

いただきます



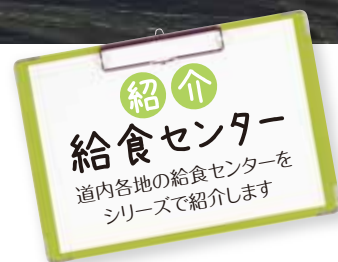
第221号

令和4年5月27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 別海町学校給食センター
- 4 食育ひろば 「手稲区産『大浜みやこ南瓜』の活用」 札幌市立手稲中学校 栄養教諭 千葉直美
- 5 私の提言 「学校給食のあり方…『食に関する指導の全体計画』を活かす」 札幌市立厚別北小学校 校長 田川則紀
- 6～7 学校給食レシピの紹介
- 8～9 (公財)北海道学校給食会 取扱物資の紹介
- 10 (公財)北海道学校給食会 令和4年度事業計画及び令和4年度収支予算
- 11 (公財)北海道学校給食会 年間行事予定
- 12 給食会からのお知らせ





豊かな自然と美味しい地元食材で心豊かに 別海町学校給食センター

1. はじめに

別海町は北海道東部根室管内の中央に位置し、東はオホーツク海に面しています。野付半島から北方四島の国後島までは約16kmの距離にあり北方領土との隣接地域となっています。内陸部は北海道らしい大平原が広がる風景を有し、海岸部は野付風蓮道立自然公園を構成する野付半島・野付湾や風蓮湖など豊かな自然環境に恵まれています。

年間の平均気温は5～6℃と冷涼で比較的積雪が少ない地域で、総面積約1,320km²、人口14,311人(令和4年3月31日現在)の酪農と漁業が栄えている第1次産業のまちです。



野付半島空撮

2. 給食センターの概要

施設名	別海町学校給食センター
所在地	別海町別海118番地の9
開設日	昭和45年5月18日(令和2年4月改築)
敷地面積	7,555.68m ²
延床面積	1,851.45m ²
建築構造	鉄骨造一部2階建て
調理方式	ドライシステム方式
調理規模	1,700食/1日
提供学校数	小学校8校・中学校8校・認定こども園4園



新酪農村展望台



3. 施設の特徴と取組

本町では昭和45年に学校給食センターを開設、令和2年に改築し、副食「おかず」のみを主体として認定こども園4園、小学校8校、中学校8校にそれぞれ提供しています。

地元食材を積極的に活用、乳製品は100%別海町産を使用しています。令和3年度は野付漁業協同組合さんから「ホッキ貝」の食材提供で「ホッキカレー」にし、町長・教育長と生徒の交流を通じて食育を学ぶオンライン給食を実施しております。コロナウイルス感染症対策のため対面での交流はできませんでしたが、黙食後に町長・教育長からの話や生徒からの質問を受けるなど楽しい給食となりました。



「別海ホッキカレー」

4. 食物アレルギーの対応

アレルギー専用室が設置されたことから、学校を通じて「学校生活管理指導表」を基に個別面談を実施した上で、除去食・代替食の提供を行っています。



オンライン給食

また、別海漁業協同組合さんの協力によるビデオ授業を行い、魚の加工の仕方や漁の行い方などの授業を行っています。



アレルギー対応調理室

「手稲区産『大浜みやこ南瓜』の活用」

札幌市立手稲中学校 栄養教諭 千葉 直美



1. はじめに

札幌市全12ブロックの中の一つである手稲ブロックでは、20年ほど前から『大浜みやこ南瓜』を給食に取り入れています。高級品のため多くは本州に出荷され、地元民には高嶺の花でしたが、生産者の協力を得て学校給食で使用し、食に関する指導や掲示物、配付物、試食会など、様々な形で周知が功を奏したのか、認知度・需要が徐々に高まり、ここ数年近くのスーパーでも置くところが増えています。

2. 『大浜みやこ南瓜』を使った家庭科の指導

手稲ブロックでは8月～9月に基準献立としてパンプキンシチューや南瓜の天ぷらを取り入れています。本校では以前、その献立を実施する日の近辺に、家庭科の調理実習の設定をお願いしていました。昨年度、調理実習はありませんでしたが、令和2年度は家庭科教諭と蒸す料理のデモンストレーションを実施し、生徒は食べる形で、生の南瓜が蒸し器でホクホクに仕上がることを、蒸すだけで『大浜みやこ南瓜』そのものが美味しいことを体験しました。令和元年度までは、南瓜は実も皮も固いこと、少ないお湯で加熱できること、葉物野菜と違い、茹で上げ後の冷水は不要なことも学ぶことができていました。調理の前には、手稲ブロックで作成したスライドを活用しながら、『大浜みやこ南瓜』誕生までの歴史や生育の様子、生産者の思いなど、地域の消費者として学んでほしい事柄を指導していました。



