



備前焼の食器で給食を食べました！



万寿小学校では、備前焼の作家さんが心をこめて作った作品（茶わん）で給食を食べました。今後、他の学校でも実施予定です。



岡山県学校給食会から茶碗をお借りしました。

小学4年生は社会科の学習で「伝統的な工業がさかんな地域」の単元で備前焼を学習しています。



1枚1枚模様も色も違います。



「いつもよりごはんがおいしく感じる」「授業で習ったよ」「模様は何か」など、いつもの食器とは違いとても嬉しそうに食べていました。

今年度も給食試食会を開催します！



今年度も倉敷調理場にて給食試食会の開催を予定しています。今年度はめん献立（10/6）とパン献立（来年2/25）と2回を計画しております。ぜひふるってご参加ください。

子どもたちと同じ実際の給食が試食できます。

給食当番体験ができます！

食育講座もありますよ。

調理場の様子を動画で紹介します。

令和8年度
倉敷学校給食共同調理場
学校給食試食会

日程 令和8年10月6日(火)、令和9年2月25日(木)
11:00~12:40 (10:45~受付開始)

場所 倉敷学校給食共同調理場 (倉敷市青城1301-1)

対象 倉敷市内在住の方

定員 各回30名程度 (応募多数の場合は抽選)

費用 1人350円 (当日現金)
おつりのないようにご注意ください。

申込 『倉敷市電子申請サービス』にてお申込みください。
(倉敷調理場ホームページからも「倉敷市電子申請サービス」へアクセスすることができます。)

テーマ 食品ロスを減らす取り組み

試食会の内容
●調理場紹介 ●食育ミニ講座
●学校給食の試食

開催日	予定献立	受付期間	抽選結果
令和8年 10月6日(火)	かやくうどん 牛乳 キャベツの酢の物 黒糖ビーンズ	9月1日(火) ~ 9月11日(金)	9月25日(金)
令和9年 2月25日(木)	コッパパン 牛乳 ピーマンデュー 野菜サラダ	2月1日(月) ~ 2月5日(金)	2月15日(月)

※参加はおひとり様1回までとさせていただきます。
※試食会の様子は記録写真を撮影させていただきます。倉敷市のホームページやインスタグラム、倉敷調理場の食育だよりに掲載する可能性がありますので、御了承ください。

お問い合わせ先
086-428-2500
〒710-0031 倉敷市青城1301-1
https://kureishi-ilc.com/

朝食の大切さを知ろう！！



夏休みはいかがでしたか？ 長い休みの後は、なんとなくだるい、イライラする、やる気が起きないなど、体や心に不調を感じる人が多くなります。連日の猛暑に夏の疲れも出てくる時期です。学校生活を元気に送るために、早寝・早起きの規則正しい生活を心がけ、朝ごはんをしっかりと食べて登校しましょう。

朝食で3つのスイッチオン

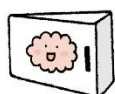


体のスイッチ



朝食は、睡眠中に不足したエネルギーや栄養素を補給することができるので、午前中に元気に活動するための力になります。

脳のスイッチ



ごはんやパンに含まれている炭水化物は、体内でブドウ糖に分解され、脳のエネルギー源になります。

おなかのスイッチ



体は、朝食をとると、腸が動いてうんちがしたくなるような仕組みになっています。朝食をとってうんちを出しましょう。

朝食をぬくと、エネルギー不足になるだけではなく、午前中に体温をうまくあげることができず、体がエネルギーを節約して、使う力が減るので、やせにくい体になります。

★朝ごはんが食べなくなるポイント

- ・夜、遅い時間にたくさん食べないようにする。
- ・夜更かしをしないで早めに就寝する。
- ・少量でも朝ごはんを食べる習慣をつける。
- ・適度な運動をする。

～おすすめレシピ～ なすのボローニャスパゲッティ



作ってみよう♪
給食レシピ



【栄養士】高崎

【材料 4人分】

・パスタ(乾麺)	400g
・なす	1本
・サラダ油(a)	大さじ 1/2
・牛肉ミンチ	80g
・豚肉ミンチ	40g
・大豆ひき肉	80g
(水煮大豆をきざんだもの)	
・サラダ油(b)	小さじ 1/3
・にんにく	ひとかけ
・にんじん	1/2 本
・たまねぎ	中1個
・グリーンピース(冷凍)	20g
★ローリエ(粉)	少々
★赤ワイン	大さじ 1/2
★食塩	小さじ 1/3
★こしょう	少々
・チキンコンソメの素	適量
・水	120cc
■ケチャップ	大さじ3
■トマトピューレ	大さじ3
■ウスターソース	大さじ 1/2
■デミグラスソース	40g
■ハヤシルウ	40g

【作り方】

- ①にんにくはみじん切り、にんじん・たまねぎは粗いみじん切りにする。
- ②なすは1cm厚さのいちょう切りにして水にさらし、水気を切る。
- ③フライパンに(a)を熱し、しんなりするまでなすを炒める。
- ④別のフライパンに(b)を熱し、①のにんにくを香りが出るまで炒める。
- ⑤④に牛肉ミンチ・豚肉ミンチ・大豆ひき肉を加え、肉の色が変わるまで炒める。
炒めている途中で★の調味料を入れる。
- ⑥⑤に①のにんじん・たまねぎを加え、しんなりするまで炒める。
- ⑦⑥にチキンコンソメの素と水(好みで加減する)を加えて中火で煮立てて、グリーンピースを加える。
- ⑧野菜に火が通ったら、■の調味料で味を整え、③のなすを加えて仕上げる。
- ⑨パスタをゆでる。
- ⑩ゆでたパスタに⑧のボローニャソースをかける。



COOKPAD「倉敷市学校給食」
のレシピはこちらから！！

