



献立表や食育だよりは、
一関市のホームページ
でもご覧いただけます。

学校で行われている食育の様子をご紹介します

大東中1年生 給食センター見学

学校給食を考えるうえで大事にしていること
や、実際の調理で気を付けていることなどを学
習しました。食材や料理に込められた思いを感
じながら食べて欲しいと思います。

一関市大東学校給食センター No.5 令和7年7月25日

2学期の給食開始に向けて、準備万端!

いよいよ2学期の給食が始まります。1年で一番長い2学期は、給食の回数も多い学期です。給食センターでは夏休み中に2学期の給食を始めるための準備を行います。



普段はなかなかできない、
高い場所も掃除をします。



夏休み中に、普段使ってい
る食器を一つ一つに
てあらうし、目に見えない
汚れを取り除くため、洗剤の
濃度やすすぐお湯の温度にも
気を付けています。



東山小1年生 給食センター見学

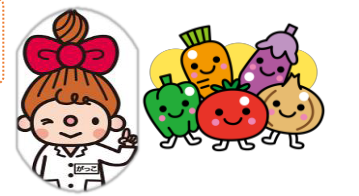


大きななべや、かきまぜるへらにびっくりしましたね。
白衣を着て、帽子をかぶって、調理員さんに変身!



大東小3年生
「かみかみパワーを手にいれよう」

よくかんで食べる大切さ、かまないと体に
どんな影響があるのか学習し、よくかむための
工夫を話し合いました。



【社会体験学習】
大東中学校2年生
菊池宙さん 遠藤夢乃さん
とても暑い4日間でしたが、最
後まで笑顔でがんばりました。

8/29(金)
の給食に登
場します!



ピリ辛サンラータン

【材料】(4人分)

豚肉うす切り	200g	ごま油	大さじ1
生いたけ	4こ	鶏がらスープ(顆粒)	大さじ4
えのきたけ	1束	しょうゆ	大さじ2
乾燥わかめ	8g	酢	大さじ2
長ねぎ	1本	かたくり粉	大さじ2
たまご	2こ	ラー油	お好みで
水	1L		

- 【作り方】
- ① なべにごま油をしき、細切りした豚肉を炒める。
 - ② うす切りにしたいたけと、3等分に切ってほぐしたえのきたけを軽く炒め、水を加え、鶏がらスープ、しょうゆを入れて煮る。
 - ③ 細切りにした長ねぎとわかめを加える。
 - ④ 水溶き片栗粉を入れ、ひと煮立ちしたら溶き卵を入れる。
 - ⑤ 卵がふわっと固まったら火を止めて酢を加える。
お好みでラー油をたらして完成!



学校給食
レシピコンテスト

給食でこれが食べたい部門大賞
「ピリ辛サンラータン」
菅原琉生さん
(当時東山小5年生)考案

おすすめポイント!
夏の暑いときはさっぱりと、寒い
冬はポカポカに、いつでもおいし
く食べられるように考えました。

2024