



令和8年1月16日

午前10時

## 郷土愛を育む食育展を開催します

学校給食および学校で実施されている食育の取り組みを紹介する郷土愛を育む食育展を、下記のとおり開催します。

## 記

- 1 目的 学校給食に活用されている地場産食材の良さを知り、ふるさとの食に誇りと愛着を持つこと。
- 2 日時 1月23日（金）～2月25日（水）午前10時～午後8時  
※土曜日、日曜日、祝日は午後7時まで  
※月曜日は休館（月曜日が休日の場合は翌日以降の休日でない日）
- 3 場所 一関図書館 2階エントランス付近 （大手町2-46）
- 4 内容 (1) 学校給食レシピコンテスト2025入賞作品の展示  
（入賞作品については別紙2のとおり）  
(2) 郷土愛を育む食育交流事業展示  
(3) 給食の思い出投稿コーナー・関連図書展示



《令和6年度の展示の様子》

## 問い合わせ先

〒029-3105 岩手県一関市花泉町涌津字一ノ町29

教育委員会事務局学校教育課保健係

課長補佐兼栄養主任主査 木村

電話：(0191)82-2240 (ダイヤルイン)

FAX：(0191)36-1668

メールアドレス：gakkyo@city.ichinoseki.iwate.jp



## 令和7年度郷土愛を育む食育交流事業実施要領

### 1 目的

学校給食に、ふんだんに活用されている地場産食材の生産者等との交流を通じて、その地場産食材の有機性を知り、ふるさとの食に誇りと愛着を持つ。また、地場産食材が持つおいしさを生かし、薄味習慣の形成や野菜摂取量の増加により、将来の生活習慣予防につなげる。

### 2 対象者

学校給食を提供している小中学校のうち、希望する学校

提供校：小学校 22 校、中学校 16 校（平泉中、清明支援千厩分教室小・中学部含む）

### 3 主催

一関市教育委員会（学校教育課、市内 6 学校給食センター）

### 4 共催

事業実施を希望する小中学校、一関市農林部生産流通課

### 5 会場

事業実施を希望する小中学校 ほか

### 6 実施内容

(1) 生産者との交流（生産現場や餅に関する見学体験）

実施予定校：5 校

(2) 外部講師との交流（調理実習または講話）

実施予定数：5 校

(3) 食育指導の充実（児童生徒等対象の地場産食材を使用した学校給食レシピコンテスト）

(4) 情報発信（給食だより特別版発行、郷土愛を育む食育展開催）

### 7 開催スケジュール等

(1) 生産者との交流（生産現場や餅に関する見学体験）

■事業周知、実施校の募集（4月）

■実施校の決定・実施校と該当学校給食センターへの通知（5月）

■実施期間（6月～10月）

- ・ 見学体験時に収穫した物や体験費用は学校教育課が支払います。
- ・ 現地までの移動は学校側で手配をお願いします。
- ・ 餅に関する見学体験は、道の駅厳美渓会場のみです。試食程度の餅提供（もちつき）を予定しているため、給食のある日または弁当持参をおすすめします。
- ・ 学校は実施後に報告書（様式2）とアンケート（事前・事後）の提出をお願いします。  
見学体験先例：かさい農産（川崎）、道の駅厳美渓（一関）

(2) 外部講師との交流（調理実習または講話）

- 事業周知、実施校の募集（4月）
- 実施校の決定・実施校と該当学校給食センターへの通知（5月）
- 実施期間（6月～10月）

- ・ 学校の希望に応じて、外部講師を学校教育課（協力：生産流通課）が紹介します。
- ・ 初めて実施する学校については、学校教育課が外部講師との調整を行います。
- ・ 調理実習は試食程度のため、給食のある日をおすすめします。食材代は1人300円程度を予定しています。
- ・ 学校は実施後に報告書（様式2）とアンケート（事前・事後）の提出をお願いします。  
外部講師例：野菜ソムリエ（一関）、食の匠（室根）、やまあい工房（大東）、牛乳関係（大東ほか）、矢越かぶ生産者（室根）、食生活改善推進員 など

(3) 食育指導の充実（児童生徒等対象の地場産食材を使用した学校給食レシピコンテスト）

- 学校給食を提供している小中学校等へ事業実施依頼（別途通知予定）
- 学校へ応募用紙等送付、市ホームページ掲載（7月頃）
- 学校が児童生徒から応募用紙回収・当該学校給食センターへ送付
- 学校給食食育担当者会議等（学識経験者を含む）で審査の上、表彰

※地場産食材が旬の時期に各学校給食センターで献立へ随時取り入れます。

(4) 情報発信（給食だより特別版発行、郷土愛を育む食育展開催）

学校給食に関する内容や、本事業についてまとめた給食だより特別版を発行します。また、同時期に学校給食レシピコンテスト入賞作品等を紹介する食育展を開催します。

8 その他

- 応募数が予定を上回る時は、学校教育課で検討の上、実施校の決定を行う。
- 開催の変更等は、関係者間で協議し、内容変更、延期又は中止を判断する。

## 郷土愛を育む食育展計画

- 1 日程 令和8年1月23日（金）～2月25日（水）※休館日を除く29日間
- 2 会場 一関図書館 2階エントランス付近 （一関市大手町2-46 電話21-2147）
- 3 内容

