

いけなだきます



第229号
令和6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

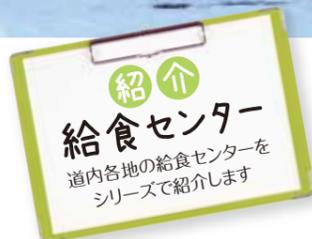
- 2～3 給食センター紹介 稚内市学校給食センター
- 4 食育ひろば 「西区産野菜の食に関する指導への活用」 札幌市立発寒小学校 栄養教諭 伊藤菜摘
- 5 私の提言 「学校給食のあり方について」 札幌市立手稲中央小学校 校長 千歩正彦
- 6～7 学校給食レシピの紹介
- 8～9 新規・リニューアル等取扱物資の紹介
- 10 (公財)北海道学校給食会 令和6年度事業計画及び令和6年度収支予算
- 11 令和6年度道内の学校給食関連行事
- 12 令和6年度子ども給食教室の案内



【サトウニシキ(佐藤錦)の花】
さくらんぼの代名詞ともいえる人気品種「サトウニシキ」は山形県の佐藤栄助氏によって育成され1928年に命名されました。甘みと酸味のバランスが良く食味に優れています。



稚内市学校給食センター



楽しかった給食の思い出づくりのきっかけに… 稚内市学校給食センター

1. はじめに

日本最北端に位置する稚内市は、人口約30,000人の宗谷地方の行政・経済の中心地です。宗谷岬は、日の出や夕暮れの名所として知られ、晴れた日にはサハリンが望めます。日本海・オホーツク海が隣接し、かに・ほたて・昆布漁などが盛んです。また、利尻島礼文島への玄関口でもあります。

1931年(昭和6年)から5年かけて建設された北防波堤ドームは、稚内港の防波堤としての役割と、北海道と樺太を結ぶ連絡船の棧橋から駅までの乗り換え通路として利用していました。



北防波堤ドーム(北海道遺産)

2. 給食センターの概要

名称	稚内市学校給食センター
所在地	稚内市潮見5丁目1番1号
建物構造	鉄筋造一部2階建
床面積	1,114㎡
調理方式	ドライ運用
調理能力	10,000食
受配校	保育園5園 幼稚園6園 小学校9校 中学校5校
主食形態	米飯3回・パン2回・麺1回/週
職員体制	センター長1名・栄養教諭2名 事務職員3名(うち非常勤1名) 調理員26名(うち非常勤23名) 配送4名(民間委託)

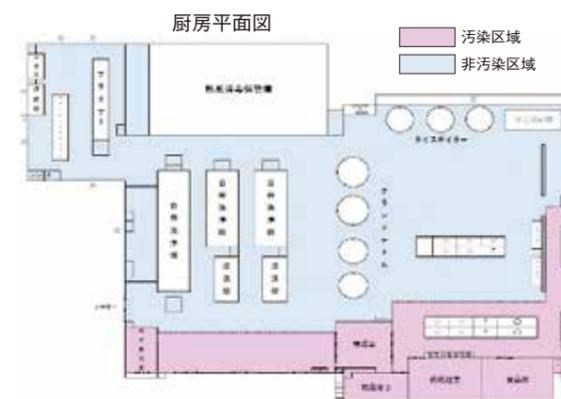


調理室

3. 施設の特徴及び取組

●主な設備

蒸気式全自動煮炊釜	400ℓ 2台、600ℓ 2台
蒸気式回転釜	3台
氷蓄熱式真空冷却機	1台
ガススチームコンベクションオープン	2台
自動フライヤー	1台
マイコンスライサー	2台
食缶洗浄機	1台
システム食器洗浄機	1台
食器類洗浄機	1台



●バイキング給食

稚内市では、学校給食の充実として、食育や思い出作りの観点から小学6年生を対象にバイキング給食を実施しています。多様化する食生活において、「必要な物を必要な分だけ選択する」という食に関する指導の一環として始めました。

また、自分たちが子どもの頃に楽しかった給食の思い出づくりのきっかけやお手伝いを子どもたちに提供できたらという思いもあり、続けている取組です。



基本献立とバイキング献立を2~3種類ずつ提供し、子どもたちに選択してもらいます。食べることへの楽しさや思いやり、マナーを友達と楽しみながら学ぶ機会としています。

私たち子どもたちと直接触れ合い、生の声が聞ける良い機会として欠かせない取組のひとつとなっています。

今後も子どもたちが給食だけでなく、食べ物を残さず大切に作る気持ちを持ってもらえるよう願っています。

●地場産物の提供

稚内市は、漁業や酪農が盛んですが、年間を通して涼しい気候が特徴です。

そのため、地場産物の種類としてはあまり多くはありませんが、地元の味を子どもたちに味わってもらえるよう、給食での提供を行っています。

宗谷岬牧場で年間約1700頭しか出荷されないブランド牛

『宗谷黒牛』



ビーフシチュー(右下)

