

お弁当作りに  
Challenge!!



詳しくは、  
国際学院埼玉短期大学  
HPを見てね!



# 第31回 味彩コンテスト 〔高校の部〕

テーマは、地産地消の考え方から、埼玉県産の特産物を使用した献立です。

SDGsを意識したお弁当作りにチャレンジして下さい!!

〔募集内容〕 埼玉県産のたまご・埼玉県産野菜・国内産豚肉のいずれかを使用した

## ‘高校生のバランス弁当’



### ○使用の目安

- ・国内産豚肉(肩ロース・ロース・挽肉・ヒレ・モモ) 1人分60gや、埼玉県産鶏卵を使用した主菜料理1品
- ・埼玉県産の旬野菜2品以上を使用した副菜料理(・白ご飯1人分200g程度)

食品ロスの削減につながる取組みもSDGsが掲げる目標のひとつです。



- 1人分の材料費 500円以内 ○1人分の調理時間 60分以内

弁当箱の大きさ(目安) 350ml×2段のもの



審査  
POINT

美味しそうな  
見た目・色彩!

食品を無駄なく  
使っている

主食・主菜・副菜=  
3:1:2となる献立

お弁当のタイトル  
は魅力的?!

応募締切 2024年5月7日(火)



〔審査方法〕 第一次審査：書類審査〔レシピ審査〕

〔審査方法〕 第二次審査：実技・試食審査 8月中

※第二次審査案内は入選者へ直接お知らせします。

〔審査発表〕 9月にWeb上にて発表します。

〔応募・問い合わせ先〕

国際学院埼玉短期大学

第31回「味彩コンテスト」係

〒330-8548

埼玉県さいたま市大宮区吉敷町2-5

TEL 048-641-7468

FAX 048-641-7432

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS  
17 GOALS TO TRANSFORM OUR WORLD



国際学院は 2018 年 12 月 に国連グローバル・コンパクト（UNGC）に署名、グローバル・コンパクト・ネットワーク・ジャパン（GCNJ）に加入しました。以来、持続可能な開発目標（SDG s）達成に向けて学院をあげて取り組んでいます。

主催

国際学院埼玉短期大学 国際学院埼玉短期大学同窓会「あすなろ会」「けやき会」



# 写真貼付

## 材料（1人分の食材分量）

Blank lined area for listing ingredients.

## 作り方

Blank lined area for listing instructions.