第7回 具だくさんみそ汁コンテスト開催要項

1 目的

第4期松本市食育推進計画では、1日のうち2食以上は主食・主菜・副菜の3つのお皿をそろえる「1日2食は3皿食べよう」を推進しており、1杯で「副菜」や「主菜+副菜」がそろう「おいしく食べよう具だくさんみそ汁」を手軽な方法として紹介しています。

より多くの市民の方に知ってもらうことで、個人の実践につなげ、生活習慣病の予防、 地産地消や郷土食など食育の推進を目的として開催するものです。

2 主催・後援

- (1) 主催 松本市
- (2) 後援

松本味噌醤油工業協同組合、松本ハイランド農業協同組合、あづみ農業協同組合

- (3) 協賛
 - 一般財団法人松本ヘルス・ラボ

3 募集概要

(1) 期間

令和7年11月1日(土)~令和7年12月25日(木)(必着)

(2) 募集資格

松本市民または松本市に在学・在勤の方

(3) 募集部門

ア「給食に出たらいいな部門」

イ「ホッとしあわせ わが家の味部門」

※ いずれの部門もグループ応募可

(4) 募集規定

ア 2部門共通規定

- (ア) 家庭で手軽に作ることのできるオリジナル料理、未発表のもの
- (4) 野菜(海藻、きのこ、いも類を含む)を3種類以上使用
- (ウ) 主菜となる食材(肉・魚・卵・大豆製品等)を1つ以上使用
- (エ) 具材全て(みそ、水を除く) で合計70g以上150g以下(1人分)
- (オ) 信州みそを使用した、適塩のもの 適塩の目安(塩分0.7~0.9%) 1人分:だし汁(水)120ml、みそ8g程度
- (キ) 地元の食材を1つ以上使用
- イ 給食に出たらいいな部門

天然だしを使用したレシピ(給食では天然だしを使用しています)

4 応募方法

応募用紙または応募用フォームに必要事項を記入または入力のうえ、下記のいずれかの 方法でご提出ください。

- (1) 持参(松本市役所健康づくり課もしくは市内保健センター)
- (2) 郵送(住所は8に記載)
- (3) メール (アドレスは8に記載)
- (4) 応募用フォーム https://logoform.jp/form/N7tm/1229962

5 審查方法

(1) 書類審査

審査者:松本市の食育関係課(健康づくり課、保健予防課、こども育成課、保育課、 環境・地域エネルギー課、商工課、農政課、教育政策課、学校教育課、 学校給食課、生涯学習課)

(2) 試食審査

審査者:松本市の食育関係課(11課)と後援団体 審査後、入賞者のみ2月にご連絡いたします。

6 表彰

各部門 最優秀賞 1 作品、優秀賞 1 作品 市公式ホームページや SNS、新聞等のメディアを中心に行います。

7 その他

- (1) コンテスト入賞レシピは、ホームページ、SNS、各種広報等に掲載します。
- (2) 応募書類の個人情報は、本コンテスト以外の目的に使用することはありません。また、 提出していただいた書類は返却いたしかねます。
- (3) 応募作品に係る一切の権利は、松本市に帰属することとします。
- 8 応募先及び問い合わせ先

7390-8620

長野県松本市丸の内3-7

松本市保健所健康づくり課「具だくさんみそ汁コンテスト係」

TEL: 0 2 6 3 - 3 4 - 3 2 1 7 (直通)

FAX : 0 2 6 3 - 3 9 - 2 5 2 3

E-mail: kenkoka@city.matsumoto.lg.jp