

学校給食広報誌

いただきます



第201号

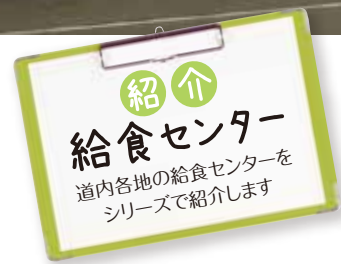
平成29年5月26日

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(美深町学校給食センター)
- 4 ひろば「未来につながる食指導を目指して」札幌市立南月寒小学校
- 5 「学校給食の在り方について」札幌市立南月寒小学校
- 6～7 全学栄製品を使った調理レシピ
- 8～9 新規取扱物資の紹介
- 10 平成28年度 第2回全道学校給食用パン品質審査会
- 11 平成29年度事業計画及び収支予算関係
- 12 子ども給食教室のご案内





チョウザメの食材としての活用も期待されています 美深町学校給食センター (CAMCAM)

1. はじめに

美深町は北海道の北部に位置し、稚内と旭川のほぼ中間に位置する人口約4,500人のまちです。

まちの中央を南北に貫流する北海道第2の長流「天塩川」が流れ、また国道40号線、275号線との交点でもあり、日本海とオホーツク海を結ぶ交通の要衝地です。

基幹産業は農業、酪農、林業で、遠別町と並ぶ稲作の北限地であり、近年は「チョウザメとキャビアの町」として知られています。



チョウザメ館

2. 美深町学校給食センター開設までの経緯

美深町は道内でも珍しく牛乳のみの給食（お弁当持参）でしたが、町政懇談会などで学校給食を要望する声が強くなり、平成24年から約2年間に渡り実施に向けて協議、1年間の準備期間を経て、平成27年5月から学校給食が始まりました。

小学校2校、中学校2校、高校1校（希望者のみ）の約400食の給食を提供しています。

給食センターの愛称を児童・生徒・教職員から募集したところたくさんの応募があり、「よく噛んで食べよう」という



チョウザメ

意味の「CAMCAM」とし、ロゴマークを作り、建物や配送車に表示して学校給食をPRしています。

3. 給食センターの概要

名 称	美深町学校給食センター (CAMCAM)
所 在 地	美深町西1条南7丁目
建築面積	552.90㎡
構 造	RC造平屋
厨房方式	ドライシステム
厨房能力	500食/日
主食形態	米飯3.5回/週、麺1回/週、パン0.5回/週
職員体制	センター長1名、栄養教諭1名、臨時栄養士1名、調理員（臨時職員7名、代替職員2名）



町のゆるキャラ「美深（びふか）くん、美深（みみ）ちゃん」を食器にプリント

4. 食物アレルギー対応

「美深町学校給食食物アレルギー対応の手引き」をもとに、学校や保護者との面談を行い、食物アレルギーに対応しています。



5. 地域食材の活用

美深町では、作付け野菜などの種類が少ないことから使用する作物、時期などは限られていますが、とても美味しいと評判のアスパラ、ジャガイモ、カボチャを中心にメロン、白菜、キャベツ、牛肉などの食材を農家の方の協力を得ながら給食に提供しています。

今後は、本格的に養殖事業が始まるチョウザメの食材としての活用も期待されています。

また、姉妹町（福岡県添田町）の特産品である梨を使用するなど食材交流も進めています。



姉妹町（添田町）から送られた梨を使用した給食

6. 給食費について

美深町では、学校給食費の透明化や学校の事務負担の軽減などから適正な運営を目的として公会計で運営しています。また、子育て支援という観点から約25%の軽減措置が講じられています。



未来につながる食指導を目指して

札幌市立南月寒小学校 栄養教諭 鎌田 淑恵



本校では、子学校の西岡北小学校分も合わせて、約1040食の給食を7名の調理員で調理しています。ここ数年は児童数が増加傾向にありますが、子どもたちとの触れ合いを日々大切にしています。そして個々の特性や実態の把握に努め、心と体に響く食育を行っています。

1. 区としての和食に親しむ取組

和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを機に、豊平区の取組として和食の素晴らしさを見直す「わくわく☆和食」の日を月に一回程度設けています。今まで何気なく食べていた食材や料理にも先人の知恵や工夫が凝らされていること、また伝統的な行事食に込められている想いなどを、プリントや校内放送を通して伝えています。実施後には掲示物にシールを貼るお楽しみもあり、目標を持って臨める内容となっています。「明日の和食、食べたことないけど楽しみにしているよ!」「今日も放送してくれるの?」という声も多く、子どもたちは愉快的な音楽が流れるこの時間を楽しみにしてくれています。

