

いただきます



第209号

令和元年5月30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 給食センター紹介 石狩市学校給食センター
- 4 食育ひろば 「豊かな笑顔を育む『食』を目指して」 札幌市立南郷小学校 栄養教諭
- 5 私の提言 「学校給食の在り方について」 札幌市立南郷小学校 校長
- 6～7 災害等非常時の給食対応について
- 8～9 第1学期新規取扱物資のご案内
- 10 平成30年度 第2回全道学校給食用パン品質審査会
- 11 令和元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





高性能断熱食缶で、温かい食品は温かく、
冷たい食品は冷たく…

石狩市学校給食センター



1. はじめに

石狩市は、石狩管内で唯一の海岸線のほか、川や山に囲まれた自然豊かで、食材も豊富な町です。市街地から北に約70km進んだ浜益地区は、切り立った崖から沈みこむ深い海と自然が豊かで、アイヌ文化の伝承地域でもあります。石狩は、非常に雄大な自然と歴史、そして石狩湾新港に代表される近代産業を兼ね備えた都市です。

2018年4月、厚田地区に道の駅がオープンして以来、たくさんの来場者が足を運んでくれています。施設内には、土産物店のほか、ピザやジェラート、そばと地元の食材が

味わえるテナントなどが並んでおり、海の幸、山の幸、様々な産物を取り扱っています。

2. 給食センターの概要

名 称	石狩市学校給食センター
所 在 地	石狩市花川北7条1丁目27番地
供用開始	平成29年4月1日
建物構造	鉄筋コンクリート造・地上2階建
延床面積	3418.46㎡
調理法式	ドライシステム方式



道の駅石狩「あいろど厚田」



石狩湾新港



炊飯室

受 配 校	小学校9校 中学校5校
主食形態	米飯3回・麺食1回・パン食1回／週
調理能力	5,500食／日(最大)
業務形態	民間業者調理等業務委託
職員体制	センター長1名・事務職員2名・管理栄養士1名・非常勤事務員1名・非常勤栄養士1名・栄養教諭3名・調理員60名(民間委託)・配送業務12名(民間委託)

主要な熱源 都市ガス(LNG)

主な厨房設備

自動連続炊飯機	1台
スチームコンベクションオープン	8台
蒸気回転釜	14台
連続式揚物機	2台
真空冷却機	2台
籠ごと食器洗浄機	2台
食缶洗浄機	1台
コンテナ洗浄機	1台
天吊式消毒保管機	50台
トラックイン消毒保管機	16台
パッケージ型厨芥処理機	1台

3. 施設の主な特徴と取組

●自家炊飯で適温適量給食

石狩市では、連続炊飯機により、一度に約5,500人分



〔日ハム応援大使ご当地メニュー〕
望来豚カレー、矢切ねぎコロッケ、海藻サラダ



わかめごはん、石狩鍋、さけ太郎のたまご焼き、
ふるさと竹の子の土佐煮

のご飯を炊き上げます。米は、石狩産米を使用し、週に3回の米飯を自家炊飯で提供しているため、子どもたち自身が盛り付けることができ、適温・適量でおいしい給食を提供しています。また、熱源は石狩湾新港にもある北ガスのLNG(天然ガス)を使用しており、環境に配慮した施設となっています。

●食物アレルギーの対応

対象児童生徒への明示献立表の配付や牛乳の代替食提供のほかに平成30年度から食物アレルギー対応給食を開始しており、専用の調理室の中でほかの調理作業と完全分離し、細心の注意を払って作業を行っています。食物アレルギー対応食対象児童生徒一人一人が安心して給食を食べられるように個別のアレルギー対応給食を提供しています。

●災害対応

緊急時や災害時に対応できる炊き出し機能が備わっており、停電時において最大5,000食の炊飯が可能です。

●高性能食缶、強化磁器食器の使用

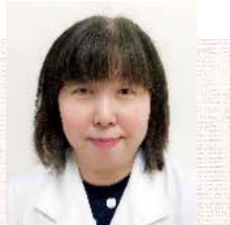
石狩市では、高性能断熱食缶を使用しているため、温かい食品は温かく、冷たい食品は冷たく保つことができ、給食センターから学校までの配送の際も給食がぬるくなったり、冷めたりすることはありません。また、6種類(茶碗、カップ、大皿、小皿、カレー皿、丼)の強化磁器食器と箸、スプーン、フォークの食具は、献立に合わせて様々な組み合わせで提供しています。



