

いけなだきます



第225号
令和5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 黒松内町学校給食センター
- 4 食育ひろば 「地産地消の取組～札幌伝統野菜『札幌黄』」 札幌市立札幌小学校 栄養教諭 松宮路子
- 5 私の提言 「学校給食のあり方について～学校の現状」 札幌市立東川下小学校 校長 松澤晃二
- 6～7 学校給食レシピの紹介
- 8～9 新規取扱物資の紹介
- 10 (公財)北海道学校給食会 令和5年度事業計画及び令和5年度収支予算
- 11 令和5年度 道内の学校給食関連行事
- 12 子ども給食教室の案内
新規取扱レプリカの紹介



・「カタクリの花」

根(鱗茎)からは良質のデンプンがとれるため、かつては片栗粉として料理などに用いられました。現在市販されている片栗粉はジャガイモのデンプンです。



自然豊かなまちの食材で子どもたちに笑顔を 黒松内町学校給食センター

1. はじめに

黒松内町は、北海道南部の黒松内低地帯の中央に位置し、直接海岸に接することのない内陸部ですが、太平洋と日本海が近く、両海へ20キロ程度の距離でアクセスできる、山・川・海が身近にある地域です。

高山や平野は少なく、ほとんどがなだらかな丘陵地で、町の中央部を流路延長43.5kmの朱太川しゅふとがわが太平洋側の源流から日本海へと流れています。その朱太川流域では、畑作、酪農が営まれています。黒松内町のシンボル「北限のブナ林」をはじめとした森林地帯が町を取り囲んでいる自然豊かなまちです。



手づくり加工センター「トワヴェール」

2. 給食センターの概要

名称	黒松内町学校給食センター
所在地	黒松内町字黒松内427番地1
敷地面積	2,645.65㎡
延床面積	697.85㎡
構造	鉄骨造平屋建
供用開始	令和4年8月17日
食数	320食/日 (小学校2校、中学校2校、ほか道立学校1校)
調理方式	ドライシステム



天然記念物「歌オブナ林」

3. 施設の特徴と取組

本町では昭和56年に学校給食センターを開設し、老朽化のため令和4年に移転改築しました。ドライシステムを採用し、調理動線が明確に区分された衛生的で効率的な施設となっており、町内の小学校2校、中学校2校、道立学校1校にそれぞれ提供しています。

改築に伴いアレルギー調理室が設置されたことから、「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。

また本町では、子育て中の家庭の経済的負担の軽減と良好な子育て環境づくりを支援するため、保護者が負担する給食費の全額を助成しています。

平面図



調理室



アレルギー調理室

4. 地場産品の活用

毎月19日をくろまつないの日(食育の日)と定め、町内で採れたじゃがいもや大豆など、通常より地場産物を多く利用した給食を提供しています。週に1回提供しているパンは、町内にある「道の駅くろまつないトワヴェール」で焼いたものを提供し、また年に1回、バイキング形式の給食を実施しています。

ここ数年はコロナウイルス感染症対策のため、複数のおかずから児童・生徒が自ら2つを選択するセレクト給食に形式を変えて提供していますが、メニューには町内にある「手づくり加工センタートワヴェール」のベーコンやチーズを使用するなど、町内産の食材や町内で加工された食材を多く使用しています。



食育の日の献立①

ごはん、もやしのみそ汁、野菜コロッケ、夏野菜のトマト煮、トワヴェールアイスクリーム



食育の日の献立②

コッペパン、きのこシチュー、ポークビーンズ、キャベツとチーズのサラダ

セレクトきゅうしょく
令和3年度 小学生

10月28日(水)は、お昼もセレクト給食です。
「ウィンナー」「からあげ」「お好み焼き」「エビフライ」の4つの中から好きなものを2つ選んでください。
※この日のみ、牛乳、卵、小麦、大豆はアレルギー対応品を使用します。

ウィンナー トワヴェールのウィンナーです。クッキーのソースで揚げた、サクサクの食感が楽しめます。	からあげ 20枚にカットした鶏肉を揚げます。サクサクの食感が楽しめます。	お好み焼き お好み焼きです。ソースがおいしいです。	エビフライ お好み焼きです。ソースがおいしいです。
--	--	-------------------------------------	-------------------------------------

