



Kumamoto City

News Release

令和8年（2026年）1月16日

全国学校給食週間における熊本市の取組みについて

全国学校給食週間に合わせて、熊本市立小・中学校では、1月26日（月）～30日（金）に、「令和7年度 熊本市わくわく楽しい給食作品展」で児童生徒が作成した給食献立のうち、最優秀賞及び優秀賞を受賞した献立を給食で実施します。

この取組において、最優秀賞を受賞した児童及び生徒の在籍する城西小学校では1月23日（金）に、桜木中学校では1月27日（火）に、受賞作品の献立を実施いたします。

- 1 日時 令和8年（2026年）1月26日（月）から
令和8年（2026年）1月30日（金）までの給食時間帯
- 2 場所 熊本市立城西小学校（西区島崎3丁目12-60）
熊本市立桜木中学校（東区桜木4丁目13-23）
- 3 主催 教育委員会事務局 学校教育部 健康教育課
- 4 内容 【城西小学校献立】23日（金）12:15～ 6年3組で実施
（学校行事の都合で1月23日（金）に実施）
献立名：栄養満点「まごわやさしい」キーマカレー
※小学校の部は、献立のうち1品（栄養満点「まごわやさしい」キーマカレー）が受賞作品

【桜木中学校献立】27日（火）12:40～ 3年2組で実施
献立名：食感楽しむカミカミメニュー
「サクサクれんこんそぼろ丼 具たくさんちゃんぽん味噌汁
シャキシャキ！きゅうりともやしのゆかり和え」
※中学校の部は、献立全体が受賞作品
- 5 その他 詳細及び他の受賞者校については、別紙のとおり
- 6 取材に当たっての留意点
 - ・取材予定の場合は、事前に担当課と学校へご連絡ください。
 - ・駐車場はありません。近隣の有料駐車場をご利用ください。
 - ・実施日以外で学校への取材はご遠慮ください。
 - ・個人のプライバシーに配慮した取材・撮影にご協力ください。

【お問い合わせ先】

教育委員会事務局 健康教育課

TEL：328-2728

課長：草野 陽介

担当：一野・濱田

熊本市立城西小学校

TEL：325-2739

校長：濱崎 督之

担当：教頭 村上

熊本市立桜木中学校

TEL：365-1641

校長：林田 敬二郎

担当：教頭 鶴田

令和7年度 熊本市わくわく楽しい給食作品展入賞作品献立実施スケジュール

参 考

実施献立内容（作品展への応募の献立と内容が一部異なる場合があります。）

【小学生の部については、献立のうち1品を作成。中学校の部については、1食分の献立を作成】

実施日	実施校	献 立	備考
1月23日 (金)	城西小学校	★栄養満点「まごわやさしい」キーマカレー 牛乳 キャベツとチキンのサラダ 手作りりんごゼリー	★最優秀賞（小学校） 城西小学校 6年3組 モリ リョウタロウ 森 遼太郎
1月27日 (火)	桜木中学校	サクサクれんこんそばろ丼 食感楽しむカミカミメニュー 牛乳 シャキシャキ！きゅうりともやしのゆかり和え 具たくさんちゃんぽん味噌汁	★最優秀賞（中学校） 桜木中学校 3年2組 キタガワ ユノ 北川 由乃
1月28日 (水)	秋津小学校	麦ごはん 牛乳 ★噛みごたえ抜群！豚バラとレンコンのカレー粉炒め もやしのごま酢あえ つみれ汁	優秀賞（小学校） 秋津小学校 5年4組 ハギワラ イツキ 萩原 樹
1月29日 (木)	飽田中学校	カミカミ和風キーマカレー 牛乳 まごわやさしいまんぷくメニュー！ シャキシャキゆかり和え カリホク大学いも	優秀賞（中学校） 飽田中学校 1年5組 タカハシ ミク 高橋 美紅
1月30日 (金)	健軍小学校	食パン 牛乳 ★カレージャーマンカリカリ 野菜スープ フルーツヨーグルト	優秀賞（小学校） 健軍小学校 5年1組 ナカムラ シュウジ 中村 周慈
1月30日 (金)	東野中学校	麦ごはん ・ 牛乳 鶏肉のレモン漬け きゅうりと切り干し大根のサラダ 小松菜の味噌汁	優秀賞（中学校） 東野中学校 1年3組 ナカイ タカト 中井 聖斗

※給食週間中に、全ての学校で入賞作品の献立が実施されますが、学校によって実施日が異なります。

給食週間特別献立

1月24日から30日までの一週間、学校給食週間の取組として、さまざまな特別献立が登場します。

わくわく楽しい給食作品展入賞作品

最優秀賞

栄養満点

「まごわやさしい」キーマカレー

城西小学校 6年 森 遼太郎さん

僕のお母さんは「まごわやさしい」という言葉をよく使います。「孫は優しい？」よく分からない言葉だったので調べたら、「まごわやさしい」はバランスのとれた和食食材の語呂合わせだと分かりました。「ま：豆類、ご：ごま等の種実類、わ：わかめ等の海藻類、や：野菜類、さ：魚介類、し：きのこ類、い：いも類」をぜひ、献立に生かしたいと思ったのがきっかけです。彩りやコクを足すために試行錯誤を重ねて出来たのが、今回のキーマカレーです。みんながおいしいと食べてくれたらうれしいなあと思いながら考えました。



