

令和7年度 1月 給食一口メモ④

《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
1/26 (月)	<p>ごはん 気仙沼産もうかざめの甘辛焼き 松島産たけのこの春雨炒め せりなべ汁 牛乳</p>	<p>1月24日から30日までの一週間は、全国学校給食週間です。それにちなんで、今日からの5日間は、「食材王国みやぎを味わおう！」というテーマで、松島町や宮城県産の食材が特にたくさん登場します。今日の地場産物は、松島産ごはん、松島産たけのこ、松島産はくさい、もうかざめ、豚肉、せり、牛乳です。</p> <p>一口メモは「松島産たけのこ」についてのお話です。今日の給食に使われている松島産たけのこは、たけのこの旬である5月ごろに、収穫してすぐにゆでて真空包装しておいたものです。やわらかくて甘みがあり、たけのこ本来の味を味わえるのが特徴です。</p>
1/27 (火)	<p>セルフツナごぼうサンド (背割りソフトパン・気仙沼産まぐろツナとごぼうのサラダ)</p> <p>チキンナゲット 宮城県産米粉ワンタンのスープ 牛乳</p>	<p>1月24日から30日までの一週間は、全国学校給食週間で、「食材王国みやぎを味わおう！」の献立です。今日の地場産物は、松島産はくさい、松島産ねぎ、まぐろツナ、豚肉、米粉ワンタン、パン用小麦粉、牛乳です。</p> <p>一口メモは「気仙沼産まぐろツナ」についてのお話です。気仙沼漁港は、日本有数の漁獲量を誇る港です。水揚げされるのは、まぐろやかつお、さんまやさめなどで、刺身など生で食べるだけでなく、缶詰や煮魚などに加工するための工場もあり、全国においしい魚の加工品を出荷しています。今日の給食は、気仙沼に水揚げされた“びんながまぐろ”から作られたツナを使ったサラダです。魚が苦手な人でもツナなら食べやすいと思いますので、地元の味をよく味わって食べてみましょう。</p>
1/28 (水)	<p>ごはん 宮城県産豚肉の豚丼の具 気仙沼産フカフカだんごのスープ みかんゼリー 牛乳</p>	<p>1月24日から30日までの一週間は、全国学校給食週間で、「食材王国みやぎを味わおう！」の献立です。今日の地場産物は、松島産ごはん、松島産ねぎ、豚肉、フカフカだんご、牛乳です。</p> <p>一口メモは「宮城の豚肉」についてのお話です。いつも給食で使っている豚肉は、県内で生産されたものです。宮城県内各地では、えさの種類や、ストレスをあたえない育て方などにこだわって、おいしい豚肉を生産してくださっている方々がたくさんいます。いつもおいしい豚肉が食べられることに感謝しながらいただきましょう。</p>
1/29 (木)	<p>こめこ 米粉パン 宮城県産たまごのチーズオムレツ きのことマカロニのトマト煮 松島産だいこんとフランクフルトのスープ 牛乳</p>	<p>1月24日から30日までの一週間は、全国学校給食週間で、「食材王国みやぎを味わおう！」の献立です。今日の地場産物は、松島産トマト、松島産だいこん、たまご、豚肉、パン用小麦粉と米粉、牛乳です。</p> <p>一口メモは「松島産だいこん」についてのお話です。だいこんは、全国各地で作られていますが、春から夏にとれる産地と、秋から冬にとれる産地があります。松島産だいこんの旬は冬で、毎年12月から3月くらいまでは、給食のだいこんは松島産のものを使っています。松島産だいこんは、甘みがあつてみずみずしいのが特徴です。しっかりと味わって食べましょう。</p>
1/30 (金)	<p>ごはん 野菜カレー 太刀魚フライ 松島産はくさいのサラダ 牛乳</p>	<p>1月24日から今日までの一週間は、全国学校給食週間で、「食材王国みやぎを味わおう！」の献立です。今日の地場産物は、松島産ごはん、松島産トマト、松島産はくさい、豚肉、牛乳です。</p> <p>一口メモは「地場産物」についてのお話です。今日までの一週間は、松島産や宮城県産の食材を特にたくさん使った献立でした。地場産物の良いところは、新鮮でおいしくて栄養たっぷりなところや、輸送の距離が短いので環境にやさしいところ、身近な場所で作っているので生産者さんや工場などの様子がわかって安心できるところ、などです。給食では、これからも積極的に地場産物を使っていきますので、みなさんのおうちでも、地場産物を食べることで、身近な生産者さんたちを応援しましょう！</p>