

献立作成のお願い

近畿総体2026の期間中にご提供いただく食事について、アスリートへの栄養面及び食品衛生にご配慮の上、5例（5日間分）の夕食・朝食の献立を作成いただきますようお願いいたします。

なお、下記に注意事項を記載いたしますので、ご確認の上、献立の作成をお願いいたします。

【注意事項】

1. 提出期限：2026年3月31日（火）
2. 夕食・朝食それぞれ5例（5日間分）の献立のご提出をお願いいたします。
3. 夕食・朝食ともに5例のうち、1例以上のカラー写真のご提出をお願いいたします。
4. 刺身、生たまごなど食中毒を起こしやすいものは避けてください。
5. 指定の献立はありません。宿泊料金に応じた内容での作成をお願いいたします。
6. 季節により内容が変わる場合は、その旨をご記入ください。
7. ご飯、汁物はおかわりができるようにしてください。

記入例

令和8年度全国高等学校総合体育大会（近畿総体2026）

献立表

ご記入日 2026年月日

所在地（広野）市・町・村	施設番号 (記入不要)
宿泊施設名	ご記入者名
インターハイホテル	役職名 (ふりがな) そうたい たろう
	〇〇〇 総体 太郎

献立表

①	夕食（会場：宴会場） その他添付資料（有・無） <u>写真あり</u>	朝食（会場：館内レストラン2か所） その他添付資料（有・無）
	豚肉のカレーソテー たら（グリル）のトマトソースがけ 切り干し大根のハリハリ漬 もやしのナムル ひじきときゅうりのマヨネーズサラダ コンソメスープ（おかわり自由） ごはん（おかわり自由） 季節のフルーツ	鮭の香り焼き 肉じゃが ブロッコリーの塩昆布和え オクラ納豆 冬瓜と豆腐の味噌汁（おかわり自由） ごはん（おかわり自由）
②	夕食（会場：宴会場） その他添付資料（有・無） <u>無</u>	朝食（会場：宴会場） その他添付資料（有・無）
	<ビュッフェ形式（和洋）> トリ唐揚げ 魚フライ 野菜天ぷら3種 オムレツ 八宝菜 肉じゃが 焼きそば 日替わりサラダバー 日替わりスープ（おかわり自由） ごはん（おかわり自由）	<ビュッフェ形式（和洋）> 日替わりたまご料理 ハム又はベーコン 日替り焼き魚 味噌汁（おかわり自由） ごはん（おかわり自由） パン各種

献立の参考例

朝食



夕食



★献立作成時のポイント★

- ①夕食／「メインのおかず」2品+「小鉢」(2~3品) +「ごはん」+「味噌汁またはスープ」+「デザート」
- ②「ごはん」と「味噌汁またはスープ」はおかわりができるようにしてください。
- ③陶板焼きなど火を通して食べるものは、宿泊施設様で焼き具合を確認した後に、選手に食べもらうようにしてください。
- ④刺身・生たまごなどの生ものは提供しないでください。

★ご留意点★

- ①確定メニューでなくてOKです。
「品数」や「量」を確認させていただくために使用します。

学校へ事前に公開することもございません。

- ②「ビュッフェ」「バイキング」「セットメニュー」など、提供スタイルに指定はありません。
- ③「仕出し」「弁当」でのご提供となる場合は、事前にお知らせください。
※基本情報として、学校へお伝えいたします。