

学校給食広報誌

いけなきます



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

第194号
平成27年9月25日



- 2~3 学校給食センター紹介(八雲町の学校給食)
- 4 「ひろば」『学校給食を生かした食に関する指導の充実』
函館市立駒場小学校 栄養教諭 輪嶋 美穂
- 5 『望ましい食習慣を目指した食育の在り方』
函館市立神山小学校 校長 山田 幸俊
- 6~8 新規採用栄養教諭・学校栄養職員の紹介(23名)
- 9 報告(学校給食加工委託工場衛生管理講習会)
- 10~11 新規取扱商品の紹介
- 12 子ども給食教室の報告 給食会からお知らせ



噴火湾パノラマパークから八雲町市街地を望む



地場産物を献立に取り入れています

八雲町学校給食センター 熊石学校給食センター

はじめに

八雲町は、渡島半島の北部にあり、平成17年10月、旧八雲町と旧熊石町が合併し、新八雲町(面積:955.98㎡km)となり日本で唯一太平洋(内浦湾)と日本海に面する町となり、新たに「二海郡」という郡名が付けられました。

給食は、共同調理場である八雲町学校給食センター、熊石学校給食センターで給食を提供しております。

給食センター施設

両センター共に、ウエット方式を採用し、汚染・非汚染区域の白線で区分、エプロンの色分けなど、人・食材の交差汚染防止対策をおこなっております。

●八雲町学校給食センター

昭和58年に改築し、鉄筋コンクリート平屋建て(792.23㎡)。職員は、事務職2名、栄養教諭1名、調理員(臨時7名、パート6名)、公務補1名で、1日約1,300食



八雲町学校給食センター



熊石学校給食センター



を提供しています。

●熊石学校給食センター

昭和53年に改築し、鉄筋コンクリート平屋建て(309.5㎡)。職員は、事務職2名、栄養教諭1名、調理員(臨時3名、パート1名)、1日約190食を提供しております。

地場産物の活用

八雲町では、鮭やホタテ、もち米、じゃが芋、人参、大根、ミニトマト、牛乳、牛肉などの地場産物を学校給食の献立に取り入れています。

給食センターの取り組み

子ども達が学校給食に興味を持ち、栄養バランスについて考える機会として、小学生を対象とした「リクエストメニュー」を平成11年度より、平成12年度からは、中学3年生を対象に、普段と違う特別食で、楽しい給食の思い出の1つにしている「スペシャルメニュー」にも取り組んでいます。

また、毎月19日の食育の日には、普段の食事では不足しがちな食べものや栄養素を補えるように取り組んでおり、旬の食べものや地場産物を取り入れたメニューを提供し、各クラスへの献立説明書で紹介しています。(ホームページへも掲載)



食に関する指導

食育指導として、平成14年度より町内小・中学校で年間40回程度実施しています。学年ごとにテーマを設け、各クラスの実態も取り入れた内容として取り組んでいます。

学年	指導テーマ
小学校1年生	給食に使われている食べものを知ろう
〃 2年生	3つのグループに分けてみよう
〃 3年生	リクエストメニューについて考えよう
〃 4年生	早寝・早起き・朝ごはんを考えよう
〃 5年生	ステキな朝ごはんを考えよう
〃 6年生	バイキング方式の食事バランスを考えよう
中学校1年生	手軽に食べられる市販品について考えよう
〃 2年生	おやつについて考えてみよう
〃 3年生	弁当作りに挑戦してみよう



指導媒体で栄養計算しながら組み合わせたお弁当

おわりに

これからも、とれたての地場産物を多く活用し、学校と給食センターが連携し、安全でおいしい給食を通して、子ども達の成長に協力していきたいと思ひます。



学校給食を生かした食に関する指導の充実 ～函館市教育委員会指定食育研究モデル校の実践内容から～

函館市立駒場小学校 栄養教諭 輪嶋美穂



1. はじめに

平成26年度6月から函館市では月1回地元の魚介類を給食に使用して地産地消につなげる「和食の日」を設定し、地場産物の積極的な活用をすすめています。本校では函館市教育委員会より食育研究モデル校に指定されたことを受け、改めて学校給食の役割とその重要性を捉え、食に関する指導内容を見直しました。そして、「学校給食を生かした食に関する指導の充実」をテーマとして、和食や地場産物を活用しながら学校給食を中心とした食に関する指導の充実に取り組みました。その実践内容について紹介します。