※お昼は、お昼もセレクト給食です。
※お昼は、お昼もセレクト給食です。

（ウィンナー）・（からあげ）
（さけとじゃがいものグラタン）
（エビフライ）

「地産地消の取組～札幌伝統野菜『札幌黄』」

札幌市立札幌小学校 栄養教諭 松宮 路子



1. はじめに

札幌市では地区ごとに11のブロックに分かれて活動し、各ブロックで特色のある取組を行っています。

札幌市東区は日本で初めて玉ねぎが栽培された土地であり、現在も札幌伝統野菜の一つである『札幌黄』玉ねぎが栽培されています。そこで本校が所属している東区ブロックでは、この『札幌黄』玉ねぎについての取組を行っています。

2. 「札幌黄(玉ねぎ)を食べよう週間」について

東区の小・中学校では10月の連続した1週間で「札幌黄(玉ねぎ)を食べよう週間」の取組を行っています。地場産物への興味関心をもち、食を通して食べ物を大切に「ふるさと札幌」を愛する心を育てるという目的のもと、東区の玉ねぎ栽培の歴史(食文化)や札幌黄について(食文化・感謝の心)、札幌黄のおいしさ(心身の健康、食事の重要性)、玉ねぎの栄養について(心身の健康)を重点目標としています。

3. 各校の取組について

この一週間は札幌黄を使ったメニューを「タッピー〇〇」と名付け、油で揚げたオニオンチップが入った「タッピーサラダ」など札幌黄を使ったメニューを提供しています。タッピーは札幌市東区のマスコットキャラクターです。地域のイベントなどで活躍しているので子供たちにもなじみがあり、人気のキャラクターです。

毎日の指導資料はそれぞれの学年の発達段階に応じて作成し、小・中学校の9年間を通じて札幌黄や玉ねぎに

ついて学ぶことができます。また、学んだことは毎日のプリントに掲載されているクイズや、取組終了後に行う振り返りクイズで、楽しみながら知識を定着させることができます。

各校では子どもたちの興味関心を引くために、掲示ポスターや様々な種類の玉ねぎの実物展示、玉ねぎについてのVTR放送、レシピの配布、玉ねぎ川柳の募集、区役所から借用したタッピーの着ぐるみの登場など様々な工夫を凝らしています。毎年行っていることで、楽しみにしている児童生徒も多く、この取組が終わった後も給食に玉ねぎが出るたびに「タッピーが入ってる!」という声上がるクラスもあります。



掲示の様子

4. おわりに

札幌市の小・中・特別支援学校、教育委員会の栄養教諭・栄養士で組織している札幌市学校給食栄養士会では毎年学校給食展を行っています。昨年度は札幌駅前地下歩行空間で開催され、本校が所属している東ブロックのほか各ブロックの取組パネルの展示もあり、いろいろな世代の方が興味深そうにご覧になっていました。学校給食展の様子は札幌市学校給食栄養士会ホームページ(<https://www.s-eiyou.com>)でご覧いただけます。

これからも地場産物を食に関する指導の教材として活用し、児童生徒が地域の食や食文化について理解を深める事ができるよう取り組んでいきたいと思っています。



児童用配布プリント

私の 提言

「学校給食のあり方について ～学校の現状～」

札幌市立東川下小学校 校長 松澤 晃二



1. はじめに

私は札幌市立小学校7校に勤務した後、市立幼稚園長として勤務しました。市立幼稚園に給食の制度はなく、毎日弁当を持参する日々が3年間続きました。その後、現在の東川下小学校へ着任し、改めて、給食の温かさ、美味しさ、ありがたさを実感した次第です。

3年ぶりの小学校では、給食時間に今までと違う光景が広がっていました。子どもたちが一方向を向いての黙食…。新型コロナウイルス感染症の流行により、食事をしながらの会話が制限されていたのです。仕方のないことなのですが、久しぶりに小学校へ戻った私の目には異様に映り、改めて給食の意義、重要性について考えさせられました。コロナの流行状況を鑑み、札幌市では教育活動のガイドラインを改訂し、このような制限を緩和することになりました。コロナ禍前のような給食時間に少しずつ戻っていくのではないかと期待しています。

