

学校給食広報誌

いただきます



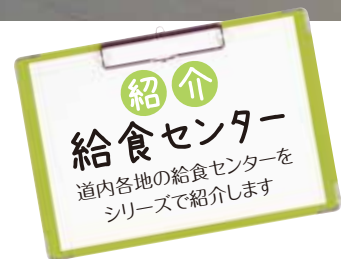
第193号

平成27年5月25日

編集発行／(公財)北海道学校給食会 北海道学校給食研究協議会



- 2～3 学校給食センター紹介(千歳市学校給食センター)
- 4 ひろば『わくわくが広がる食指導の実践』札幌市立北九条小学校
- 5 『食育を通して、心身ともに健全な子どもを育てる』札幌市立平岸高台小学校
- 6～7 全学栄製品を使った調理レシピ
- 8～9 新規取扱商品の紹介
- 10 平成27年度事業計画・収支予算関係
- 11 平成26年度 第2回学校給食用パン品質審査会
- 12 子ども給食教室のご案内



道内産の食材をできるだけ使用しています 千歳市学校給食センター

千歳市の概要

千歳市は道央圏のほぼ中央に位置し、東西に細長く西高東低の地形で、札幌市や苫小牧市、恵庭市など4市4町に隣接しています。人口約95,000人、人口減少傾向にある道内において、増加している数少ない町のひとつであり、平均年齢41.3歳と北海道で一番若い町となっています。また、国立公園支笏湖や清流千歳川をはじめとする豊かな自然環境に恵まれ、空港と鉄道、高速自動車道が密接に結びつく交通の要衝として発展し、多くの企業が



支笏湖

集積する工業団地などは、生産・流通の拠点として期待されており。

学校給食の経緯

昭和24年6月から9月に阿宇砂里(あうさり)小学校(現在の駒里小学校)で給食を実施したとの記録があり、これが千歳市での最初の学校給食となります。昭和31年6月には北栄小学校で完全給食を実施し、昭和39年10月には最初の給食センターである「千歳市学校給食セン



新千歳空港

ター」を開設し、市内全小中学校で完全給食を実施しています。昭和40年11月に「東千歳調理場」を開設、昭和49年4月に「千歳市学校給食センター」を移転新築しました。

さらに、平成5年8月に児童生徒の増加対応と老朽化が著しい「東千歳調理場」を統合して現在の給食センターを新築移転しています。

施設の特徴及び取り組み

●衛生管理

ドライシステムを採用し、汚染区域と非汚染区域を白線で区分したり、エプロンを色分けしたりするなどにより人や食材による交差汚染を防止する対策を行っています。

●給食提供

小学校約6,000食と中学校約3,000食の2献立で調理し、10台の配送車で各学校へ配送しています。



調理室



配送車

●地産地消の取り組み

米は千歳・恵庭産、パンの小麦は千歳近郊産を主に使用し、時期は限られますが大根、玉葱などの農産物の一部を千歳産に限定して使用しています。他の食材も道内産をできるだけ使用しています。

●食物アレルギーへの対応

除去食や代替食に対応できる施設設備がないため、次の対応を行っています。

- (1) 食物アレルギーがあり牛乳が飲めない児童生徒には代替品としてお茶を提供
- (2) 主食に使用する丸パンと角食パンは乳と卵を除いたパンを提供
- (3) 毎月、各家庭に配布する「給食だより」に給食の食材の成分を全て表示

施設の概要

名 称	千歳市学校給食センター
所 在 地	千歳市流通3丁目1-11
敷地面積	11,245.27㎡
建築構造	鉄骨造・2階建、2,972.84㎡
調理能力	9,000食／日
調理方式	ドライシステム
主食形態	米飯3回／週、パン1回／週、麺1回／週
受 配 校	小学校17校、中学校9校、 高等支援学校1校、季節保育所4か所
職員体制	センター長1名、係長1名、栄養教諭3名、 非常勤職員1名、臨時職員1名 調理・配膳・施設管理業務及び配送業務は 民間委託



調理室

わくわくが広がる食指導の実践

札幌市立北九条小学校 栄養教諭 田中あゆみ



北九条小学校は、札幌駅にほど近い中心部に位置しています。開校115年の歴史を持ち、地域とのつながりも大変深い小学校です。通常学級14クラス、特別支援学級1クラスからなり、給食時間になると素直で元気いっぱいの子どもの声が校舎中から聞こえてきます。

