



学校給食向け

国内産大麦 レシピ コンクール

<主催> 全国精麦工業協同組合連合会

給食にもっと大麦を！

大麦には特に食物繊維が豊富に含まれ、押麦、米粒麦、もち麦、大麦粉などの様々な食材として主菜・副菜・デザート、幅広いメニューにご利用いただけます。

大麦メニューの給食で、子供たちに健康とおいしさを！

たくさんのご応募お待ちしております！

応募期間

2024年7月22日(月)～9月30日(月)

募集内容

◆ 国内産大麦(押麦・米粒麦・白麦・もち麦などの精麦及び大麦粉)を使用したオリジナルレシピ。

① 主食 / 主菜部門 ② 副菜 / デザート部門

応募資格

◆ 小学校・中学校などで給食業務に従事している栄養教諭、栄養職員(又は同等の資格を持ち同様の給食業務に携わった経験のある方)で、応募規約に同意いただける日本在住の方。

応募方法

「学校給食向け国内産大麦レシピコンクール」応募サイトからご応募ください。



URL <http://ohmugi-kyusyoku.jp/>

◆ 詳しくは応募サイトでご確認ください。

審査・発表

◆ 独自性や創造性、手軽さ、美味しさ、栄養価を評価基準に各部門の優秀賞1点・特別賞2点を決定します。

◆ 結果は2024年11月上旬に発表します。

お問い合わせ

学校給食向け国内産大麦レシピコンクール事務局
電話 090-4964-5343

受付時間 10:00～18:00 土日祝休

メール ohmugi-kyusyoku@kyowa-pr.co.jp

◆ 優秀賞 (各部門1名)
3万円ギフトカード (商品券)
◆ 特別賞 (各部門2名)
1万円ギフトカード (商品券)

