

学校給食の メニュー作りにチャレンジ！

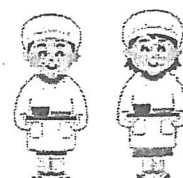
学校給食センターでは、給食を食べているみなさんが『心も^{からだ}身体もすくすくと元気に育ってほしい！』と願っています。「安心・安全で栄養バランスのとれたおいしい給食」で、給食の時間が楽しみで待ち遠しくなるようにがんばっています。

そんな給食を、みなさんと一緒に^{いっしょ}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^{ほしゅう}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	・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	・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	・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、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>）

アイデアいっぱい、^{こんだて}すてきな献立^まをお待ちしています！



☆☆令和元年度に採用したメニューや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☆☆



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！