1. 給食室の設置に伴って

平成25年4月、校舎の全面改築に伴い給食室が新たに設置され、これまでの子学校から給食調理校としてスタートしました。最新の設備が整備された調理室では5名の調理員が430名分の給食を作ります。



2時間目終了後の中休み、給食室からはその日のメニューのいい匂いが玄関ホールへと漂います。そこで聞こえてくるのが「今日はカレーだね!」「給食楽しみだな〜!」といった子どもたちの声。給食室ができるまではなかなか聞くことがなかった子どもたちの会話も今では日常となりました。

校内に給食室ができたこと、栄養教諭や調理員との関わりも増え、給食に興味を持つ児童が増えてきたようです。お昼の校内放送や、給食メモ、学級訪問などを通して、その日の給食室の様子や食材についての情報を伝えながら、毎日の献立に興味を持ってもらえるように、これからも工夫を重ねていきたいと思います。

2. 給食週間での取組

毎年12月に実施している給食週間では、玄関ホールにパネルを設置し、ミニ給食展を開催しています。給食ができるまでの写真や食べ物クイズのパネル、レシピ紹介など

がありますが、中でも人気は、「給食五・七・五募集」のコーナーです。応募作品の中から毎日数点、お昼の放送や毎日発行する「給食週間ニュース」で紹介しています。



3. 食に関する指導

年間指導計画に基づき学活や教科に関連した時間で指導を行っています。食に関する指導の内容は、学校だけでなく家庭で継続し、さらに実践してほしい内容が多いため、指導後には『ばくばくタイム〜食指導編〜』を家庭向けに配付し、学習内容の定着に向けた取り組みをしています。



4. 終わりに

本校に赴任して3年目になります。昨年度から教材園が整備され札幌市が取り組むフードリサイクル事業も始まりました。都会の学校の限られた畑ではありますが、目の前で日々成長する作物を通し、命の大切さや食に対する興味を持てるような関わりを増やしていけたらいいなあと思います。



食育を通して、心身ともに健全な子どもを育てる

札幌市立平岸高台小学校 前校長 太田 俊一



1. はじめに

本校は、開校32周年を迎え、校区の中央に大きな霊園がある自然に恵まれた静かな環境の中にある。校下は、大型マンションを中心とした、閑静な住宅地域である。

食育に関しては、平成20年度から総合的な学習の時間や生活科のカリキュラムの中に位置付け全校で実践、改善してきた。

2. 本校の食育実践

本校では、食育を通して、心身ともに健全な子どもの育成をめざし、次の2つの願いをもって食育の実践を進めている。

- (1) 子どもたちのもっている力をしっかりと発揮できるような健康状態にすること。
- (2) 子どもたちが将来的に生活習慣病にならず、健康な心身をもって社会で活躍できること。

食に関する全体指導計画では、各教科、特別活動との関連を明確にしながら、3～6年生の「総合的な学習の時間」のカリキュラムの中に健康・食育をテーマに位置付け、食育の重点目標から各学年の食育のねらいを決め、学習内容を構成している。1～2年生は、生活科の「おいしいやさいをそだてよう」の学習で、野菜に興味・関心をもち、今後の食育につなげる素地づくりをしている。

①生活科・総合的な学習の時間の具体的な取り組み

●1・2年生～「おいしいやさいをそだてよう」

1・2年生は、野菜に親しむことをねらいとし、自分たちで野菜を育て、食べることで野菜に興味関心をもたせている。

●3年生～「大豆博士」

3年生は、自分たちで大豆を栽培し、その大豆から枝豆・きなこ・湯葉・豆腐を作っていく。

●4年生～「フードリサイクル」

給食の残食を調べることから、食べものを無駄にしていることを知り、自分たちにできることを考える。また、残食が増えることが環境に与える問題を捉え、フードリサイクルの考えに発展させる学習をしている。

●5年生～「食の鉄人」

家庭科との関連で、「朝食を考える」ところから学習が

始まる。「バランスの良い献立」を学び、「給食の献立」を考える。自分で情報を集め、考えた献立を相



手に分かりやすく発信する。5年生8グループが、自分たちで考えた給食献立についてPR活動を行い、全職員・児童に投票してもらい、優勝したグループの給食献立が実際の給食として提供される。

●6年生～「からだ元気プロジェクト」

自分の生活習慣を「運動・食事・睡眠」の3つの視点から見直し、よりよい生活習慣を身につけることをねらいにした学習。最初に全種目スポーツテストを行い、一週間の生活の記録も行う。スポーツテストの結果を全国平均と比較し、現状の自分の体力について考える。