将来、楽しかった思い出として給食の話題が挙がったり、自分の家族に対して還元できる知識を養ってほしいと願い、これからも“わくわく”食べたり学んだりできる環境づくりを心掛けていきたいと思ひます。



2. 学年内における交流給食の実施

毎年、クラスの仲間を入れ替えて給食を食べる交流給食を実施しています。食事は、人間関係を築くチャンスです。交流を深めながら、食に関する知識やマナーを身に付けられるよう指導しています。成長に見合ったご飯の

適量を視覚的に訴えた内容は、本校の課題である白飯の残量減にもつながりました。将来増えるであろう大人数での食事の場において、豊かな心を育み充実した人生を歩んでいける人になってほしいと思っています。



3. 教科と関連させた食に関する指導

本校に限らず、子学校でも食に関する指導の充実を図っています。担任を交えて学年の食傾向や栄養教諭の効果的な介入方法について検討し、授業に臨みます。カルタ遊びを取り入れたり、野菜の働きをキャラクターで表現したり、給食メニューを組み合わせたなど、印象に残る効果的な方法を工夫しています。



4. おわりに

給食には、育ててくれた人・運んでくれた人・作ってくれた人…たくさんの方々の力が詰まっています。それを実感しながら味わえるよう、子どもたちとのパイプ役となり、今後も多方面からアプローチしていきたいと思ひます。

学校給食の在り方について

～子どもたちが望ましい食生活をおくり続けるために～

札幌市立南月寒小学校 校長 岡田 知之



1. はじめに

「給食」は「食育」を実践する場として、どこの学校でも大きな役割を果たしています。

本校では特に、子どもたちの実態をはじめ、学校・地域の実態を大切にして、「給食」が生きた教材として、食指導の中心になってくれたらと考えています。そして、計画的・体系的・継続的に食指導が機能し、子どもたちが多くの仲間と共に学び、食べる事を通して、食の大切さ、健全な身体の育成の意識が深く育まれればと考えています。

2. 食指導を実態に合わせて実行力のあるものに

本校でも食指導について、給食の時間や教科・総合的な学習の時間などで行われていますが、食指導が、さらに「どの子にも分かり、自分の食習慣や生活習慣を振り返り、自らの健康管理ができる子になるように」という願いから、いくつかのアンケートを実施しています。

3. 「リザーブ給食」を通して

おかずの一品やデザート事前に子どもが選んで予約するリザーブ給食は、年に数回、栄養教諭が子どもたちにアンケートを取り、給食のメニューに取り入れています。

これによって、本校の子どもたちの嗜好とその理由を知る一つの手立てとし、併せて家庭への啓発を行い、家庭における食への関心を高める事もねらいとしています。



4. 職員向けの「食育」アンケートの実施

食指導の成否には、栄養教諭だけではなく、教職員全体の意識が一枚岩になれば、その指導効果も上がります。

そこで教職員に向けてもアンケートを行い、実態をさらに詳しく捉えようと試みました。

アンケートの実施から

- ・教職員の食指導への意識・意欲の高さが、改めて確認されました。
- ・担任と栄養教諭が、連携しながら食育を行うという意識が深まりました。
- ・担任が食育を行う上での悩みや困りなどが確認され、「どの子も分かる食指導」「本校の実態に合った食指導」への具体的な方策を考える事ができました。
- ・アンケート実施後、交流給食の中で自然にマナーの交流が行われ、子ども同士だけではなく、担任同士の共通理解にもつながりました。



5. おわりに

アンケートなど実態を把握する試みを行った結果、各担任の意識や願いが把握でき、より本校の実態に合った食指導を行うことができました。また、次年度より参観日の一日を「食育の日」として、全担任が食育の授業を公開しようと考えています。

