

保護者各位

郁文館夢学園
事務局

【食育活動の一環】お弁当販売開始のご案内

保護者の皆さまにおかれましては日頃より本校の教育活動にご理解とご協力を賜り、誠にありがとうございます。

この度、7月からの通常登校再開が決定したことを受け『食育活動』の一環として、栄養価とカロリー計算のされたバランスの良い食事の提供を目的としたお弁当販売をワタミ宅食株式会社の協力を得て開始する事と致しました。

当初、2学期より販売をする計画を立てておりましたが、学校再開に伴い学食も営業を開始いたしますが安全面の考慮から一定期間は利用制限を設けた上での営業となります。そこで先ずは7月13日(月)より試用販売期間として1週間単位でご注文を受ける体制を整えました。

本販売となる2学期(9月)からは月ごとのご注文に変更となります。今後、保護者の皆さまにもご試食いただける機会を設ける予定です。詳細につきましては追ってご案内させていただきますので、お子様の昼食の選択肢の1つとしてご利用をご検討ください。

【お弁当販売期間と注文締切日について】※7月注文分まで記載

- I期：7月13日(月)～17日(金) (注文締切日：7月8日(水)17時まで)
- II期：7月20日(月)～22日(水) (注文締切日：7月15日(水)17時まで)
- III期：7月27日(月)～31日(金) (注文締切日：7月22日(水)17時まで)
- IV期：8月3日(月)～7日(金) (注文締切日：7月29日(水)17時まで)

※8月上旬…保護者向け試食会予定 / 8/25以降…通常販売開始予定。上記期間以降の詳細については後日、お知らせ致します。

【販売食品・販売価格】

- ・ まごころ御膳 1食390円(税込み)
4種類のお惣菜とごはん(15品目以上)
- ・ まごころおかず 1食420円(税込み)
5種類のお惣菜(20品目以上) ※ごはんはついておりません。ご注意ください。

【宅食弁当のおすすめポイント】

- ① 郁文館特別価格でのご提供
- ② 1日分からの注文が可能(注文は1週間ごと)
- ③ 管理栄養士が監修した日替わりメニュー
- ④ 登校時の混雑したコンビニ等への立ち寄りが不要

【注文からお弁当受け取りまでの流れ】

- ① 宅食弁当注文書(右記参照)記入 および 支払い方法の選択
※注文は1日から受ける事が出来、4期までまとめて注文することも可能です
※お支払いは窓口現金支払い または 学年運営費支払いからお選びいただけます。
- ② 学園事務局へ注文書(別紙)を提出
- ③ 事務局よりお子様へ宅食弁当注文確認票を配布
※お弁当受け取り時に必要な書類となります
- ④ 当日のお昼休みに学園事務局にてお弁当受け取り ※お箸は各自ご用意ください

お子さまのお昼ごはん、 お困りではありませんか？

ワタミ
の宅食

※宅食はワタミ宅食の登録商標です。

お手伝いさせてください

- ・毎日のお弁当作りが大変。
- ・コンビニばかりじゃ、心配。
- ・栄養は偏らないかしら・・・



お弁当・お惣菜 こだわりポイント

- ◆管理栄養士と料理人が考えたバランスの取れた日替わり献立を設計。
- ◆季節感のある多彩な献立。
- ◆「かさねだし」
4種のだしが奥深いうまみと
ふくよかな香りを
生み出します。

※「かさねだし」を使用していないお惣菜もございます。



かつお節 昆布 しいたけ 白菜

1食あたり
390円
(税込)

4種類のお惣菜とごはん

まいり御膳

- ◆15品目以上
(食材数・毎日)
- ◆食塩相当量
2.5g以下
(週平均)
- ◆500kcal
(週平均)

※原則(火)と(金)
は変わりごはん



1食あたり
420円
(税込)

5種類のお惣菜

まいりお弁当

- ◆20品目以上
(食材数・毎日)
- ◆食塩相当量
3.5g以下
(週平均)
- ◆400kcal
(週平均)
- ◆野菜量
100g以上
(週平均)

* ごはんは付きません *



●写真は1人用の献立例の盛り付けイメージです。●野菜量には、いも類、きのこ類、豆類、海藻類を含みます。●品目数、食塩相当量、熱量、野菜量は1食あたりの数値です。●熱量の基準値は週平均で±50kcalの範囲としています。●栄養成分値、野菜量は献立作成時の計算値です。目安の数値としてお考えください。●熱量、栄養素の補給につながる調味料の一部(油脂類、小麦粉などの粉類、砂糖、味噌など)は1品目として数えています。■2020年6月の情報を掲載。



SDGsへの貢献

バイオマスプラスチック容器でCO₂削減に貢献します。

プラスチック使用量の削減、資源循環を目指し、石油由来のプラスチックではないバイオマスプラスチックの使用が望まれています。「ワタミの宅食」では素材の10%に食物由来原料を使用したバイオマスプラスチック容器を採用※。CO₂排出削減、石油資源の節約に取り組んでまいります。 ※容器本体(フタを除く)



