令和２年７月２日

**私立中学生、高校生の皆さん**

**「第１０回 私立中学生と高校生の料理レシピアイデアコンテスト」の募集**

１．目的

　静岡県は、これまで中学生や高校生の農業体験活動を通じて、生徒の農業への理解と関心を深め、豊かな人間形成の推進を図ることとしてきました。この経験が授業で旬の野菜を育てたり、食育授業の普及など学校ごとの取り組みとなってきました。

　各中学校、高等学校が夏休み等を利用して学校のクラブ活動や家庭で作る料理は、食糧問題や地域の環境問題を考える契機となり、本県の豊富な農産物を知る絶好の機会です。

　そこで、県内の私立中学校高校生が創意工夫した料理のレシピのアイデアを競うコンテストを行い、ホテルセンチュリー静岡の調理人によって優秀作品として選ばれた料理を実際に調理して、１１月９日（月）に昼食会を行います。

２．料理レシピのアイデア募集

　静岡県は、お茶の栽培面積、収穫量、産出額共に全国一です。茶畑の脇にみかん畑があって温州みかんの収穫量は全国一です。

　わさび、温室メロン、ダイダイ、乾しいたけ、葉しょうがなども身近な産品です。

　季節のさくらえび、きんめ鯛を始め、まぐろ、しらす、かつお、あじ等もあり、まぐろ缶詰の生産量は全国一となっています。

　こういった恵まれた環境で食材を生かしてつくる家庭料理は、静岡県人ならではの郷土愛を感じます。

　急須で入れたお茶と、これに合う農産物、海産物を使った料理について改めて思いおこし、中学生、高校生ならではの感性ある料理レシピのアイデアを募集します。和食、洋食、中華、そして食後のデザート等なんでもかまいませんので応募してください。

　だだし、応募についてはレシピを考案する際、インタ－ネット等からの引用をせず、オリジナルであることが条件です。

昨年度の優秀作品が、静岡県私学協会HPトップ画面「お知らせ」（20２０/1/31更新）の「第９回私立中学生と高校生の料理レシピアイデアコンテストで選ばれた料理を載せた冊子を作成しました。」で紹介されています。

３．応募にあたって

　「 第１０回　私立中学生と高校生の料理レシピアイデアコンテスト 応募票 」へ令和２年9月1０日（木）までに記入してクラス担任まで提出してください。

　県内から集まった作品の中から優秀作品を選び、ホテルの料理人が調理します。

昼食会の料理用レシピとして選ばれた生徒には図書カードの贈呈と、ホテルセンチュリー静岡での昼食会にご招待いたします。

 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　静岡県私学協会

 〒４２０-0853　静岡市葵区追手町９－２６

 電話：０５４－２５４－８２０８

|  |  |
| --- | --- |
| 静岡県私学協会 | 検索 |