

学校給食総選挙

行田市・南河原村合併 20 周年記念



児童生徒のみなさんへ
学校給食センターからのお知らせです。
本年度は行田市と南河原村の合併 20 周年という節目の
年を迎えます。
合併を記念して、「学校給食総選挙」を実施します。
みなさんが食べたい「青大豆メニュー」に、ぜひ 1 人 1 票
投票してください！

「行田在来青大豆キャラクター」

「行田豆吉」

学校給食総選挙

食べたい「青大豆メニュー」を 1 つ選んで投票してください。

メニューは旧行田市と旧南河原村で収穫された青大豆を使用します。

次のページのメニューを参考にしてください。

投票で最も人気があった青大豆を使用したメニューと、地場産物のしいたけを使ったメニューを
組み合わせ、合併を記念した特別な給食を 1 月下旬に提供します！

下記 QR コードリンク先、または URL リンク先の「行田市電子申請サービス」により、
投票をお願いします。








[https://apply.e-tumo.jp/city-gyoda-saitama-
u/offer/offerList_detail?tempSeq=106770](https://apply.e-tumo.jp/city-gyoda-saitama-u/offer/offerList_detail?tempSeq=106770)

【問い合わせ】

学校給食センター

電話 553-1114

○食べたい「青大豆を使ったメニュー」を写真や説明を参考にして、1つ選んで投票してください。

No.	メニュー	写真	説明
1	ビーンズポタージュ		青大豆と野菜を一緒に煮込んだスープ 青大豆を柔らかく煮て、口当たりがとってもなめらかです
2	青のりポテトビーンズ		じゃがいもと青大豆を揚げ、青のりと塩で味付けした料理 青のりのいい香りがして、ポテトチップスの「のり塩味」のようです
3	チリコンカン		ひき肉と青大豆を煮込んだスパイシーな煮込み料理（メキシコ料理） 少しスパイシーな味付けで、辛さは控えめです
4	ポテトと大豆のチーズ焼き		青大豆とじゃがいもをチーズで焼いた料理 こんがり焼いて、青大豆がホクホク、チーズの香ばしい匂いがマッチしています
5	ビーンズカレー		青大豆が入ったカレー カレーのスパイシーな味と、青大豆の食感や、ほんのりとした甘さがあります

投票は、12月10日(水)までになります。

○給食の献立作成の参考にしたいので、「あったらいいな」や「食べてみたい」メニューを、お聞かせください。