令和８年度学校給食料理コンクール開催要項

１　目的

学校給食を生きた教材として活用するために、地場産物を活用した特色ある献立についてコンクールを行うことで、学校給食の食事内容の充実と多様化を図るとともに、栄養教諭等及び学校給食調理員の献立作成、調理技術及び衛生管理の研鑽に対する意欲の高揚に資する。

２　主催

福岡県教育委員会
公益財団法人福岡県学校給食会

３　後援

福岡県

４　協賛

食育・地産地消ふくおか県民会議
一般社団法人福岡県牛乳協会
福岡県果実・野菜等学校給食利用促進協議会

５　期日

令和８年１０月１５日（木）

６　会場

公益財団法人福岡県学校給食会
筑紫野市紫３丁目１番１号

７　内容

地場産物（福岡県産農林水産物）を使用した「生きた教材」となる学校給食の献立を募集する。

８　応募要領

（１）応募資格

①　福岡県内市町村立小・中・義務教育・特別支援学校、国立大学附属小学校及び県立特別支援学校の学校給食を調理する単独調理場（学校）又は共同調理場（栄養教諭等と学校給食調理員で構成する）。

なお、栄養教諭等の配置のない調理場においては、同一市町村内の栄養教諭等と連携するものとする。

②　応募単位は、各市町村単位とし、応募数は単独調理場、共同調理場ごとに各１場とする。なお、国立大学附属小学校及び県立特別支援学校は、１学校単位とする。

（２）応募献立の条件

①　学校における食育の教材として活用できるものであること。

②　学校給食摂取基準（令和３年４月１日施行）に基づき献立作成していること。

③　学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理を行う調理過程であること。
④　献立に使用する食品は福岡県産農林水産物を食品数で３５％以上使用していること（日本食品標準成分表（八訂）増補 2023 年に記載されている「菓子類」、「し好飲料類」、「調味料及び香辛料類」は除く。）。（福岡県食育・地産地消推進計画における目標）
⑤　学校給食で実施可能であること。
⑥　１食当たりの単価は、小学校３１０円程度、中学校３７０円程度であること。
⑦　実際に学校給食で提供された献立であることは問わない。

（３）応募方法

所定の応募用紙に必要事項を記入し、応募期間内に、県教育庁教育振興部体育スポーツ健康課宛て提出する。なお、市町村立学校及び共同調理場は、所管の教育事務所を通じて提出する。

（４）応募締め切り

令和８年８月３１日（月）

※市町村立学校及び共同調理場は、令和８年８月２４日（月）までに所管の教育事務所へ提出

9　審査

（１）審査基準

①　学校における食育の教材として活用できるものである。
②　学校給食摂取基準に基づき献立が作成されている。
③　献立に使用する食品は福岡県産農林水産物を食品数で３５％以上使用されている。
④　多様な食品の組合せや料理の組合せについて考慮されている。
⑤　料理に応じた適切な切り方がされ、食欲をそそる彩りであり、見た目が美しい。
⑥　学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理を行う調理過程である。

（２）審査方法

《一次審査（書類審査）》

応募用紙により献立内容、衛生面等を審査員が審査し、９月２４日（木）までに審査結果を通知する。

《二次審査（調理審査）》

一次審査を通過した１６場が１０月１５日（木）の料理コンクールに出場し、審査員が、調理面及び味等を審査する。

（３）審査員

学識経験者、校長代表、保護者代表（福岡県ＰＴＡ連合会）、調理員代表、福岡県学校給食栄養士会会長、福岡県教育庁教育振興部体育スポーツ健康課長

10　調理実施要領

（１）食材料は加工しないで２人分を持参し、当日、調理時間前に点検を受けること。
（２）やむを得ず事前に下処理等を必要とする場合は、その食品名と処理方法を応募用紙の備考欄に記入しておくこと。
（３）白ごはん、麦ごはん及び飲用牛乳については、主催者が用意する。
（４）盛り付けの食器は、主催者が用意したものを使用する。
（５）調理時間は盛り付け完了を含めて４０分とし、次により実施する。なお、班は一次審査結

果通知の際に決定する。

１班　１０：４０～１１：２０　　２班　１１：５０～１２：３０

11　表彰

（１）次の賞を決定し、賞状・記念品を授与する。

最優秀賞　１場

優秀賞　　２場

優良賞　　２場

特別賞　　米利用料理部門　１場

牛乳利用料理部門　１場

地場産果実・野菜利用料理部門　１場

（２）表彰式は当日の審査終了後に行う。

【令和８年度学校給食料理コンクールの流れ】

８月３１日（月）　応募締め切り（体育スポーツ健康課必着）

↓　一次審査（書類審査）

９月２４日（木）　一次審査結果通知

↓

１０月１５日（木）　二次審査（調理審査）・表彰式