

お弁当コンテスト 2020年

～米と野菜たっぷり！滋賀PR弁当～



表彰 食と健康展の中で表彰式を行います。

- ★最優秀賞 1点
- ★優秀賞 2点
- ★優良賞 3点
- ★イオン賞 1点(予定)
- *応募者全員に参加賞進呈
(当日会場にて引き換え)
- 後日賞状を郵送します。
- ★当日審査賞 5点(予定)

食と健康展

～おいしが うれしが
米と野菜で楽し～が！！～

12月12日(土)

イオンモール草津で開催

- 応募資格 ●県内在住、在学の高校生、一般(管理栄養士・栄養士養成校の学生を含む)
●応募は個人とし、グループは不可とします。

応募作品の審査基準 ①地産地消の観点から主食は米飯とする。



- ②その他の食材は、伝統野菜や特産物、湖魚および県内で広く栽培されている野菜などを使用すること。ただし、伝統野菜が応募時には入手できない場合があるので、代わりの野菜でも可能とする。
- ③1時間程度で作れること。(白飯の炊飯時間は除く)
- ④1食分として量は適当であること。なお、分量はグラム数で記入すること。
(調味料は大きじ・小さじ等の表記可)
- ⑤栄養のバランス(主食、主菜、副菜)がとれていること。
なお、野菜は100グラム以上使用すること。
- ⑥お弁当として、安全かつ衛生的であること。
- ⑦弁当箱を使用すること。(使い捨て容器は不可)
- ⑧材料費は、1食分500円程度とする。



応募期限 令和2年(2020年)10月9日(金)当日消印有効

*応募は、郵送または持参に限ります。

応募作品の審査 上記基準を基に審査委員会が審査します。また、事前審査を通過した応募作品を写真掲示し、当日参加者が審査します。

*応募者全員に一次審査の結果を連絡します。

応募先 公益社団法人滋賀県栄養士会

〒524-0037 守山市梅田町2番1号 セルバ守山110

TEL 077-581-1366 FAX 077-558-6617



その他 ①今回出展された作品(写真、レシピ)については、滋賀県栄養士会に帰属し返却はしません。

②著名なキャラクターを使ったお弁当は、掲示、レシピ集作成、ホームページ掲載時に著作権法上許容されない可能性があるため、お避けください。

③名前、学校名、学年は掲示させていただきますので、ご了承ください。

④新型コロナウイルス感染状況等により、内容を変更することがあります。

主催：公益社団法人滋賀県栄養士会 協賛：イオンモール草津(予定)

後援：滋賀県(予定) 滋賀県教育委員会(予定)

お弁当コンテスト 2020年 応募用紙

応募区分 高校生・一般(管理栄養士・栄養士養成校の学生を含む)

*いずれかに○をつけてください

料理作品タイトル名

*好きな名前をつけてください

だれに向けて作ったお弁当か

*個人の名前ではなく、お父さん、お母さん、娘、息子、自分など続柄で書いてください



さんへ

作品についてのアピールポイント



*200字程度で書いてください



写真添付欄

- *材料、盛り付けが見えやすいように写真を撮ってください。
- *写真裏面に、●名前●応募区分●料理作品のタイトル名を明記の上、はがれないようにしっかりと貼ってください。

応募締切 2020年10月9日(金)当日消印有効

メニュー名 * 料理ごとに記入してください	使用する食材・分量(1人分) * 地元産食材には★印をしてください	作り方のポイント * 料理ごとに、簡単に記入してください
		

