

令和7年度 7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 こ ん だ て め い	一口メモ ひ と く ち
7/14 (月)	ごはん けせんぬま さん 気仙沼産もうかざめの カレーたつた揚げ きんぴらごぼう さつま汁 ぎゅうにゅう 牛乳	きょう じばさん ぶつ まつしま さん ぎゅうにゅう 今日の地場産物は、松島産ごはん、もうかざめ、牛乳です。 ひとくち けせんぬま さん はな みやぎけん ほくぶ 一口メモは「気仙沼産もうかざめ」についてのお話です。宮城県 みやぎけん の北部 にある気仙沼市 けせんぬまし では、昔から、さめの加工技術 かこう ぎじゆつ が発達 はったつ していて、高級食 材 くざい であるふかひれの産地として世界的にも有名です。最近 さいきん は、ふかひ れをとったあとのさめ肉を、おいしく食べられるように加工する技術が向上 したため、さめ肉が多く出回るようになりました。今日の給食では、カレー 味の下の味をつけたさめを油で揚げ、食べやすく仕上げました。地元 じもと の味を よく味わって食べましょう。
7/15 (火)	バターロールパン シャンハイ風焼きそば ジャンボぎょうざ わかめとたまごのスープ ぎゅうにゅう 牛乳	きょう じばさん ぶつ よう こむぎこ ぎゅうにゅう 今日の地場産物は、パン用小麦粉、牛乳です。 ひとくち ふう や はな いっぱんでき 一口メモは「シャンハイ風焼きそば」についてのお話です。一般的 なソース焼きそばは、中濃ソースやウスターソースを使い、野菜や肉 のうまみを味わいますが、今日のシャンハイ風焼きそばは、海の力 ちから を 原料にして作られる、オイスターソースという調味料を使っている ので、力 ちから のうまみや風味が感じられる味つけです。違いをよく味 わって食べましょう。
7/16 (水)	ごはん きざみあなご丼 どん の具 ゆばのすまし汁 せとうち さん 瀬戸内産レモンのカスタードタルト ぎゅうにゅう 牛乳	きょう じばさん ぶつ まつしま さん ぎゅうにゅう 今日の地場産物は、松島産ごはん、牛乳です。 きょう きゅうしよく がつ にち にほん さんけい ひ 今日の給食は、7月21日の「日本三景の日」にちなんだ献立です。 にほん さんけい まつしま あまのはしだて きょうとふ みやじま ひろしまけん 日本三景である松島と、天橋立のある京都府、宮島のある広島県に ちなんだ食材を使いました。その土地で昔から食べられてきたものや 特産品として、松島のあなご、京都府のゆば、広島県のレモンを使い ました。松島以外の二カ所も、松島と同じように、海に面していてす ばらしい景色が楽しめるところです。今日は給食で、日本三景を楽し みましょう！
7/17 (木)	しょく 食パン いちご&りんごミックスジャム みやぎけん さん やさい 宮城県産野菜のラトウイユ コーンシチュー こだま 小玉すいか ぎゅうにゅう 牛乳	きょう じばさん ぶつ まつしま さん まつしま さん ぶたにく 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、トマト、パプリカ、パン用小麦粉、牛乳です。 ひとくち はな 一口メモは「ラトウイユ」についてのお話です。ラトウイユは、フラ ンスの郷土料理で、夏野菜の煮込み料理のことです。使っている夏 野菜は、ズッキーニ、なす、トマト、パプリカなどで、宮城県産の野菜 も多く使っています。ビタミンたっぷりの夏野菜をしっかり食べて、夏 休み中も元気に過ごしましょう！
7/18 (金)	だい がつき しゅうぎょうしき きゅうしよく 第1学期終業式(給食なし)	

松島町学校給食センター