

令和 8 年度食育レシピコンテスト事業要領

1 目的 健康的な食生活および地産地消の普及

生活習慣病（NCDs）の予防のためには、若い世代からの正しい食生活の普及と意識付けが大切です。現在、木津川市民の食生活は全世代共通して、魚離れ・野菜不足となっています。そこで、子どもたちが自らレシピを考えることで、家族全体で食生活について考える機会を作り、食生活改善から健康寿命の延伸につなげ、また、子どもたちの調理意欲を高め、食材への関心を高めること、地産地消の推進や、季節の旬の食材を楽しむことを普及します。

2 名称 「子どもシェフにまかせて！オリジナル・アイデアおかずレシピ」

3 募集テーマ

- ①野菜を使ったおかずレシピ
- ②魚を使ったおかずレシピ
- ※地元食材を使ったレシピ歓迎

4 募集対象

市内にお住まいの小中学校の児童・生徒

5 募集・提出方法

所定の応募用紙に料理名、材料、分量、作り方、コメントを記入し写真貼付。※1人で複数のレシピ提出を可とする。

① 市内公立小中学校の夏休みの課題として応募する場合

- ・各学校指定の期日までに提出
- ・提出された応募用紙を各学校で取りまとめの上、9月4日（金）までに健康推進課へ提出

② 一般応募

- ・応募用紙はホームページからダウンロード、または健康推進課で取得
- ・8月31日（月）までに健康推進課へ持参、または郵送にて提出（必着）
- ・案内は広報きづがわ8月号及び市ホームページに掲載、市公式 LINE 配信

6 条件

- ・材料費は2人分で1,000円以内、児童生徒が調理開始から盛り付けまで40分以内で出来る料理であること
- ・1次審査入賞後、10月31日（土）に開催の2次審査（実技）に出席できる方

7 選考方法

- ・1次審査 市栄養士・栄養教諭による書類選考により入賞者5名、及び給食賞を決定 ※給食賞の公表は2次審査時
- ・2次審査 10月31日（土）午前10時から正午
木津保健センター栄養指導室にて入賞者5名による調理実演を実施
- ・市関係者、健康づくり推進協議会委員、学校栄養教諭又は管理栄養士、食生活改善推進員協議会代表者等を審査員とし、試食等により2次審査を行い最優秀賞を決定
- ・入賞者5名のレシピは、市内の小中学校で給食賞のレシピの給食化を検討するほか、「広報きづがわ」、市ホームページ、市公式 LINE、市内ショッピングモール、市のイベントなどで公表する。

8 賞

- ・最優秀賞1名、優秀賞4名：季節の食材詰め合わせ
- ・給食賞：2月にレシピを参考としたメニューの給食化
※給食提供可能なレシピがある場合
- ・応募者全員に参加賞：文房具

9 その他

- ・応募レシピに関する著作権などの権利は、本市に帰属するものとし、市民への周知に努める（例：イベント、広報、ホームページなど）。
- ・応募レシピの返却は不可とする。
- ・締め切り後のレシピの変更・修正は不可とする。
- ・入賞したレシピだけではなく全ての応募レシピは使用、もしくは一部変更して使用する可能性がある。
- ・給食だより（7月号を予定）に食育レシピコンテストの案内を掲載、給食化したレシピは該当月の給食だよりにレシピを掲載
- ・給食化したレシピの提供量・詳しい調理方法等は給食センターに一任する。
- ・広報きづがわ12月号に、コンテスト結果を掲載