【重点献立特別版】

令和８年８月

一関市西部第二学校給食センター

学校給食レシピコンテスト2025　大賞作品

7～9月の献立には、昨年度実施した「学校給食レシピコンテスト 2025」で大賞に選ばれた作品を取り入れています。作品に込められた、受賞者の熱い思いをご紹介します。

～ 地産地消 部門 ～

ベジタブルマーボー

大豆のお肉を使ったことで、栄養豊富な一品に仕上げました。全ての食材を野菜のみで作りました。にんにく、しょうがの香りがしっかり出るように炒めるのが、調理のポイントです。

一関小学校5年生（当時）の作品

～ 給食でこれが食べたい！ 部門 ～

中華風切り干し大根の煮物

安くて、早くて、手軽にできるので作りやすいです。今回はエリンギを使用しましたが、しめじやえのきでも代用できます。普通の切り干し大根よりもご飯がすすむ味付けにしました。みんなが食べやすいように工夫しました。

藤沢中学校2年生（当時）の作品

今年度の応募締切は、令和8年9月4日（金）です。まだ取り組んでいない方！ぜひ応募してみましょう！！