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



まごころ御膳2020年7月献立

2020/6/30

	7月13日(月)	7月14日(火)	7月15日(水)	7月16日(木)	7月17日(金)	2020/7/18(土)	2020/7/19(日)
Ⅰ期	エビカツ	サバの味噌煮	牛すき煮	チキンカツ 和風カレーあん	豚肉と玉子の炒め和え		
	肉団子 甘酢あん	南瓜とさつま芋の煮物	こうや豆腐の煮物	春雨の炒め物	なすのそぼろあん	お休み	お休み
	マカロニの真砂クリーム	ブロッコリーとベーコンの和え物	ニラ玉もやし	小松菜薄揚げ	卵の花		
	金平ごぼう	チンゲン菜のナムル	いんげんのごま和え	いんげんとコーンのソテー	ブロッコリーのごま和え		
		五穀入りご飯			わかめご飯		

	7月20日(月)	7月21日(火)	7月22日(水)	2020/7/23(木)	2020/7/24(金)	2020/7/25(土)	2020/7/26(日)
Ⅱ期	豚肉と春雨の炒め物	ひじきコロッケ	銀ヒラシの照り焼き風味				
	すり身団子とじゃが芋の煮物	こうや豆腐のあっさり煮	麻婆豆腐	お休み	お休み	お休み	お休み
	いんげんとたけのこのごま和え	ほうれん草とコーンの炒め物	彩り切干大根				
	キャベツと高菜の和え物	さつま芋の甘煮	人参と薄揚げの金平				
		うなぎご飯					

	7月27日(月)	7月28日(火)	7月29日(水)	7月30日(木)	7月31日(金)		
Ⅲ期	サバの塩焼き	肉じゃがコロッケ	豚肉と玉ねぎの焼肉風	白身魚のフライ ※タルタルソース小袋付き	牛肉とオクラの炒め物		
	じゃが芋のカレーソース	こうや豆腐の煮物	さつま芋の煮物	ほうれん草と玉子の炒め	大根と人参の煮物		
	カリフラワーとコーンのソテー	切越し大根とザーサイの中華風	ニラ玉もやし	キャベツとウィンナーの和え物	具沢山卵の花		
	キャベツのごま和え	いんげんと人参のおかか和え	金平ごぼう	煮豆	小松菜きのこ		
		しそご飯			黒米入りご飯		

まごころおかず2020年7月献立

	7月13日(月)	7月14日(火)	7月15日(水)	7月16日(木)	7月17日(金)	2020/7/18(土)	2020/7/19(日)
Ⅰ期	エビチリ	豚肉の香味ソース	サンマの煮付け	和風ハンバーグ	鶏肉のごま味噌だれ		
	ゆで豚とわかめの温サラダ ※ごまドレッシング小袋付	エビカツ	肉しゅうまい 野菜炒め	ゆで野菜のマヨソース	じゃが芋のカレーソース	お休み	お休み
	蓮根とこんにゃくの金平	なすのそぼろあん	切干大根の煮物	さつま芋のレモン風味	春雨と玉子の炒め物		
	大豆サラダ	玉子とカリフラワーのサラダ	和風ポテトサラダ	竹の子の姫皮とわかめの和え物	ほうれん草のサラダ		
	チンゲン菜と薄揚げの和え物	いんげんのごま和え	煮豆	小松菜と薄揚げのお浸し	金平ごぼう		

	7月20日(月)	7月21日(火)	7月22日(水)	2020/7/23(木)	2020/7/24(金)	2020/7/25(土)	2020/7/26(日)
Ⅱ期	白身魚の西京焼き	牛肉のおろし和え	豚肉と玉ねぎの焼肉風 (もやし炒)				
	豚しゃぶ梅風味	うなぎ	三色いんげんの煮物	お休み	お休み	お休み	お休み
	玉子とほうれん草の炒め和え	もずくサラダ	人参の粒マスタードサラダ				
	豆苗サラダ	蒸し鶏とザーサイの和え物	マカロニの玉子クリーム				
	人参と薄揚げの金平	いんげんと人参のおかか和え	ブロッコリーのごま和え				

	7月27日(月)	7月28日(火)	7月29日(水)	7月30日(木)	7月31日(金)		
Ⅲ期	豚肉と春雨の炒め物	サバの味噌煮	チキンカツ カレーあん ズッキーニ	豆腐ハンバーグ照り焼きソース	サーモンフライ ホワイトソースかけ		
	餃子	マカロニのトマトクリーム煮	わかめと野菜のゆず味噌かけ ※ゆず味噌小袋付	南瓜のミートソースかけ	豚肉の柳川風		
	花野菜のポテトサラダ	豆の白和え	ひじきの炒り煮	切干大根の中華風煮物	ほうれん草と白菜の黒ごま和え		
	ほうれん草と薄揚げの和え物	さつま芋の甘煮	マカロニの真砂和え	和風ごぼうサラダ	春雨の酢の物		
	いんげんとたけのこの和え物	小松菜ときのこの和え物	キャベツのごま和え	昆布豆	チンゲン菜と人参のナムル		

※ 8月献立は、7月15日(水) 配信予定です。