

きゅう しょく しゅう かん とく べつ こん だて
給食週間特別献立

1月24日から30日までの一週間、学校給食週間の取組として、さまざまな特別献立が登場します。

たの きゅう しょく さく ひん てん にゅう しょう さく ひん
わくわく楽しい給食作品展入賞作品

さい ゆう しょう しょう
最優秀賞

えい よう まん てん
栄養満点 「まごわやさしい」キーマカレー

じょう せい しょう がっ こう ねん もり りょう たろう
城西小学校 6年 森 遼太郎さん

僕のお母さんは「まごわやさしい」という言葉をよく使います。「孫は優しい？」よく分からない言葉だったので調べたら、「まごわやさしい」はバランスのとれた和食食材の語呂合わせだと分かりました。「ま:豆類、ご:ごま等の種実類、わ:わかめ等の海藻類、や:野菜類、さ:魚介類、し:きのこ類、い:いも類」をぜひ、献立に生かしたいと思ったのがきっかけです。彩りやコクを足すために試行錯誤を重ねて出来たのが、今回のキーマカレーです。みんながおいしいと食べてくれたらうれしいなあと思いながら考えました。



ゆう しょう しょう
優秀賞

か ぼつぐん
か 噛みごたえ抜群!

ぶた こいた
豚バラとレンコンのカレー粉炒め

あきつ しょう がっ こう ねん はきわら いつき
秋津小学校 5年 萩原 樹さん

れんこんに豚肉を合わせたいと思って考えました。こんにやくや枝豆、コーンの色んな食感が楽しいメニューです。れんこんやこんにやくで食物繊維、豚肉にはたんぱく質やビタミンなどの栄養素が入っています。味つけはカレー粉で僕が大好きな味にしました。



※実際の給食では、内容が一部変更になることがあります。

ゆう しょう しょう
優秀賞

カレージャーマンかりかり

けんぐん しょう がっ こう ねん なかむら しゅうじ
健軍小学校 5年 中村 周慈さん

前は大豆が苦手だったけど、かりかり大豆とポテトの青のり風味が大好きでよく作ってもらってました。大豆が苦手な友達も多いので、食べやすいかりかり大豆と角切りポテトを僕の大好きなカレージャーマンにアレンジしてみました。れんこんも甘くかりかりして香ばしく、カレー味でエンドレスに食べられます。



せい さん しゃ こん だて
♡生産者さんありがとう! 献立♡

熊本市の学校給食は、できるだけ地元でとれた作物(地場産物)を活用して作られています。

生産者の方と連携をとりながら、熊本市産の野菜やくだものを、年に30~40品目ほど使用しています。

クリームスープのほうれん草は、熊本市の飽田地区で生産されたものです。給食を食べるみんなのために、愛情をこめて育ててくださっています。感謝の気持ちでいただきます。

こんだて

しょくパン ぎゅうにゅう

ミートボールと

ほうれん草のクリームスープ

だいこんのナッツサラダ

スイートスプリング



むかし きゅうしょく あじ ひ
「昔の給食を味わう日」

むぎごはん ぎゅうにゅう
めざし そくせきづけ
こんさいのみそしる

学校給食は、明治時代に山形県の小学校で、おなかをすかせた子どもたちに昼食を用意したのが始まりです。

「昔の給食を味わう日」は、学校給食が始まった当時の給食を再現した献立です。当たり前のように食事ができることに感謝して食べましょう。

