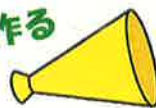




第12回横浜の子どもが作る

# 弁当コンクール!



はなはくだい だん  
花博第4弾!



## 1 応募資格

横浜市に在住または在学の小中学生と特別  
支援学校の児童生徒【注】応募は1人1作品  
グループでの参加は不可

2027年に瀬谷区上瀬谷で開催される  
GREEN×EXPO 2027 (国際園芸博覧会)  
今年は本コンクールで盛り上げる最後の年  
になります。世界中から訪れる人たちに  
あなたの考える EXPO ピクニック弁当を  
紹介しましょう!

## 2 応募方法

応募用紙に必要事項を記入し、応募者が自分  
で調理し、弁当箱に詰めた写真1枚(Lサイズ  
版程度の大きさ写真の裏面に学校名と氏名を  
記入)を貼付し、郵送で応募してください

【注】横浜市環境創造局が主催する「はま菜  
ちゃん料理コンクール」とは別です  
応募用紙・応募先など確認してね!

## 3 審査

一次審査(書類審査) 2026年 9月29日(火)  
二次に進む作品は10月中旬までに所属校へ連絡  
二次審査(質疑応答) 2026年11月 7日(土)  
団体賞作品等の決定(審査状況のONLINE 配信予定)



## 4 募集テーマ

GREEN×EXPO 2027

私の EXPO ピクニック弁当を世界の人に紹介しよう!

※1人分の弁当箱に入る量で作る ※横浜の地場産物を使おう

5 募集期間 2026年6月~ 9月4日(金) 当日消印有効

食べてみたいな



## 6 送付先住所

(問い合わせ)



QRコード  
横浜の子どもが作  
る弁当コンクール

〒246-0011 横浜市瀬谷区東野台16番地5

一般社団法人横浜すぱいす 横浜の子どもが作る弁当コンクール応募係

FAX 045-304-1414 E-mail bento@y-spice.com

◎応募用紙及び花博およびピクニック弁当に関する参考資料もあります

◎学校から応募する場合は、応募者数を確認するため名簿の添付をお願いします

上記関係するデータは、横浜すぱいす HP 及び QR コードよりダウンロード可

※ご記入いただいた個人情報は、弁当コンクール以外には使用しません

※応募用紙は1月に、参加賞&報告書と一緒に所属校へ返却予定

主催：(一社)横浜すぱいす 共催：(公財)よこはまユース

後援：横浜市教育委員会・(公社)2027年国際園芸博覧会協会・市立小学校長会・市立中学校長会

市立特別支援学校長会・市PTA連絡協議会・JA横浜・(公財)よこはま学校食育財団

横浜マリノス株式会社・株式会社崎陽軒・株式会社池商・(一財)市安全教育振興会 予定

協力：ユカナガシマクッキングサロン



2026 横浜すばいす弁当コンクール参考資料は3ページあります

# テーマ GREEN×EXPO 2027

## 私のEXPOピクニック弁当を世界の人に紹介しよう!

※1人分の弁当箱に入る量で考える ※横浜の地場産物を使おう



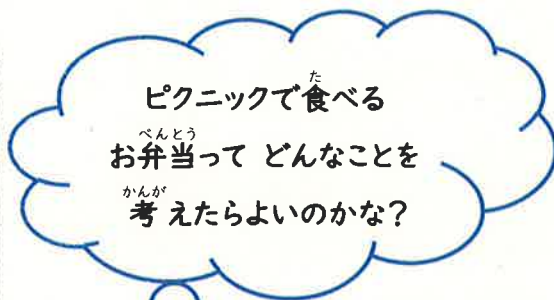
横浜すばいすでは、2027年に横浜市上瀬谷で開催予定(3月~9月)のGREEN×EXPO 2027(国際園芸博覧会)の応援ラストイヤーとして、第4弾のテーマを決めました。

世界中の人が観賞にくることを想像して、あなたが考える

EXPOピクニック弁当を世界の人に紹介してみませんか?

もしかしたら、当日販売してもらえるかも?

- ♥ どんな料理だったら、外でも食べやすいかな~
- ♥ 蓋をあけたときに、楽しい気持ちになるといいな!
- ♥ 和食や横浜のことを紹介したいなあ~
- ♥ いつも食べている横浜の学校給食を紹介してみようかな?
- ♥ やはり、基本は栄養や量も考えなくちゃ...



ピクニックで食べるお弁当って、どんなことを考えたらよいのかな?

横浜すばいす弁当作りキャラクターにこリーナちゃん



なるべく簡単に作りたいな!



私の好きなものも紹介したいな!

横浜の地場産物(野菜・くだもの肉・米など)の何を使って作ろうかな?

お肉や牛乳もおいしいよ

家族が庭で作っている野菜も地場産物だよ!!



# 第12回横浜の子どもが作る弁当コンクール応募用紙 (おもて)

**募集テーマ** 私のEXPOピクニック弁当を世界の人に紹介しよう!  
 ※1人分の弁当箱に入る量で作る ※横浜の地場産物を使おう

区名	学校名	校種 (○をつける)	氏 名		学年	組
		小学校・中学校				
		特支 (小・中・高)				

- 提出する前に作成条件を  
 チェック(○)してください
- ①GREEN×EXPO 2027(国際園芸博覧会)のピクニック弁当の1人分として、献立を考えた
  - ②使った地場産物 食材名 (例 トマト)
  - ③食材はすべて加熱し(加熱が原則)、自分一人で60分以内で作ることができる
  - ④この応募用紙に記入し、できあがった弁当の写真をつけた

連絡先 (TEL) \_\_\_\_\_

弁当名 \_\_\_\_\_

献立名	主食	主菜	調理時間
			めやす
	副菜 ①	副菜 ②	その他

この弁当を作った理由や工夫点などを書きましょう

審査員から  
 応募してくれて、ありがとう!

写真貼付欄 (写真をのり付けする場合は、かならず裏面に学校名と氏名を記入してください)



QRコードで用紙を確認できます



うらの作り方も  
 かならず記入してね!



受付番号 \_\_\_\_\_  
 事務局で記入します

