

# 給食センターだより

令和6年10月  
大野学校給食センター

## 学校給食フェスタ 今年も大盛況でした！！

10月20日(日)に、大野学校給食センター学校給食フェスタを開催しました。今年度は、「未来へつなぐ食文化」をテーマに、フジタ スクエア まるくる大野でも給食レシピの調理実習や給食に関する展示などを行い、大野地域や廿日市地域を中心に、市内や県内各地から多くの参加がありました。ここでは、4つのコーナーの様子を紹介합니다。

### 試食提供

屋外テントでは、移動式煮炊き釜を使い、次の週の給食を先取りした、「10月のみそ汁」を調理し、無償で提供しました。

今年度の給食では、旬の食材を取り入れた「今月のみそ汁」を毎月1回実施しています。



### 和食のマナー講座

大学教授を講師として招き、和食を食べる時の作法についてミニ講座を受けた後、はしの持ち方や割りばしの割り方などについての実習する内容でした。参加者には、お土産として、「折り紙で作ったはし置き」、「はし置きの作り方」を配布しました。



### 食育ミニ講座

栄養教諭や漁業協同組合さんの協力により、参加者に大野の学校給食・食文化を知ってもらえる内容として、4つのミニ講座を行いました。だしの試飲やアサリの試食、地元食材のお土産などもあり、参加者にも好評でした。

| 講座 | 講座のテーマ                            |
|----|-----------------------------------|
| ①  | 大野の給食のひみつを見つけよう                   |
| ②  | 廿日市の海の幸ってなあに？<br>～100年続く大野あさりの歴史～ |
| ③  | 食べ物を保存する工夫を知ろう                    |
| ④  | ワクワク紙芝居                           |



ミニ講座①②アンケートより  
「私たちが食べている給食には、こんなひみつがかくされているなんて知らなかった。」  
「白頭、意識することが少ない保存食のすばらしさを考えることができた。保存食も日本の大切な食文化ですね。」

### クイズラリー

会場内にある給食・食文化に関する8つのクイズに挑戦してもらいました。参加者には、あさり人シールをプレゼントしました。



# 食育川柳コンテスト 入賞作品が決定！！

給食センターでは、学校給食に親しみをもち、身近に感じてもらうとともに、食に対する興味・関心を高めてもらうことを目的に、毎年、食育川柳を募集しています。今年度のテーマは、「未来へつなぐ大野の食」。応募のあった425作品を選考し、次のとおり入賞作品を決定しました。たくさんのご応募ありがとうございました。

最優秀賞  
しよくとし  
おやこでつなぐ おおのあい  
大野東小学校一年  
木村 美羽

給食センター2階の掲示板にて、  
10/20の学校給食フェスタで初披露しました。



|  |   |  |   |   |   |  |  |  |
|--|---|--|---|---|---|--|--|--|
| <p>優秀賞<br/>小学校一・二年生の部</p> <p>かきいかだ<br/>今年もあの味 待ちどおしい<br/>大野東小学校二年 森 はこ</p> | <p>かきあさり<br/>おおのうみの たからもの<br/>大野西小学校一年 新田 琉里香</p> | <p>これからも<br/>ごはんもえがおも 大のさん<br/>大野西小学校二年 大下 ひかり</p> <p>小学校三・四年生の部</p> | <p>じまんだよ<br/>大野の給食 あなごめし<br/>大野東小学校三年 稲岡 拓海</p> | <p>大野の味<br/>しらべてみよう 食べてみよう<br/>大野西小学校三年 小林 優太</p> | <p>食文化<br/>大野の食材 繋ぐ未来<br/>大野中学校三年 森田 瑚都</p> | <p>我が味覚<br/>震わす大野の 伝統食<br/>大野中学校三年 中茂 漣</p> <p>中学生の部</p> | <p>受け継ごう<br/>おいしい大野の 食文化<br/>大野東小学校六年 宮崎 凜</p> | <p>未来まで<br/>バトンでつなぐ 大野の味<br/>大野東小学校六年 谷 海礼</p> <p>小学校五・六年生の部</p> |
|--|---|--|---|---|---|--|--|--|