

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ててほしい！』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6年9月2日（月）
提出方法	<p>下記1または2の方法で応募してください。</p> <p><u>1. 紙で応募</u></p> <p>① 応募用紙に記入して担任の先生に提出してください。</p> <p>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。</p> <p><u>2. ネットで応募</u></p> <p>① Google Classroom の クラスコード：omk2aam に入室してください。</p> <p>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。</p>
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・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（うらを見てください。）
注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・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5年度に採用したメニューの一部を紹介します！



昨年度は、425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。今年もたくさんのお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！

わらびりんごのバラ焼き



約20年前に蕨市で開発された「わらびりんご」をいかした献立です。バラ焼きという青森県の郷土料理と組み合わせて、あまからく味つけし、大人気のメニューでした。

埼玉いも三兄弟の豚汁



「じゃがいも」や「さつまいも」、埼玉県でよくとれる「さといも」の3種類のいもを「いも三兄弟」というかわいらしいネーミングで応募してくれました。体もポカポカ温まり、冬にもぴったりのメニューでした。

韓国風甘辛トッポギ



韓国の家庭料理として親しまれている「トッポギ」という料理を紹介してくれました。給食で「トッポギ(韓国のもち)」を使うのは初めてでしたが、上手に出来上がり、あまからな味つけも好評のメニューでした。

☆☆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…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





応募用紙



こんだてめい 献立名		がっこうめい 学校名	小 ・ 中 がっこう 学校 ねん 年 くみ 組
		なまえ 名前	(よみかた)
ざいりょう 材料	1人分の量 (g) りょう	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		できあがり図	