

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！



みんなで食べたいな…「こんな給食」「あんな給食」



対象者	蕨市の小・中学校に通う児童・生徒（保護者と相談可）
期限	令和8年9月1日（火）
提出方法	下記1または2の方法で応募してください。 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：lybvbcjl （IL7化 -ブ 化 -シ-ズ ェIL）に入室してください。 （右記QRコードからも入室可） ② 授業タブにある応募シート （Google スプレッドシート）に 入力して提出してください。
審査の流れ	・厳正な審査を行い、優秀作品を選出します。 ・優秀作品は、蕨市役所1階にて展示予定です。（10月下旬） ・優秀作品の中から、学校給食に採用します。（11月～）
内容	・わが家のじまん料理や、私のアイデア料理 ・みんなに知らせたい郷土料理や、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度にた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）は使えません。 ・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。



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7年度に採用したメニューの一部を紹介します！

昨年度は、245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のポイントをまとめたので、参考にしてください！

蕨の機織り汁



社会科の授業をいかして、蕨市の歴史と伝統を汁物で表現してくれました。彩りもよく、蕨市の給食の定番メニューになりそうな献立でした。

こんちくなっぱっぱ



埼玉県で生産が多い小松菜を使った、家庭の常備菜を紹介してくれました。かわいいネーミングも魅力的でした☆

葱とさつま芋の炊き込みご飯



埼玉県の特産品である、葱やさつま芋を使った、やさしい味わいの炊き込みご飯でした。秋の季節にもぴったりの献立でした。

★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、地域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。

- ・蕨市で作っている野菜…長ねぎ、白菜、大根、ゆず
- ・埼玉県が名産の食材 …しゃくし菜、深谷ねぎ、小松菜、ほうれん草、さといも、さつまいも、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選んでみましょう！

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』	埼玉県や蕨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きる献立	・お正月
2	旬の食材を食べよう	冬に美味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	みんなで楽しく食べられて、思い出に残る献立	・ひなまつり ・卒業、進級