2. 実践内容から

①骨付き魚給食の実施

昨年度にスチームコンベクションオープンが導入され、メニューのバリエーションを広げることが可能となりましたので、水産都市函館の子どもたちが魚を食べる機会を増やそうと考えました。具体的には和食の日を中心に特に魚介類の使用頻度を高め、函館市で初の試みとなる骨付き魚の給食を実施しました。実際には、教職員対象の事前アンケートから必要な指導内容を検討し、各学級で鮭

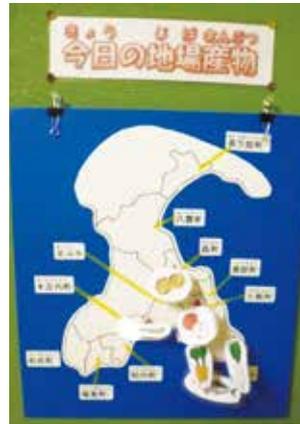
の模型やオリジナル動画を
使用し、魚体の
構造や食
べ方を指導
しました。ほと
んどの児童
が上手に食



べており、保護者から今後も継続してほしいという声が多くありました。

②農家をGT(ゲストティーチャー)とした授業と会食

農家の方をGTとして招き、担任と連携しながら地場産物や地場産物を使うことよさについて授業を実施しました。地域の食材を活用することで、地域の食文化等について関心を持ち、理解を深めることができました。この授業後は、毎日の給食で意識付けさせるため、校内の給食掲示板にその日の給食食材の産地を紹介するようにしました。児童は食材に対して関心を持ち、すすんで食べ



るようになりました。

さらにその後、地場産物を活用した給食のオリジナルメニューを考える授業を実施し、そのメニューを実際の給食に取り入れ、会食を行いました。「食べる」という体験を通して学習した内容が更に深まった時間となりました。



▼児童が書いた
給食ひとくちメモ

▲児童が考えたメニュー
プリの洋風ソースかけ、
白菜おひたし、具だくさんみそ汁



3. おわりに

児童は自ら考え、表現し、実現した給食を食べる学習を通して、地場産物や生産者、自然の恵みに感謝して、なるべく残さず食べようという意欲が見られるようになりました。今後も給食に地場産物を積極的に活用した季節感のある和食献立を実施し、地域の食文化や産業、歴史等を学ぶ機会にしたいと考えています。



望ましい食習慣を目指した食育の在り方

函館市立神山小学校 校長 山田 幸俊



1. はじめに

本校は函館市北部に位置し、校区には箱館戦争時に五稜郭の後方守備陣地として建設された「四稜郭」がある。また、すぐ近くを函館の「治水」「生活用水」の歴史に深くかかわる亀田川が流れるなど、歴史と自然に恵まれた環境にある。平成に入り新興住宅地として地域の人口が増加する中、平成7年4月に過密解消のため近隣の函館市立鍛神小学校から分離開校し、今年度21年目を迎えた。児童数500名を超えた時期もあるが近年の少子化の影響により、今年度、14学級319名(特別支援学級2)である。

2. 取組の概要について

一昨年12月、ユネスコにより「日本人の伝統的な食文化」として和食が無形文化遺産に登録されたことを受けて、和食が見直されている。



函館市では昨年6月から月に1度、学校給食に「和食の日」を設け、日本人の伝統的な食文化のすばらしさを感じてもらえるよう、地場産食材を中心とした和食給食を提供している。設定にあたっては、和食給食を通して子どもたちが「和食のよさや米の食文化を学ぶ、地域の食材のすばらしさに気付く、食習慣の改善を図る」等をねらいとしている。

