

給食だより



一関市
真滝学校給食センター
2026.2.9

学校給食レシピコンテスト2025入賞作品決定

今年度、開催した給食レシピコンテストの、各部門で大賞を受賞したレシピを紹介し
ます。コンテストには、129作品の応募がありました。大賞に選ばれたレシピは、来年度、
市内の学校給食のメニューとして、提供する予定です。

地産地消部門

大賞

「ベジタブルマーボー」
一関小学校 5年生



受賞のポイント

一般的なひき肉の代わりに大豆を加工した大豆ミートを使ったことで、不足しがちな食物繊維を積極的にとれるメニューになりました。給食に登場したら、大豆ミートに気づく人は何人いるかな？課題野菜のナス・ピーマン・ミニトマトが三種類使われています。

給食でこれが食べたい！部門

大賞

「中華風切り干し大根の煮物」
藤沢中学校 2年生



受賞のポイント

みんなの大好きな肉を加えたことで、いつもの切り干し大根の煮物が特別なメニューになりましたね。さらに、にんにくやしょうがをきかせて最後にごま油をひとまわしたことで、ごはんがすすむこと間違いなしですね。

【地産地消部門 入賞作品】

学校名	学年	料理名
花泉小	3年	なすのはさみ焼き 和風あんかけ
東山小	5年	夏をのりきれ！カラフル酢の物
藤沢中	1年	豚肉と夏野菜のピリ辛炒め
藤沢中	1年	ピーマンとナスのピザ焼き
藤沢中	2年	体力回復！とりささみのサルサソースかけ
藤沢中	2年	ピーマン鶏そぼろ
藤沢中	2年	夏野菜のトマトスープ

【給食でこれが食べたい！部門 入賞作品】

学校名	学年	料理名
一関小	2年	ジャーマンカレーチキンポテト
一関小	4年	揚げ春巻き
東山小	5年	にじいろサラダ
藤沢中	1年	夕顔たっぷり何ちゃってマーボー
藤沢中	1年	ツナじゃが
藤沢中	1年	ラタトゥイユ風ミネストローネ
藤沢中	2年	オムライス風オムレツ



「また食べたい給食なあに？」

もうすぐ卒業式を迎える小学校6年生と中学校3年生のみなさんに「また食べたい！」と思う給食を3つずつ教えてくださいました。結果は、次のとおりです。3学期の給食に可能な範囲で取り入れています。



【一関小】 ①揚げパン ②カレー ③かみかみ和え

【南小】 ①揚げパン ②ミルメーク ③一関ハラミ焼き

【滝沢小】 ①クレープ ②揚げパン ③鶏肉のから揚げ

【弥栄小】 ①カレー・かみかみ和え・クレープ

【舞川小】 ①揚げパン ②鶏肉のから揚げ ③ブロッコリーとツナのサラダ

【一関東中】 ①揚げパン ②鶏肉のから揚げ ③一関ハラミ焼き・かみかみ和え

【舞川中】 ①揚げパン ②クレープ ③ゼリー

～給食の思い出や感想を教えてくださいました～

たくさんの思い出や、感想をありがとうございました。

- ☆好きな給食が献立にのっていると、すごくうれしい気持ちになりました。
- ☆揚げパンを初めて食べた時、本当においしかったです。揚げパンの白が楽しみでした。
- ☆6年生になって、苦手だったサラダがおいしいことが分かり、食べられるようになりました。
- ☆みんなでおいしいね、と言いながら食べていました。
- ☆かみかみ和えがきっかけで、いろいろな野菜を食べられるようになり、残すことがなくなりました。
- ☆絵本給食がとてもおもしろいし、おいしいです。
- ☆豚汁やはっと汁が一番おいしかったです。
- ☆みんなでお話しながら食べた給食が、おいしかったです。
- ☆クラス全員で給食を完食できたのがうれしかった思い出です。
- ☆給食のレシピを家で作ってみたら、給食と同じ味になっておいしくできてうれしかったです。
- ☆1年生の時は給食を全部食べられなかったけど、今は全部食べられるようになりました。