今後も、実態把握や、食指導を計画的・継続的に行う事を大切に、一人一人の子どもの食への関心が高まる事を期待して、取り組んでいきたいと思ひます。

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！



材料	
精白米…………… 80g	にんじん(太めの千切り) …… 10g
★学校給食用カルシウム米 ……1g	●おいしいあさり(汁も使用) 20g
にんじん(短冊切り) …… 10g	★スクール糸かまぼこ …… 7g
酒 ……2.5g	三温糖 …… 1g
A 濃い口醤油……………2.5g	酒 ……2.5g
食塩 …… 0.25g	濃い口醤油……………3.5g
サラダ油……………0.5g	みりん……………0.8g
ごぼう(ささがき) …… 10g	さやいんげん(茹でて小口切り) 4g

深川めし

「東京都郷土料理」からの一品です。昔、東京の深川ではあさり漁がさかに行われていました。漁師の方々が手軽にごはんとおさがりが食べられるように考えられたのが、深川めしです。

作り方

- ①スクール糸かまぼこは袋ごとボイル解凍し、ほぐしておく。おいしいあさは解凍しておく。(汁ごと使用)
- ②洗米した米と、カルシウム米、Aの調味料と、あさりの汁を合わせて水分調整し、米を炊く。
- ③鍋でサラダ油を熱し、にんじん、ごぼうを炒める。野菜に火が通ったら、あさりの身と調味料Bを加え、さっと煮含める。(あさは加熱しすぎると固くなるので注意)
- ④米が炊きあがったら③、糸かまぼこ、さやいんげんを加えて混ぜる。



材料	
豚肉(肩こま) …… 20g	砂糖 ……2.5g
ごま油……………0.5g	濃い口醤油…………… 3g
にんにく(みじん切り) …… 0.25g	酒 …… 1g
生姜(みじん切り) ……0.4g	赤色辛味噌 …… 6g
にんじん(いちょう切り) …… 15g	トウバンジャン……………0.2g
たけのこ(水煮・短冊切り) …… 10g	水 …… 50g
★減圧殺菌乾燥しいたけ… 1g	鶏ガラスープ…………… 60g
白菜(ザク切り) …… 40g	白ねぎ(小口切り) …… 10g
チンゲン菜(ザク切り) …… 10g	片栗粉でん粉…………… 2g
★スクールがんもどき(ミニ) 40g	

がんもどきの中華煮

子どもたちが好む中華煮にすることで、野菜もたっぷり食べられる献立です。がんもどきにしみこんだ煮汁が美味しさのポイントです。

作り方

- ①鶏がらスープを作っておく。
- ②乾燥しいたけは水で戻しておく。がんもどきは下茹でしておく。
- ③鍋にごま油、にんにく、生姜を入れ、熱を加え香りを出した後、豚肉を炒める。
- ④次ににんじん、たけのこ、しいたけを順に炒め、スープを加える。
- ⑤アクを取ったら、Aの調味料を加え白菜を入れ煮含める。
- ⑥チンゲン菜、白ねぎ、がんもどきを加えてひと煮立ちしたら、火を強め水溶きでん粉を徐々に加えとろみをつける。
- ⑦トウバンジャンを加え、味をととのえる。

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研究改善協会 管理栄養士
酒井淳子氏を講師として行われた調理講習会からレシピを紹介させていただきます。(材料は1人分です)



材料	
★乾燥しいたけスライス(もどしたも) 6.25g	エリンギ…………… 10g
★スクールがんもどき(ミニ) 20g	ベーコン風味パイオン…………… 100g
じゃがいも…………… 20g	しめじ……………8g
ベーコン……………5g	にんじん……………5g
トマト缶…………… 10g	塩……………0.3g
里芋…………… 20g	こしょう…………… 0.01g

具だくさんの秋の野菜スープ

地域にふんだんにある産物を使用すれば、季節に応じた料理になります。

作り方

- ①しいたけはもどし、もどし汁は残しておく。じゃがいもは皮をむき、大きめに切っておく。里芋は皮をむき、大きめに切っておく。エリンギは、半分に切っておく。ベーコンは食べやすい大きさに切っておく。
- ②しめじは、株分けしておく。にんじんは花形に切っておく。
- ③ベーコン風味のパイオンにトマト缶を加え、スープのベースを塩、こしょうで味をととのえる。
- ④①の野菜と②を入れ、静かに煮込む。しいたけのもどし汁とがんもどきも加えて煮る。



材料	
たら切り身40g …… 1切れ	黄パプリカ……………4g
塩……………0.1g	赤パプリカ…………… 10g
こしょう…………… 0.01g	パン粉……………3g
白ワイン……………1g	★北海道シュレッドチーズ…………… 11g
玉ねぎ……………8g	豆乳…………… 10g
ピーマン……………5g	アルミカップ…………… 1枚

