



ゴールデンウィークも終わり、桜からあつという間に新緑が眩しい季節となりました。皆様にはますますご清栄のことと、お喜び申し上げます。例年より気温の上昇が早いですが、朝晩はまだ肌寒く感じるため体調管理には気を付けていきたいですね。

## レシピコンテスト受賞メニューが給食に登場①

弘前市東部学校給食センター、弘前市西部学校給食センターで令和7年度学校給食レシピコンテストに於いて、受配校である弘前市立東中学校の児童が最優秀賞を受賞した「青森のりんごぼうカレー！！」を3月の学校給食で提供しました。今回の提供にあたり、弘前市東部学校給食センターの阿保栄養教諭よりご感想をいただきました。

『令和7年度学校給食レシピコンテスト中学校の部において、弘前市立東中学校の生徒が、最優秀賞1名、優秀賞2名受賞しました。弘前市立東中学校では、レシピコンテストに令和5年度から3年間、生徒全員にレシピを考えてもらい応募してきました。1年目、2年目と受賞できなかったため、今年度こそ受賞させたいという願いを込めて、東中学校教科担任、工藤主任栄養士と一緒に指導にあたりました。レシピコンテストの指導は通常の食の指導で行っている内容を2時間に分け、その分けた残りの時間でレシピコンテストの指導の時間に充てました。6月に1時間目の授業を行い、レシピ作成について「自分独自のもの」を意識するよう指導しました。また9月に2時間目の授業を行い、作成したレシピの良さを学級内で認め合う時間としました。自分が考えたレシピで料理を作った経験をしたことで、お互いのレシピを褒め合うことができた、とても充実した時間となっていました。

受賞レシピは、癖のあるごぼうをりんごジュースとめんつゆと一緒に煮て食べやすくし、ひき肉と炒めて彩りある華やかなキーマカレー風になっています。給食では、大量調理用にアレンジをし、ごぼうをりんごジュースと煮物つゆを入れて別釜で煮ておき、ひき肉に刻み大豆を加え炒めて、通常の給食のカレー材料の玉ねぎ、じゃがいも、にんじん、ミックスビーンズ、カレールウ、調味料で調理するレシピにアレンジしました。試作では、にんじんを使用せず調理しましたが、大量調理となるとミックスビーンズの彩りが期待できないので、にんじんを追加するようにしました。

実際に調理してみると、使用する材料の量がいつもより多く、釜を混ぜるのがとても大変でした。また、りんごジュースと煮物つゆでごぼうを1釜ずつ別調理するという工程も忙しかったです。しかし、最後にはおいしいカレーを完成させ、給食で提供することができました。今後もまた提供していきたいと考えています。』



「青森のりんごぼうカレー！！」



ごぼうをりんごジュースで煮た写真



材料をどんどん入れて…



カレールウ、調味料を入れて完成！！(使用材料が多く、混ぜるのが大変でした…！)

😊 レシピコンテストの受賞メニューの再現レシピを当給食会ホームページ及び県教委ホームページに掲載中ですので、ご利用ください。

## レシピコンテスト受賞メニューが給食に登場②

八戸市立学校西地区給食センターでは、令和8年2月19日（木）の給食献立に、小学校の部で最優秀賞を受賞した「ごぼうとちりめんじゃこの和風キッシュ」を受賞者が在籍している八戸市立豊崎小学校に、給食用にアレンジをして提供しました。

八戸市立学校西地区給食センター 学校栄養職員 小山田さんにお話を伺ったところ、生徒のレシピでは、ごぼうとほうれん草の下茹でや炒める作業がありました。調理の工程や時間を考え、食材を冷凍に変更し、炒める作業を省略して液卵と混ぜるだけにする等工夫をしたとのことでした。

また、ちりめんじゃこやチーズから塩分が出てくることを予想し、試食をした上で、本来のレシピに入っていた塩を使用しないことにしました。

受賞決定後から提供までの間、期間が短いというえ、12月に発生した地震の影響もあり、打ち合わせや試作の段取りがあまりできない中で準備を進めましたが、当日は無事に出来上がり、職員一同胸をなでおろしました。当日の様子を学校に見に行ったところ、レシピを考案した児童は皆に注目され、少し照れたような感じでしたが、嬉しそうに食べていました。レシピコンテストを通じて、青森県産の食材や給食についてさらに関心を深めることができたのではないかと感じたとのことでした。



## 物資の自主検査等の結果について

◆3月に入庫した物資の細菌検査結果は、一般生菌・大腸菌群及び大腸菌・黄色ブドウ球菌について検査したところ、いずれも問題ありませんでした。なお、検査した製品は次の12品です。

アーモンドカル(ごま無し)	いちごジャム	冷凍豆腐(Fe・Ca強化)	ツナオムレツ(バラ)
国産鶏つくね Ca・Fe	いわし煮付け(ごま味噌)	学給だいふく(豆乳バナラ)	マッシュルーム水煮
Feのり佃煮	むきえび 2L	若鶏トマトソース煮パック	チョコプリン

## おしらせ

**【拭取り調査について】**●〔学校給食施設拭取り調査〕の申し込みは5月8日(金)までとなっております。締め切り後、日程調整を行い決定通知しますので、もうしばらくお待ちください。

**【只今作成中】**●冊子「物資価格だより」は現在作成中です。詳しい物資情報は、当給食会ホームページでダウンロード可能となっております。物資内訳書は価格だよりと共に「部外秘」ですので、ご理解の上ご協力をお願いします。パスワードが不明の方は、当給食会までお電話でお問合わせください。

## 今年度もレシピ募集します

令和8年度学校給食レシピコンテストについて、課題となる県産食材は



**【牛肉、たら、ほたて、長いも、牛乳、りんご】**の6品です。

締め切り日は9月25日(金)必着です。たくさんのご応募お待ちしております。

