

## 第11回 県北産「親子で作るまごころ食育お弁当」コンクール実施要綱

### 1 趣旨

県北地区の地元食材を使ったお弁当コンクールを開催し、地域の新鮮な食材を用いた栄養バランスや食材そのものが持っているおいしさを考えたお弁当作りを通じて、親子のふれあいを図るとともに、地産地消の推進並びに食育に対する意識の啓発に寄与する事を目的とします。

### 2 主催

福島県北食品衛生協会

### 3 共催

県北調理師会、県北地区飲食・食品製造販売グループ

### 4 後援

福島県県北地方振興局、福島県県北農林事務所、福島県県北保健福祉事務所、福島市  
ふくしま未来農業協同組合、公益社団法人福島県栄養士会、福島民報社、福島民友新聞社

### 5 コンクール内容

小学5・6年生の親子で県北地区の地元食材を2品以上料理に使用したお弁当を作り、応募された作品の一次審査をし、選ばれた作品の中から二次審査を行い、優秀作品を表彰します。

### 6 開催日程

・応募用紙学校締切日 令和6年8月23日(金)

・応募締切日 令和6年8月27日(火)

提出先：福島県北食品衛生協会  
〒960-8012 福島市御山町8-30 県北保健福祉事務所内  
TEL. 024-531-1328

・一次審査 令和6年8月28日(水)  
(一次審査通過者に対して、各学校へ二次審査のご案内をします)

・二次審査、表彰式 令和6年9月8日(日)  
会場：パルセいいざか

### 7 作品内容

- ・県北地区の地元食材を2品以上料理に使用する
- ・栄養のバランスを考え、見て、食べて笑顔があふれるお弁当

6 県北食協第 36 号  
令和 6 年 6 月 28 日

各小学校長 様

福島県北食品衛生協会  
会長 丹野 善一  
(公 印 省 略)

第 11 回 県北産「親子で作るまごころ食育お弁当」コンクールの開催について

当会の事業運営につきましては、日頃より格別のご理解ご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、食をめぐる環境の著しい変化の中、次世代を担う子供たちが健全な心と身体を培い、食に関する正しい知識を習得し、自ら考えて健康的な食生活を実践できる人間に育てる食育は、ますます重要なものになっております。

標記につきましては、親子で取り組む地元食材を使用したお弁当作りを通して、地産地消並びに食育に興味を持たせるとともに、地域の食文化に触れ、豊かな人間性を育むことを目的として、別紙要綱のとおり開催いたします。

つきましては、貴校の 5・6 年生児童へ応募書類を配布いただき、下記の期日にてお取りまとめのうえご提出くださいますようお願い申し上げます。

記

- ・ 応募用紙学校締切日 令和 6 年 8 月 23 日 (金)
- ・ 応募締切日 令和 6 年 8 月 27 日 (火)  
※一次審査日が 8 月 28 日です。当会宛、  
応募書類必着でお願いいたします。
- ・ 応募用紙提出先、問い合わせ先

〒960-8012  
福島市御山町 8-30 県北保健福祉事務所内  
福島県北食品衛生協会 宛

担当：福島県北食品衛生協会 事務局・安齋  
(TEL. 024-573-5088)

以 上

福島県北食品衛生協会 事務担当：安齋  
TEL024-573-5088・FAX024-573-5222  
E-mail: shokuei\_kenpoku\_fukushima.002@amail.plala.or.jp

# 県北産 「親子で作るまごころ食育お弁当」コンクール

## 参加者募集!!

入選 50 作品に  
選ばれると…

二次審査・表彰式は  
令和6年9月8日(日)です



みんなのアイディア  
ぎゅっと詰めて  
作ってみよう!

- 《趣 旨》 県北地区の地元食材を使ったお弁当コンクールを開催し、地域の新鮮な食材を用いた栄養バランスや食材そのものが持っているおいしさを考えたお弁当づくりを通じて、親子のふれあいを図るとともに、地産地消の推進並びに食育に対する意識の啓発に寄与する事を目的とします。
- 《内 容》 小学5・6年生の親子で、県北地区の地元食材を2品以上使用したお弁当を作り、応募された作品の一次審査をし、選ばれた作品の中から二次審査を行い、優秀作品を表彰します。
- 《開催日程》 ・学校締切日 令和6年 8月23日(金)  
・二次審査、表彰式 令和6年 9月 8日(日)  
※会場：パルセいいざか
- 《作品内容》 ・県北地区の地元食材を2品以上料理に使用する。  
・栄養のバランスを考える。(裏面を参考にして下さい)  
・見て、食べて、親子に笑顔があふれるようなお弁当。
- 《参加対象》 県北地区在住の小学5・6年生の親子
- 《審 査》 ・一次審査 令和6年8月28日(水) (主催者による書類審査)  
・二次審査 (審査員による書類審査及び試食) ※応募した弁当を1食分持参
- 《審 査 員》 専門家並びに主催者
- 《各 賞》 ・最優秀賞(1名)・優秀賞(2名)・特別賞(3名)  
※入賞者へは、表彰状並びに記念品が授与されます。  
※参加賞は、応募者全員に、学校を通してお渡しします。
- 《そ の 他》 ・弁当箱は、一人用の大きさの物を使用すること。  
・所定の応募用紙(コピー可)で応募すること。  
・応募用紙には、必ずレシピ及び写真を添付すること。  
・一次審査通過者には、8月末に学校を通して二次審査のご案内をします。二次審査には試食審査がありますので、応募したレシピは、控えとしてコピーをとっておくことをお勧めします。  
・諸般の事情により予定を変更する場合がございます。ご了承ください。