調理実習

3. ワークシートの記述より

次の設問は家庭科のワークシート(1年生)からの抜粋です。

【設問】

- ・自分の住んでいる手稲区の特産品として『大浜みやこ南瓜』があることを知っていましたか。
- ・この南瓜が特産品であることをどう思いますか。
- とても誇りに思う。もっと特産品を増やしたい。
- 小学校で育てていたので知っています。こんなにおいしい南瓜が特産品だとちょっと誇らしいです。手稲の自慢だなと思いました。
- とても甘くておいしかったので、手稲の顔としてもっと色々な人に知ってもらいたいです。



スライドで説明

4. おわりに

生産者の方のお声には説得力があり、給食と同様に児童生徒に受け入れてもらいやすいと実感したメッセージを最後に紹介します。

「南瓜の思い出」

尾池純一(北海道指導農業者)

子どもの頃の思い出ですが、食料が不足状態でしたので、夏の頃から毎日のように南瓜を食べることが多くなりました。秋には友達同士でこんな遊びをしました。それは、手のひらをぎゅっとにぎって開いたとき、誰が一番黄色が濃いのか、その人が南瓜を多く食べたということを試す遊びです。今考えると『カロテン』の色素のせいだとわかりました。南瓜は今も健康食品に変わりありませんが、その頃は身体に色が見えるほど、たくさん食べていたわけです。現在では多くの食品を食べるようになりましたが、当時は主食の代わりとして、いもと共に多く食べていました。今年も畑にはたくさんの南瓜が育ちました。安全で安心できる健康食品として、自信を持って作っています。皆さんも大浜みやこ南瓜を味わってみてください。

私の
提言

「学校給食のあり方…『食に関する指導の全体計画』を活かす」

札幌市立厚別北小学校 校長 田川 則紀



1. はじめに

「先生、昨日のテレビ見た?」

「5時間目の跳び箱、楽しみだなあ。」

「あのね、日曜日に公園に行くんだよ…」

36人学級を担任した20数年前の教室、6人ずつ6グループに分かれて給食を楽しんだことを思い出す。担任は日替わりでグループに入り、授業時とは違った話題で食事の会話が続き、笑顔も絶えなかった。

やがて、食物アレルギーの対応を要する子が教室内に増えた。傍らにエビペンを準備しながら喫食する子が複数いるようになった。担任は、教室全体を見渡すことができる自席で、子どもの様子を注意深く見ながら、一人で食べるようになった。

そして今。校長として、全校25教室の給食を巡回すると、お互いに座席の距離をとり、話し声もなく、食器とスプーンの音だけが響く「黙食」の風景が見られる日々が続いている。

時間の経過と共に、教室の給食風景や担任の役割、子どもの食への意識は大きく変化している。

2. 学校給食で育てる「食」の姿

学校給食における食の指導には、時代が経過しても不変なもの[不易]と、時代の流れに対応しながら行うもの[流行]が存在するように思う。今、何を大切に指導するのか、一年間で育てる力は何なのか…担任一人一人の思いや考え方に委ねる部分に加え「学校が全校共通に捉える内容」を明確にすることは、確かな指導には不可欠である。



楽しむ「食」…バイキング給食

学習指導要領に位置付く6つの「食育の視点」のうち、子どもの実態に応じて重点を置く項目は何なのか。位置付けることで効果的な指導になるはずである。

【食育の視点】

- | | |
|------------|--------|
| ◆食事の重要性 | ◆心身の健康 |
| ◆食品を選択する能力 | ◆感謝の心 |
| ◆社会性 | ◆食文化 |

