひじき	3.00													
19	③副食	野菜とほ	〇	17118	ノンエンブ	5.00													
20	③副食	野菜とほ	〇	17008	うすくし	0.50													
21	③副食	野菜とほ	〇	17005	ごぼう	0.05													
22	④汁物	エシロ	〇	10074	えそ	24.00													
23	④汁物	エシロ	〇	17012	真塩	0.12													
24	④汁物	エシロ	〇	03003	上白糖	1.20													
25	④汁物	エシロ	〇	06233	はくさい	35.00													
26	④汁物	エシロ	〇	06214	にんじん	12.00													
27	④汁物	エシロ	〇	06084	ごぼう	12.00													
28	④汁物	エシロ	〇	08042	生しいち	5.00													
29	④汁物	エシロ	〇	10283	冷凍むきあさり	3.00													
30	④汁物	エシロ	〇	02005	しらたき	10.00													
31	④汁物	エシロ	〇	04009	生揚げ	15.00													
32	④汁物	エシロ	〇	17132	長布なし	180.00													
33	④汁物	エシロ	〇	17045	淡色醤油	7.00													
34	④汁物	エシロ	〇	06226	根深ねぎ	10.00													
35	⑤その他	おけさ柿	〇	07050	かき 洗拔き生	35.00													
36	⑤その他	おけさ柿	〇	13025	プレーンヨーグルト	30.00													
37																			
38																			

この栄養価計算表テンプレートを使用して作成した表、または、現在ご自身で利用されている表を提出してください

⑤汁物：エシロのつみれ鍋

- 行1 区分:地場産物 / 食品番号:10074 / 材料名:えそ / 分量:24
- 行2 区分:一般 / 食品番号:17012 / 材料名:食塩 / 分量:0.12
- 行3 区分:一般 / 食品番号:03003 / 材料名:上白糖 / 分量:1.2
- 行4 区分:地場産物 / 食品番号:06233 / 材料名:はくさい / 分量:35
- 行5 区分:地場産物 / 食品番号:06214 / 材料名:にんじん / 分量:12
- 行6 区分:地場産物 / 食品番号:06084 / 材料名:ごぼう / 分量:12
- 行7 区分:地場産物 / 食品番号:08042 / 材料名:生しいち / 分量:5
- 行8 区分:一般 / 食品番号:10283 / 材料名:冷凍むきあさり / 分量:3
- 行9 区分:一般 / 食品番号:02005 / 材料名:しらたき / 分量:10
- 行10 区分:一般 / 食品番号:04039 / 材料名:生揚げ / 分量:15
- 行11 区分:一般 / 食品番号:17132 / 材料名:長布なし / 分量:180
- 行12 区分:一般 / 食品番号:17045 / 材料名:淡色醤油 / 分量:7
- 行13 区分:地場産物 / 食品番号:06226 / 材料名:根深ねぎ / 分量:10

⑥その他：おけさ柿のヨーグルトがけ

- 行1 区分:地場産物 / 食品番号:07050 / 材料名:かき 洗拔き生 / 分量:35
- 行2 区分:地場産物 / 食品番号:13025 / 材料名:プレーンヨーグルト / 分量:30

アビリティ (Word) 応募作品の画像 (JPG/PNG)、栄養価計算表※ (Excel/ Word/PDF)、関連資料 (Word/PDF) を以下の「**応募書類をアップロードする**」ボタンをクリックし、リンク先のフォームよりアップロードしてください。

※栄養価計算表はご自身で利用されている栄養価計算表、または、以下の「**栄養価計算表テンプレート (Excel) を書き出し・ダウンロード**」ボタンからダウンロードした栄養価計算表テンプレートを使用して入力したエクセルをアップロードしてください。

[栄養価計算表テンプレート \(Excel\) を書き出し・ダウンロード](#)

戻る

応募書類をアップロードする

別サイトへ遷移します

応募資料アップロード

第21回全国学校給食甲子園大会 応募用資料アップロードフォーム

code 任意

13N0064

変更しないでください:JM Submission Coreで入力いただいたエントリー情報と紐づけるコードです

mail 任意

hakamatajm@gmail.com

変更しないでください:JM Submission Coreで入力いただいたメールアドレスです

アピールシート 必須

ファイルを選択 選択されていません

応募用のアピールシート(ワードファイル)をアップロードしてください。
21回以外のファイルは使用しないでください。失格となります。

作品写真 必須

ファイルを選択 選択されていません

※JPEGまたはPNG形式の画像ファイルにてご提出ください。
※ファイル名は任意です。

栄養価計算表 必須

ファイルを選択 選択されていません

ご自身で利用されている栄養価計算表、または、最終確認ページにて「栄養価計算表テンプレート(Excel)を書き出し・ダウンロード」ボタンからダウンロードした栄養価計算表テンプレートを使用して入れたエクセルをアップロードしてください。
※エクセル、ワードまたはPDFファイルにてご提出ください。
※ファイル名は任意です。

関連資料 任意

ファイルを選択 選択されていません

関連資料がある場合は、こちらからアップロードしてください。
※すべての関連資料を1つのファイルにまとめてください。
※目安としてA4サイズで3枚以内におさめてください。
※ワードまたはPDFファイルにてご提出ください。
※ファイル名は任意です。

応募作品の取り扱いについて 必須

応募作品の著作権は応募者に帰属しますが、主催者は広報、献立内容・栄養成分・食育活動を分析する目的で利用させていただきますのでご了承ください。

同意する

個人情報の取扱いへの同意 必須

■ 個人情報取得者及び連絡先
全国学校給食甲子園第21回大会応募受付事務局(株式会社JM&カンパニー内)
kyusyoku-kosien21@jmcom.co.jp

■ 個人情報の利用目的
本フォームへの入力によりお預かりした個人情報は、全国学校給食甲子園第21回大会の応募資格の確認及び審査結果の連絡、賞状等の発送に利用いたします。また、次回のコンテストや主催者(特定非営利活動法人21世紀構想研究会)が催す他のイベント・コンテストのご案内に利用する場合もございます。

■ 個人情報の委託について
当事務局の運営を株式会社JM&カンパニーに委託し、適切な取扱いが行われるよう監督します。

■ 取得した個人情報の開示等及びお問合せ窓口
本人からの求めにより、本件により取得した個人情報の利用目的の通知・開示・内

同意する

確認画面へ

提出必須書類

応募申込は完了です