- (1)給食ができるまでのDVD放映
- (2)学校給食レシピコンテスト2025入賞作品展示 16作品
- (3)給食時間の展示
- (4)食育事業を支えてくれた地域の人々のパネル展示
- (5)給食の思い出投稿コーナー
- (6)給食関連書類（献立表・食育だより等）の配布
- (7)関連図書展示
- (8)学校での食育の取組紹介
- (9)その他

## 4 その他

- (1)学校給食レシピコンテスト2025応募状況と入賞作品

## ①応募状況

区分	学 年						応募合計	入賞数
	1	2	3	4	5	6		
小学校	0	4	2	3	16	26	51	6
中学校	36	39	3				78	10
合 計							129	16

## ②入賞作品

## 【A：地産地消部門 8作品】

(敬称略・順不同)

No.	賞	料理名	学校	学年	氏名
1	大賞	ベジタブルマーボー	一関小	5年	なかむら ゆいと 中村 唯人
2	入賞	なすのはさみ焼き 和風あんかけ	花泉小	3年	ささき まゆ 佐々木 茉優
3	入賞	夏をのりきれ！カラフル酢の物	東山小	5年	ちば えいと 千葉 瑛翔
4	入賞	豚肉と夏野菜のピリ辛炒め	藤沢中	1年	いわぶち こうが 岩渕 光我
5	入賞	ピーマンとナスのピザ焼き	藤沢中	1年	さとう そら 佐藤 光空
6	入賞	体力回復！とりささみのサルサソースがけ	藤沢中	2年	おのであら ゆな 小野寺 結南
7	入賞	ピーマン鶏そぼろ	藤沢中	2年	こんの ひより 金野 日和
8	入賞	夏野菜のトマトスープ	藤沢中	2年	みうら あべる 三浦 愛鈴

## 【B：給食でこれが食べたい！部門 8作品】

No.	賞	料理名	学校	学年	氏名
1	入賞	ジャーマンカレーチキンポテト	一関小	2年	なかむら あやと 中村 彩人
2	入賞	揚げ春巻き	一関小	4年	グエン ニャット クアン
3	入賞	にじいろサラダ	東山小	5年	ちば そうま 千葉 壮真
4	入賞	夕顔たっぷり何ちゃってマーボー	藤沢中	1年	おのであら きつぺい 小野寺 桔平
5	入賞	ツナじゃが	藤沢中	1年	たきざわ あい 瀧澤 あい
6	入賞	ラタトゥイユ風ミネストローネ	藤沢中	1年	ちば ちづる 千葉 千鶴
7	入賞	オムライス風オムレツ	藤沢中	2年	いとう かのん 伊藤 嘉音
8	大賞	中華風切り干し大根の煮物	藤沢中	2年	おのであら みい 小野寺 未唯

# 郷土愛を育む食育交流事業 学校給食レシピコンテスト 2025 募集要項

## 【募集部門】

A 地産地消部門…※地場産食材の「トマト、ミニトマト、きゅうり、なす、ピーマン」を一つ以上使用したレシピ

B 給食でこれが食べたい！部門…使用する食材は自由。皆さんのアイデア次第のレシピ

※ 地場産食材とは…県内や市内等その土地で生産されたものをいいます。

## 【応募対象者】

- ① 市内学校給食センターの給食を食べている児童・生徒とその家族
- ② 市内その他学校に通学する児童・生徒等とその家族

## 【応募条件】

- ・ おかず一品料理のレシピとし、和洋中など料理の種類は問いません。ただし、1食分は募集していませんのでご注意ください。
- ・ 応募用紙には料理名、応募部門、この料理のアピールポイント、材料と分量(4人分)、作り方等を全て記入してください。また、出来上がりがよくわかるように写真を添付またはイラストを記入してください。
- ・ 学校給食に適したレシピとします。以下を参考にしてください。

■刺身等は学校給食では提供できません。■サラダ等生野菜を使用した料理は学校給食では加熱してから使用します。■トマトをくりぬいて器にする等作業の細かい料理は提供できない場合があります。■極端に高価な食材は使用できません。

- ・ 応募にかかる経費は応募者の負担とします。また、一人何点でも応募できますが自作・未発表の作品に限ります。

## 【応募方法】

- ・ 市内学校給食センターの給食を食べている方は応募用紙に必要事項を記入し、在籍する学校へ提出してください。
- ・ 上記以外の方は直接郵送または持参、Eメールからも応募可。

【応募期間】 令和7年7月22日(火)から9月5日(金)まで

## 【応募作品の取り扱い】

- ・ 応募作品(料理)名のネーミングを含めた一切の権限は主催者に帰属します。
- ・ 応募用紙は返却しないものとします。
- ・ 応募いただいたレシピはアレンジさせていただくことがあります。

## 【審査】

応募条件を満たしていること、料理に創意工夫があること、彩りがよいこと、アピールがあることを基準に、市教育委員会、市内学校給食センター、市内学識経験者で審査します。

【表彰】 部門ごとに大賞1作品、入賞数作品を表彰します。なお、賞に選ばれた方には、12月に連絡します。

## 【その他】

- ・ 応募用紙は市ホームページからもダウンロードできます。
- ・ 各部門の優秀作品、学校給食には向かなくても内容が優秀な作品は市ホームページ、各学校給食センターの給食だより等に掲載することがあります。