◇主催 福島県北食品衛生協会

◇共催 県北調理師会、県北地区飲食・食品製造販売グループ

◇後援 福島県県北地方振興局、福島県県北農林事務所、福島県県北保健福祉事務所、福島市  
ふくしま未来農業協同組合、公益社団法人福島県栄養士会、福島民報社、福島民友新聞社

## 8 参加対象

県北地区在住の小学5・6年生の親子

## 9 審査

- ・一次審査（主催者による書類審査）
- ・二次審査（審査員による書類審査及び試食）※応募者は、応募した弁当を1食分持参

## 10 審査員

専門家並びに主催者

## 11 審査基準

- ・県北地区の地元食材を2品以上使用しているか
- ・栄養バランスが良いか
- ・彩りが良いか（見た目）
- ・応募者のアピール点（応募書類より）

## 12 各賞

- ・最優秀賞（1名）・優秀賞（2名）・特別賞（3名）⇒表彰状及び記念品授与
- ・入選者（一次審査通過者）⇒表彰状及び記念品授与
- ・参加賞（応募者全員）⇒学校を通して参加記念品を配布

## 13 その他

- ・弁当箱は、一人用の大きさの物を使用すること
- ・所定の応募用紙で応募すること
- ・応募用紙には、レシピ及び写真を必ず添付すること

# 第11回 県北産 「親子で作るまごころ食育お弁当」コンクール 応募用紙

学校名・学年・組	小学校	年	組
ふりがな			
氏名			
お弁当のテーマ			
使用した地元食材名 (県北産を2品以上)			
アピール点 (工夫した点等)			
簡単なレシピ			
写真貼付欄			
<p>※応募作品のテーマを含めたアイデアや諸権利については、主催者に帰属するものとします。          ※ご記入いただいた個人情報については、当事業目的以外に使用いたしません。          ※応募用紙は返却いたしません。          ※応募用紙はコピーして使用しても構いません。          ※一次審査通過者には、8月末に学校を通して二次審査のご案内をいたします。二次審査には試食審査がありますので          応募したレシピは控えとしてコピーをとっておくことをお勧めします。</p>			

(問い合わせ先) 〒960-8012 福島市御山町8-30 県北保福祉事務所内

**福島県北食品衛生協会**

TEL. 024-531-1328 FAX. 024-597-7720

# ～「栄養のバランス」のヒント!～

※献立は「主食・主菜・副菜」がそろくと栄養のバランスがよくなります!

- 「**主食**」とは ⇒ ごはん、パン、めん類など炭水化物の多いもので、おもにエネルギーのもとになります。
- 「**主菜**」とは ⇒ 魚、肉、たまご、大豆製品など、たんぱく質の多いもので、おもに体を作るもとになります。
- 「**副菜**」とは ⇒ 野菜を中心としたもので、おもに体の調子を整えます。

※食品は「3つのグループ (黄色・赤色・緑色)」から選びましょう!

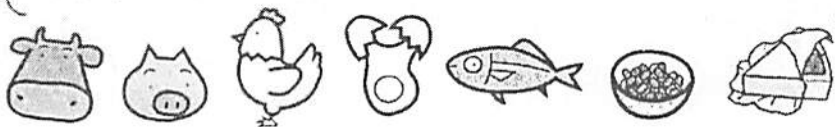
- 「**黄色**」 ⇒ おもにエネルギーとなり、体を動かすもとになる食品。

・ごはん・パン・うどん・いも類・さとう・油  
・マヨネーズ・バター・ドレッシング・マーガリン など…



- 「**赤色**」 ⇒ おもに体をつくる食品。

・肉・魚・貝・大豆・たまご・納豆・かまぼこ  
・とうふ・のり・わかめ・チーズ・牛乳 など…



- 「**緑色**」 ⇒ おもに体の調子を整えるもとになる食品。

・きゅうり・トマト・なす・にんじん・キャベツ・はくさい  
・かぼちゃ・大根・玉ねぎ・ブロッコリー・ほうれんそう・ピーマン  
・しいたけ・りんご・みかん・いちご など…