2. 小中一貫した教育を見据えて

給食の準備、食事時間のマナー、おかわり・後片付けの約束等は学校で決まっていますが、実際には、担任の裁量で変更していることも多く、学年・学級間で違うという実態がありました。本校では、給食時間を全教職員共通の認識で行い、小学校1年生から6年生までの積み重ねを、中学校へつなげるように取り組んでいるところです。

3. 食指導の実際～「食で応援! 届けよう食の力!」

本校では、全学年学級で、栄養教諭が加わった食指導



「給食の約束」

を行っています。5年生では、北海道日本ハムファイターズ所属の令和4年度札幌市応援大使でもある、伊藤大海選手と河野竜生選手にむけて、食べてもらいたいメニュー作りを行いました。両選手の出身地の食(鹿部町・徳島県)、思い出の給食を調査し、紹介したい札幌の給食、食べてもらいたい食材などを考えました。そして、プロ野球選手にとっての食事の重要性をしっかりと議論し、出来上がったメニューが以下の3つです。

- ①かき揚げ鳴ちゆるうどん、チーズポテト、すだちゼリー
- ②デッカザンギカレーライス、小松菜とコーンのサラダ
- ③うまっ! きなこ揚げパン、イタリアンスープ、ラーメンサラダ

これらのメニューは実際に給食で出され、全校児童がおいしくいただきました。5年生は達成感・満足感をもつとともに、食事の重要性について考えを深め、自分自身の食生活を見直すことができました。



「デッカザンギカレーライス」

4. おわりに

札幌市立学校では令和5年度から給食費が公会計化となりました。大都市での改変ですから、開始後も、いろいろな課題が出てくることと思います。しかし、学校現場では、集金業務や未納家庭への督促業務がなくなるなど、働き方改革のメリットは計り知れません。その分、学校給食では、必要な栄養の提供、安全の確保、食育の推進に集中しながら、楽しい時間をつくる努力をしていきたいと考えています。



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郷土料理のレシピを3品紹介します。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。

深川めし

深川めしは、東京都の郷土料理です。昔、東京の深川では、アサリ漁が盛んに行われていました。その漁師の方々が手軽にご飯とアサリを食べられるように考えられたのが深川めしです。

●材料(1人分正味重量)

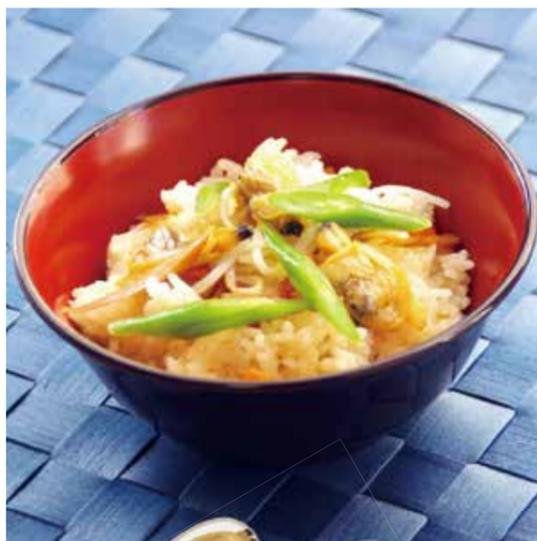
精白米	75g
☆学校給食用カルシウム米	1g
むきアサリ	20g
ごぼう(ささがき)	10g
にんじん(太めの千切り)	10g
☆スクール糸かまぼこ(ほくし)	7g
さやいんげん(ゆでて小口切り)	4g
サラダ油	0.5g
A しょうゆ	2.5g
酒	2.5g
食塩	0.25g
B しょうゆ	3.5g
酒	2.5g
三温糖	1g
みりん	0.8g

☆…全学栄製品・全学栄すいせん製品

●作り方

<下準備>

- ・スクール糸かまぼこは袋ごとボイル解凍し、ほくしておく。
 - ・ごぼうはささがき、にんじんは太めの千切りにする。
 - ・さやいんげんは、ゆでて小口切りにする。
- ①洗米した米、カルシウム米、Aの調味料を合わせて水分調整し、米を炊く。
 - ②鍋にサラダ油を熱し、ごぼう、にんじんを炒める。野菜に火が通ったらアサリとBの調味料を加え、さっと煮含める。
 - ③米が炊きあがったら、②と糸かまぼこ、さやいんげんを加えて混ぜる。