栄養教諭から、体力を向上させる方法として「超回復の話」「食事のタイミングと内容」「睡眠時間」「スナック菓子・清涼飲料水の注意点」「主食による消化の違い」「正しい体重の見方」「食事調査からわかった点」などを学ぶ。

2ヶ月間の取り組みで、児童に次のような変化が現れた。体力が全国平均を超え、清涼飲料水の摂取量が半分になり、だるさを訴える児童が減り、便秘が改善され、家庭学習の時間が増えた。自分の体に良い影響が出たと実感した後、全校へ生活習慣の大切さをPRしていく活動である。



全学栄製品を使った調理レシピ

★印がついているものは「全学栄製品・全学栄すいせん製品」、●印は「学校給食用優良食品」です！

名寄市立風連中央小学校 大久保美幸

公益財団法人学校給食改善協会 栄養士 幸田真紀
子氏を講師として行われた調理講習会からレシピを
一部紹介させていただきます。(材料は1人分です)



材料	
精白米	70g
精麦	5g
タコ(うす切り)	15g
白ワイン	0.5g
サラダ油	0.7g
にんにく(みじん切り)	1.3g
にんじん(7ミリ角の色紙切り)	15g
セロリ(うす切り)	10g
★減圧殺菌乾燥スライスしいたけ	0.5g
さやいんげん(輪切り)	3g
ちりめんじゃこ	4g
酒	0.5g
塩	0.6g
こしょう	0.03g
醤油	1.5g
カキソース	1g
ごま油	1g

タコとセロリの カミカミチャーハン

作り方

- ①米は麦と炊いておく。
- ②タコはうす切り、にんにくはみじん切り、にんじんは7ミリ角の色紙切りにする。
- ③タコは茹でて、白ワインをかけておく。いんげんは輪切りにし、茹でておく。
- ④減圧殺菌乾燥スライスしいたけは水に戻しておく。
- ⑤フライパンにちりめんじゃこを入れ、酒を振って、から炒りする。
- ⑥サラダ油を熱し、にんにく、にんじん、セロリを炒め、火が通ったら、ちりめんじゃこ、しいたけ、③のタコを入れて、さらに炒め、塩、こしょうをする。
- ⑦⑥にごはんを入れて強火で炒め、醤油、カキソースを加え、最後にごま油で味付けをする。
- ⑧⑦に茹でたいんげんを散らす。



材料	
★美ら海育ちもずく(4cm幅に切る)	40g
豚細切れ肉(1cm幅に切る)	20g
酒	1g
塩	0.3g
にんじん(千切り)	10g
赤パプリカ(千切り)	10g
ピーマン(千切り)	10g
たまねぎ(千切り)	10g
★減圧殺菌乾燥しいたけ	1g
ごま油	4g
醤油	5g

もずくのチャプチェ風

作り方

- ①もずくは解凍しておく。
しいたけは水に戻しておく。(戻し汁は捨てない)
- ②熱したフライパンにごま油を入れて、豚肉を炒め、酒・塩で味を付ける。
- ③にんじん・たまねぎ・しいたけ→赤パプリカ・ピーマン→もずくの順に加えて炒める。(水分が足りないようであればしいたけの戻し汁を適量加える)
- ④(A)の調味料を加えて炒め、仕上げに白ごまをふり入れて仕上げる。

A	砂糖	3g
	酒	1g
	にんにく(すりおろし)	0.5g
	こしょう	適量
	白いりごま	1g



材料	
カットわかめ(水に戻す)	2g
●おいしいあさり	5g
しめじ(小房に分ける)	5g
ホールコーン(冷凍)	5g
赤パプリカ(千切り)	5g
白ねぎ(千切り)	5g
★減圧殺菌乾燥スライスしいたけ	1g
●鶏ガラスープ	150g
酒	1g
うすくち醤油	2g
塩	0.5g

わかめとあさりの スープ

作り方

- ①カットわかめは水に戻しておく。
- ②あさは解凍しておく。(あさは戻し汁も使用する。)
- ③乾燥しいたけは水に戻しておく。(戻し汁も使用する。)
- ④しめじは小房に分けておく。冷凍コーンは茹でておく。
- ⑤温めた鶏ガラスープにしいたけとあさりの汁を加え、材料を順番に加えて煮る。(しめじ・あさり→しいたけ→ホールコーン・パプリカ→わかめ・ねぎ)
- ⑥酒・醤油・塩・こしょうで味を調え、水溶き片栗粉でとろみをつけ、最後にごま油を落とす。