アレルギー調理室

豊かな笑顔を育む「食」を目指して

札幌市立南郷小学校 栄養教諭 岩瀬美智恵



1. はじめに

本校は、児童数460名、特別支援学級を含めて18学級の、白石区の中心部に位置する小学校です。本校の、子どもたちが笑顔になることを目指した「食」の取組について紹介します。

2. 本校の特色ある食育

普通教室三つ分ほどの、広く明るい「ふれあいルーム」という多目的スペースがあります。100名が一堂に会食できるので、ランチルームとしても活用します。「食事のマナーを身につけ楽しく会食する」ことをねらいとして、みんなで食べる場を設定しています。また、今年度は、栄養教



ランチルームでの給食

諭も所属する校務分掌「体のプロジェクト」からの、校舎の中央にある「光庭(テラス)」に出て給食を食べよう。」という発案により、「テラス給食」を実施しました。ふれあいルームからテラスへテーブル運び、青空のもと笑顔あふれるランチタイムとなりました。今年度は、6年生限定のテラス給食でしたが、次年度からは準備・片付けを工夫し、多くの学年で実施していきたいと考えています。

3. 総合的な学習の時間と出前授業

総合的な学習の時間で、3年生は「大豆」、4年生では「じゃがいも」を題材として扱っています。調べ学習、栽培、調理などの展開の中で、栄養教諭がTTとして関わっています。また今年度は、5年生の出前授業として中央卸売市場の青果部・鮮魚部の職員の方と食育コーディネーターの山際睦子先生による「北海道を食べよう」という出前授業を実施しました。鮮魚部の方の鮭をさばきながらの説明には、どの子も目を輝かせていました。栄養教諭の「野菜」につい



出前授業「北海道を食べよう」

ての食指導の後、市場から届いた新鮮な野菜や果物を使って、調理実習を行いました。きのこや野菜が苦手だった児童も、この日は、笑顔で美味しく食べていました。

4. 給食で味めぐり

「給食で味めぐり」は本校に着任した年に「北海道の旬の野菜を味わおう」というテーマで始めました。その後、「北海道港めぐり」、「日本味めぐり」とし、各地の特色ある農産物や郷土料理を取り入れてきました。その土地の産物や料理を資料で学び、実施後は地図にシールを貼り、各地をめぐっていきます。

5. 終わりに

本校の「食に関する指導」は、教職員の連携と協力のもと、計画的・継続的な体制の中で行われています。今後も豊かな笑顔を育む「食」を目指して発信していきたいと思ひます。

私の
提言学校給食の在り方について
～新たな食文化の担い手を育てる給食～

札幌市立南郷小学校 校長 永宮 慎也



1. はじめに

ユネスコ無形文化遺産申請の際、農林水産省は、『和食:日本人の伝統的な食文化』の特徴を次の4点にまとめました。

- ① 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- ② 健康的な食生活を支える栄養バランス
- ③ 自然の美しさや季節の移ろいの表現
- ④ 正月などの年中行事との密接な関わり

本校でも食に関する指導の目標の一つに「各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ」という項目があります。給食が、子どもたちに食事の重要性を理解させるだけでなく、食に関わる人たちへの感謝の心を育んだり、マナーを身に付けたりすることと同様に食文化について理解を深めるということが、特に近年重視されるようになってきたことを感じます。

2. 和食の日

本校では和食の日を年に4回実施しています。「四季の食材や調理方法のある和食のよさについて知らせ、興味・関心をもたせる」というのが主なねらいです。ここには、ご飯食のよさにも気付かせたいという願いも込められています。

学校の給食で和食について触れ、さらにそのよさを伝えることは今の時代の給食の重要な役割と言えるのかも



しれません。子どもが和食のよさを少しでも意識してくれることを望みます。

3. 日本味めぐり

日本には各地に郷土色豊かな料理があります。地場産品を大切にしてほしいという思いとともに、各地の郷土料理から日本の食文化の豊かさに気付いてもらうことをねらって、本校では「日本味めぐり」と題した献立を11月・12月に5回実施しています。

社会科などの教科学習と相まって、給食を通して日本という郷土にも興味をもつ子どもが増えているように思います。

4. 新たな食文化の担い手

和食は子どもにとって身近でありながら、文化としてはあまり意識されないものです。それだけに、伝統的な年中行事を意識しながら、旬の食材を食べ、季節の移ろいを実感できる学校給食は貴重な存在になってきているのかもしれない。給食で和食のよさを実感した子どもたちが、将来、様々な国や地域の文化に触れることによって、新たな日本の食文化の担い手になってくれることを期待しています。