●献立栄養価(1人分)

エネルギー(Kcal)	333	ビタミンA(μg)	72
たんぱく質(g)	7.7	ビタミンB1(mg)	0.09
脂質(g)	1.3	ビタミンB2(mg)	0.08
カルシウム(mg)	85	ビタミンC(mg)	1
マグネシウム(mg)	51	食物繊維(g)	1.3
鉄(mg)	2.9	食塩相当量(g)	1.7
亜鉛(mg)	1.5		

もずくのチャンプルー

歯ごたえのある「美ら海育ちもずく」を使って、沖縄の郷土料理のチャンプルーをみそ味で作ります。豆腐の代わりに厚揚げを入れ、煮崩れを防ぎます。子どもの苦手なゴーヤをみそ味でおいしく食べることができます。

●材料(1人分正味重量)

☆美ら海育ちもずく	40g
厚揚げ(1×2cm)	30g
豚肉(細切り)	20g
もやし	20g
にんじん(3cm長さ千切り)	20g
ゴーヤ(種を取り、半月薄切り)	7g
サラダ油	0.5g
みそ	6g
酒	2.4g
三温糖	1.2g
ごま油	0.6g
かつお節	0.3g

☆…全学栄製品・全学栄すいせん製品

●献立栄養価(1人分)

エネルギー(Kcal)	168	ビタミンA(μg)	149
たんぱく質(g)	7.8	ビタミンB1(mg)	0.15
脂質(g)	12	ビタミンB2(mg)	0.11
カルシウム(mg)	97	ビタミンC(mg)	9
マグネシウム(mg)	38	食物繊維(g)	2.2
鉄(mg)	1.4	食塩相当量(g)	1
亜鉛(mg)	0.9		



●作り方

<下準備>

- ・にんじんは長さ3cmの千切り、ゴーヤは種を取り半月の薄切りにする。
 - ・厚揚げ、ゴーヤをゆでる。
 - ・もずくは食べやすい長さにカットし、下ゆでしておく使いやすい。
- ①サラダ油で豚肉を炒める。
 - ②にんじん、もやしを加えて炒め、酒、ごま油、三温糖、みそを入れる。
 - ③厚揚げとゴーヤを入れ、もずくをほくしながら入れる。
 - ④最後にかつお節を加える。

青大豆ペーストのずんだもち

ずんだもちは、大豆をゆでて、薄皮をむいて潰し、砂糖を混ぜたものをもちにまぶします。現在は、枝豆で作られています。昔は青大豆をすり潰してあんにしたと言われています。

●材料(1人分正味重量)

☆青大豆ペースト	50g
砂糖	5g
食塩	少々
水	10g
脱脂粉乳	50g
冷凍白玉もち	32g(4個)

☆…全学栄製品・全学栄すいせん製品

●献立栄養価(1人分)

エネルギー(Kcal)	165	ビタミンA(μg)	0
たんぱく質(g)	8.3	ビタミンB1(mg)	0.13
脂質(g)	3.4	ビタミンB2(mg)	0.12
カルシウム(mg)	84	ビタミンC(mg)	1
マグネシウム(mg)	41	食物繊維(g)	3.5
鉄(mg)	1.3	食塩相当量(g)	0.1
亜鉛(mg)	1.0		

●作り方

<下準備>

- ・青大豆ペーストは、流水または自然解凍しておく。
- ①白玉もちは、熱湯でゆで、浮いてきたら冷水にとる。
 - ②鍋に青大豆ペースト、砂糖、食塩、水、脱脂粉乳を混ぜ、弱火で練りながらあんを作る。
 - ③白玉もちにあんをかけ盛り付ける。(白玉もちとあんをボールで和えてもよい)



令和5年度 第1学期新規取扱物資のご案内

道産にしんのおろし煮(骨食)



銘柄:日乃食工業 規格:約45g・10切
北海道産のにしんの旨みをおろした大根のタレで仕上げた昔なつかしい味です。骨まで丸ごと食べられますので、カルシウムも豊富に摂れます。

道産にしんのカレー煮(骨食)