3. 常に改訂を続ける全体計画

各学校がそれぞれ作成し、教育課程に位置付ける【食に関する指導の全体計画】には、全校共通の「ねらい」や発達段階に応じた「目標」などが明記されている。

大切なのは「作成すること」ではなく「更新すること」である。学校が求められている食指導の内容を随時見直していくこと、栄養教諭や校内食指導の担当者に任せきりにするのではなく、校内それぞれの立場の職員が多面的な視点で内容を検証すること、それを校長が俯瞰的に検証し、周知と共有をはかることが必要だと考える。



安全な「食」…個別の黙食

4. おわりに

楽しさや和みの提供から安全の保障…「学校給食のあり方」は、大きく変化している。ここ数年、感染拡大防止対応が続く中「今、食の指導に必要なこと」を的確に捉え、[不易]と[流行]のバランスを見ながら、《食に関する指導の全体計画》が校内に位置付いているだけではなく、活用している状況にしていけることが、校長に求められていることだと感じている。

全学栄製品・全学栄すいせん製品を使った

学校給食レシピ

今回は、全学栄製品・全学栄すいせん製品を使ったレシピを3品紹介します。普段、気になっていても使用
する機会がなかった商品などあるかも知れません。紹介したレシピを参考に、アレンジを加えるなどして、是
非お試しください。 ※全学栄製品・全学栄すいせん製品は、北海道学校給食会で取り扱いしています。

ガバオライス

ひき肉に豚レバーチップを混ぜることでレバー特有の臭みがなく、食べやすくなります。また、約5mmの大き
さにカットしてあるため他の具材ともよくなじみます。100g中に鉄分が13.8mg含まれており、豚レバーチップ6g
の使用で、1食あたり鉄分1.4mg摂取することができます。

●材料(小学校1人分正味重量)

☆全学栄 豚レバーチップ	6g
豚ひき肉	19g
若鶏ひき肉	16g
玉ねぎ(みじん切り)	24g
ピーマン(粗みじん切り)	2g
赤パプリカ(粗みじん切り)	6g
黄パプリカ(粗みじん切り)	6g
にんじん(粗みじん切り)	8g
エリンギ(粗みじん切り)	8g
ごま油	0.8g
おろしにんにく	0.4g
おろししょうが	0.4g
オイスターソース	1.6g
鶏がらスープの素	0.8g
濃口しょうゆ	0.6g
三温糖	0.8g
豆板醤	0.2g
白こしょう	0.05g
ナンプラー	1.6g
乾燥バジル	0.3g

☆…全学栄製品・全学栄すいせん製品

●作り方

- ①ピーマン類をボイルして冷却する。
- ②熱したごま油におろしにんにく・おろししょうがを入れ、豚レ
バーチップ、豚ひき肉・鶏ひき肉を炒める。
- ③肉に火が通ったら玉ねぎ、にんじん、エリンギを順に炒める。
- ④白こしょう、三温糖を入れ炒めてから一旦火を止め、少し休ま
せ味をなじませる。
- ⑤中火にし、鶏がらスープの素、ナンプラー、濃口醤油、豆板
醤を順に入れ、水分をとばしながら炒め合わせる。
- ⑥①のピーマン類を入れ、最後にオイスターソース、乾燥バジ
ルを入れてさっと炒める。



■ガバオライスとは

「ガバオライス」の「ガバオ」は、バジルのことを指し、「ガ
バオライス」を日本語で言うと「バジル炒めごはん」となり
ます。「ガバオライス」は、主に鶏肉・赤パプリカ・バジルな
どを炒め、ナンプラーなどで味付けした具をご飯にのせた
料理です。タイでは一般的な料理で、国民食のような存
在です。

●献立栄養価(小学校1人分)

エネルギー(Kcal)	115	亜鉛(mg)	1.3
たんぱく質(g)	8.5	ビタミンA(μg)	909
脂質(g)	6.4	ビタミンB1(mg)	0.20
ナトリウム(mg)	296	ビタミンB2(mg)	0.34
カルシウム(mg)	14	ビタミンC(mg)	24
マグネシウム(mg)	18	食物繊維(g)	1.1
鉄(mg)	1.4	食塩相当量(g)	0.7

野菜ミックスボール入りすまし汁

野菜ミックスボールは、赤(にんじん)、黄(とうもろこし)、緑(ほうれん草)の3種類でカラフルなフィッシュボー
ルです。柔らかい食感で、ほんのり優しい野菜の風味と色味がアクセントのすまし汁です。

●材料(小学校1人分正味重量)

