



応募用紙



<small>こんだてめい</small> 献立名		<small>がっこうめい</small> 学校名	<small>小</small> <small>がっこう</small> <small>学校</small> <small>年</small> <small>組</small> 中
		<small>なまえ</small> 名前	(よみかた)
<small>びりょうめい</small> 材料名	<small>りょう</small> 1人分量 (g)	作り方	
<small>こんだて とくちょう</small> 献立の特徴		<small>できあがり</small> 出来上がり図	

応募用紙を切り離して、担当の先生に提出してください！

学校給食の メニュー作りにチャレンジ！

学校給食センターでは、給食を食べているみなさんが『心も身体もすくすくと元気に育ってほしい！』と願っています。「安心・安全で栄養バランスのとれたおいしい給食」で、給食の時間が楽しみで待ち遠しくなるようがんばっています。

そんな給食を、みなさんと一緒に考えたら、給食の時間もさらに待ち遠しくなるかな…
と思い、メニューのアイデアを募集します！



みんなで食べたいな…

「こんな給食」「あんな給食」



応募対象者	蕨市立小・中学校に通う児童・生徒（保護者と相談可）
募集期限	令和4年9月1日（木）
提出先	担任の先生 ⇒ 各学校の給食主任の先生等
募集内容	<ul style="list-style-type: none"> ・我が家の自慢料理 ・みんなに知らせたい郷土料理 ・私のアイデア料理 ・裏面に記載した、各月のテーマに合った料理
献立を作る時の注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・1度にまとめて料理のできるもの。 （給食センターでは4900人分の給食をまとめて作ります。） ・生もの（生の野菜、生の肉・魚）は使えません。 ・特別な材料（高価なもの・手に入れることが困難なもの）は避けてください。 ・使用する材料の量は、1人分でグラム単位としてください。 ・献立の特徴・セールスポイントを書いてください。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・採用された献立は、11月から学校給食に登場させます。 ・応募のときに書いた個人情報、学校給食の運営に必要な範囲内での利用とし、他の用途には使用しません。

アイデアいっぱい、すてきな献立をお待ちしています！

☆☆令和3年度に採用したメニューや今年度の月ごとの献立作成の目標を裏面で紹介しています☆☆





令和3年度に採用したメニューの一部を紹介します！



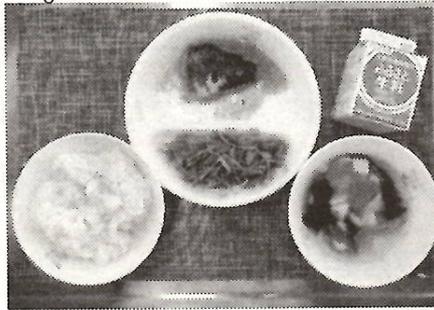
昨年度は、449件の応募がありました。すてきなメニューが多く、どれを採用しようかとたくさん悩みました。今年もたくさんのお応募があることを楽しみにしています♪
メニューを作成するときのポイントをまとめたので、参考にしてください！

彩の国みそシチュー



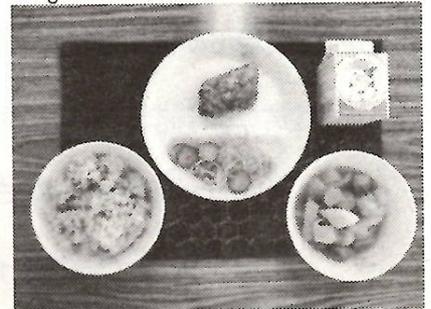
埼玉県での収穫量が多い農作物をたくさん使った献立です。
かくし味のみそがポイントで、埼玉県のことも学べるすてきなメニューでした。

カレーなるきんぴら



みんなが食べやすいようにカレー味のきんぴらを考えてくれました。献立名がすばらしく、食べたい!と思わせてくれるすてきなメニューでした。

具密度満点おでん



おでんの具密度を満点にすることで、蕨市の人口密度の高さを表現してくれました。とてもユニークで、蕨市のことも学べるすてきなメニューでした。

☆☆メニューを選ぶポイント☆☆

- ① 献立名 … 応募用紙を見るときに、まずは献立名を見ます。インパクトのある名前や献立をイメージしやすい名前にするといいですね！
- ② 献立の特徴 … 献立のアピールポイント、工夫した点、みなさんに知ってもらいたいことを書きましょう。
- ③ 材料 … 旬の食材、地域の食材などが積極的に使えるといいですね！給食では、使える食材が限られているため、手に入りやすい食材で献立を考えられると取り入れやすいです。
 - ・蕨市で作っている野菜…じゃがいも、玉ねぎ、長ねぎ、白菜、大根
 - ・埼玉県が名産の食材…ゆず、しゃくし菜、深谷ねぎ、小松菜、さといも、かぶ、きゅうりなど

給食は、毎月のテーマにあわせて考えています。今年度は、下のような計画で献立を考えていきます。応募献立の採用時期は、11～3月です。時期にあったものを考えてみましょう！

月	献立のテーマ	具体的な献立内容	食に関する行事
11	『彩の国ふるさと学校給食月間』	埼玉県や蕨でとれる農作物を使った献立や、埼玉県の郷土料理など	・和食の日 ・七五三
12	寒さに負けない身体を作ろう！	身体が温まる献立など	・冬至
1	『全国学校給食週間』	学校給食の歴史を学ぶことができる献立	・お正月 ・高校入試
2	旬の食材を食べよう	冬が旬の食材を使った献立	・節分 ・立春
3	思い出に残る給食にしよう	みんなで楽しく食べられて、思い出に残る献立	・ひな祭り ・卒業、進級