魚のカラフル焼き

地場産物の野菜を利用することで、四季折々に使える献立です。彩りがとてもきれいな一品です。

作り方

- ①たらに塩、こしょう、白ワインをふりかけて下味をつける。
 - ②玉ねぎは千切り、ピーマン・パプリカは細かく刻む。
 - ③②の野菜は茹でる。アルミカップに①の魚と豆乳、パン粉、シュレッドチーズをかけて焼く。
 - ④③に茹でた野菜を散らす。
- *大量調理の場合は、野菜と一緒に焼いてもよいです。
*しめじを使ってもよいです。



材料	
白玉団子(冷凍)…………… 40g	
〈アングレースソース〉	
小麦粉…………… 2g	
砂糖…………… 7g	
豆乳…………… 30g	
脱脂粉乳…………… 3g	
★白花豆&白いんげん豆ペースト… 10g	
抹茶…………… 0.5g	
お湯…………… 2g	
ゆであずき…………… 7g	

白玉のブルジョワーズ抹茶仕立

フランス語で言えば、キユイジヌ・ブルジョワーズ。フランスの家庭料理のことです。アングレースソースは、フランスでカスタードソースを意味します。

作り方

- ①冷凍白玉は、沸騰したお湯で柔らかく解凍し、水に取り冷ます。
 - ②白花豆&白いんげん豆ペーストは、袋ごと流水もしくは自然解凍しておく。
 - ③別の釜で、アングレースソースを作る。
ア 小麦粉、砂糖、豆乳、脱脂粉乳を混ぜ合わせておく。
イ アに水を加え軽く混ぜ合わせ、火にかける。そこに白花豆&白いんげん豆ペーストを少しずつ加え、濃度がつくまでかき混ぜながら煮る。
ウ イにお湯で溶いた抹茶を加えよく混ぜる。
 - ④アングレースソースと白玉を合わせて器に盛り、ゆであずきを載せて仕上げる。
- *ゆであずきは少量飾りに使ってもよい。
*アングレースソースは一般的には卵黄を使いますが、白花豆&白いんげん豆ペーストを使うと、簡単に衛生的に調理できます。

新規取扱物資の紹介

鮭切身だし醤油味



銘柄:ダイワ食材
規格:(約30g×10切入)
北海道(オホーツク海他)で水揚げされた原料を使用しています。北海道利尻産の昆布だしと、国産の大豆を使用した醤油を使い、風味豊かな味付けとなっています。※小さな「骨・鰭」が付いている事がありますので喫食の際はご注意ください。

サバ切身だし醤油味



銘柄:ダイワ食材
規格:(約30g×10切入)
大西洋で水揚げされた脂質分の多い原料を使用しています。北海道利尻産の昆布だしと、国産の大豆を使用した醤油を使い、風味豊かな味付けとなっています。※小さな「骨・鰭」が付いている事がありますので喫食の際はご注意ください。

国産冷凍厚揚げ



銘柄:全農 規格:1kg
国産大豆を100%使用した一口サイズの厚揚げです。解凍時に生揚げの食感があります。

無着色素干しえび



銘柄:ときわ乾物 規格:100g
揚げ物や炒め物など幅広くお使いいただけます。風味が良くカルシウムが豊富です。

ブロッコリーダイスカット



銘柄:春雪さぶる 規格:500g
ブロッコリーの茎をダイス状にカットしました。ブロッコリーの自然な味を残しています。自然解凍後、そのまま召し上がれます。

学給ポークハム短冊



銘柄:バルナバフーズ 規格:1kg
発色剤・保存料を使用しないで作ったポークハムです。調理しやすいように短冊カットにしています。サイズは、およそ幅11mm、長さ42mm、厚さ1.5mmです。

キャロットジュース



銘柄:カゴメ 規格:1ℓ
メーカー独自の製法により、にんじんのクセやくさみを抑えたキャロットジュースです。

健康ミネラルむぎ茶



銘柄:伊藤園 規格:250mℓ
発汗などにより失われるミネラル(カリウム・リン・マンガン・ナトリウム)と水分を補給できる麦茶です。発注は、ケース(24本)単位でお願いします。

