



# 給食センターだより

令和7年度第3号  
大野学校給食センター



## がっこうきゅうしょく 学校給食フェスタ 今年も大盛況！！



10月19日(日)に、「今こそ伝えたい！給食の魅力」をテーマとして、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。大野地域や廿日市地域を中心に、市内全域から多くの参加がありました。ここでは、5つのコーナーの様子を紹介합니다。

### 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持ち、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、「今こそ伝えたい！給食の魅力」です。応募のあった508作品を選考し、次の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。

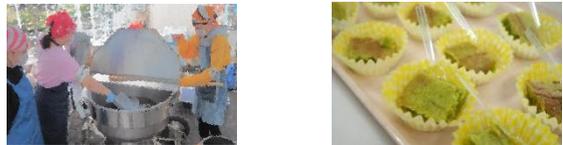
<b>ワニつてさ</b> 海のサメだと 知る給食 大野西小学校二年 岡 詩織	<b>きゆうしょくを</b> たべたら元気が わいてきた 大野東小学校二年 伊藤 紋大	<b>きゆうしょくで</b> きらいがすきに かわったよ 大野西小学校一年 いわもと くら	<b>最優秀賞</b> いただきます 響く教室 笑顔の輪 大野東中学校一年 石川 花乃	<b>優秀賞</b> 小学校一・二年生の部
<b>献立表</b> 胸が膨らみ 腹の音 大野東小学校六年 大原 凜美	<b>旬の味</b> 郷土の心を ほおばって 大野東小学校六年 田中 柚貴	<b>給食だ</b> 大野のおいしさ まるかじり 大野西小学校五年 山下 和人	<b>給食で</b> いろいろな地いきの 味を知る 大野西小学校三年 古庄 快成	<b>小学校三・四年生の部</b>
<b>給食で</b> 郷土の味の 良さを知る 大野中学校二年 宮崎 琉璃	<b>給食で</b> 知らない地域 食べて知る 大野東中学校二年 田代 雪羽	<b>給食だ</b> 大野のおいしさ まるかじり 大野西小学校五年 山下 和人	<b>給食で</b> いろいろな地いきの 味を知る 大野西小学校三年 古庄 快成	<b>小学校五・六年生の部</b>

給食センター2階の掲示板にて、  
10/19(日)の学校給食フェスタで初披露しました。



### 試食提供

移動式煮炊き釜を使って調理した「佐伯汁」や、広島レモンと廿日市産の小松菜を使用した「広島レモン入り小松菜マドレーヌ」を無償で試食提供しました。



### だしの飲み比べ

昆布だしと混合だし(昆布+けずり節)を飲み比べてもらい、参加者にだしのうま味や違いを感じてもらいました。



### 給食クイズラリー

会場内にある給食に関するクイズに挑戦してもらいました。参加者には、あさりんシールやあさりんグッズをプレゼントしました。



### 給食総選挙

廿日市市や広島県の郷土料理、特産物を使った9種類の料理の中から、食べてみたい給食に投票する総選挙を行いました。本物の投票台と投票箱を用意し、参加者に投票してもらいました。

**投票結果**

- 1位 あなご飯
- 2位 小いわしのから揚げ
- 3位 美酒鍋・佐伯汁



### 食育ミニ講座

栄養教諭や、JA全農ひろしまさん・チチヤス株式会社さんの協力により、参加者に学校給食の魅力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。広島米やヨーグルトの試食、地元食材のお土産などもあり、参加者に好評でした。



## 大野東小学校と大野西小学校の2年生が 給食センターの見学にきてくれました！

10・11月に、大野東小学校と大野西小学校の2年生のみなさんが、1クラスずつ給食センターの施設見学に来てくれました。到着後すぐに2つのグループに分かれて、見学をスタートしました。給食作りの話を聞いたり、2階から1階の調理作業を見学したり、体験コーナーで釜混ぜや手洗いチェッカーなどを体験したりしました。今回の見学をきっかけに、給食をさらに好きになってもらえるとうれしいです。



調理作業を見学 きれいに手を洗っているかな？ 本物の道具で釜混ぜ体験 見学後のクイズは大盛り上がり