大人気『姫ほっけ』



姫ほっけの一夜干し(右)

低温殺菌により消費期限が短く稚内では飲むことができない

『稚内牛乳』



ミネラル分を多く含んだ宗谷の塩を使った

『ソフトフランスパン』



「西区産野菜の食に関する指導への活用」

札幌市立発寒小学校 栄養教諭 伊藤 菜摘



1. はじめに

本校の位置する札幌市西区の栄養教諭・栄養士は、西区産野菜を学校給食で使用し、地産地消を推進する活動を行っています。早いもので、今年で13年目となりました。現在、西区ではJAさっぽろ様の御協力のもと、小松菜、しろ菜、ミニトマト、かぼちゃ、だいこん菜の5種類を使用しています。中でも小松菜は、1年間で2トン以上使用しています。今年度は、ピーマンも仲間入りする予定で、西区産野菜はますます盛り上がりを見せています。

2. 小松菜を題材とした学習

西区産の野菜を学校給食に提供するだけでなく、「生きた教材」として指導も行っています。動画やワークシートなど数種類の資料を用意し、お互いに情報共有しながら指導をしています。

本校では、5年生社会科の地産地消の学習で、西区産の小松菜を題材とした授業を行いました。「西区の野菜と言えば？」と児童に問うと「小松菜！」と元気よく返事が返ってきます。継続的な西区産野菜の食指導により、子どもたちにとって、小松菜は身近な存在のようです。授業の中で、農家さんが小松菜を育てる様子の動画を視聴するのですが、授業後のワークシートには、「農家さんが自分の子どものように大事に育ててくれた小松菜を、自分たちも大切に残さず食べたい。」と記述がありました。その言葉から、学習したことを知識として習得するのみならず、生産者の想いや願いに共感・実践することのできる子どもの育成に努めたいと想いを強くしました。



授業の様子

3. 圃場見学

西区の栄養教諭・栄養士で、ブロック活動の一環として、昨年の秋ごろ圃場見学を行いました。西区小別沢の圃場を3軒、西区西野の圃場を1軒見学させていただき、最後は農家さんの野菜が販売されている「とれたてっこ西」にお伺いしました。写真でしか見たことのなかった、ハウスに生い茂る立派な小松菜に感動したことを覚えています。また、農家さんご厚意で、栽培を終えたハウスの中に入らせていただいたのですが、天井の低いハウスの中で、長時間手作業で収穫をする農家さんの大変さを、身をもって体験することができました。「子どもたちに伝えたいことがたくさんできた！」と実感することのできる、貴重な経験をさせていただきました。



圃場見学の様子

4. おわりに

私は、自分の住む地域で素晴らしい作物に出会うことができるということを自ら実感したく、実際に食べてみたり、現地に出向いてみたりなど、普段からアンテナを張って過ごすことを大切にしています。日々の食指導を通じて、子どもたちの「もっと知りたい!」の気持ちを引き出すことのできる、食指導の充実に努めたいです。

そして、西区産野菜から得た知識や農家さんへの想いを、次の世代へつないでほしいと願っています。



私の 提言

「学校給食のあり方について」

札幌市立手稲中央小学校 校長 千歩 正彦



1. はじめに

幼少期から札幌で過ごした私にとって、自分が食べてきた給食が、そのまま札幌市の給食の歴史になります。入学した時は、ポリプロピレン製だった食器が途中からステンレス製に代わりました。昭和52年のことです。スープが入ると熱くて持てなかったことも今は懐かしい思い出です。

教員として働いてからは、平成11年に先割れスプーンが廃止され、献立に応じてスプーン・フォーク・竹箸を組み合わせて使うようになりました。平成18年からは、札幌市内の全小中学校で強化磁器食器を使用するようになりました。各校にランチルームが整備されたのも、この頃だったように覚えています。社会的に共働き家庭などが増え、家庭において「個食」や「孤食」が問題として挙げられており、みんなで楽しく食べながら自然に食生活に関する知識を身に付ける機会を増やしていくというのが背景にあったと思われます。