無添加合鴨ねぎだんご



銘柄:ヤマガタ食品 規格:1kg
合鴨肉と鶏肉をベースとしたひき肉に、鴨肉と相性のよいねぎをあわせました。蒸しタイプなので、そのまま煮込み料理やうどん・そばの具など、アイディア次第でさまざまな用途にご利用いただけます。

ふのり



銘柄:ときわ乾物 規格:100g
ビタミンやミネラルなどがバランスよく含まれている海藻です。汁物などにご利用いただけます。

あおさ



銘柄:ときわ乾物 規格:10g
風味や彩りのアクセントとしてお使い下さい。汁物などにご利用いただけます。

森永ミルク加糖れん乳



銘柄:森永 規格:397g
九州産の生乳を使用した加糖練乳です。

パンプキンパウダー



銘柄:佐呂間農協 規格:1kg
北海道産の南瓜を使用した無添加・無着色のパウダーです。

ココアパウダー



銘柄:大東カカオ 規格:1kg
国内工場で厳選されたカカオ豆からパウダーまで一貫して製造されたハイファットココアです。

くるみ



銘柄:正栄食品 規格:1kg
脱殻くるみLSP(5~8mmの小粒)を国内にて目視選別し、1kgに包装した製菓・製パン原料です。

スパゲティ(1.9mm)



銘柄:プリモドーロ 規格:1kg
デュラム小麦を自家製粉したイタリア料理のプロ専用パスタです。※標準ゆで時間は9~11分となっています。

スパゲティ(1.6mm)



銘柄:プリモドーロ 規格:1kg
デュラム小麦を自家製粉したイタリア料理のプロ専用パスタです。※標準ゆで時間は7~8分となっています。

きざみのり



銘柄:ときわ乾物 規格:100g
ビタミンA、各種ミネラルなどが豊富です。

焼きのり(全形)



銘柄:ときわ乾物 規格:1枚
ビタミンA、各種ミネラルなどが豊富です。

北海道産丸大豆しょうゆ



銘柄:福山醸造 規格:10ℓ
北海道産丸大豆、小麦を使用しております。つゆ・たれ・煮物などの加工に適しています。

いりごま(白)



銘柄:カタギ食品 規格:1kg
白ごまをメーカー独自の焙煎方式で煎り上げ、ごまの持つ独特の風味と香りを良く引き出しています。

すりごま(白)



銘柄:カタギ食品 規格:1kg
白ごまをメーカー独自の焙煎方式で煎った後すり上げ、ごまの持つ独特の風味と香りを良く引き出しています。

★今回ご案内した新規取扱い物資や他の当会取扱い物資でサンプル等の希望がある際は、各担当、または物資課へご連絡下さい。

平成28年度

第2回全道学校給食用パン品質審査会

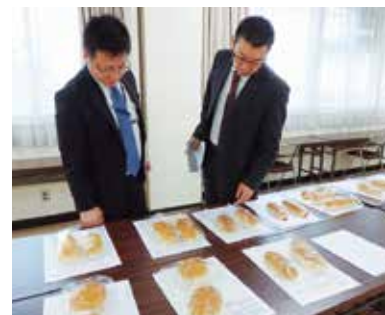
主催／北海道教育委員会
(公財)北海道学校給食会

平成28年度第2回全道学校給食用パン品質審査会が、平成29年3月3日(金)に(公財)北海道学校給食会で行われました。

- 各市町村教育委員会を通して採取された55工場の学校給食用パンを、5名の審査員で審査しました。
- パンは道規格と規格外に区分して標準的なパンを選定し、決められた点数により審査します。
(結果や詳細は当会のホームページをご覧ください)



審査委員より



- 全体的に審査の基準を満たしており、パン製造者・製粉会社の努力がうかがえる。
- ほとんどのパンに言えるが、食味がしっとりとしていて食べやすかった。
- パン作りにかかわる方々の安全・安心でおいしいパン作りへの思いが伝わった。
- 焼成後の天板汚れによる焦げかすなどが前回より多かった。改善を望みたい。
- 冬場の寒さが原因と思われるが、見た目よりも重量が重たいパンが多かった。温度管理が大切である。
- 菓子パンなど砂糖を多く入れたパンは、副食とのバランスを考え、栄養士とパン工場とで提供する意図や品質についてよく話し合うことが必要だと思われる。