災害等非常時の給食対応について

避難所で非常食を提供

札幌市立北都小学校 栄養教諭 川田絵里子

昨年9月の大地震によって停電が起き、私の勤務校では避難所を開設することになりました。本校の電気は早目に復旧しましたが、近隣の住宅は停電が続いていたため、多い時には80名ほどの避難者が本校に避難してきました。

避難者には本校に備蓄されていた非常食（札幌市から供給されたアルファ化米のわかめごはんとクラッカー）を3食出していましたが、徐々に備蓄の非常食が少なくなってきたため、管理職と相談して本校にサンプルとして置いてあった救給シリーズ（救給カレー・救給根菜汁・救給コーンポタージュ）を提供することにしました。家庭科室のガスコンロでお湯を沸かし、湯煎して温かい状態で提供したところ避難者はとても喜んで食べていました。救給シリーズはレトルトパックのまま食べられ、使い捨てのスプーンが付いているので配付・片付けがとてもスムーズでした。避難所では限られた条件の中で食事を提供するため、配付・後片づけ・食べやすさなど様々な配慮が必要なおことに気がきました。その中で救給シリーズがとても使いやすく、よく考えられた非常食であることを実感しました。

この経験を踏まえ、11月には4年生の総合的な学習で救給根菜汁の試食体験を行い、非常食について学ぶ機会をもちました。



備蓄品（非常食セット）の活用

前北海道夕張高等養護学校 栄養教諭 奥河 紀子

本校は、知的障がいと他の障がいを併せ有する生徒を対象とした高等部普通科単置の特別支援学校で、全員が寄宿舎での生活を送っています。

本校では東日本大震災が起きた8年前から災害等の防災対策の一つとして、入学時に学校で斡旋する非常食セット（アルファ化米・缶マフィン・水など10食【3日分】5年間保存可能）を各家庭で購入してもらい、それを学校（寄宿舎）に保管して非常時に備え、何事もないれば卒業時に各家庭に持ち帰ってもらっていました。

昨秋の9月6日の地震で停電の復旧の見通しが立たないことから、朝食は非常食対応となり、初めて非常食セットを開けることになりました。幸いガスと水は使用することができたので、他の職員と協力し、アルファ化米にお湯を入れ、五目ご飯やマフィンを提供しました。生徒たちは当初不安そうでしたが、温かい食べ物を食べるにつれて徐々に落ち着いていきました。

学校を再開したのは5日後の9月11日です。下記はその日の給食メニューです。

●肉そば…地震当日に使う予定で前日に納品されていた干そばを使い、肉は夕張市内の肉屋さんから納品してもらうことができました。

●三色和え…ほうれん草は、夕張産のものが入手できました。

●ゴマ団子…白玉粉もゴマも事前に納品されていたので、手作りの白玉団子を作りました。

入手できない食材もあったため、料理は多少食彩が悪くなりましたが、久しぶりの給食は完食でした。寄宿舎の朝・夕食も、何とか無事に食事を提供することができました。

今回の災害を通して、改めて防災の意識を高くもちながら給食の業務に当たりたいと思いました。



総合避難訓練の給食で非常食

札幌伏見支援学校もなみ学園分校 栄養教諭 大橋 望

本校では前年度中に平成30年9月18日に総合避難訓練を行うことが決まっていたましたが、その直前に実際に大地震が来るとは思ってもみませんでした。平成30年8月27日発行の給食だよりです。

「備えあれば憂い無し」

9月1日は防災の日です。全国各地で防災訓練が実施されます。もなみでも9月18日に総合避難訓練をします。この日は、給食も非常食を食べてみます。災害の時は、いつもの食事はできません。食べたい物が食べられない状況では、生きるためにその時準備できる物をしっかり食べることが必要です。

非常食【救給カレー】

ご飯とカレーが一緒に入っています。

袋は手でも開けられます。そのまま容器として使えます。



プラスチックのスプーンで食べてみましょう。

総合避難訓練を終えて

非常食を食べるのは本校では初めての試みでした。実際に食べておくという体験の必要性を実感し、職員からは普段の日に実施することが大切だという声が多数聞かれました。今後は、備蓄の年と実施の年を交互にし、隔年で非常食を食べる取組を続けていく予定です。

非常食を毎年計画的に

札幌市立平岸高台小学校 栄養教諭 雲雀 馨

本校では、平成29年度に救給カレー、30年度に救給根菜汁を防災給食として提供しました。次年度は救給コーンポタージュを予定しています。計画的に給食で活用していくと賞味期限内で消費していくことができます。



