



れいわ ねんど

令和8年度「あったらいいな！こんな給食♪」応募用紙



● 募集内容

みなさんのアイデアを給食に生かし、より楽しく夢のある給食にするために献立を募集します。
学校給食で提供できるよう、調理しやすさや栄養バランスも工夫してください。

● 献立応募のポイント

- (1) 使用する食材は、すべて加熱調理をすること。
- (2) 学校給食での献立で提供するので、大量調理に適した献立であること。

※次のような作業は給食で作るには時間や手間がかかるため、避けてください。

- ・電子レンジを使用して調理するもの
- ・ハンバーグをひとつずつ丸めたり、春巻きのように具を包んだりする作業
- ・お好み焼きのように、ひとつずつ形を整えるような細かな作業

※応募いただいたレシピは、学校給食で提供しやすいように、食材や分量を一部調整させていただく場合があります。

【応募者記入欄】

	ふりがな		
氏名			
学校名	小学校	年	組
住所	〒 東海村		
連絡先	(日中つながりやすい電話番号)	-	-

応募者の氏名等の公表について○をつけてください。

※応募献立とともに学校名・学年・氏名の公表について 公表可 ・ 公表不可

くぶん 区分	メニュー名 めい	ざいりょう 材料	ぶんりょう 分量 g (1 人分) ぶん	つく 作り方 かた
しゅさい 主菜				
ふくさい 副菜				
しるもの 汁物				
と 取り入れた地場産品を書いてください。 いじばさんびんか			しゃしん 写真 ★ かならず 必ず写真を貼ってください。(イラスト不可) ふか ★ しゃしん 写真がない場合, 参加賞はお渡しできません。 ばあいさんかしょうわた	
アピールポイント				