優秀賞

か 噛みごたえ抜群！

豚バラとレンコンのカレー粉炒め

秋津小学校 5年 萩原 樹さん

れんこんに豚肉を合わせたいと思って考えました。こんにやくや枝豆、コーンの色んな食感が楽しいメニューです。れんこんやこんにやくで食物繊維、豚肉にはたんぱく質やビタミンなどの栄養素が入っています。味つけはカレー粉で僕が大好きな味にしました。



※実際の給食では、内容が一部変更になることがあります。

優秀賞

カレージャーマンかりかり

健軍小学校 5年 中村 周慈さん

前は大豆が苦手だったけど、カリカリ大豆とポテトの青のり風味が大好きでよく作ってもらってました。大豆が苦手な友達も多いので、食べやすいカリカリ大豆と角切りポテトを僕の大好きなカレージャーマンにアレンジしてみました。れんこんも甘くカリカリして香ばしく、カレー味でエンドレスに食べられます。



生産者さんありがとう！献立

熊本市の学校給食は、できるだけ地元でとれた作物(地場産物)を活用して作られています。

生産者の方と連携をとりながら、熊本市産の野菜やくだものを、年に30~40品目ほど使用しています。

クリームスープのほうれん草は、熊本市の飽田地区で生産されたものです。給食を食べるみんなのために、愛情をこめて育ててくださっています。感謝の気持ちでいただきます。

こんだて

しよくパン ギョウにゅう

ミートボールと

ほうれん草のクリームスープ

だいこんのナッツサラダ

スイートスプリング



「昔の給食を味わう日」

むぎごはん ギョウにゅう
めざし そくせきづけ
こんさいのみそしる

学校給食は、明治時代に山形県の小学校で、おなかをすかせた子どもたちに昼食を用意したのが始まりです。

「昔の給食を味わう日」は、学校給食が始まった当時の給食を再現した献立です。当たり前前に食事ができることに感謝して食べましょう。





今年も「わくわく給食作品展（献立の部）」の入賞作品を献立に取り入れ実施します。

今年も熊本市教育委員会主催の「わくわく楽しい給食作品展」が開催されました。献立部門には、市内中学校で2132作品の取り組みがあり、129作品の応募がありました。たくさんの応募ありがとうございました。

審査委員長の井芹中学校 今井克彦校長と学校給食関係者4人の審査委員で審査会が実施されました。「市産農産物の活用」「献立の特徴」「創意・工夫」「興味・関心（わくわく感）」「学校給食への実現性」の5つの項目について審査が行われ受賞作品が選ばれました。給食週間には、最優秀賞・優秀賞の3つの作品を献立として取り入れます。



桜木中学校 3年
きたがわ ゆの
北川 由乃さん

食感楽しむ カミカミメニュー

- ・サクサクれんこんそぼろ丼
- ・牛乳
- ・シャキシャキ！きゅうりともやしのゆかり和え
- ・具たくさんちゃんぽん味噌汁



食感を楽しみながらよくかんで食べられるように、この献立を作りました。ゆかりあえのゆかりや、みそ汁に入っているかまぼこによって色鮮やかになっているところもポイントです。よくかんで食べることは、脳の働きを活発にする、胃腸の働きを促進する、病気を予防するなどの良い効果をもたらしてくれます。れんこんやもやし、きゅうりなど、たくさんの食材の食感を楽しみながら、よくかむことを意識して食べてみてください。



飽田中学校 1年
たかはし みく
高橋 美紅さん

まごわやさしいまんがくメニュー！

- ・カミカミ和風キーマカレー
- ・牛乳
- ・シャキシャキゆかり和え
- ・カリホク大学いも



健康的な食生活を送るための和食の頭文字を取った合言葉である「まめ」「ごま」「わかめ」「やさい」「さかな」「しいたけ」「いも」の栄養をとることができるバランスのとれたメニューです。なすやれんこん、さつまいも等地産地消を意識した材料を使用し、地域の食文化や環境についても考えました。「和食」の栄養を考えて、それぞれの食感を楽しめるメニューに仕上げました。完食を目指して健康的な食生活を送ってください。



東野中学校 1年
なかい たかと
中井 聖斗さん

- ・麦ごはん
- ・牛乳
- ・鶏肉のレモン漬け
- ・きゅうりと切り干し大根のサラダ
- ・小松菜の味噌汁



献立を立てる時に、メインの鶏肉のレモン漬けは、みんなに人気のある唐揚げに、レモンソースをひと手間加えることで、さっぱりと食べられて、簡単に作ることができるメニューにしました。サラダの切干大根は、生の大根よりもたくさんの量を簡単に食べられて、栄養もたくさんとれます。また、みそ汁に使った小松菜は、ビタミンCやカルシウムが豊富な栄養満点の野菜です。

1月26日(月) 粗食の献立

麦がいつもの2倍入っているよ。



- ・2割麦ごはん
- ・牛乳
- ・塩鮭
- ・たくあん
- ・根菜のみそ汁

約137年前に始まった学校給食を再現した献立です。

過去の入賞作品の紹介の日

- ・丸パン
- ・牛乳
- ・ハンバーグ玉ねぎソース
- ・ひじきのサラダ
- ・ふわふわ卵のもやしスープ



過去の入選などの作品の中には、学校給食の定番料理となったものもあります。

ひじきとツナマヨのサラダです。もやしはたっぷり食べられるようスープに入れています。

★入選2作品は、2月、3月に実施を予定しています。

2月 二岡中学校3年 やまさき あきら
山崎 光桜さん

3月 東野中学校1年 いで あやね
井手 綾音さん