平成29年度
牛乳・救給カレー・ポテトスープ・
スコッチエッグ・キャベツソテー・梨



平成30年度
牛乳・わかめご飯・救給根菜汁・
ホッケのカレー湯・からしあえ

防災給食「救給根菜汁」

防災給食って何かな？

大きな災害は、いつ、どこに起きるかわかりません。自分の命を守るために、避難することもあります。「もしものために」、食べ物や水を準備しておくことが大切です。

もしもの時のために準備しておくことを防災といい、その時のために準備しておく食べ物を非常食といいます。非常食は長く保存できて、すぐに食べられる食べ物です。

非常食を食べる給食を、防災給食といいます。

※救給根菜汁は、水がなくても、電氣やガスがなくて、温めなくても、食べられる野菜たっぷりの汁ものです。
※アレルギーの原因になる27種類の食べ物と大豆から作るみそやしょうゆも使っていないので、みんなが安心して食べられます。
※袋が立つので、食器がいらず、食べ終わったら、かさばらずに片付けられます。（災害の時には、缶詰だと片付けが難しく、不衛生になることもあります）

いつもは、食べ物がたくさんあり、なんでも食べることができますが、大きな地震や台風で、避難したりすると、水や食べ物に困ることもあります。
食べられることに感謝の気持ちを忘れないでください。

非常食救給シリーズ（救給カレー・救給根菜汁・救給コーンポタージュ）は、8年前の東日本大震災の後、全国学校栄養士協議会が開発した給食用非常食です。スプーン付きで容器はそのまま食器として使えます。アレルギー特定原材料等27品目を使用していません。保存期間は3年です。

北海道学校給食会では非常食救給シリーズのほか、非常用常備食（白飯）や長期保存用の野菜ジュースやビスキット保存缶などを取り扱っています。詳細は当会のホームページをご覧ください。また、サンプルのご依頼は当会へ連絡願います。

新規取扱物資のご案内

デザートフルーツ パインピース(外国産)



銘柄:天狗缶詰 規格:1.5kg(固形量1kg)
外国産のバナナを1/16にカットし、レトルトパウチにしました。缶詰と比べて、使用後の処分が扱いやすく、環境にも配慮した商品となっています。フルーツを使ったデザート、サラダなどの料理にお使いください。

ホイールマカロニ



銘柄:奥本製粉 規格:2kg
デュラム小麦のセモリナを100%使用した車輪の形のマカロニです。サラダやスープの浮き身としてご使用できます。沸騰した湯で約10分茹でてください。

オオマイ立田



銘柄:海渡 規格:30g
北海道産のオオマイを食べやすいようにフィーレにし、立田揚げにしました。助宗タラより脂乗りがあるのが特徴です。凍ったまま約170~180℃の油で4~5分揚げてください。大きい骨は取り除いていますが、細かい骨は残っていますのでご注意ください。

白花豆ムース(いちごソース)



銘柄:北学給 規格:30g
北海道産の白花豆を使用しており、ほんのり甘い白花豆のムースにいちごソースを合わせたなめらかな口当たりのデザートです。アレルギーにも配慮しており、乳・卵不使用です。1個あたり鉄分1.5mg、食物繊維0.54g摂取できます。※6月より供給開始です。

エゾ鹿挽肉



銘柄:札友ミート 規格:1kg
鹿肉は高タンパク低脂肪で、鉄分とビタミンB2が多いのが特徴であり、肉類の中でも特に栄養価が高いと言われています。鉄分が多い為、肉色が黒ずむ場合があります。※リードタイムは2週間で、数量変更はできません。

国産小松菜IQF3cmカット



銘柄:ワールドファーム 規格:1kg
濃緑色でツヤのある小松菜です。使いやすいIQF(バラ凍結)です。加熱してご利用ください。一度解凍し、再凍結した場合は品質が劣化する恐れがありますのでご注意ください。

スクールがんもどき(ミニ)



銘柄:全学栄 規格:1kg
木綿豆腐に、にんじん、ごぼうといった根菜、ひじきを配合し、素朴な味に仕上げています。冷凍のまま熱湯の中に入れ、5~8分煮た後、沸騰した調味液に移して30分間程度煮含めてください。※現行(10g)のスクールがんもどきのミニサイズ(約6g)です。

★お知らせ★

- 当会では平成31年4月より賞味期限間近の商品を特別価格で提供しております。詳しくは当会ホームページをご覧ください。
- 今回ご案内した新規取扱物資や当会取扱物資でサンプル等の希望がある場合は、物資課各担当までご連絡ください。

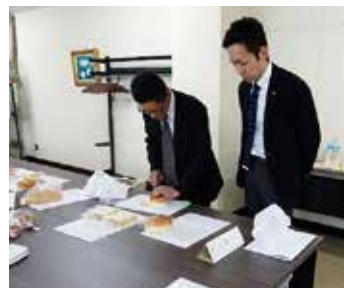
平成30年度

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30年度第2回全道学校給食用パン品質審査会が、平成31年3月1日(金)(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、決められた評点により審査します。
(結果や詳細は当会のホームページをご覧ください)