3. 具体的な実践内容

(1) 食に関する指導の充実

子どもの望ましい食習慣を形成する上で、教育活動全体において、各教科と関連付け、計画的・体系的に指導するために全体計画を作成した。また、各教科における食に関する指導を子どもの発達段階に応じて計画的に指導するために年間指導計画を作成した。栄養教諭による指導の工夫としては、年間を通して毎日給食時間に各学級を訪問し、配膳指

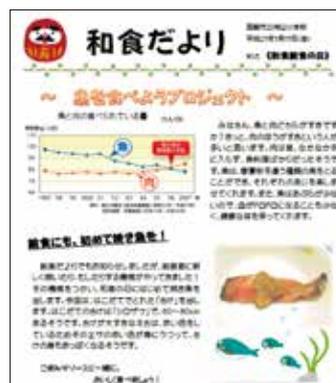


導のために年間指導計画を作成した。栄養教諭による指導の工夫としては、年間を通して毎日給食時間に各学級を訪問し、配膳指

導の後に様々なテーマで講話を実施した。その上で食に関する指導に関わる各教科等との授業では積極的に各学級に入り、学級担任とともに食育授業を実施した。その他にも、食への関心を高めるために、調理室前の掲示板を活用し、月目標や毎日の食材の産地などを紹介した。

(2) 学校給食における「和食の日」の活用

「和食の日」に合わせて、月1回「和食便り」を発行し、子ども・保護者の和食への関心を高めた。昨年度、「和食の日」に地元漁協、昆布関係団体等の協力による出前授業を行い、実際に昆布に触れたり、出汁の飲み比べを行ったりしたことで地場産の食材について興味関心を高め理解を深めた。今後も引き続き地域の食材を題材とした授業を実施し、「食」を通じて子どもの郷土への関心を深めるとともに、学校給食において「食」に関する知識と「食」を選択する力を身に付けさせるほか、和食のよさが一層感じられる献立の工夫・充実を図り、子どもに和食文化を伝えられる「和食の日」としていきたい。



(3) 家庭や地域との連携

「学校便り」、「給食便り」、「献立表(一口メモ付き)」等を配布し、学校の取組を紹介したり、啓発したりして家庭や地域の理解と協力を得られる情報発信に努めた。給食試食会や親子料理教室等を実施し、保護者に対して食事の大切さを伝えるだけでなく、朝食の摂取と学力の関連等についても説明した。

4. おわりに

日々の継続的な食に関する指導により、食についての関心が高まり、給食の残食が減った。また、食育推進に向け、食育委員会を中心に様々な取組を行ったことで職員間に食育重視の雰囲気醸成された。児童・保護者アンケートの結果から食についての関心が以前より高まったということはわかったが、朝食の摂取率はまだ不十分のため、今後も家庭・地域との連携を一層図っていく必要がある。

平成27年度

新規採用栄養教諭 学校栄養職員の紹介



近藤 美来
黒松内町立
黒松内小学校

人との関わり合いを大切に

給食センターの調理員さんをはじめ、周りの方々に支えていただきながら楽しく日々の職務にあたっています。子どもたちと会話をするのが毎日の楽しみです。栄養教諭という仕事を通して「食」は「人」と「人」を繋ぐものであると学んでいます。

今後も安全でおいしい給食づくりに努め、子どもたちの望ましい食習慣の定着を目指します。そのために人との関わり合いを大切にしながら多くのことにチャレンジしていきたいです。



小笠原有沙
利尻富士町立
利尻小学校

充実した毎日に感謝

たくさんの方の優しさに助けられ、多くを学ぶ充実した毎日に大変感謝しています。まだ目の前の業務に必死で、給食管理・食育ともにやりたいことに十分取り組めていません。でも、島内で子どもを見かけると、この子どもたちの健やかな成長に寄与するのが自分の仕事と再認識し、やる気と責任感を感じます。