応募者名 * 学校名、学年も記入してください

学校名・学年

学校

年

ふりがな

氏名

◆このページの下に、応募者についてお名前や住所、連絡先を記入していただく欄がありますので、必ずご記入ください。

お弁当コンテスト 2020年 応募用紙の書き方について

料理作品タイトル名
自由なイメージで、お弁当をアピールする名前を付けてください。

だれに向けて作ったお弁当か
だれに食べてもらいたいお弁当か、対象者を書いてください。

主な材料と分量
材料の組み合わせや栄養のバランスなどを審査委員はチェックしますので、具体的にお書きください。

お弁当コンテスト 2020年 応募用紙

応募区分 中学生・高校生・一級調理実習生・栄養士養成校の学生(さきむ)
※いずれかに○をつけてください

料理作品タイトル名
※好きな名前をつけてください
お父さん毎日ありがとう弁当

だれに向けて作ったお弁当か
※個人の名前ではなく、お父さん、お母さん、妹、息子、自分など絞って書いてください
お父さん さんへ

作品についてのアピールポイント
※200字程度で書いてください
いつもがんばっているお父さんに、体を大切にしてほしいので、野菜を多く使いました。通気性のことを考慮したので、びわ湖でとれる小あゆを使いました。ふたを開けたときに、きれいな色どりになるように、かぼちゃを油で揚げて飾りました。

写真添付欄
※材料、盛り付けが見えやすいように写真を撮ってください。
※写真裏面に、●応募区分●料理作品のタイトル名を明記の上、はがれないようにしっかりと貼ってください。

応募締切 2020年10月9日(金)当日消印有効

	使用する食材・分量(1人分) ※地元産食材には★印をしてください	作り方のポイント ※料理ごとに、簡単に記入してください
ゆかりごはん	★米・・・90g ★ゆかり粉・・・小さじ1/2	①炊飯する。 ②弁当箱に詰め、上からゆかり粉をかける。
小あゆの砂鍋じょうゆがらめ	★小あゆ・・・40g 片栗粉・・・適量 揚げ用油・・・適量 しょうゆ・・・小さじ1/2 酒・・・小さじ1	①小あゆは洗って水気を切る。 ②片栗粉をまぶし、油で揚げ、 ③Aを煮立て、②をからめごまをまぶす。
ほうれん草入り卵焼き	いりごま・・・小さじ1/3 ★ほうれん草・・・40g たまご・・・1個 しょうゆ・・・小さじ1/3 油(炒め用)・・・適量	①ほうれん草はゆがいて水気をしぼり、しょうゆ(分量外)をかけておく。 ②たまごを割り、しょうゆを加え滑きほぐし、ほうれん草を芯にしてまいていく。
白菜の花かつおあえ	★白菜・・・50g 花かつお・・・少々 しょうゆ・・・少々	①白菜はゆでてしぼる。2cmぐらいに切り、花かつお、しょうゆをあえる。
漬物巻	鶏肉・・・20g ★大葉・・・40g 干しいたけ・・・1個 ★人参・・・10g しょうゆ・・・小さじ1/2 みりん・・・少々 酒・・・少々 油(炒め用)・・・適量	①鶏肉は一口大に切る。大葉、人参は乱切りにする。干しいたけは水で戻し、半分切る。 ②油で鶏肉を炒め、八分通り炒まったら、残りの材料を加え、干しいたけの戻し汁、水を加え(ひたひた)野菜がやわらかくなるまで煮る。 ③野菜がやわらかくなったら、調味料を加え、味を重きませる。
串かぼちゃ	★かぼちゃ・・・30g 揚げ用油・・・適量 塩、こしょう・・・少々	①かぼちゃは角切りにし電子レンジで5分程度加熱する。 ②①を油で揚げ、塩、こしょうで味を調える。

応募者名 ※学校名、学年も記入してください
学校名・学年 学校 年
ふりがな
氏名

作品についてのアピールポイント
料理作品名のアピール、対象者への思い、料理のアイデア、工夫した点などアピールしてください。

写真
審査のポイントになります。材料、盛り付けが見えやすいように写真を撮ってください。

応募者について
掲示の際に必要なになりますので、お名前や学校名、学年は、必ずご記入ください。

料理の作り方
手順や工程など、わかりやすく文章や絵などで表現してください。

◆ご応募される方について、必ずお書きください。

応募者名 ※学校名、学年も記入してください

学校名・学年： 学校 年

ふりがな：

氏名：

住所：〒

電話 FAX

保護者の氏名(高校生は必ず記入してください)

ご記入いただいた個人情報は、本事業に関してのみ使用いたします。