参加者より

- 給食のパンの残量が少なく、子どもたちがパンを好んで食べていることがわかる。基準配合のパンはおいしいと思う。
- 輸入小麦から道産小麦100%に切り替えて10年を経た。作り手の技術向上や製粉工場の努力により、全体的に品質の差が少なくなった。
- 全道各地の給食用のパンを見、味わうことができた。今後のパン作りに役立てたい。
- 毎年このような審査会を行うことで、パン作りの技術の向上につながる。今後も継続してもらいたい。
- 全国的にパンの提供回数が減っている中、北海道は週に1～2回と安定している。今後も道産小麦を使用した安全でおいしいパン作りのために協力していきたい。



審査を終えて

平成29年度 事業計画及び収支予算関係

平成29年度の事業計画及び収支予算関係は、3月22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。

◆事業方針

公益財団法人北海道学校給食会は、学校給食が児童生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たす学校給食法の目的及び食育基本法の理念を踏まえ、北海道教育委員会をはじめ関係機関・団体と緊密な連携を図りながら、食育の推進について支援するとともに、安全・安心な学校給食用物資を安定的に供給するという観点に立って、各種事業を実施する。

◆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
 - 子ども給食教室 開催地／中札内村(8月4日)
 - 第60回北海道学校給食研究大会
開催地／石狩市(8月8日)
 - 食育推進研究協議会 開催地／道東(10月中旬)
 - 北海道学校給食調理コンクール 開催地／札幌市
- 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等の貸出し
- 4 情報提供
 - ホームページによる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
・201号(5月)
・202号(9月)
・203号(11月)
・204号(3月)

◆安全・安心な学校給食用物資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)
 - 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
 - パン品質審査会の実施
 - 研修会の実施及び講師の派遣

- 加工委託工場の実地調査
- 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 20名

平成29年度収支予算

(平成29年4月1日～平成30年3月31日)

(単位:千円)

勘定科目	当年度 (29年度)	前年度 (28年度)	増 減
I 一般正味財産増減の部			
1. 経常増減の部			
(1) 経常収益			
○基本財産運用益	4	6	△ 2
○特定資産運用益	79	141	△ 62
○物資供給事業収益	4,566,534	4,606,417	△ 39,883
○雑収益	158	228	△ 70
経常収益計	4,566,775	4,606,792	△ 40,017
(2) 経常費用			
◎事業費	4,508,964	4,553,635	△ 44,671
○物資供給事業費	2,270,932	2,379,536	△ 108,604
○人件費	66,415	70,062	△ 3,647
○報償費	140	200	△ 60
○旅費	2,384	3,190	△ 806
○需用費	19,816	19,412	404
○役務費	4,919	5,149	△ 230
○委託料	2,121,088	2,050,942	70,146
○使用料及び賃借料	3,495	3,717	△ 222
○備品購入費	217	916	△ 699
○負担金補助及び交付金	8,022	8,022	0
○その他事務費	11,526	12,469	△ 943
○雑支出	10	20	△ 10
◎管理費	56,276	51,935	4,341
○人件費	43,850	36,867	6,983
○報償費	200	200	0
○旅費	1,060	1,388	△ 328
○交際費	187	250	△ 63
○需用費	2,694	3,321	△ 627
○役務費	1,486	2,084	△ 598
○委託料	1,087	1,623	△ 536
○使用料及び賃借料	68	471	△ 403
○備品購入費	50	50	0
○負担金補助及び交付金	2,079	2,122	△ 43
○その他事務費	3,515	3,559	△ 44
経常費用計	4,565,240	4,605,570	△ 40,330



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29年8月4日(金) 9:00～15:00

会場／中札内村 上札内交流館 調理実習室他

- 参加対象／小学校5・6年(20名)
- 参加費用／無料
- 持ち物／筆記用具・上靴
- 集合・解散／現地

主催：(公財)北海道学校給食会
共催：北海道教育委員会
後援：中札内村教育委員会
北海道学校給食研究協議会



「子ども給食教室」のお申し込み・お問い合わせは……

(公財)北海道学校給食会・総務課「子ども給食教室」係
〒063-0849 札幌市西区八軒9条西11丁目1-55

FAX.011-641-2265

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

- 氏名(性別も記入してください)
- 学校名・学年 ●生年月日 ●保護者氏名
- 郵便番号、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)
- 食物アレルギーの有無(有=具体的に)

はがき・FAX・E-mail
いずれかに明記し、お申し込みください。

★締め切り:6月30日(金)消印有効★



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>

○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。