黒豆ケーキ材料	
★白豆＆白いんげん豆ペースト	15g
水	6g
脱脂粉乳	5g
米粉	10g
ベーキングパウダー	0.4g
ココアパウダー(無糖)	0.6g
卵	10g
砂糖	4g
無塩バター(溶かす)	2.5g
サラダ油	2g
黒豆(レトルト)	7g
マドレーヌ皿	1枚
カスタードクリーム材料	
豆乳(成分無調整)	40g
米粉	2.5g
砂糖	6g
バニラエッセンス	少々

米粉を使った 黒豆ケーキ ～カスタードクリームがけ～

黒豆ケーキの作り方

- ①豆ペーストは解凍し、水で伸ばす。
- ②ボウルに脱脂粉乳、米粉、ベーキングパウダー、ココアを合わせておく。
- ③別のボウルに卵を溶きほぐし、砂糖を加えてよく混ぜ合わせ、次に油・溶かしバターを加えてよく混ぜ合わせ、①を合わせる。
- ④③に②を加えて全体を混ぜる。(混ぜすぎると膨らみにくくなるので、すばやく均一に混ぜる)
- ⑤マドレーヌ皿に流し入れ、その上に黒豆をのせ、180℃に熱したオーブンで約15分間焼き上げる。

カスタードクリームの作り方

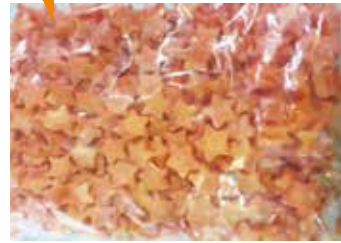
- ①鍋に米粉、砂糖を入れ、よく混ぜ合わせてから豆乳を加え混ぜ合わせてから加熱する。中火にして、沸騰したら弱火にし、焦げないように、注意し、底からよく混ぜる。
- ②適度なクリームのかたさになったら、火からおろし、バニラエッセンスを加え混ぜる。

新規取扱物資のご案内

かた抜き冷凍人参(ハート小) 約280個入



かた抜き冷凍人参(ほし小) 約310個入



かた抜き冷凍人参(さくら小) 約340個入



国産の人参をかわいらしい形にかた抜きしました。メニューの彩りにご使用いただけます。原料から一貫した国内加工です。
また、受注生産品ですので注文から2週間程掛かりますのでご注文はお早めに願います。
規格:1kg×10袋 ¥2,050(外税)



エッグケア(卵不使用) 規格:205g×20

卵を使用せずに仕上げたマヨネーズタイプ。エッグフリーマヨネーズタイプの名称が1学期よりエッグケアに変わりました。
¥235(外税)



とろけるカレーフレーク (中辛) 規格:1kg×20

野菜の旨みを引き出した味わいとコクが特徴の中辛カレーフレークです。「スパイシーカレーフレーク」が終売となったため、切り替えにいかがですか? ¥628(外税)



道産ふきの水煮 (カット) 規格:1kg

北海道産のふきを約3cmにカットしました。
工場所在地:中川町
¥1,000(外税)



北海道産きくらげスライス 規格:100g

厚沢部産のあらげきくらげを食べ応えのある5mm幅にカットし乾燥させました。戻り率9~10倍。水、またはお湯で戻しご利用ください。
¥1,940(外税)



焼きさばのカレー煮

規格:約30g×10入 ¥648(外税)

国産のさばをお子様に人気のカレー味に仕上げました。骨まで丸ごと食べれるので、骨が苦手な方にもおすすめの商品です。

道産骨まで食べれる焼きカレー 規格:約50g×5入 ¥440(外税)

北海道産のカレーを骨まで丸ごと食べられるように仕上げ焼き上げました。骨まで食べれるので骨が苦手な方にもおすすめです。



道産骨まで食べれる焼きカレー煮付け 規格:約50g×5入 ¥450(外税)



野菜ミックスボール 規格:1kg×6袋

赤(にんじん)黄(とうもろこし)緑(ほうれん草)の3種類のカラフルなフィッシュボールに仕上げました。配食がしやすく、食べやすい約6.5g規格です。柔らかい食感でほんのりと野菜の風味が生きています。 ¥1,130(外税)



ダイストマト5kgパウチ 規格:5kg袋×2

イタリアの完熟トマトをダイス状にしアルミパウチ容器に入れたことにより廃棄も簡単です。現在取り扱っている2.5kg缶2缶分の容量です。
¥1,060(外税)



