

応募用紙

こんだてめい 献立名		がっこうめい 学校名	小・中 学校 年 組
		なまえ 名前	(よみかた)
ざいりょう 材料	りょう 1人分の量 (g)	作り方	
こんだて とくちょう 献立の特徴や、アピールポイント			

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、みなさんが『心もからだも、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、日々がんばっています。

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！

みんなが食べたいな...「こんな給食」「あんな給食」。

対象者	藤市の小・中学校に通う児童・生徒（保護者と相談可）
期限	令和7年9月1日（月） 下記1または2の方法で応募してください。
提出方法	1. 紙で応募 ① 応募用紙に記入して担任の先生に提出してください。 ② 各学校で先生が取りまとめ、給食センターへ送付してください。 2. ネットで応募 ① Google Classroom の「クラスコード：ollossvu」(4-1116111) に入室してください。 (右記QRコードからも入室可) ② 授業タビにある応募シート (Google スプレッドシート) に入力して提出してください。
内容	・わが家のじまん料理や、私のアイデア料理 ・みんなに知राてたい郷土料理や、海外の料理 ・みんなが元気で健康になれる料理（うす味や、栄養バランスなど） ・各月のテーマに合った料理（右面を見てください。）
注意点	・1度にくさん調理できるもの。 （給食センターでは、約5000人分の給食を作ります。） ・生もの（生の野菜、生の肉・魚）は使えませぬ。 ・とくべつな材料（ねだんが高いもの・手に入れることが難しいもの）は、さけてください。 ・使用する材料と、1人分の量を書いてください。 ・献立の特徴や、アピールポイントを書いてください。
その他	・採用された献立は、11月からの学校給食に採用します。 ・氏名などの個人情報類は、他の用途には使用しません。

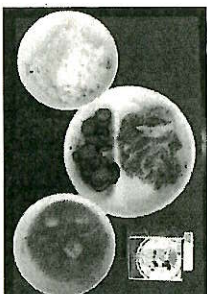
アイデアいっぱい、すてきな献立をお待ちしています！



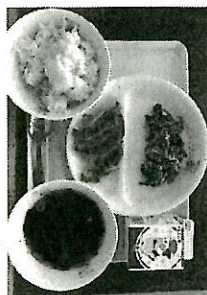
令和6年度に採用したメニューの一部を紹介します！

昨年度は、317件の応募がありました。すてきなメニューが多く、どれを採用しようかたくさん悩みました。今年もたくさんの方の応募があることを楽しみにしています♪
メニューを作るときポイントをもとめたので、参考にしてください！

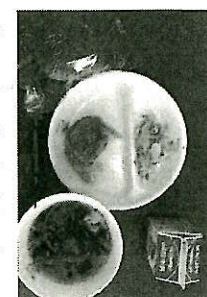
鶏のチタタ風オハフ



ご飯が進む小松菜炒め



鶏肉のわらびりんごソースかけ



「チタタ」や「オハフ」といった珍しい言葉もおもしろくて、思わず口にしたくなる献立名でした。

家庭でもよく使われる食材を使った手軽な料理で、「おいしいかった」と評判でした。

藤の名産品「わらびりんご」の果汁を使った料理でした。「わらびりんご」はそのまま食べると、とてもすっぱいので、砂糖や玉ねぎを加えてソースにしました。

★メニューを選ぶポイント★

- ① 献立名 ... 選ぶときに、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、地産の食材などをたくさん使えるといいですね！また、手に入りやすい食材で献立を考えてもらえると、給食に取り入れやすいです。

・藤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。今年度の計画は、以下の通りです。
献立は、11月から採用します。時期にあったものを考えてみましょう！

月	テーマ	具体的な内容	行事
11	『彩の国ふるさと学校給食月間』	埼玉県や藤でとれる農作物を使った献立や、埼玉県の郷土料理など	・和食の日
12	寒さに負けない体を作ろう！	体があたたまる献立など	・冬至
1	『全国学校給食週間』	学校給食の歴史を学ぶことがでる献立	・お正月
2	旬の食材を食べよう	冬においしい食材を使った献立	・節分
3	思い出に残る給食にしよう	みんなが楽しく食べられて、思い出に残る献立	・ひなまつり ・卒業、進級