

“信州らしい朝食をつくろう！甲子園”の運用について

R1.8.16 制定

1 提案する朝食メニューのテーマ

おもてなし朝ごはん

2 提案する形態

ワンプレート（1皿）に1食分の食事を盛り付けた状態。ただし、飲み物は必須ではないので添えることは自由である。

提案メニューは、夏か夏秋に食すイメージであること。

3 使用する食材

(1) 長野県産きのこ（エノキタケ、シメジ、エリンギなど）の使用必須

※ 品目、使用量や主菜・副菜等への使用制限無し

(2) その他県産食材を積極的に取り入れることが望ましい

※ 使用する食材は、なるべく県内外において通年で購入可能なものを使用すること。

産地や入手等が限定的なものは、購入可能な連絡先（名称、所在地、問合せ先電話番号等）が分かるようにする。

(3) 材料費の目安価格として、1皿1,000円程度とする。

4 食材費の助成

(1) 食材費は、1グループに対して10,000円を上限に助成します。購入対象は、メニュー開発に必要な食材・調味料、諸材料（食器、装飾品など）等とする。

2グループ参加する高校においては、それぞれが共通する材料を共有するなど、経費削減に努めるようにすること。

(2) 県立高校は、学習会終了後速やかに高校に予算の再配当をするので、必要な食材等の購入を各校で行う。

(3) 私立高校は、長野県が購入する。

[学校で取引のある業者がある場合]

請求・口座振込払いのできる業者から購入する1週間前までに食材の見積を、あらかじめ県庁農政部農業政策課農産物マーケティング室へ以下の内容の連絡をすること。

食材費の内容として、「(品名) (規格) (数量) (単価) (金額)」と分かるようにする。

例 「はくさい M級 2玉 250円 500円 (税別)」

見積書の提出の際に、購入先の業者名、担当者名、連絡先を教えてください。

[学校で取引のある業者がない場合]

使用する食材のリストと納入先・時期を添えて、県庁農政部農業政策課農産物マーケティング室へ食材を購入希望の10日前までに連絡すること。

5 朝食メニューの提案方法

(1) メニュー案の事前提出

・プレート料理全体の料理名を決めること

・プレートに盛り付ける個々の料理名は必要に応じて決め、それ毎の「材料・分量」「作り方」を記述すること。「材料・分量」の記述は4人分とする。

・プレートへの盛り付けの様子がイメージしやすいように、イラストなどで表現する。

・盛り付けは、白無地のお皿によるものをイメージすること。

- ・材料で、産地や入手等が限定的なものは、購入可能な連絡先（名称、所在地、問合せ先電話番号等）の記述を別添すること。

- ・「イラスト」「材料・分量（４人分）」「作り方」をＡ４用紙５枚までにまとめ、９月末日までに県庁農政部農業政策課農産物マーケティング室へ１部提出すること。

(2) 提案メニューの提出（本提出）

- ・添削指導者（湯本忠仁先生、NAHO先生、板花芳博先生、外谷積先生）の添削を参考に、実際料理を作ってメニューを完成させる。

- ・完成したメニューは、盛り付けした状態のものを「正面」「前後左右」など多角面から料理全体が分かるように撮影する。

- ・完成したメニューの「材料・分量（４人分）」「作り方」「完成写真」に、チーム名と全員の集合写真・名簿（先生含む）と提案メニューのPR文（300字以内）を添えて、11月28日（木）必着で県庁農政部農業政策課農産物マーケティング室へCD等に保存して提出すること。

6 指導者の添削指導等

(1) 添削指導者名

- ・（一社）長野県調理師会会長 湯本忠仁先生（「おいしい信州ふード」公使）
- ・野菜ソムリエ上級プロ NAHO先生（「おいしい信州ふード」公使）
- ・全日本司厨士協会長野県本部副会長 板花芳博先生（「おいしい信州ふード」公使）
- ・ホテルメルパルク長野総料理長 外谷積先生

(2) メニュー案の添削指導

- ・９月上旬から末日までに提出あったメニュー案を添削指導する。
- ・添削は、味付けや盛り付けの仕方などをアドバイスする。

(3) 高校への直接訪問指導「お出かけ！師範」の実施

- ・希望のある学校は、訪問希望日（複数候補）の３週間前までに、希望時間帯を添えて県庁農政部農業政策課農産物マーケティング室へ連絡する。
- ・直接訪問には、ホテルメルパルク長野の外谷総料理長は出席しない。

7 提案会の実施

(1) 発表方法等

- ・メニューの特徴や工夫した点等のプレゼンテーションを行う。
- ・観光客に対し、信州産食材で作った“おもてなし朝ごはん”を紹介するイメージで行う。

(2) 審査方法等

- ・審査は、添削指導者の他に、ホテル料理等に知見のある者を含めて行う。
- ・提案あったメニューを、「創造性」「普及性（料理のしやすさ等）」「栄養性」「食材利用性」「総合」の区分で審査し、上位３グループのメニューを選定する。
- ・提案メニュー個々には、審査区分の評価点数を発表する。
- ・審査要領等は別に定める。

8 その他

上位３グループのインターンシップ等については、別途受け入れ先との調整により決定する。
上記文中の「県庁農政部農業政策課農産物マーケティング室」の問合せ先等は以下のとおり

〒380-8570 長野市大字南長野字幅下 692-2 長野県庁

電話：026-235-7217 FAX：026-235-7393 メール：marketing@pref.nagano.lg.jp