現在、札幌市立の小・中学校合わせて約13万人の子どもたちが給食を食べています。単独校もしくは、親・子学校方式で提供されているので、温かい食事を食べることができるのは、大変ありがたいことです。給食の設備の老朽化などの問題もありますが、将来的にもこの体制が維持できることを願っています。

2. 食と向き合う

それぞれの時代で、背景が異なってきますが現代の課題として思うことは、社会のスピードが速くなっていて、食に対しての向き合い方が丁寧ではなくなっている気がします。これは自分の生活を振り返ってみても反省するばかりです。味やにおいや食感などを味わいながら食べるというよりは、時間に追われ、単なるエネルギー補給として過ごすことが現代社会では多くなってきている気がします。給食時間の間は、食を味わうということが確保されていますので、さらに給食の重



親学校の栄養教諭による食指導

要性は高まってきていると思います。

子どもたちには、五感を使って給食を味わってほしいと思います。給食メニューも、旬の食材や地場産物の活用などでもっていただけており、子どもたちによっては、給食で初めて出会うメニューというものも少なからずあります。食文化の伝承という意味合いでも給食は私たちの生活に欠かせないものとなっています。

3. 自分ごととして考える

本校の事例を1つ紹介いたします。6年生の家庭科と総合的な学習の時間の合科的な学習で、「持続可能な社会を生きる」という単元で、自分たちで提案できることを考え、全校に発信するという学習を行いました。3クラスのうち1学級が「給食の残量を少なくするためには、まず、決められた量を盛り切ることが大切なのではないだろうか。」と考えて、全校に給食残量(白飯)の多さについて知らせ、一口でも多く食べられるように頑張ろうと呼びかけました。もちろん、完食しましょうということではなく、できることは努力しましょうというスタンスです。



子どもたちが全校に呼びかけた資料

子どもたちが「食」について考えるだけでなく、自分たちで決めたことを発信する活動は、主体的な子どもたちを育てていくためにも大切なことだと思います。これは食に限ったことではないのかもしれませんが、教育活動の中で子どもたちのアウトプットする場を保障することは重要なことだと考えます。

4. おわりに

「人生100年時代」と言われるこれからの時代において、食事に対する向き合い方はとても大切です。満足に食べることのできない子どもたちのために始まった学校給食は、今の子どもたちにとっては生きていくためのパワーの源、生きる糧となっています。これからも、子どもたちが食に対して、自分ごととして考えるきっかけを与え続けていきたいです。

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、「スクールちくわ」「スクール糸かまぼこ(ほぐし)」を使ったレシピを紹介します。「スクールちくわ」を生産している株式会社スギヨ北陸工場は七尾市にあり、1月の能登半島地震により被災されました。スギヨ製品使用により被災地復興支援にも繋がりますので、是非いろいろなレシピでご活用ください。

ひじきミルクサラダ

◎材料(1人分)

- ★スクールちくわ 10g
 - ★ソフトササミフレーク 10g
 - コーン 5g
 - 乾燥ひじき 2.5g
 - 牛乳 15g
 - ☆みりん 1g
 - ☆三温糖 1g
 - ☆しょうゆ 2g
 - キャベツ 10g
 - 赤パプリカ 10g
 - えのき 5g
 - レンコン 5g
 - ◎マヨネーズ 8g
 - ◎塩 0.1g
 - ◎すりゴマ 1.5g
- ★…全学栄製品・全学栄すいせん製品



鉄分と食物繊維たっぷりのサラダです。

◎作り方

<下準備>

- ・スクールちくわは解凍しておく。ソフトササミフレークは開封してほぐしておく。
- ①乾燥ひじきは熱湯でさっと洗い、水気を切ってボウルに入れて、牛乳を加えて柔らかく戻す。
- ②鍋にひじき(戻し汁ごと)と、☆の調味料を加えて煮含めて味をつけ冷ます。
- ③スクールちくわは薄め輪切り、キャベツは太め千切り、きゅうりは輪切り、パプリカは千切りにする。
- ④えのきは石突きを取り、ほぐす。
- ⑤コーンはさっと茹でて冷まして水気を切る。レンコン(薄切り1/4)は、歯ごたえ良く茹でて冷まし水気を切る。
- ⑥全ての具材を◎の調味料で和える。

◎献立栄養価(1人分)

