



令和8年 1月24日(土)～1月30日(金)

今年も「わくわく給食作品展（献立の部）」の入賞作品を献立に取り入れ実施します。

今年も熊本市教育委員会主催の「わくわく楽しい給食作品展」が開催されました。献立部門には、市内中学校で2132作品の取り組みがあり、129作品の応募がありました。たくさんの応募ありがとうございました。

審査委員長の井芹中学校 今井克彦校長と学校給食関係者4人の審査委員で審査会が実施されました。「市産農産物の活用」「献立の特徴」「創意・工夫」「興味・関心（わくわく感）」「学校給食への実現性」の5つの項目について審査が行われ受賞作品が選ばれました。給食週間には、最優秀賞・優秀賞の3つの作品を献立として取り入れます。



桜木中学校 3年  
きたがわ ゆの  
北川 由乃さん

### 食感楽しむ カミカミメニュー

- ・サクサクれんこんそぼろ丼
- ・牛乳
- ・シャキシャキ! きゅうりともやしのゆかり和え
- ・具たくさんちゃんぽん味噌汁



食感を楽しみながらよくかんで食べられるように、この献立を作りました。ゆかりあえのゆかりや、みそ汁に入っているかまぼこによって色鮮やかになっているところもポイントです。よくかんで食べることは、脳の働きを活発にする、胃腸の働きを促進する、病気を予防するなどの良い効果をもたらしてくれます。れんこんやもやし、きゅうりなど、たくさんの食材の食感を楽しみながら、よくかむことを意識して食べてみてください。



飽田中学校 1年  
たかはし みく  
高橋 美紅さん

### まごわやさしいまんぷくメニュー!

- ・カミカミ和風キーマカレー
- ・牛乳
- ・シャキシャキゆかり和え
- ・カリホク大学いも



健康的な食生活を送るための和食の頭文字を取った合言葉である「まめ」「ごま」「わかめ」「やさい」「さかな」「しいたけ」「いも」の栄養とることができるバランスのとれたメニューです。なすやれんこん、さつまいも等産地産消を意識した材料を使用し、地域の食文化や環境についても考えました。「和食」の栄養を考えて、それぞれの食感を楽しめるメニューに仕上げました。完食を目指して健康的な食生活を送ってください。



東野中学校 1年  
なかい たかと  
中井 聖斗さん

- ・麦ごはん
- ・牛乳
- ・鶏肉のレモン漬け
- ・きゅうりと切り干し大根のサラダ
- ・小松菜の味噌汁



献立を立てる時に、メインの鶏肉のレモン漬けは、みんなに人気のある唐揚げに、レモンソースをひと手間加えることで、さっぱりと食べられて、簡単に作ることができるメニューにしました。サラダの切干大根は、生の大根よりもたくさんの量を簡単に食べられて、栄養もたくさんとれます。また、みそ汁に使った小松菜は、ビタミンCやカルシウムが豊富な栄養満点の野菜です。

### 1月26日(月) 粗食の献立

- ・2割麦ごはん
- ・牛乳
- ・塩鮭
- ・たくあん
- ・根菜のみそ汁

麦がいつもの2倍入っているよ。



約137年前に始まった学校給食を再現した献立です。

### 過去の入賞作品の紹介の日

- ・丸パン
- ・牛乳
- ・ハンバーグ玉ねぎソース
- ・ひじきのサラダ
- ・ふわふわ卵のもやしスープ

ひじきとツナマヨのサラダです。もやしはたっぷり食べられるようスープに入れてあります。

過去の入選などの作品の中には、学校給食の定番料理となったものもあります。

★入選2作品は、2月、3月に実施を予定しています。

2月

二岡中学校3年 やまさき あきら  
山崎 光桜さん

3月

東野中学校1年 いて あやね  
井手 綾音さん