

令和7年度 11月 給食一口メモ②

《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
11/10 (月)	ごはん いわしのみそ煮 宮城県産大豆と枝豆の五目豆 宮城県産たまごと野菜のスープ 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がたくさん登場します。今日の地場産物は、松島産キャベツ、松島産ねぎ、松島産ごはん、宮城県産大豆・枝豆、宮城県産たまご、宮城県産チンゲンサイ、宮城県産牛乳です。 宮城県は、北海道に次ぐ大豆の産地で、全国2位の生産量となっています。大豆はそのまま食べるだけでなく、いろいろな食品の原料となっています。納豆や豆腐、油揚げ、みそやしょうゆ、きなこなどの身近な食品は大豆からできています。また、大豆の赤ちゃんは枝豆です。たんぱく質や食物せんいが多く含まれている栄養たっぷりの食品ですので、積極的に食べましょう。
11/11 (火)	バターロールパン ピザ風ささかま 角田市産シャドークイーンの ポテトサラダ 宮城県産大麦入リスコッチブロス 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がたくさん登場します。今日の地場産物は、石巻産ささかまぼこ、角田市産シャドークイーン、宮城県産大麦、宮城県産パン用小麦粉、宮城県産牛乳です。 今日のサラダに使っている「シャドークイーン」は、じゃがいもの一種で、紫色が特徴です。カラフルでびっくりするかもしれませんが、なすやブルーベリーなどと同じアントシアニンという、天然の色なのです。給食で使うのは宮城県の南部の角田市産のものですが、松島町でも作っている農家さんがいます。地元産の産直市場などでは、カラフルな色をしたものや、スーパーでは見かけない、変わった種類の野菜も売られています。どんな野菜があるか、ぜひ行ってみてください。
11/12 (水)	ごはん 気仙沼産もうかざめのねぎソース 松島産たけのこのチンジャオロースー 三陸産わかめのスープ 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がたくさん登場します。今日の地場産物は、松島産ねぎ、松島産たけのこ、松島産ごはん、気仙沼産もうかざめ、宮城県産豚肉、塩竈市産ちくわ、宮城県産わかめ、石巻市産パプリカ、宮城県産牛乳です。 今日のチンジャオロースーに使っているたけのこは、今年の5月に、竹谷地区でとれたものです。収穫してすぐにゆでて、真空包装しておいたもので、やわらかくてあまみがある、おいしいたけのこです。よくかんで、地元の味をよく味わって食べましょう。
11/13 (木)	減塩ソフトパン 松島産トマトソースかけチキン 松島産キャベツのサラダ 名取市産仙台金時入りシチュー 牛乳	今日までの一週間は、「地場産物活用週間」として、松島産や宮城県産の食材がたくさん登場してきました。今日の地場産物は、松島産トマト、松島産キャベツ、名取市産仙台金時、宮城県産パン用小麦粉、宮城県産牛乳です。 給食に使っている松島産トマトは、磯崎にあるサンフレッシュ松島で作られたものです。太陽の光がたっぷり入るガラス張りのハウスで作られたトマトは、真っ赤においしく育ちます。今日の給食では、よく煮込んで、うまみを引き出したトマトソースを、焼いた鶏肉にかけました。これからの給食でも、地場産物をできるだけたくさん使っていきますが、給食以外の食事でも地場産物を積極的に食べて、みんなで生産者さんを応援していきましょう。
11/14 (金)	給食なし	