

# 令和2年度北海道学校給食コンクール実施要項

## 1 趣旨

学校における食育を推進するため、各地域で実施されている様々な地場産物を活用した特色のある献立を全道に広め、食事内容の充実向上及び多様化を図るとともに、献立作成、調理技術及び衛生管理の研鑽意欲の高揚に資することを目的として、栄養教諭・学校栄養職員及び調理従事者をもって構成されるチームから献立を募集し、コンクールを実施する。

## 2 主催 北海道教育委員会、公益財団法人北海道学校給食会

## 3 募集方法等

### (1) 募集テーマ

コロナに負けるな！食べて応援道産食品

#### 【テーマ設定の趣旨】

新型コロナウイルス感染症の影響により、インバウンドや外食需要が低下するなどの影響を受けていることから、国の緊急経済対策事業を活用して、道では道内の和牛肉や水産物等を学校給食に無償提供する「道産牛肉学校給食提供推進事業」及び「道産水産物学校給食提供推進事業」を実施している。

小・中学校、特別支援学校等においては、道内の畜産農家や水産物を営む方々を応援する意味も含め多数の学校等が本事業に参加しており、地場産物を活用した食育の取組が実施されている。

そこで、本事業を活用し、献立や調理に創意工夫して提供されている学校給食を全道に広め、地場産物の一層の活用促進を図るとともに、給食の時間をはじめとした教科等の時間において、学校給食を教材として活用し、食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや食に関わる人々の様々な活動に支えられていることなどに対して感謝する心をもつ「感謝の心」の視点や、食に関わる歴史、地域の特性を生かした食生活等を理解し尊重しようとする「食文化」の視点などの食に関する指導の充実を図ることができることから、本テーマを設定した。

### (2) 応募献立の条件

ア 道産牛肉学校給食提供推進事業及び道産水産物学校給食提供推進事業を活用した料理を一品入れること。

ただし、料理形態（主食、主菜等）は自由とし、実際に提供された料理であることは問わない。

イ 献立に使用する食品（調味料は除く。）は、地場産物（道産食材）を食品数の50%以上使用していること。

ウ 学校給食摂取基準（平成30年7月改正）を踏まえて献立作成をしていること。

### (3) 応募資格

北海道内の国立・公立の小・中学校、義務教育学校、中等教育学校、特別支援学校及び共同調理場の栄養教諭又は学校栄養職員（以下、「栄養教諭等」という。）1名と調理従事者1～2名で編制された同一施設のチーム ※ 調理従事者は、臨時・非常勤・調理委託会社職員を含む。

### (4) 応募方法

各教育局または北海道教育大学あてに別添の「令和2年度学校給食コンクール応募用紙」（以下「応募用紙」という。）を電子メールで送付する。

### (5) 応募締切

令和2年（2020年）11月27日（金）

## 4 第一次審査

応募のあった献立等は、健康・体育課が書類審査を行い、第二次審査に出場する4チームを決定する。審査結果は、12月8日（火）までに通知する。

## 5 第二次審査（事前審査）

### (1) 提出書類

第二次審査に出場する4チームは、教育局または北海道教育大学を經由し、令和2年（2020年）12月25

日（金）までに次の書類を健康・体育課に提出する。

ア 作業工程表及び作業動線図

イ 教科等（給食の時間を含む。）における学習指導案

ウ P Rプレゼンテーション資料（PowerPoint で作成すること。動画を入れることも可。）

P Rプレゼンテーション資料は次の①～④の内容を網羅し、12分以内で説明ができるよう作成する。⑤の内容については、献立内容に応じて任意で入れること。

① 牛肉やほたて等水産物を使用する際の衛生管理のポイント

② 美味しく調理するためのポイント

③ 献立の写真（料理等の配置も審査対象）

④ 教科等の時間（給食時間を含む。）で実施または予定している食に関する指導のポイント（特に栄養教諭等の専門性を生かした関わり方、新学習指導要領を踏まえた授業改善等）

⑤ その他

学校給食に活用している地場産物の紹介（地域等との関わり等）

児童生徒及び家庭・地域からの感想、応援メッセージ等

(2) 審査委員（予定）

審査委員長（旭川大学短期大学部 教授 豊島琴絵 氏）、公益財団法人北海道学校給食会、北海道学校給食研究協議会、北海道PTA連合会、北海道農政部、北海道水産林務部、北海道教育委員会等

## 6 第二次審査

(1) 審査日時（予定）

第二次審査は、別途通知する1月中旬から下旬のうち1日（午後）で実施する。

各チーム及び審査会場をWeb会議ツール「Zoom」または遠隔会議システム（北海道教育委員会本庁及び各教育局において保有）で中継する。

13:15	13:30	13:40	(12×4)	14:40	15:00	15:30	15:50	16:00
受付	開会式	プレゼンテーション (4チーム×12分)		休憩	講話	審査発表	閉会式	

(2) 審査内容

審査委員は、各チームが事前に提出したP Rプレゼンテーション資料（PowerPoint）を使用して1チーム12分以内で行うプレゼンテーションの内容及び事前に審査した献立内容、作業工程表・作業動線図、教科等における学習指導案の内容を総合的に審査する。

(3) 選考・表彰

ア 二次審査当日に最優秀賞1チーム、優秀賞1チーム、優良賞2チームを決定・発表し、後日賞状記念品を授与する。

イ 表彰された4チームの献立は、コンクール終了後、関係道立学校、国立小・中・特別支援学校及び市町村教育委員会等に提供するとともに、北海道教育委員会及び北海道学校給食会のホームページに掲載する。

(4) 講話

内容：地場産物を活用した調理技術の向上を図るための講話

講師：旭川大学短期大学部 教授 豊島琴絵 氏

## 7 参加経費等

ア P Rプレゼンテーション資料の作成に当たり、事前に応募する献立の調理等が必要な場合は、1チーム4,000円を目安にして公益財団法人北海道学校給食会が負担する。後日、口座振替払いにより支給するため、チームの代表者は購入した食材がわかる領収書を必ず用意すること。

イ 第二次審査当日はWeb会議ツール「Zoom」又は遠隔会議システムにて実施を予定しているが、参加する会場の都合等により交通費が発生する場合は、1チーム2～3人分を目安にして公益財団法人北海道学校給食会が負担する。後日、口座振替払いにより支給する。

## 8 審査基準

別紙のとおりとする。

## 別紙

### 審査基準

#### 1 第一次審査

- (1) 道産牛肉学校給食提供推進事業及び道産水産物学校給食提供推進事業を活用した料理を入れた献立であること。
- (2) 献立に使用する食品（調味料は除く。）は、地場産物（道産食材）を食品数の 50%以上使用していること。
- (3) 学校給食摂取基準（平成 30 年 7 月改正）に基づいて献立作成をしていること。

#### 2 第二次審査

項 目	審 査 基 準
献立（栄養管理）	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 子どもたちの興味・関心を五感で捉える工夫をしている。</li><li>・ 食材の特性を活かした調理の工夫が見られる。</li></ul>
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 二次汚染を防止するために、作業工程表及び作業動線図が適切に作成されている。</li><li>・ 汚染度の高い食品の扱いが「学校給食衛生管理基準」に基づき適切に行われている。</li></ul>
食に関する指導	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 新学習指導要領に応じた授業改善を図り、教科等の特質にあった指導計画を作成している。</li><li>・ 食育の視点が明確に位置付けられ、栄養教諭の専門性を生かした関わり方が見られる。</li></ul>