銘柄:日乃食工業 規格:約45g・10切
北海道産のにしんとカレー味の取り合わせが新鮮です。骨まで丸ごと食べられますので、カルシウムも豊富に摂れます。

宗田だしパック



銘柄:ときわ乾物 規格:100g
ソーダけずりを粉末にして、だしパックにしました。鍋にそのまま入れて取り出すだけなので、手軽にだしが取れる商品です。

むろ鱈だしパック



銘柄:ときわ乾物 規格:100g
ムロ鱈けずりを粉末にして、だしパックにしました。鍋にそのまま入れて取り出すだけなので、手軽にだしが取れる商品です。

国産ミートのハンバーグCa&Fe



銘柄:ニチレイフーズ 規格:40g×25個入、60g×25個入
[着色料・香料・化学調味料]を使用していません。豚肉・鶏肉・たまねぎの主原料は国産原料を使用。不足しがちなカルシウム、鉄分と食物繊維を添加。食塩相当量の値に配慮しています。*食塩相当量:100gあたり0.6g

秋鮭ダイスカット(皮付き骨なし)



銘柄:ヤマニシ西家商店 規格:固形量1kg
北海道で水揚げされた秋鮭を調理に使用しやすいよう、ダイスカットにした商品です。
*食塩相当量:100gあたり0.2g

さばだしパック



銘柄:ときわ乾物 規格:100g
サバけずりを粉末にして、だしパックにしました。鍋にそのまま入れて取り出すだけなので、手軽にだしが取れる商品です。

野菜一日これ一杯



銘柄:カゴメ 規格:720ml
彩り豊かな30品目の野菜を使用。砂糖や香料、栄養強化剤などを使用せずに野菜本来のおいしさや栄養を提供する無添加の野菜汁100%ジュースです。トマトジュースと同様に調味料としてお使いいただけます。
*食物繊維、カリウム、カルシウム、ビタミンA、リコピンが豊富

つぶつぶレモンゼリー



銘柄:全学栄 規格:40g
レモンの粒を入れた、さわやかな味わいのゼリーです。デザートに最適なさっぱりとした口当たりです。1個で鉄分約1.0mg、ビタミンC約50mg摂取できます。

救給ゴロゴロ野菜の煮物



銘柄:全学栄 規格:150g(賞味期限3年6か月)
救給シリーズの新製品。具材がゴロゴロ入った野菜の煮物です。野菜等の具材の旨味とだしの旨味が合わさった、食べ応えのある煮物です。*食塩相当量:1食あたり1.2g

国産レモン果汁



銘柄:いのすや 規格:500g
・焼き魚等のソースや、オリジナルドレッシング等にも活用できます。レモンの酸味を活かす事で、減塩メニューにもおすすめです。
・国産(愛媛、広島、香川)のレモンを使用。皮に含まれる苦みや雑味を抑えた100%ストレートレモン果汁です。収穫後3日以内に搾汁し、搾汁後3時間以内に凍結保管しています。



☆お知らせ☆
当会では賞味期限間近の商品を随時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りましたら、物資課各担当までご連絡ください。

公益財団法人 北海道学校給食会 令和5年度 事業計画

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64回北海道学校給食研究大会
釧路市(7月下旬)
- 子ども給食教室(8月)
- 北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会
(1月初旬)
- 北海道学校給食コンクール2次審査
札幌市(12月～1月)

(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 パイキング用食器の貸出
- ④ DVD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 20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5年度収支予算書

勘定科目	当年度 (5年度)	前年度 (4年度)	増減
単位:千円			
I 一般正味財産増減の部			
(1) 経常収益			
○基本財産運用益	1	2	0
○特定資産運用益	30	40	-10
○物資供給事業収益	5,053,892	4,795,332	258,560
○雑収益	277	258	19
経常収益計	5,054,200	4,795,632	258,568
(2) 経常費用			
◎事業費	4,981,327	4,745,574	235,753
○物資供給事業費	2,599,191	2,428,563	170,628
○人件費	66,509	78,768	-12,259
○報償費	123	111	12
○旅費	2,315	2,321	-6
○需用費	23,308	20,919	2,389
○役務費	4,333	4,177	156
○委託料	2,263,994	2,191,920	72,074
○使用料及び賃借料	2,480	2,346	134
○備品購入費	300	300	0
○負担金補助及び交付金	8,124	8,123	1
○その他事務費	8,650	6,426	2,224
○雑支出	2,000	1,600	400
◎管理費	71,243	49,052	22,191
○人件費	58,167	39,717	18,450
○報償費	150	200	-50
○旅費	1,299	793	506
○交際費	100	100	0
○需用費	2,777	2,155	622
○役務費	1,935	1,688	247
○委託料	877	1,243	-366
○使用料及び賃借料	355	50	305
○備品購入費	100	100	0
○負担金補助及び交付金	1,854	1,706	148
○その他事務費	3,629	1,300	2,329
経常費用計	5,052,570	4,794,626	257,944
当期経常増減額	1,630	1,006	624
一般正味財産期首残高	1,006,159	1,005,153	1,006
一般正味財産期末残高	1,007,789	1,006,159	1,630
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	1,009,491	1,007,861	1,630

