

給食センターだより

令和7年 1月号

～みんなで創る「健康給食」～

献立コンクールの受賞献立が決まりました

みんなで創る「健康給食」の取組の一環として「私の考える『健康給食』～これからの100年に向けて川崎の子どもたちに伝えていきたい献立～」というテーマで、市立中学校の生徒及び保護者から給食の献立等を募集しました。受賞作品を基にした献立等を給食として提供することで、食への理解を深めるとともに、より一層給食への関心を高めることを目的としています。生徒部門は、第3次審査で市長賞・優秀賞・アイデア賞の候補となる献立を選んだ後、生徒投票を実施し、市長賞を決定しました。

市長賞(生徒部門最優秀賞)

東高津中学校 2年 天野 壘さん

〔テーマ〕 栄養バランス満点！風味豊かな彩り給食
 〔献立〕 麦ごはん、じゃがいもと鶏肉の甘辛炒め、ピリ辛ナムル、生姜の根菜汁、牛乳

市長賞は1月に提供！



*試作時の写真です。

- 《応募生徒のアピールポイント》
- ①バランスがとれ、未来の健康を守る
 - ②和風の献立に韓国のナムルを入れて多文化を尊重
 - ③地元の野菜を使って地産地消や地元を大切にする

生徒部門優秀賞

南加瀬中学校 3年 宮下 希亜さん
 大切にしていきたい川崎の味～まごわやさしい～

平間中学校 2年 堀内 優愛さん
 郷土料理を食べやすい給食メニューに！

御幸中学校 1年 引地 美結さん
 さっぱり食べられる！食欲アップ給食

生徒部門アイデア賞

南加瀬中学校 1年 竹本 唯愛さん
 姉妹都市クロアチアと川崎のコラボ給食

犬蔵中学校 2年 増山 心遥さん
 川崎への愛を伝えよう！！～冬の味覚と100年の思い出～

富士見中学校 3年 菅 奈々子さん
 川崎たっぷり中華給食

西中原中学校 2年 上條 紗季さん
 食べて感じる和食の良さ

保護者部門

最優秀賞は2月に提供！

最優秀賞 宮崎中学校 柿本 勝栄さん

〔テーマ〕 旬の野菜ですっともって健康に！
 〔料理〕 小松菜、厚揚げ、しめじの煮浸し
 (「小松菜と厚揚げの煮浸し」で提供します。)

優秀賞 王禅寺中央中学校 加藤 隆さん

優秀賞 玉川中学校 岡田 未歩さん

今年度は2,088点の応募がありました。多数のご応募ありがとうございました。受賞献立の詳細は、左の二次元コードからご覧ください。

郷土料理について

郷土料理とは、その地域の気候、風土、産業、文化の中ではぐくまれ、祖先より受け継がれてきた郷土に根付いた料理です。1月の給食は、神奈川県や北海道、沖縄県など、日本各地の郷土料理や伝統食を多くとり入れています。食文化にこめられた意味や伝承の大切さについて改めて考えましょう。

神奈川県 郷土料理を紹介します。

川崎：なら茶めし、のらぼう菜のおひたし

相模原：かて飯

横浜：シューマイ、サンマーメン

小田原：小田原かまぼこ

横須賀：よこすか海軍カレー

鎌倉：けんちん汁

湘南地域：生しらす丼

参考：農林水産省ホームページ うちの郷土料理