☆全学栄 野菜ミックスボール	3個(19.5g)
大根	15g
小松菜	12g
ごぼう	5g
油揚げ	2g
乾燥しいたけスライス	0.3g
だし汁	160ml
薄口しょうゆ	2g
酒	1g
みりん	0.5g
食塩	0.2g

☆…全学栄製品・全学栄すいせん製品

●作り方

<下準備>

- ・大根はいちょう切り、小松菜は2cm幅に切る。ごぼうは千切
りにする。
- ・油揚げは短冊切りにし油抜きをする。
- ・乾燥しいたけは水で戻しておく。

- ①だし汁に野菜ミックスボール、大根、ごぼうを入れ火にかける。
- ②具材が柔らかくなったら、小松菜、油揚げ、しいたけ、調味料
を加えて煮る。



●献立栄養価(小学校1人分)

エネルギー(Kcal)	23	亜鉛(mg)	0.1
たんぱく質(g)	1.5	ビタミンA(μg)	31
脂質(g)	0.7	ビタミンB1(mg)	0.04
ナトリウム(mg)	264	ビタミンB2(mg)	0.04
カルシウム(mg)	38	ビタミンC(mg)	6
マグネシウム(mg)	16	食物繊維(g)	0.9
鉄(mg)	0.5	食塩相当量(g)	0.7

磯香あえ

キャベツは他の野菜での応用もできます。スクール糸かまぼこの旨みと、のりの香りで薄味でもおいしい減塩レ
シピです。

●材料(小学校1人分正味重量)

☆スクール糸かまぼこ(ほぐし)	10g
キャベツ	40g
きざみのり	0.25g
しょうゆ	0.8g
塩	0.1g

☆…全学栄製品・全学栄すいせん製品

●献立栄養価(小学校1人分)

エネルギー(Kcal)	18	亜鉛(mg)	0.1
たんぱく質(g)	1.6	ビタミンA(μg)	0
脂質(g)	0.1	ビタミンB1(mg)	0
ナトリウム(mg)	73	ビタミンB2(mg)	0
カルシウム(mg)	18	ビタミンC(mg)	7
マグネシウム(mg)	6	食物繊維(g)	0.9
鉄(mg)	0.9	食塩相当量(g)	0.2



●作り方

<下準備>

- ・キャベツは短冊切りにする。ボイルして、冷却する。
 - ・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。
- ①キャベツの水を切り、きざみのり、スクール糸かまぼこ混ぜる。
 - ②①と調味料をあえる。

(公財)北海道学校給食会取扱物資(新規・リニューアル等)のご案内

ミニ冷凍国産絹厚揚げ (Ca・鉄・繊維強化)



新規
取扱

銘柄:不二製油株式会社 規格:1kg×10袋入
国産大豆を使用し、カルシウム・鉄・食物繊維を配合した1個約2g約1.4cmダイスカットのミニ絹厚揚げです。和風味につけただし汁で煮含めてください。また野菜との炒め煮やサッとボイルして和え物やサラダ、みそ汁の具材に幅広くご利用いただけます。

- *カルシウム 100g当たり 360mg
- *鉄 100g当たり 9.4mg
- *食物繊維 100g当たり 4.4g

デザートフルーツ黄桃 (ダイス) 固形量 1kg



新規
取扱

銘柄:佐竹商事株式会社
規格:1.5kg×8袋入(固形量1kg)
国産黄桃をダイスカットし、シロップ漬けにしました。開封してそのままご利用頂けます。

新食感春雨 9cmカット



規格
変更

銘柄:森井食品株式会社 規格:1kg×5袋×2合
えんどうでん粉と甘藷でん粉を併せたことにより緑豆春雨に近い食感を実現させました。カットの長さが「5cm」→「9cm」に変更になりました。
「サラダ・和え物・冷やし麺など」は熱湯で約3分～4分茹でて、水洗いして水気を切り、お好みの具材と調味料、ドレッシングで和えてください。「炒め物・焼麺・お鍋など」には熱湯で約2分茹でて、水洗いして水気を切り、お好みの具材と約1分～2分炒めて加熱します。使用する具材・食材の加熱時間により調整してください。

国産冷凍豆腐ダイスカット (Ca・鉄・繊維強化)