審査を終えて

審査員より

- 寒い日は発酵不足になりやすいが、感触がソフトで口どけのよいパンが多かった。工場内の温度管理等、苦勞してパン作りをしていることがうかがえた。
- マーガリンや生地との配合が適切で、今まで以上においしいパンが多かった。
- 天板の汚れがあるパンが一つもなく、高得点のパンが多数あった。年々技術が上がって点数が平均化している。
- 見た目より食べたらいおいしいパンがいくつかあった。子どもたちは見た目ですてきなパンを食べたい。
- 製造技術が高くなっているが、機械が古いので技術がうまく生かされない場合もあると考えられる。



参加者より (北海道学校給食研究協議会より代表者・オブザーバー)

- このような審査会を続けることでパンの品質向上につながっていることを、学校の保護者や教職員には知られていない。もっと広く周知していきたい。
- 食育では栄養の学習だけでなく、生産や製造にかかわる努力についても子どもたちに伝えていきたい。
- 天候不順により昨年秋の小麦の品質は良くなかったが、今回のパンは外観も内相も良くできたパンがほとんどだった。小麦の精製やパンの製造に大変な努力をしていることがわかった。



公益財団法人 北海道学校給食会 令和元年度 事業計画及び収支予算関係

令和元年度の事業計画及び収支予算関係は、平成31年3月14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／伊達市(8月6日)
 - 第62回北海道学校給食研究大会
開催地／東川町(7月31日)
 - 食育推進研究協議会 開催地／道南(10月中旬)
 - 北海道学校給食コンクール
開催地／札幌市(当会)(12月26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
・209号(5月)
・210号(9月)
・211号(11月)
・212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 19名

令和元年度収支予算

(平成31年4月1日～令和2年3月31日)

(単位:千円)

勘定科目	当年度 (2019年度)	前年度 (2018年度)	増 減
I 一般正味財産増減の部			
(1) 経常収益			
○基本財産運用益	2	4	-2
○特定資産運用益	58	79	-21
○物資供給事業収益	4,690,662	4,781,832	-91,170
○雑収益	145	150	-5
経常収益計	4,690,867	4,782,065	-91,198
(2) 経常費用			
◎事業費	4,635,478	4,726,741	-91,263
○物資供給事業費	2,458,683	2,478,165	-19,482
○人件費	73,415	67,962	5,453
○報償費	140	107	33
○旅費	3,271	2,805	466
○需用費	19,797	24,972	-5,175
○役務費	4,538	4,660	-122
○委託料	2,054,306	2,126,379	-72,073
○使用料及び賃借料	2,992	2,941	51
○備品購入費	425	100	325
○負担金補助及び交付金	8,023	8,025	-2
○その他事務費	9,543	10,573	-1,030
○雑支出	345	52	293
◎管理費	53,305	53,817	-512
○人件費	41,212	39,851	1,361
○報償費	200	200	0
○旅費	1,074	1,222	-148
○交際費	138	144	-6
○需用費	2,375	3,990	-1,615
○役務費	1,772	1,641	131
○委託料	1,201	1,249	-48
○使用料及び賃借料	42	42	0
○備品購入費	50	141	-91
○負担金補助及び交付金	1,879	2,020	-141
○その他事務費	3,362	3,317	45
経常費用計	4,688,783	4,780,558	-91,775

ご案内

第62回北海道学校給食研究大会(東川大会)

- 日時／令和元年7月31日(水) 9時30分より
- 会場／東川町立東川小学校(上川郡東川町西4号北8番地)

昨年度の子ども給食教室：札幌会場



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！

令和元年8月6日(火) 9:00～15:00

会場／だて歴史の杜食育センター

- 参加対象／小学校5・6年(20名程度)
- 参加費用／無料
- 持 ち 物／筆記用具、上靴
- 集合・解散／現地(必要に応じて当会が送迎します)

主催：(公財)北海道学校給食会

共催：北海道教育委員会

後援：伊達市教育委員会、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(ふりがな) ●性別
- 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)

配布数の変更について

広報誌「いただきます」の配布数に変更がありましたら、当会総務課までご連絡ください。



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://hgk.or.jp>

はがき・FAX・Email

いずれかに明記し、お申し込みください。

★締め切り:6月26日(水)消印有効★

- 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。
- 個人情報は「子ども給食教室」のみに利用させていただきます。