保護者や地域との距離が近いのも利尻の魅力です。この良さを活かした食育に取り組めるよう、日々精進したいです。



大坪 亜理
南富良野町立
南富良野小学校

日々挑戦しています

「子どもたちの成長は自分の成長を待ってくれない」という言葉を呪文のように唱え続け、日々挑戦しています。失敗することもあるのですが、先生方や調理員さんの協力、また子どもたちの元気いっぱい、キラキラいっぴいの笑顔に支えられ感謝の気持ちでいっぱいです。

子どもたちが将来、充実した食生活を送るため、継続した指導、安心・安全な給食が提供できるよう努力します。



長谷山裕子
美幌町立旭小学校

とても充実した日々

給食センターの職員をはじめ、たくさんの方々に支えられながら、給食を提供しています。毎日が失敗や反省の繰り返しですが、とても充実した日々を送っています。

1学期はセンターでの給食管理に精一杯で、子どもたちとふれあう時間があまりとれませんでした。2学期からは給食を通して食事の楽しさや大切さを学び、子ども達がよりよい食習慣を習得出来るように、給食時間などの食指導も積極的に行っていきたいです。



原田 結
浦幌町立浦幌中学校

より一層おいしく

給食センターの職員の方々や学校の先生方にアドバイスをもらいながら、安心・安全な給食を提供することに努める毎日を送っています。今後も、より一層おいしく、食べる人を満足させる給食提供を目指していきたいです。また、給食管理と平行して、食育指導にも力を入れたいです。栄養素の働きや食事の大切さを伝える食育指導を行い、児童生徒が将来的に食事を自己管理できるように土台作りをしていきたいと考えています。



相原 美理
八雲町立雲石小学校

給食時間の有効性を感じています

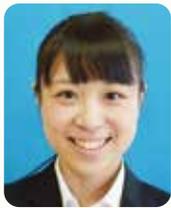
頑張って完食しようとする子、苦手なものには全く手をつけない子…子どもたちと一緒に給食時間を過ごす中で、1人1人の様子が見えてきました。食の指導をしていく上で、給食時間の有効性を改めて感じています。支えてくださる周りの方々に感謝しながら、「今日の給食おいしかった!」と毎日言われるような魅力ある給食、そして安全安心な給食の提供に努め、食べることの大切さや楽しさを伝えていきたいと思います。



山田 昌未
芽室町立
芽室西小学校

責任の重さを感じています

期限付き生活を卒業してやっと腰を据えて仕事に取り組める環境になり、昨年までとは違う責任の重さを感じています。兼務先の給食センターは期限付きからの継続ですが、勤務校が小学校に代わり、子どもの発達段階にあわせた配慮や子どもとの関わり方等、毎日そこにいるからわかること、学べることがたくさんあります。これからも安全・安心な子どもたちが自慢できるおいしい給食を提供できるようずっと努力していきたいと思っています。



高橋 沙季
札幌市立月寒小学校

子どもたちとのふれあいを大切に

念願だった札幌市の学校栄養職員として働くという夢が叶い、大変嬉しく思っています。失敗の多い毎日ですが、周囲の方々の支えや子どもたちの笑顔と言葉に元気をもらいながら日々の業務にあたっています。

今後も安全で美味しい給食の提供に努めるとともに、食指導や子どもたちとのふれあいを大切にして、食べることの楽しさや素晴らしさを伝えていきたいと思ひます。



杉村 朝子
上富良野町立
上富良野小学校

忙しくも充実した日々

安心、安全でおいしい給食を提供し続けることの大変さを実感しながら、忙しくも充実した日々を過ごしています。赴任当初は給食管理で精一杯でしたが、たくさんの方々に支えていただき、子どもたちとふれあう時間も増えてきました。

子どもたちの「おいしかった」「完食したよ」という言葉に元気をもらっています。まだまだわからないことが多いですが、失敗を恐れず様々なことに挑戦し、子どもたちと共に成長していきたいです。



