

第4回 みんなで考えよう!!! 「わかやま給食」グランプリ エントリーシート

わかやま給食

2023.07.17改訂

■ 当わかやま給食の特性

メ ニ ュ ー 名	応募スタイル部門:レシピ部門・一般部門 ※どちらかに「〇」をしてください。		
応募者名(本人) ※企業・団体様は、 企業名・団体名		保護者名 ※企業・団体様は、 担当者様名	
住 所	〒		
連絡先 ※携帯電話、可		メールアドレス	
学校名・園名		学 年	
アンケート ※当てはまる項目に☑	<input type="checkbox"/> 給食の事、お家でお話しますか?	<input type="checkbox"/> した方へ、どのようなお話をしますか?	
	<input type="checkbox"/> 地元の地場産品、知っていますか?	<input type="checkbox"/> した方へ、どのような地場産品がありますか?	
	<input type="checkbox"/> 地場産品を使った料理、知っていますか?	<input type="checkbox"/> した方へ、どのような料理がありますか?	
	<input type="checkbox"/> 給食は、中学卒業までありましたか?また、中学校給食がないエリアがある事をご存じでしたか?	<input type="checkbox"/> した方へ、思い出の給食メニューや給食にまつわる思い出はありますか?	

<主食>×<副菜>× 主菜×牛乳・乳製 品×果物>に使用 した食材の説明 ※但し、今回<牛乳・ 乳製品>は、牛乳とす る。 ※調味料は地場産品 としてカウントされ ませんが、どんど ご利用ください。	<主食>…炭水化物の供給源 ごはん(米)、パン、麺、パスタ等が主な材料の料理	<副菜>…ビタミン、ミネラル、食物繊維の供給源 野菜、きのこ、いも、海藻、 豆類(大豆を除く)などを主な材料にする料理
	<主菜>…たんぱく質の供給源 肉、魚、卵、大豆、大豆製品等が主な材料の料理	<果物>…ビタミンC、カリウムの供給源 みかん、柿、桃、いちご、バナナ、キウ イ、メロン、すいかなど
メニューに使用し た 地 場 産 品		

■ メニュー写真

写真① (メニュー全体がわかる写真を貼付)	写真② (特にこだわりメニューを大きく写した写真を貼付)
アレルギー表示 (28品目) ※使用している項目に☑	
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン <input type="checkbox"/> アーモンド

■ 和歌山の地場産品を一部ご紹介

肉・魚・海藻類 他	熊野牛・熊野ポーク・熊野海老・紀の国みかんどり・すさみ豚・ジビエ肉(いのしし・シカ)・鯨・マグロ・かつお・太刀魚・足赤海老・芝海老・鱧・釜揚げしらす・鯖・アジ・マヒマヒ(シイラ)・鯛・ハマチ・鮎・若芽・ひじき 他
野菜・果物 他	キャベツ・白菜・大根・玉ねぎ・ほうれん草・小松菜・春菊・水菜・ブロッコリー・人参・しょうが・ピーマン・ししとう・冬瓜・山椒 他
調味料 他	醤油・金山寺味噌・米油・酢・山椒佃煮・生姜佃煮 他

■ 調理工程 ※出来る限り、細かく教えてください。

例) 鯖まぜご飯：塩鯖を焼く→骨を取り除き、身をほぐす→温かいご飯に、ほぐした身を混ぜる→白ゴマをふりかけて、完成。

写真のタイトル:	写真のタイトル:	写真のタイトル:
写真	写真	写真

■ 参加方法 **※申し込み期限：2023年09月30日(土)**

メールでの応募方法	当書類に記載して頂き、以下のメールアドレスに、お送りください。 メールアドレス：foodsfile@gmail.com
郵送での応募方法	当書類に記載して頂き、プリントアウトした書類を、以下の住所にお送りください。 〒640-8287 和歌山県和歌山市築港3-33 (株)フーズファイル 河村宛
その他	不明な点等ございましたら、何なりとご質問くださいませ。 TEL:073-422-3600 FAX:073-422-3636 受付時間:月～金・9:00～17:00