

給食メニュー応募用紙(記載例)

給食施設名	××学校、△△認定こども園、〇〇給食センター 等			
担当者	職名	主任栄養士	氏名	〇〇××
連絡先	電話番号	×××-〇〇〇〇-××××	メールアドレス	※メールアドレスがない場合は FAX番号を記載願います。
食育動画制作に係る 取材及び撮影の可否 可 ・ 否 ⇒どちらかに○をつけてく ださい。		⇒取材対応が可能な場合、取材対応者についてご記入ください。 職・氏名： 電話番号：		

給食の提供人数（職員を除く）					
小学校	2校	100 人	幼稚園	2施設	50人
中学校	3校	150 人	保育園	1施設	100人
義務教育学校	校	人	認定こども園	1施設	200人
合計			5校	4施設	600人

メニュー①（必須）

※メニュー欄が不足する場合は適宜増やしてご使用ください。

メニュー名： ふくしま満載メニュー	実施日：令和6年7月19日（金） ※予定日でかまいません。
①〈主食名： 五目ごはん 〉 材料：（県産食材の前に☆、福島ならではの農林水産物・加工品の前に★をつけてください。） ☆精白米、にんじん、ごぼう、☆しいたけ、油揚げ ※ご飯は精米か米飯か分かるように記載願います。	⑤〈飲み物名： 牛乳 〉 材料：（県産食材の前に☆、福島ならではの農林水産物・加工品の前に★をつけてください。） ☆牛乳
②〈主菜名： チキンステーキ 〉 材料：（県産食材の前に☆、福島ならではの農林水産物・加工品の前に★をつけてください。） ★川俣シャモ、★阿久津曲がりねぎ	⑥〈デザート名： 福島県産桃ゼリー 〉 材料：（県産食材の前に☆、福島ならではの農林水産物・加工品の前に★をつけてください。） ☆桃ゼリー
③〈副菜名： 海藻サラダ 〉 材料：（県産食材の前に☆、福島ならではの農林水産物・加工品の前に★をつけてください。） ☆わかめ、☆レタス、☆トマト	○メニューのねらい ⇒メニューのねらいを記載願います。
④〈汁物名： 具だくさんみそ汁 〉 材料：（県産食材の前に☆、福島ならではの農林水産物・加工品の前に★をつけてください。） ★県産大豆を使った味噌、☆にんじん、☆大根、 ☆さといも、豚肉	
○給食メニューを通じた食育活動内容 食育活動の内容は問いませんが、具体的に記載してください。また、例として以下のようなものが考えられます。 例1：給食に使用した県産野菜の生産者をお呼びして、野菜の説明をもらう。 例2：メニューのねらいや給食に使用した県産食材についての説明が記載された資料を作成し、生徒に配布。栄養士による講話を行う。 例3：今回の給食メニューを実際に調理実習で作り、県産食材についてより理解を深める。 上記はあくまで例になります。特色が出るような食育活動の応募をお待ちしております。	

メニュー②（任意）

※メニュー欄が不足する場合は適宜増やしてご使用ください。

メニュー名： ふくしまの夏野菜たっぷりメニュー		実施日：令和6年8月30日（金） 予定日でかまいません。
①〈主食名： ごはん 〉 材料：（県産食材の前に☆、福島ならではの農林水産物・加工品の前に★をつけてください。） ☆会津産コシヒカリ(米飯) ※ご飯は精米か米飯か分かるように記載願います。	⑤〈飲み物名： 牛乳 〉 材料：（県産食材の前に☆、福島ならではの農林水産物・加工品の前に★をつけてください。） ☆牛乳	
②〈主菜名： 夏野菜カレー 〉 材料：（県産食材の前に☆、福島ならではの農林水産物・加工品の前に★をつけてください。） じゃがいも、☆にんじん、★会津丸なす、☆アスパラ ★南郷トマト	⑥〈デザート名： ぶどう 〉 材料：（県産食材の前に☆、福島ならではの農林水産物・加工品の前に★をつけてください。） ぶどう	
③〈副菜名： 彩りサラダ 〉 材料：（県産食材の前に☆、福島ならではの農林水産物・加工品の前に★をつけてください。） ☆きゅうり、レタス、ハム	○メニューのねらい ⇒メニューのねらいを記載願います。	
④〈汁物名： 〉 材料：（県産食材の前に☆、福島ならではの農林水産物・加工品の前に★をつけてください。）		
○給食メニューを通じた食育活動内容 食育活動の内容は問いませんが、具体的に記載してください。また、例として以下のようなものが考えられます。 例1：給食に使用した県産野菜の生産者をお呼びして、野菜の説明をもらう。 例2：メニューのねらいや給食に使用した県産食材についての説明が記載された資料を作成し、生徒に配布。栄養士による講話を行う。 例3：今回の給食メニューを実際に調理実習で作り、県産食材についてより理解を深める。 上記はあくまで例になります。特色が出るような食育活動の応募をお待ちしております。		