令和5年度 道内の学校給食関連行事

開催日	イベント	開催地	主催者等
5月19日	学校給食共同調理場管理運営者研修会	浜頓別町	主催: 公益財団法人北海道学校給食会 後援: 北海道教育委員会、浜頓別町教育委員会、北海道学校給食研究協議会
5月26日	北海道・東北ブロック学校給食研究協議会	山形市	主催: 実行委員会(山形県教育委員会、山形県学校給食会、一般社団法人全国学校給食推進連合会) 後援: 文部科学省
7月上旬	第1回全道学校給食用パン品質審査会	当会	主催: 北海道教育委員会、公益財団法人北海道学校給食会 後援: 北海道パン・米飯協同組合、札幌アール・ピー・エム協同組合、北海道製粉連絡協議会
7月27日	学校給食加工委託工場衛生管理講習会	札幌市	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・ピー・エム協同組合、札幌市学校給食協同組合 後援: 北海道教育委員会、札幌市教育委員会
7月28日	第64回北海道学校給食研究協議大会	釧路市	主催: 北海道教育委員会、公益財団法人北海道学校給食会、釧路市教育委員会、北海道学校給食研究協議会
8月4日	子ども給食教室	札幌市	主催: 公益財団法人北海道学校給食会 後援: 北海道教育委員会、札幌市教育委員会、北海道学校給食研究協議会
10月初旬	第55回北海道高等学校給食研究協議会 北海道大会	札幌市	主催: 北海道高等学校給食研究協議会 後援: 公益財団法人北海道学校給食会
10月中	第44回学校給食展	札幌市	主催: 札幌市学校給食栄養士会、公益財団法人札幌市学校給食会 後援: 公益財団法人北海道学校給食会
未定	令和5年度食育推進研究協議会	札幌市	主催: 北海道教育委員会、公益財団法人北海道学校給食会
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	主催: 北海道学校給食研究協議会 後援: 北海道教育委員会、公益財団法人北海道学校給食会
1月11～12日	北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会	札幌市	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、公益財団法人北海道学校給食会
12月～1月	北海道学校給食コンクール(二次審査)	札幌市	主催: 北海道教育委員会、公益財団法人北海道学校給食会
3月	第2回全道学校給食用パン品質審査会	当会	主催: 公益財団法人北海道学校給食会、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・ピー・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。

◎新規取扱レプリカの紹介◎



動脈硬化血管イメージモデル **新**

令和5年度より貸出用レプリカが新規追加されました。動脈硬化の進行を3段階にイメージしたわかりやすい教育用レプリカです。食事や運動などの生活習慣によって、目に見えない部分がどのようになるのかをレプリカを用いて指導できます。最大3セットまでとなっております。

- 持ち運びに便利な大きさです。
- 省スペースで、展示場所を選びません。
- 進行イメージをモデルの触感で再現しています。



※90日前より予約が可能です。



参加者募集のご案内

子ども給食教室

令和5年8月4日(金) 9:00~15:00

会場 / (公財)北海道学校給食会

- 参加対象 / 小学校5・6年(12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

後援: 北海道教育委員会、札幌市教育委員会

北海道学校給食研究協議会

- 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。

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)

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28日(水)消印有効★

※下記URLより申込用紙をダウンロードしてください。

<https://hgk.or.jp/classroom>



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」の配付数に変更がありましたら、
総務課までご連絡ください。