



磯辺小学校
食育だより
6月号

いただきます



令和8年6月29日発行
豊橋市立磯辺小学校

どの給食が好きだった？

毎年6月は食育月間です。今月は、愛知県や豊橋産の食材をたくさん使い、様々なイ
ベント給食がありました。写真の献立の他に、栃木県の郷土料理、かみかみ献立など
もありましたが、みなさんはどの給食が好きでしたか？

アジア競技大会・アジアパラ競技大会
応援献立：台湾料理



6月12日(金)豊橋空襲を忘れない。平和を考える学校給食の日
ごはん・牛乳・さけの塩焼き・焼きいも・すいとん汁



6月23日(火)愛知を食べる学校給食の日
米粉パン・牛乳・キャベツミンチカツ・えだまめとコーンのソテー・夏やさいとチキンのトマト煮



6月24日(水)アジア料理を食べる学校給食の日
麦ごはん・牛乳・ルーロー飯(豚肉の甘辛丼)・ルオポータン(だいこんのスープ)・レモンゼリー

学校給食アイデア料理コンテストに応募しよう！

今年の夏も、「学校給食アイデア料理コンテスト」の作品を募集します。キャベツ・青じそ・トマト・白菜・うずら卵などの豊橋産食材を組み合せ、加熱した料理を募集します。夏休みの宿題として取り組むのもおすすめです。入賞した作品のうち数点が、来年度の給食に採用されます。

参加賞もあります。詳しくは

来月号で紹介します！



令和8年度「学校給食アイデア料理コンテスト」作品募集要領

- ☆ 募集内容と豊橋産テーマ食材
次の豊橋産食材を組合せた料理(煮物・汁物・あえ物・炒め物・丼・麺類等(まぜご飯を除く))ジャンルは自由
米・鶏卵・うずら卵・牛乳・キャベツ・青じそ・玉ねぎ・きゅうり・トマト・なす・とうがん・白菜・ブロッコリー・ほうれん草・カリフラワー・スナップえんどう・小松菜
※テーマ食材の使用数及びテーマ外の食材の使用は自由です。ただし、夏野菜(なす・とうがん)と冬野菜(白菜・ブロッコリー・ほうれん草・カリフラワー・スナップえんどう・小松菜)は大量に使用できる時期が異なるため組合せないでください。
- ☆ 対象 市内小中学校及び特別支援学校(小学部・中学部)の児童生徒と家族のペア又は、児童生徒同士のグループ(グループ応募は代表者及びメンバー名明記)
- ☆ 応募方法 夏むき料理(5~9月実施)又は、冬むき料理(1~3月実施)
応募用紙に必要事項を記入して学校へ提出 (冬むき献立大歓迎!!)
★応募者(選外の方)には参加賞があります。応募要項・用紙は協会ホームページに掲載しています。
- ☆ 応募条件 作品は未発表のオリジナル
作品は全て加熱調理したもの(サラダも火を通したもの)
テーマ食材は、料理の飾りや付け合せとして使用しない。
豊橋の学校給食では提供しない食品(えび・かに・そば・落花生・いくら・キウイフルーツ・バナナ・くるみ・あわび・まつたけ・カシューナッツ・マカダミアナッツ・ピスタチオ・ペカナン)を使用しない。