規格
変更

銘柄:株式会社ライクスタカギ 規格:1kg×10袋入
国産大豆100%使用で鉄分・カルシウム・食物繊維を強化した安心安全な冷凍豆腐です。従来の冷凍豆腐より鉄分・カルシウム・食物繊維を多く摂取することができます。ダイス状にカットされているので衛生的に大量調理が可能です。流水解凍又は、加熱調理してください。凍ったまま直接味噌汁等に入れてもおいしくお召し上がりいただけます。

- *カルシウム 100g当たり 262mg
- *鉄 100g当たり 6.6mg
- *食物繊維 100g当たり 4.0g

無塩バター



新規
取扱

銘柄:よつ葉乳業株式会社 規格:450g×30個入
北海道産生乳100%使用の無塩バターです。

- *食塩相当量 100g当たり 0.03g
(有塩バター 約1.4g)

うずら卵 (レトルト)



規格
変更

銘柄:天狗缶詰株式会社
規格:100卵×4袋(固形量約850g)
生のうずら卵をボイル・殻の剥離後、選別して袋に詰めたレトルト食品です。100個～125個入から100個入に変更。
*北海道・東北ブロック限定商品となります。

国産米油使用鰯油漬け (レトルト)



銘柄
変更

銘柄:天狗缶詰株式会社
規格:1kg×10袋入(固形量800g)
キハダマグロのフレーク油漬けです。銘柄が変わりました。
*食塩相当量 100g当たり 0.9g

道産豚のチャーシュー切り落とし



おす
すめ

銘柄:(販売者)西山製麺株式会社 規格:1kg×10袋入
北海道産の豚肉を使用したチャーシュー切り落としタイプです。前日冷蔵庫にて解凍後そのままご使用もできますし、袋ごとボイルもできる仕様になっております。(※リードタイム2週間)
*食塩相当量 100g当たり 1.5g

公益財団法人 北海道学校給食会
令和4年度事業計画及び収支予算

I 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。

1 食育の推進を支援する事業

(1) 各種研究大会の実施等

- 第63回北海道学校給食研究大会
紋別市(8月2日)
- 北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会
札幌市(1月6日)
- 食育推進研究協議会
開催地及び開催日は未定
- 北海道学校給食コンクール
札幌市(1月下旬)

(2) 学校給食研究団体等への助成

(3) 施設設備、教材等の貸出

- ①研修室及び調理室の貸出
- ②レプリカの貸出
- ③バイキング用食器具の貸出
- ④DVD等の貸出
- ⑤北海道学校給食献立システムの貸出

(4) 情報発信

- 公式ホームページによる学校給食に関する各種情報を発信するとともに、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」を年4回編集・発行し、学校、教育委員会等へ配付する。

(5) 研修会等への講師派遣

2 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

- ①必要量の確保・品質の確保
- ②価格の安定

(2) 学校給食用物資の安全性確保

- ①衛生検査の実施
- ②検査器具の貸出
- ③研修会の実施及び講師派遣
- ④加工委託工場実地調査及び取扱物資製造工場実地調査
- ⑤学校給食用パン品質審査会の実施
- ⑥加工委託工場の衛生管理事業に対する助成措置

II 評議員・理事及び職員数

- 評議員 9人
- 役員 7人
(理事長1人、常務理事1人、理事4人、監事1人)
- 職員 18人

※詳細につきましては当会のホームページをご覧ください。

令和4年度収支予算書

単位:千円			
勘定科目	当年度 (4年度)	前年度 (3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	2	0
○特定資産運用益	40	109	-69
○物資供給事業収益	4,795,332	4,757,955	37,377
○雑収益	258	85	173
経常収益計	4,795,632	4,758,151	37,481
(2) 経常費用			
◎事業費	4,745,574	4,708,173	37,401
○物資供給事業費	2,428,563	2,465,595	-37,032
○人件費	78,768	75,666	3,102
○報償費	111	170	-59
○旅費	2,321	2,800	-479
○需用費	20,919	19,665	1,254
○役務費	4,177	3,875	302
○委託料	2,191,920	2,123,294	68,626
○使用料及び賃借料	2,346	3,065	-719
○備品購入費	300	300	0
○負担金補助及び交付金	8,123	8,023	100
○その他事務費	6,426	4,097	2,329
○雑支出	1,600	1,623	-23
◎管理費	49,052	48,845	207
○人件費	39,717	38,807	910
○報償費	200	200	0
○旅費	793	885	-92
○交際費	100	100	0
○需用費	2,155	2,718	-563
○役務費	1,688	1,782	-94
○委託料	1,243	1,157	86
○使用料及び賃借料	50	52	-2
○備品購入費	100	100	0
○負担金補助及び交付金	1,706	1,724	-18
○その他事務費	1,300	1,320	-20
経常費用計	4,794,626	4,757,018	37,608
当期経常増減額	1,006	1,133	-127
一般正味財産期首残高	953,529	952,396	1,133
一般正味財産期末残高	954,535	953,529	1,006
II 指定正味財産増減の部			
指定正味財産期首残高	1,702	1,702	0
指定正味財産期末残高	1,702	1,702	0
III 正味財産期末残高	956,237	955,231	1,006

