



第18回

# ひのっ子シェフコンテスト

自分の考えたメニューが給食になるかも知れないよ!



## 1 料理のレシピをつくる

日野産食材を使って  
おいしい給食メニュー  
を考えよう!

## さくひんぼしゅう 作品募集

## 2 第1次審査

しよるいしんさ  
書類審査

応募作品の中から  
5つを選びます!

※5 作品以外の応募者に、  
子ども審査員をお願いする  
場合があります。

## 3 料理コンテスト開催

令和6年11月24日(日)  
10:30~14:00

場所:日野第一中学校(調理室)

※実際に調理してもらいます

各賞を決定!

応募者・入選者は  
ステキな記念品がもらえるよ!

このチラシの  
うら面を使ってね!



コンテストは  
11月末に行います!  
この季節に使える  
日野産食材を  
調べてみてね!

8月30日(金)までに、郵送か直接

日野市中央公民館 (〒191-0011 日野市日野本町 7-5-23)

へ、この用紙をだしてね! 電話:042-581-7580

※参加できるのは市内に住む

小学4~6年生の個人または2人組です。

▼参加する人(応募用紙はお返ししません)

ふりがな		学校名	
名前		学年	
住所	〒	電話番号	
メンバーの氏名 (グループの場合)	ふりがな 名前	電話番号	

【保護者の方へ】下記にご署名をお願いします(ご署名いただけない場合はコンテストに参加できません)

同意欄	私はレシピと氏名、写真、映像をホームページや、広報ほかに公開することに同意します。 応募にあたってのアレルギー対応は、自己責任により行います。	食物アレルギー
	保護者 _____ 児童 _____	有 ・ 無
	保護者 _____ 児童 _____	有 ・ 無

# 令和6年度 ひのっ子シェフコンテスト 応募用紙


## <注意すること>


- ・必ず参加する本人が記入してください。(レシピは1グループ1品のみ)
- ・本やインターネットで調べたレシピは、そのままでは使えません。そのまま使った場合は審査の対象外となりますので工夫しましょう。
- ・1度提出されたレシピの内容は、変えられません。
- ・グループで集まる時はマスク・手洗いなど基本的な感染症対策をしっかりと行ってください。
- ・審査基準(しんさきじゅん)は「日野産食材の活用」、「オリジナリティ(アイデアや工夫)」「給食にふさわしいか」、「味」、「見た目」、「手際の良さ(時間内に完成させる)」などです。
- ・コンテストは11月末に行います。この時期の日野産食材を調べてみましょう。学校の栄養士さんにも聞いてみてね!

右のQRコードからも季節の日野産食材が調べられるよ!



ペンやえんぴつで、こく、はつきり書きましょう!

 料理の名前 \_\_\_\_\_

 材料と分量(4人分で1,200円程度) 調理時間: 90分以内

材 料	分 量	材 料	分 量

★日野産食材を使ったポイント

 作り方を書きましょう! 完成した料理の絵を描いたり、写真を貼ったりしてください。

★参考にしたもの(例えば、Webサイトや本など。)

用紙が足りない場合はコピーして使用してください

調理にかかった時間  
分