横山 希菜
札幌市立西岡小学校

子ども達の心に残る給食を

念願だった小学校の栄養士になり、あっという間の一学期が過ぎました。失敗だらけの日々ですが、周りの先生方や調理員さん、他校の先輩栄養士の皆さんなどのあたたかいサポートのおかげで、悩みながらも楽しんで働かせていただいています。

大変なことはたくさんありますが、子ども達の笑顔を見るとこの仕事のやりがいを感じます。今後も安全でおいしく、子ども達の心に残る給食を提供できるよう、全力を尽くしていきます。



吉田 美優
足寄町立足寄中学校

課題は「成長するチャンス」

3月に大学を卒業し、約4ヶ月が経ちましたが調理業務や給食管理等、まだまだ未熟な点も多くあります。課題にぶち当たった時に、悩み不安になることもありますが「成長するチャンス」だと前向きに考えて日々過ごしています。

慌ただしい毎日のなか学校での生徒との何気ない会話がとても楽しく、頑張ろうという強い気持ちになれます。今後は、調理員や先生方と連携、協力しより良い給食づくりと食指導に努めていきたいです。



坂本 郷媛
帯広市立大空中学校

子どもたちの声が原動力

明るく素直な子どもたちや先生方、給食センターの皆さんに支えられながら、忙しくも充実した日々を過ごしています。稼働したばかりの新センターでの業務はまだまだ慌ただしいですが、「給食が前よりも美味しくなった」という子どもたちの声が何よりも嬉しく、大きな原動力となっています。

今後は成長期の子どもたちの健やかな発達を支えるため、食の大切さをより身近に感じ実践できるような食指導を充実させていきたいです。



向井 絵理
池田町立池田小学校

子どもたちの一言にやりがい

わからないことすらわからないという状況からスタートした栄養教諭業務ですが、たくさんの方々に支えられ少しずつ消化する日々を送っています。失敗と反省を繰り返す中で、「おいしかったよ」「また食べたいな」という子どもたちの一言に大変な嬉しさややりがいを感じます。2学期からは一層アンテナを張り積極的に子どもたちとかわかっていくことで現状に合った給食の提供や食に関する指導の展開を目指していきたいです。



齊藤 悠
天塩町立天塩小学校

毎日の大変さも忘れてしまいます

天塩町の学校は自校式給食のため、献立内容や施設設備等の違う町内の各学校のことを考えるのは難しいですが、その美味しさに毎日の大変さも忘れてしまいます。また、すぐに子どもたちの給食時間の様子を見に行けることにやりがいや喜びを感じています。

給食や食に関する指導を通して、子どもたちが“食”に興味を持ち、楽しく食べ、“食”に関して自立できる力を身につけられるよう、精一杯取り組んでみたいと思ひます。



濱 倭子
北海道函館盲学校

手作りの給食にこだわり…

職場に一人しかいない専門職ということで、毎日わからないことばかりで1日があっという間に過ぎていきました。しかし、周りの先生方や調理員さんに支えられ、ようやく落ち着いて仕事ができるようになってきました。これからも手作りの給食にこだわり、安心安全な給食はもとより、子どもたちが給食に興味をもって食べ物に感謝しながら食べることができるような、生きた教材としての給食づくりを目指していきたいと思ひます。



猪刈 亜衣
福島町立福島小学校

共に成長していきたい

長年の思いが成就し、栄養教諭となった一年目、あっという間に半年が過ぎました。給食センターや各学校の先生方にお世話になりながら、子どもたちの、「またあのメニュー食べたい!」「おいしかった!」という声と笑顔を見て充実した日々を過ごしています。

「生きることは食べること」「安全おいしい給食づくり」を胸に日々業務に取り組んでいます。これからも子どもたちの成長のために、私自身も共に成長していきたいと思えます。