サンプル等のご希望がございましたら一般物資課までご連絡ください。

平成27年度 事業計画及び収支予算関係

平成27年度の事業計画及び収支予算関係は、3月17日に開催された臨時評議員会で原案通り決定されました。

◆食育の推進を支援する事業

- 1 各種研究大会・講習会などの実施
 - 第58回北海道学校給食研究大会
開催地／苫小牧市(8月6・7日)
 - 子ども給食教室
開催地／旭川市(8月7日)
 - 食育推進研究協議会
開催地／網走市(10月16日)
 - 学校給食調理コンクール
開催地／札幌市(1月13日予定)

2 研究団体への助成

3 施設・設備の貸出し

- 研修室・調理室の貸出し
- 「北海道学校給食献立システム」の貸出し
- レプリカの貸出し
- バイキング用食器の貸出し
- DVDの貸出し

4 情報の提供

- ホームページにより学校給食に関する各種情報の提供
- 北海道学校給食研究協議会と共同で広報誌「いただきます」を発行・配布(各号3000部)
 - ・193号(5月)
 - ・194号(9月)
 - ・195号(11月)
 - ・196号(3月)

◆安全・安心な学校給食を安定的に供給する事業

1 学校給食用物資の安定供給

- 物資の安定供給(必要量・品質確保・開発選定)
- 物資の価格安定

2 学校給食用物資の安全性の確保

- 学校給食用物資の衛生検査の実施
- 加工委託工場への助成措置
- 学校給食加工委託工場衛生管理講習会の実施
- 検査機器の貸出し

◆評議員・役員及び職員数

- 評議員 9名
- 役員 7名
(理事長1 常務理事1 理事4 監事1)
- 職員 21名

◆資金計画

- 1 一般正味財産をもって運用資金とし、事業を実施する。
- 2 運用資金に一時的な不足が生じた場合は、金融機関から必要額の借入を行う。

平成27年度収支予算書(予定正味財産増減予算書)
(平成27年4月1日～平成28年3月31日)

利 目	当年度 (27年度)	前年度 (26年度)	増 減	27年度の内部		
				公益目的 事業会計	法人会計	内債取引 高
I一般正味財産増減の部						
1 経常増減の部						
(1) 経常収益						
基本財産運用収益	6	6	0	6	0	6
特定資産運用収益	83	13	70	72	11	83
物資供給事業収益	4,565,065	4,776,453	△ 211,388	4,513,841	51,224	4,565,065
雑収益	59	59	0	59		59
貸付金収益	218	322	△ 104	0	218	218
経常収益計	4,565,431	4,776,853	△ 211,422	4,513,978	51,453	4,565,431
(2) 経常費用						
事業費	4,504,514	4,709,515	△ 205,001	4,504,514	0	4,504,514
物資供給事業費用	2,289,964	2,461,064	△ 161,100	2,289,964	0	2,289,964
委託加工費	1,926,112	1,976,632	△ 50,520	1,926,112	0	1,926,112
輸送費用	144,167	143,265	902	144,167	0	144,167
包装材料費用	8,567	8,898	△ 331	8,567	0	8,567
電力費用	3,029	2,200	829	3,029	0	3,029
諸費用	3,160	2,960	200	3,160	0	3,160
補助事業費用	7,800	7,900	△ 100	7,800	0	7,800
人件費関係費用	72,514	69,371	3,143	72,514	0	72,514
事務費他関係費用	36,351	33,845	2,506	36,351	0	36,351
支払利息支出	10	10	0	10	0	10
施設整備費用	1,500	1,500	0	1,500	0	1,500
CPシステム関係費用	800	1,350	△ 550	800	0	800
棚卸処分	520	500	20	520	0	520
繰 出 金	20	20	0	20	0	20
管 理 費	51,453	57,501	△ 6,048	0	51,453	51,453
人件費関係費用	35,614	42,201	△ 6,587	0	35,614	35,614
事務費他関係費用	13,939	13,800	339	0	13,939	13,939
施設整備費用	1,500	1,500	0	0	1,500	1,500
CPシステム関係費用	400	200	200	0	400	400
経常費用計	4,555,967	4,767,016	△ 211,049	4,504,514	51,453	4,555,967
評価損益等調整前 当期経常増減額	9,464	9,837	△ 373	9,464	0	9,464
基本財産評価損益等	0	0	0	0	0	0
特定資産評価損益等	0	0	0	0	0	0
投資有価証券評価損益等	0	0	0	0	0	0
評価損益等計	0	0	0	0	0	0
当期経常増減額	9,464	9,837	△ 373	9,464	0	9,464
2 経常外増減の部						
(1) 経常外収益						
過年度損益修正	0	0	0	0	0	0
経常外収益計	0	0	0	0	0	0
(2) 経常外費用						
固定資産処分	0	0	0	0	0	0
経常外費用計	0	0	0	0	0	0
当期経常増減額	0	0	0	0	0	0
他会計振替額	0	0	0	0	0	0
一般正味財産期首残高	571,684	561,847	9,837	571,684	0	571,684
一般正味財産期末残高	581,148	571,684	9,464	581,148	0	581,148
II指定正味財産増減の部						
一般正味財産への振替額	0	0	0	0	0	0
当期指定正味財産増減額	0	0	0	0	0	0
指定正味財産期首残高	1,702	1,702	0	1,702	0	1,702
指定正味財産期末残高	1,702	1,702	0	1,702	0	1,702
III正味財産期末残高	582,850	573,386	9,464	582,850	0	582,850