令和4年度（公財）北海道学校給食会年間行事

(新型コロナウイルスの感染状況によっては中止または延期となることがあります。)

開催日	イベント	開催地	開催区分	備 考
5月中旬	学校給食共同調理場管理運営者研修会 ＜開催中止＞	岩見沢市	主催	主催: 北海道教育委員会 後援: 北海道学校給食研究協議会
5月中旬～6月中旬	北海道・東北ブロック学校給食研究協議会 ＜書面開催＞	新潟県	—	主催: 実行委員会(新潟県教育委員会、新潟県学校給食会、全国学校給食会連合会) 後援: 文部科学省
7月下旬	第54回北海道高等学校給食研究協議会 北海道大会	札幌市	後援	主催: 北海道高等学校給食研究協議会
7月下旬	子ども給食教室 ＜開催中止＞	札幌市	主催	共催: 北海道教育委員会 後援: 北海道学校給食研究協議会
7月	第1回全道学校給食用パン品質審査会 ＜開催中止＞	当会	主催	主催: 北海道教育委員会 後援: 北海道パン・米飯協同組合、札幌アール・ビー・エム協同組合、北海道製粉連絡協議会
8月2日	第63回北海道学校給食研究大会	紋別市	主催	主催: 北海道教育委員会、紋別市教育委員会、北海道学校給食研究協議会
10月29日	第43回学校給食展	札幌市	後援	主催: 札幌市学校給食栄養士会
12月～2月	食育推研究協議会	未定	共催	主催: 北海道教育委員会
1月初旬	北海道学校給食研究協議会 支部長・センター長等会議	札幌市	後援	主催: 北海道学校給食研究協議会 後援: 北海道教育委員会
1月6日	北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会(1日日程)	札幌市	後援	主催: 北海道栄養士協議会、北海道学校給食研究協議会栄養部会 後援: 北海道教育委員会
1月下旬	北海道学校給食コンクール(二次審査)	札幌市	共催	主催: 北海道教育委員会
3月	第2回全道学校給食用パン品質審査会	当会	主催	主催: 北海道教育委員会 後援: 北海道パン・米飯協同組合、札幌アール・ビー・エム協同組合、北海道製粉連絡協議会

※当会のホームページで随時更新しています。

給食会からのお知らせ

器材貸出

高精度 デジタル塩分計

令和4年度より、高精度デジタル塩分計の貸出しを開始しました。塩分濃度最大5.0%まで0.1%単位で測定できます。センサー部分を測定物につけると自動で測定がはじまります。食育指導や献立の塩分計測にご活用ください。貸出数量については最大6台までとなっております。



令和4年度より、器材・教材貸出の要綱及び申請様式が新しくなりました。

<貸出申込書>

- ① 北海道学校給食会ホームページから様式1(貸出申込書)をダウンロードする。
- ② 区分に✓を入れる。
- ③ 品名の欄でプルダウンリストより選ぶ。
- ④ 数量を入力する。
- ⑤ 氏名等その他の必要事項を記入の上、FAXにて当会まで送信してください。

ホームページ

ダウンロードについて

当会ホームページの物資価格表がダウンロードできないといった事象が発生しています。(ダウンロードのポップアップ時点でファイル名が文字化けします。)つきましては、下記のウェブブラウザ等にて改めてダウンロードしていただくようお願いします。

・Microsoft Edge ・Google Chrome ・Mozilla Firefox

※Internet Explorerは2022年6月16日にサポート終了予定

給食ひとくちメモ

毎月、次の月に関連した題材を取り上げています。是非、給食だよりや食育だよりなどにご活用下さい。



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 <https://hgk.or.jp>

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