

令和8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
6/15 (月)	<p>ごはん 宮城県産味付けのり 松島産たけのこのチンジャオロースー ジャンボえびしゅうまい(中学校) 宮城県産米粉ワントンのスープ マンゴー&アセロラゼリー 牛乳</p>	<p>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、松島産のごはんとたけのこ、宮城県産のパプリカ、豚肉、のり、米粉ワントン、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。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。</p>
6/16 (火)	<p>宮城県産枝豆のずんだパン 宮城県産大豆とパプリカのトマト煮 宮城県産たまごのスープ 蔵王町産ヨーグルトのフルーツミックス 牛乳</p>	<p>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、松島産たまねぎ、松島産トマト、パプリカ、枝豆、大豆、豚肉、たまご、ヨーグルト、パン用小麦粉とずんだ、牛乳です。 「ずんだパン」は、今年の新メニューで、生産量全国二位の宮城県産大豆のあかちゃんである枝豆で作ったずんだが練り込まれている、ほんのりあまいパンです。また、トマト煮に使われている宮城県産パプリカは、生産量が全国一位となっています。全国に誇れる、宮城県の地場産物をたくさん食べましょう。</p>
6/17 (水)	<p>ごはん 宮城県産豚肉の豚丼の具 宮城県産小松菜とごぼうのごまあえ なめこのみそ汁 牛乳</p>	<p>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、豚肉、小松菜、ちくわ、牛乳です。 一口メモは「小松菜」についてのお話です。小松菜には、野菜類にはめずらしく、カルシウムが多く含まれています。丈夫な骨や歯を作るのに役立つ栄養素です。で、好き嫌いしないで食べてほしい食品のひとつです。宮城県産の小松菜は、スーパーなどでも手軽に買うことができます。給食でもおうちでも、積極的に食べましょう。</p>
6/18 (木)	<p>食パン いちごジャム ミートボール あぶらふ入り和風パスタ 野菜スープ 牛乳</p>	<p>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、松島産たまねぎ、松島産トマト、あぶらふ、パン用小麦粉、牛乳です。 一口メモは「あぶらふ」についてのお話です。あぶらふは、宮城県北部の登米市の地場産物です。小麦粉から作られる“ふ”を、油で揚げたもので、和風の汁物や煮物に入れることが多いのですが、今日の給食では、スパゲッティと一緒に炒め合わせました。香ばしい風味を味わって食べましょう。</p>
6/19 (金)	<p>ごはん おさかなカレー 三陸産わかめのサラダ さくらんぼゼリー 牛乳</p>	<p>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、松島産トマト、かつお、ちくわ、わかめ、牛乳です。 一口メモは「かつお」についてのお話です。今日のカレーには、気仙沼産かつおの角切りが入っています。かつおには、貧血を予防する栄養素である“鉄分”が多く含まれています。今週は、特にたくさんの地場産物を使った献立でしたが、これからの給食でも、たくさんの地場産物や郷土料理が登場します。給食だけでなくふだんの食事でも地場産物を食べることで、生産者さんを応援しましょう！</p>