エネルギー(Kcal)	135	亜鉛(mg)	0.4
たんぱく質(g)	5.7	ビタミンA(μg)	29
脂質(g)	9.0	ビタミンB1(mg)	0.05
ナトリウム(mg)	339	ビタミンB2(mg)	0.09
カルシウム(mg)	127	ビタミンC(mg)	25
マグネシウム(mg)	35	食物繊維(g)	2.4
鉄(mg)	0.6	食塩相当量(g)	0.9



魚のチリソース

チリソースといえば、エビを使うことが多いですが、魚を使用しました。魚が苦手な子どもたちでも、ケチャップベースのチリソース味なら食が進みますね。今回は、ふりを使用しましたが、他の魚でもおいしくできます。

◎材料(1人分)

- ★スクール糸かまぼこ(ほぐし) 20g
 - 魚(角切)*今回はふりを使用 70g
 - 片栗粉 7g
 - 揚げ油 適量
 - ねぎ 5g
 - にんにく 1g
 - しょうが 0.5g
 - 油(炒め用) 2g
 - ☆砂糖 5g
 - ☆トウバンジャン 1g
 - ☆ケチャップ 10g
 - ☆しょうゆ 2g
 - ☆酒 1g
- ★…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解凍してほぐしておく。
 - ①魚を角切りにして片栗粉を付け、余分な粉は落とす。
 - ②①を油で揚げる。
 - ③フライパンで油を熱しみじん切りにしたねぎ、にんにく、しょうがを炒め香りを出してから☆の調味料を加える。
 - ④③に②とスクール糸かまぼこを入れて絡める。
- *魚と一緒にスクール糸かまぼこをチリソースに絡めたので、たらずり身の素朴な旨みとソフトな食感が味わえます。

◎献立栄養価(1人分)

エネルギー(Kcal)	250	亜鉛(mg)	0.6
たんぱく質(g)	17.7	ビタミンA(μg)	47
脂質(g)	14.4	ビタミンB1(mg)	0.18
ナトリウム(mg)	461	ビタミンB2(mg)	0.28
カルシウム(mg)	12	ビタミンC(mg)	4
マグネシウム(mg)	26	食物繊維(g)	0.4
鉄(mg)	1.1	食塩相当量(g)	1.2



新規・リニューアル等取扱物資のご案内

さんま開き(中骨取り)



銘柄:マルトク 規格:約18g×20切入り
北海道で水揚げされた、さんまを開きにした商品です。下ごしらえ済みですので、解凍後すぐに調理していただけます。

真いわし開き(骨取り)



銘柄:三浦水産 規格:30g×10切入り
様々な料理にお使いいただけるよう、「開き」に加工しました。乾燥を防ぎ使い勝手の良い10枚入りパックにしています。

減塩ソース(小袋)



銘柄:高橋ソース 規格:5g×40個
アレルギー特定原材料等28品目が不使用で、化学調味料・食品添加物も不使用です。また、日本食品標準成分表2020「中濃ソース」と比べ、食塩相当量60%カットしています。

キューピーエッグケア



銘柄:キューピー株式会社 規格:5kg
卵を使用せずに仕上げたマヨネーズタイプの調味料です。

餃子ロール(Ca・Fe強化)



銘柄:隆峯 規格:約40g×20個入り
鉄分とカルシウムを強化した製品です。

国産みかんレトルト



銘柄:岡本食品
規格:固形量1kg
レトルトパウチ
国産みかんのシラップ漬けです。

煮干し(長崎産)



銘柄:ときわ乾物 規格:1kg
長崎県産のまいわしを使用しています。水に30分以上ひたしてから鍋に火をかけ、沸騰させずに5分ほど煮出して下さい。(煮出しすぎると苦味が出ることがあります。)

むろ鱈中厚削り



銘柄:北鈴海藻 規格:100g
だしはやや黄色みを帯び、魚臭さも少なくサバ節よりまろやかでさっぱりしています。長時間煮だすと雑味が多く出るので出汁を取る際はさっと煮だすと良いです。残りは袋から空気を押し出してから口を縛り、密封して冷蔵庫で保管します。

国産レモン果汁(ビン入り)



銘柄:伊藤農園
規格:約100ml
レモン果肉をまるごと搾った100%果汁。濃縮還元と比べ、香りの良さや味わいがレモンそのままなのが特徴的です。

道民の白味噌



銘柄:福山醸造 規格:10kg
北海道産の米・大豆と食塩のみで製造した、淡色系こし味噌を加熱した商品になります。※100g当たり 食塩相当量12g

おすすめ商品 北海道産の魚を使った加工品

道産にしんフライ(やわらか骨食)



