

あつまれ！ちゃぐぽん魅力発信室

やっほー！ちゃぐぽんだぽん★だんだん寒くなってきたぽん！ホクホクの焼き芋が食べたい季節になったぽん♪滝沢のお芋はとってもおいしいから、たくさんのみんなに食べてほしいぽん！

9月19日に、滝沢総合公園でタキソウ音楽祭2026が開催されたぽん。ちゃぐぽんも応援に行ってきたぽん！

とっても爽やかな青空の下で、鵜飼小学校、滝沢南中学校、滝沢第二中学校、北陵中学校、盛岡北高等学校、盛岡農業高等学校の６校のみんなが息ぴったりの演奏を披露してくれたぽん♪

きれいな音色と、生き生きと演奏するみんなの姿に、集まったお客さんたちからは大きな拍手が贈られていたぽん。ちゃぐぽんも楽しくなって、思わずリズムに乗っちゃったぽん★元気をもらった１日だったぽん！















★問い合わせ　たきざわ魅力発信室　☎656－6562

おいしいレシピ

【ダイナマイトチャプチェ】



【材料（４人分）】
豚もも肉（こま切れ）40ｇ、緑豆春雨 20ｇ、もやし 80ｇ、タケノコ水煮 40ｇ、ニンジン 40ｇ、ピーマン 20ｇ、キムチ 10g、ゴマ油 小さじ１、酒 小さじ 2/3、●おろしショウガ 小さじ 1/3、●おろしニンニク 小さじ 1/3、◎薄口しょうゆ 大さじ３、◎砂糖 小さじ１、◎中華だしのもと 小さじ１

今月は**学校給食センター**からの紹介！

このたび本センターは、令和８年度栄養関係功労者厚生労働大臣表彰の「特定給食施設部門」を受賞しました。これは給食の管理運営が特に優秀で、他の模範となる特定給食施設に贈られるものです。



▲表彰状

【作り方】
①春雨はゆでてざるにあけ、食べやすい長さに切っておく。
②もやしは洗い水気を切っておく。ニンジン、ピーマン、タケノコは千切りにしておく。
③フライパンにごま油と●の調味料を入れ、火をかけ香りが出てきたら豚肉と酒を入れ、白くなるまで炒める。
④❸にニンジン→タケノコ→ピーマン→もやし、キムチ→春雨の順に入れ、野菜が柔らかくなるまで炒める。
⑤野菜に火が通ったら◎の調味料を入れ、味を調えて完成。
※調味料は好みに合わせて調整してください。