

令和7年度 6月 給食一口メモ③

《給食時の校内放送や校内掲示などにご活用ください》

	献立名	一口メモ
6/16 (月)	ごはん 宮城県産さば入りさつま揚げ 松島産たけのこの春雨炒め じゃがいもとだいこんのみそ汁 牛乳	今週は、“地場産物活用週間”として、松島産や宮城県産の食材を積極的に使う一週間です。今日の地場産物は、松島産ごはん、松島産たけのこ、塩竈産さつま揚げ、宮城県産豚肉、宮城県産牛乳です。 松島産たけのこは、先月、竹谷地区でとれたばかりのたけのこを、すぐにゆでて真空パックにし、新鮮でおいしい状態で食べられるように加工してもらったものです。やわらかくてほんのりあまみのある、とてもおいしい地場産物です。また、塩竈で作られたさつま揚げには、宮城県沖でとれた“金華さば”という魚が練り込まれています。宮城県は、海の幸も山の幸もおいしい「食材王国」です。地元の味をよく味わって食べましょう。
6/17 (火)	米粉仙台みそパン 揚げたこ焼き きのこたまごの中華スープ 蔵王町産ヨーグルトの フルーツミックス 牛乳	今週は、“地場産物活用週間”として、松島産や宮城県産の食材を積極的に使う一週間です。今日の地場産物は、宮城県産たまご、蔵王町産ヨーグルト、宮城県産のパン用小麦粉と米粉、宮城県産牛乳です。 「米粉仙台みそパン」は、今年から登場した新メニューです。県内産の小麦粉と米粉を使ったもちりしたパンに、ほんのり仙台みその風味が香ります。みその風味が感じられるように、よくかんで食べましょう。また、フルーツヨーグルトには、宮城県南部の蔵王町産の牛乳から作られたヨーグルトを使っています。様々な地元の味をよく味わって食べましょう。
6/18 (水)	ごはん 宮城県産たまごの五目厚焼き 宮城県産小松菜のり酢あえ カレーはつと汁 牛乳	今週は、“地場産物活用週間”として、松島産や宮城県産の食材を積極的に使う一週間です。今日の地場産物は、松島産ごはん、松島産たまねぎ、宮城県産たまご、宮城県産小松菜、亶理町産のり、牛乳です。 宮城県北部の登米市や大崎市などの郷土料理である「はつと汁」は、5月の給食にも登場しましたが、今日は、いつもとひと味違ったカレー味のはつと汁です。登米市で毎年冬に開催されている“はつとフェスティバル”では、しょうゆ味の汁物だけでなく、あんこやずんだをからめたものなど、様々な味つけのはつと料理が提供されるそうです。今日も、宮城県や松島町の地場産物や郷土料理をしっかり味わって食べましょう。
6/19 (木)	減塩ソフトパン チキンナゲット 宮城県産大豆とパプリカのトマト煮 ジュリアンスープ 牛乳	今週は、“地場産物活用週間”として松島産や宮城県産の食材を積極的に使う一週間です。今日の地場産物は、松島産トマト、松島産たまねぎ、栗原市産パプリカ、宮城県産豚肉、宮城県産大豆、宮城県産パン用小麦粉、宮城県産牛乳です。 今日の給食に使っている「パプリカ」は、宮城県北部の栗原市で作られたものです。栗原市や石巻市、登米市などには、大きなパプリカ工場があり、それらすべてを合わせた、宮城県産パプリカの生産量は日本一なのです！今日のトマト煮は、パプリカ、大豆、豚肉、トマト、たまねぎなど、松島や宮城の食材をたっぷり煮込んだ料理です。よくかんで、よく味わって食べましょう。
6/20 (金)	ごはん 仙台あおばぎょうざ キャベツとささかまぼこの オイスターソース炒め 気仙沼産ふかふか団子のスープ 牛乳	今週は、“地場産物活用週間”として松島産や宮城県産の食材を積極的に使う一週間でした。最終日の今日の地場産物は、松島産ごはん、仙台市産雪菜、石巻市産ささかまぼこ、気仙沼産さめ肉、宮城県産牛乳です。 スープに入っている「ふかふか団子」とは、気仙沼市特産のさめ肉を使った肉団子です。その名前は、食感がやわらかくて“ふかふか”していることと、さめのことを、別名「フカ」と呼ぶことから名付けられています。今週一週間は、特に地場産物を多く使った献立でしたが、これからの給食でも、松島産や宮城県産の地場産物や郷土料理が登場します。給食だけでなく普段の食事でも、地元の食材を積極的に食べることで、生産者さんを応援しましょう！