銘柄:日乃食工業
規格:約45g×25個
北海道産のにしんをカットし、骨まで丸ごと食べられる加工をした後にパン粉をまぶし、揚げるだけで「骨まで食べられるフライ」に仕上げました。
*1個当たり カルシウム39mg、食塩相当量0.18g

道産カレーフライ



銘柄:日乃食工業
規格:約45g×25個
北海道産のかれいをカットし、骨まで丸ごと食べられる加工をしました。揚げるだけで「骨まで食べられるフライ」に仕上げました。
*1個当たり カルシウム180mg、食塩相当量0.18g

他にも「道産にしんのおろし煮(骨食)」、「道産にしんのスパイシーカレー煮(骨食)」、「釧路産鱈ザンギ」、「釧路産鱈フライ」、「北海道産ふりカツ」等の道産加工品も取り扱っておりますので、ご活用ください。

☆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6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

- 学校給食共同調理場管理運営者研修会
- 第65回北海道学校給食研究大会
岩見沢市(8月初旬)
- 子ども給食教室(7月下旬)
- 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 札幌市(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・役員及び職員数

- 評議員 9人
- 役員 8人
(理事長1人、常務理事1人、理事4人、監事2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6年度収支予算書

単位:千円

勘定科目	当年度 (令和6年度)	前年度 (令和5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	1	1	0
○特定資産運用益	20	30	-10
○物資供給事業収益	5,493,365	5,053,892	439,473
○雑収益	222	277	-55
経常収益計	5,493,608	5,054,200	439,408
(2) 経常費用			
◎事業費	5,435,504	4,981,327	454,177
○物資供給事業費	2,912,351	2,599,191	313,160
○人件費	82,232	66,509	15,723
○報償費	123	123	0
○旅費	2,800	2,315	485
○需用費	23,280	23,308	-28
○役務費	4,453	4,333	120
○委託料	2,379,822	2,263,994	115,828
○使用料及び賃借料	2,850	2,480	370
○備品購入費	300	300	0
○負担金補助及び交付金	8,124	8,124	0
○その他事務費	16,669	8,650	8,019
○雑支出	2,500	2,000	500
◎管理費	56,647	71,243	-14,596
○人件費	39,667	58,167	-18,500
○報償費	150	150	0
○旅費	1,299	1,299	0
○交際費	100	100	0
○需用費	2,738	2,777	-39
○役務費	1,933	1,935	-2
○委託料	877	877	0
○使用料及び賃借料	555	355	200
○備品購入費	100	100	0
○負担金補助及び交付金	1,534	1,854	-320
○その他事務費	7,694	3,629	4,065
経常費用計	5,492,151	5,052,570	439,581
当期経常増減額	1,457	1,630	-173
一般正味財産期首残高	1,007,789	1,006,159	1,630
一般正味財産期末残高	1,009,246	1,007,789	1,457
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	1,010,948	1,009,491	1,457

令和6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10日	学校給食共同調理場管理運営者研修会	江差町	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、江差町教育委員会、北海道学校給食研究協議会
5月24日	北海道・東北ブロック学校給食研究協議会	秋田県	主催: 実行委員会(秋田県教育委員会、秋田県学校給食会、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5日	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・ビー・エム協同組合、北海道製粉連絡協議会
7月下旬～8月上旬	第56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
7月31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
8月8日	第65回北海道学校給食研究大会	岩見沢市	主催: 実行委員会(北海道教育委員会、岩見沢市教育委員会、北海道学校給食研究協議会)
10月	第45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
12月	令和6年度健康教育推進研究協議会	道内各会場	主催: 北海道教育委員会 後援: 公益財団法人北海道学校給食会
1月10日	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	北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会	札幌市	主催: 北海道学校給食協議会、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
1月	北海道学校給食コンクール	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
2月下旬～3月上旬	第2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・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。



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6年7月31日(水) 9:30~15:00
会場／札幌市男女共同参画センター調理実習室他
(札幌エルプラザ内)

- 参加対象／小学校5・6年(15名)
- 参加費用／無料
- 持ち物／筆記用具
- 集合・解散／現地

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。
- 個人情報は「子ども給食教室」のみに利用させていただきます。

「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)

はがき・FAX・Emailいずれかに
上記の項目を明記し、お申し込みください。
※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>
★締め切り:6月20日(木)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 <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。