平成26年度

第2回全道学校給食用パン品質審査会

主催／北海道教育委員会
(公財)北海道学校給食会

- 平成26年度第2回パン審査会が3月6日(金)当会の会議室・研修室で実施されました。
- 審査会当日は、各市町村教育委員会を通して採取された56工場で作られたパンについて審査が行われました。
- 審査員5名…「審査に必要な知識・技術を有する専門家」(当会HP参加者名簿参照下さい)
- 採取されたパンは、道規格とそれ以外に区別し、種類別に標準的なパンを選定、その評価を基準=80点とする。



採点基準

パンの外観=表皮色・形・焼き方など
パンの内相=すだち・色相・香・味・触感など



審査委員より



- 北海道のパンの基準、レベルの高さに驚いた。
- 以前から指摘の多かった天板の汚れが少なくなった。
- 発酵、ミキシング不足が目立った。外観は基準点(80点)以上だが内相で課題が見られた。
- (北海道の)冬場の傾向が出ていた。室温などに気を付けてクリアしていただきたい。
- 規格外のパンの甘さ(味)が気になる。配合のバランスなどの工夫、試行錯誤を。
- この冬は、道東方面を中心とした暴風雪で道路状況も厳しい中、給食提供のためにご尽力された関係各位の努力に感謝する。

参加者のみなさんより



- 実際に試食し専門家の話を伺い、たくさんの情報を得ることができた。
- パン審査会は、コンクールではなく、品質の向上を目指している。
- 地方により、パンのニーズの違いもある。食事パン、おやつパン、学校給食パンの考えをきちんと整理したい。
- ゴマ、クルミなどアレルギー対応を道教委と連携してすすめる。
- 道規格パン以外のパンが14検体出て、地域の特徴が出ている。



参加者募集のご案内

子ども給食教室

給食メニューを自分たちでつくろう！
食の楽しさを体験しよう！

平成27年**8月7日**(金) 9:15~15:00

会場／ほくでん旭川支社クリーンライフプラザ
料理教室&展示ルーム(予定)

- 参加対象／小学校5・6年(20名)
- 参加費用／無料
- 集合・解散／現地
- 持 ち 物／エプロン・筆記用具・上靴

主催：(公財)北海道学校給食会 共催：北海道教育委員会
後援：旭川市教育委員会、北海道学校給食研究協議会

ハガキ・FAX・Emailいずれかに明記し、
(公財)北海道学校給食会宛に送付
してください。

★締め切り:7月3日(金)消印有効★

- 氏名(性別も記入してください) ●保護者氏名
- 〒番号、住所(アパート・マンションの部屋番号も)
- 電話番号 ●緊急時の連絡先(携帯電話番号など)
- 学校名・学年 ●食物アレルギーの有無(有=具体的に)

○応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。

○抽選結果と詳しいお知らせは締め切り後、1週間程度でご連絡いたします。

○個人情報「子ども給食教室」のみに利用させていただきます。

申し込み・問い合わせは……

(公財)北海道学校給食会・総務課「子ども給食教室」係

ホームページ <http://www.hgk.or.jp/>

〒063-0849 札幌市西区八軒9条西11丁目1-55

TEL.011-641-2261 FAX.011-641-2265

E-mail:hgk @gamma.ocn.ne.jp



公益財団法人 北海道学校給食会

〒063-0849 札幌市西区八軒9条西11丁目1-55

TEL 011-641-2261(代表) FAX 011-641-2265

E-mail hgk@gamma.ocn.ne.jp

URL <http://www.hgk.or.jp>