

学校給食の メニュー作りにチャレンジ！

学校給食センターでは、給食を食べているみなさんが『心も身体もすくすくと元気に育ってほしい！』と願っています。「安心・安全で栄養バランスのとれたおいしい給食」で、給食の時間が楽しみで待ち遠しくなるようにがんばっています。

そんな給食を、みなさんと一緒に考えたら、給食の時間もさらに待ち遠しくなるかな…
と思い、メニューのアイデアを募集します！



みんなで食べたいな… 「こんな給食」「あんな給食」



応募対象者	蕨市立小・中学校に通う児童・生徒（保護者と相談可）
募集期限	令和3年9月1日（水）
提出先	各学校の給食主任の先生
募集内容	<ul style="list-style-type: none">・我が家の自慢料理・みんなに知らせたい郷土料理・私のアイデア料理
献立を作る時の注意点	<ul style="list-style-type: none">・1度にまとめて料理のできるもの。 (給食センターでは4700人分の給食をまとめて作ります。)・生もの（生の野菜、生の肉・魚）は使えません。・特別な材料（高価なもの・手に入れることが困難なもの）は避けてください。・使用する材料は、食品名で書いてください。・使用する材料の量は、1人分でグラム単位としてください。・献立の特徴・セールスポイントを書いてください。
その他	<ul style="list-style-type: none">・採用された献立は、11月から学校給食に登場させます。・応募のときに書いた個人情報は、学校給食の運営に必要な範囲内での利用とし、他の用途には使用しません。

※応募用紙は、蕨市学校給食センターのホームページからもダウンロードできます。

(アドレス <http://www.city.warabi.saitama.jp/kyushoku/index.htm>)

こんだて ま
アイデアいっぱいの、すてきな献立をお待ちしています！



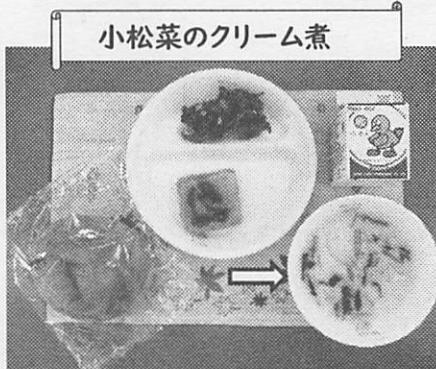
☆★令和元年度に採用したメニューと今年度の月ごとの献立作成の目標を裏面で紹介しています★☆



令和元年度に採用したメニューの一部を紹介します！



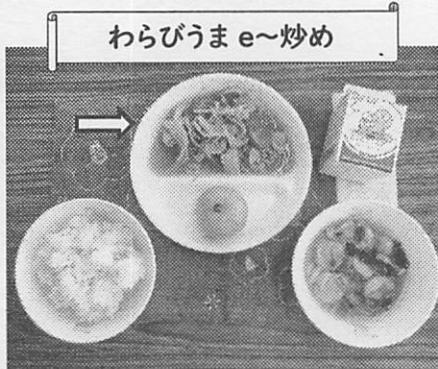
一昨年度は、542件の応募がありました。すてきなメニューが多く、なにを採用しようかたくさん悩みました。今年もたくさんの応募があることを楽しみにしています♪
メニューを作成するときのポイントをまとめたので、参考にしてください！



埼玉県での収穫量が全国1位の「小松菜」を使った献立です。
埼玉県のことを食べて学ぶことのできるすてきなメニューでした。



応募してくれた生徒の田舎・島原でお正月に食べられるお雑煮を紹介してくれました。地域や行事のことを学ぶことのできるメニューでした。



甘塩っぱい味つけて、苦手な野菜もチャレンジできるのではないか?と考えてくれました。ごはんがすすむおかずでした。

☆☆メニューを選ぶポイント☆☆

- | | |
|---------|--|
| ① 献立名 | … 応募用紙を見るときに、まずは献立名を見ます。インパクトのある名前や献立をイメージしやすい名前にするといいですね！ |
| ② 献立の特徴 | … 献立のアピールポイント、工夫した点、みなさんに知ってもらいたいことを書きましょう。 |
| ③ 材料 | … 旬の食材、地域の食材などが積極的に使えるといいですね！給食では、使える食材が限られているため、手に入りやすい食材で献立を考えられると取り入れやすいです。 <ul style="list-style-type: none"> ・蕨市で作っている野菜…じゃがいも、玉ねぎ、長ねぎ、白菜、大根 ・埼玉県が名産の食材…ゆず、しゃくし菜、深谷ねぎ 小松菜、さといも、かぶ、きゅうりなど |

給食は、毎月のテーマにあわせて考えています。今年度は、下のような計画で献立を考えていきます。応募献立の採用時期は、11～3月になります。時期にあったものを考えてみましょう！

月	献立のテーマ	食に関する行事
11	・『彩の国ふるさと学校給食月間』…ふるさとの味を楽しもう	・和食の日 ・読書週間 ・七五三
12	・寒さに負けない身体を作ろう！ ・身体が温まる献立	・冬至
1	・『全国学校給食週間』…学校給食の歴史を学ぶ献立	・お正月 ・高校入試
2	・冬が旬の食材を使った献立	・節分 ・立春
3	・思い出に残る献立	・ひな祭り ・卒業・進級



応募用紙

献立名		学校名	学校 年 組
		氏名 (漢字)	(よみかた)
材料名	1人分の量 (g)	作り方	
献立の特徴		出来上がり図	

応募用紙を切り離して、担当の先生に提出してください！