

令和8年度 8月 給食一口メモ

《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
8/24 (月)	夏季休業日	
8/25 (火)	夏季休業日	
8/26 (水)	ごはん 中華そば もやしと昆布の炒り煮 米粉ワントンのみそスープ 牛乳	今日の地場産物は、松島産ごはん、松島産たまねぎ、豚肉、パプリカ、米粉ワントン、牛乳です。 一口メモは「パプリカ」についてのお話しです。今日の中華そばに使用しているパプリカは、宮城県北部にある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、大きなパプリカハウスがあり、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！パプリカには、体の調子をととのえて、かぜなどを予防してくれる“ビタミンC”や“ビタミンA”が多く含まれています。栄養がしっかりと体に吸収されるように、よくかんで食べましょう。
8/27 (木)	ナン 夏野菜のキーマカレー キャベツのクリームスープ 豆乳あんにんのフルーツミックス 牛乳	今日の地場産物は、松島産たまねぎ、松島産じゃがいも、豚肉、ズッキーニ、パプリカ、パン用小麦粉、牛乳です。 一口メモは「キーマカレー」についてのお話しです。キーマカレーとは、挽肉を使ったカレーのことで、香りと辛さの調味料である“香辛料”と挽肉を一緒に炒めることで、おいしさをより引き立たせてくれる働きがあります。また、香辛料には食欲を増す効果があるので、暑さなどの夏の疲れで元気が出ない人に、特におすすめの料理です。今日は、栄養たっぷりの夏野菜入りにして、みんなからのリクエストの声が多い“ナン”と合わせました。モリモリ食べて、午後からも元気に活動できるようにしましょう。
8/28 (金)	ごはん たらフライ チャプチェ サンラータン 牛乳	今日の地場産物は、松島産ごはん、松島産たまねぎ、豚肉、たまご、牛乳です。 一口メモは「サンラータン」についてのお話しです。サンラータンは、中華料理の汁物のひとつで、酢の酸味と、ラー油やこしょうの辛みと香りがきいたスープです。給食では、幼稚園児や小学生でも食べやすいように、辛みは控えめに作りました。鶏肉やたまご、えのきたけ、きくらげ、とうふなど、様々な具材が使われています。酸味や、具材の食感の違いを感じながら食べてみてください。

松島町学校給食センター