三浦 理沙
豊頃町立豊頃中学校

大変勉強になります

豊頃町に来て、たくさんの方々に支えていただきながらあっという間に4ヶ月が経ちました。豊頃町学校給食センターは、パンを自前で焼いている全道で3カ所しかない施設のうちの一つです。パンの発酵やガス抜き、提供など一連の流れを学ぶことができ、大変勉強になります。給食業務で精一杯の一学期でしたが、二学期は安全な給食はもちろん、食べることの大切さや楽しさを発信して、生徒と共に自分自身も成長したいと思います。



小島 彰恵
北斗市立
久根別小学校

やりがいを感じます

栄養教諭として働き始め、早くも半年が過ぎました。現在も失敗と反省の連続ですが、教職員、先輩栄養士、調理員など周囲の皆様を支えて頂き、毎日を過ごすことができます。子どもたちが楽しそうに給食を食べる姿や「おいしい給食をありがとう」という言葉に励まされると同時に、この仕事へのやりがいを感じます。今はまだ日々の業務だけで精一杯ですが、経験を積み重ね、子どもと共に、自分自身も成長していきたいと思えます。



小田恵里奈
本別町立
本別中央小学校

記憶に残る給食を

給食時間を通して、児童生徒とふれ合いながら小さな変化や課題を発見できるように心掛けています。野菜嫌いの児童が以前よりも野菜を食べようとしている姿を見るとやりがいを感じています。

献立作成においては、行事食や地産地消を取り入れた献立を出しています。子どもたちがその地域ならではの給食を食べ、記憶に残る安心でおいしい給食を提供していきたいです。また、栄養教諭として食育にも力を入れていきたいです。



横峰 綾乃
名寄市立名寄小学校

元気をもらう毎日

子どもたちや先生方、給食センターの方々に支えていただきながら、栄養教諭としての3か月間を無事に過ごすことができました。苦手なものを頑張って食べようとする子どもや、「今日はクラス全員が完食したよ!」と報告してくれる子どもたちの頑張りに応えられるよう、私ももっと成長しなければと元気をもらう毎日です。今後も安全でおいしい給食を提供し、子どもたちに食の大切さや楽しさを伝えられるよう、努力してまいります。



田口 美咲
網走市立東小学校

毎日笑顔で励みたい

素直で明るい児童とあたたかい教職員や調理員・市内の栄養教諭さんに支えてもらいながら、日々を過ごしてきました。子ども達が大人になったときにふと、思い出してもらえるように、毎日の給食をおいしく提供することはもちろん、継続的な食指導をしていきたいです。何より自身が食べることが好き!という気持ちを忘れず、毎日笑顔で給食づくりや食指導に励みたいです。今後は地域の特性を生かした給食づくりをしていきたいです。



柳澤 要子
羅臼町立羅臼小学校

子どもに対する愛情を感じて…

たくさんの方々に支えて頂きながらあっという間に4ヶ月が過ぎました。羅臼町に来て強く感じていることは、町全体で子どもたちを育てているということです。学校、給食センター、地域のみなさんが「子どもたちのために」と工夫を凝らし様々な事に取り組まれており、子どもに対する深い愛情を感じております。私も羅臼町の一員として、栄養教諭の特性を生かし、子どもたちの健やかな成長のために尽力したいです。



高橋 星蘭
陸別町立陸別小学校

触れ合う時間を増やしていきたい

栄養教諭として働き始めて早くも半年が経とうとしています。給食センターのみなさんや学校の先生方に助けていただきながら、日々の業務にあたっています。

今はまだ、給食管理に費やす時間が多いのですが、これからはもっと子ども達と触れ合う時間を増やしていきたいです。安全でおいしい給食の提供はもちろんのこと、食を通じて子ども達にたくさんのお話を伝えていけるよう努力していきたいです。

平成27年度

学校給食加工委託工場衛生管理講習会

平成27年7月29日(水)午後1時～ ホテルポールスター札幌 2F

●この講習会は、学校給食用パン・米飯・麺加工委託工場などの代表者・製造責任者・製造従事者及び学校給食関係者を対象に、衛生管理の意識向上を図り、安全・安心な製品の供給に資するため、2年毎の開催に160名が参加した。

- 主催 ・公益財団法人北海道学校給食会
・北海道パン・米飯協同組合
・札幌アール・ビー・エム協同組合
・札幌市学校給食麺協同組合
- 後援 ・北海道教育委員会
・札幌市教育委員会



講演 I | 学校給食における衛生管理について



講師 似里 浩志氏

*北海道保健福祉部 健康安全局

食品衛生課 食品安全グループ 専門員

講演の主な内容

- 食中毒の発生状況について
- 食中毒事例から学ぶ知識
- 食品に係る苦情について

講演II | 食品製造企業におけるHACCPの重要性について



講師 柴田 徹氏

*イカリ消毒株式会社 札幌営業所 係長

講演の主な内容

- 国内全体でのHACCPに対する変化
- 昨今の食品業界の事故 ～異物混入事故事例等～
～異物混入は重大事故の予兆である～
- 北海道HACCPについて ～現地で確認するポイント～

新規取扱物資のご案内

まるごとピューレコーン



北海道のスイートコーンを粒ごと特殊製法でなめらかなピューレにしました。

規格:180g ¥310(外税) 1kg ¥1,250(外税)

まるごとピューレかぼちゃ



北海道産えびすかぼちゃを特殊製法でなめらかなピューレにしました。

規格:180g ¥285(外税) 1kg ¥840(外税)

手巻用のり(行事食用)



恵方巻



ひな祭り



入学用



こどもの日



七夕



クリスマス

行事用パッケージに入った手巻海苔です。
ご注文は専用紙(※当会HP)にてお願いいたします。

★リードタイム最低10日

★受注生産品のため原則数量変更はできません。

(~10日前まで)

★その他絵柄(オリジナル)につきましては要相談となります。

規格:4枚入り ¥30(外税)

※当会トップページ→手巻海苔の案内→ページ下部のPDF印刷の上FAXにてご注文をお願いします。

ホキ米粉フライ



小麦を一切使用せずアレルギーのお子様でも食べられるように米粉のみを使った衣を使用しました。
アレルギー27品目不使用です。
規格:40g ¥69.60(外税)

おからホキフライ



乾燥させたおからの衣を使用しているため食物繊維やカルシウムが豊富です。
乳・卵・小麦を使用しておりません。
規格:40g ¥66.60(外税)

道産プチソイフライ



北海道産大豆スティックタイプに仕上げました。見た目はフライドポテトですが大豆を使用しているため低カロリーかつ高タンパクとなっております。
規格:500g ¥360(外税)

骨も食べられるカレイ唐揚げ



北海道産のカレイを骨まで食べられるように加工し、仕上げました。
※発注は10個単位にてお願いします。
※9月より供給開始
規格:約65g×10個 ¥780(外税)



北海道チカフライ

北海道産のチカを頭から丸ごと乳・卵抜き衣で包みました。
※発注は50個単位でお願いします。
規格:約16g×50個 ¥1,865(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。

わくわく 子ども給食教室 だよ!

- ・きゅうしょくを自分たちでつくりました!
- ・食の楽しさを体験しました!



日時/8月7日(金) 9:30~15:30

会場/ほくでん旭川支店クリーンライフプラザ
料理教室&展示ホール

主催/公益財団法人北海道学校給食会

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

- 今年で6回目の「子ども給食教室」が開催されました。
 - 今年旭川市で開催しました。
- 16名の6年生が参加し、楽しく調理をしたり食べ物についての知識を学んだりしました。



お知らせ

- 当日のレシピや教室の様子は当会のホームページで紹介しています。
- 平成28年度(2016年)は札幌市(当会)にて開催



献立

- 牛乳
- ピビンバ
- 五目スープ
- はるまき(当会商品)
- 杏仁ドーフ



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>