

1/25
木

利府町立利府第二小学校
(みんなのお昼ポテト館)



- *ごはん *牛乳
- *とふっ子チーズタッカルビ
- *宮城野菜のナムル
- *わかめたっぷりスープ

1/26
金

宮城県気仙沼高等学校



- *ほよごはん *牛乳
- *鶏肉と里芋の宮城県産米粉みそグラタン
- *小松菜のしらす和え
- *油麩のみそ汁

今年の「伊達な学校給食フェア」は、栄養教諭初任者研修、5年経験者研修、中堅栄養教諭研修の課題として、対象の先生方が作成した献立を提供します。

食材提供協賛企業

- (株)アオキ、(株)SN食品研究所、(株)鮮冷、
(株)イマジン・ジャパン、(株)山形屋商店、
(株)ピアット、(有)かぶら食品、(株)名給、
(株)シンメイ、(有)川口納豆、(株)小野徳、
(有)菅原商店、宮城県農業協同組合中央会、
尾家産業(株)、岡田海苔(株)、(株)丸実屋、
(株)東日本ソルト、宮城県牛乳普及協会、
北日本通商(株)、札幌バルナバフーズ(株)、
天狗缶詰(株)、東海澱粉(株)、(有)桜中味噌店、
イセ食品(株)、岩手県食料品水産加工業協同組合、
東亜商事(株)、マルカン酢(株)、
(株)日清商会、隅田商事(株)、丸七商事(株)
※順序不同

1日限定80食
600円

宮城県庁2階「カフェテリアけやき」
第一部 11時～40食 第二部 12時～40食

1月22日から26日 金 5日間

伊達な学校給食フェア

1/22
月

山元町立山元中学校



- *元気やまもと豚丼 *牛乳
- *小松菜のごま和え
- *きくらげ入り豆腐スープ

1/23
火

亶理町立亶理小学校
(亶理町学校給食センター)



- *栄養強化ごはん *牛乳
- *笹かまの磯辺焼き
- *こくず
- *花麩のみそ汁
- *納豆

1/24
水

宮城県立船岡支援学校



- *ごはん *牛乳
- *宮城県産かつおとパプリカの甘酢和え
- *小松菜のからし和え
- *宮城県産トマトと卵のスープ
- *手作りずんだプリン



『伊達な学校給食フェア』 メニューの紹介

開催期間：令和6年1月22日(月)
～令和6年1月26日(金)
開催場所：県庁2階カフェテリア「けやき」
数量・価格：1日80食限定、1食600円

1/26 (金) 宮城県気仙沼高等学校

宮城県の海の幸と山の幸を取り入れた献立です。

宮城県はほやの生産量が全国1位で、全国の約8割を占めています。そのほとんどは養殖されたもので、気仙沼でもほやの養殖が盛んです。ほやは5つの味を一度に堪能できるといわれています。好みが分かれる食材でもあるため、生姜を入れ、生徒にも食べやすいほよごはんにしました。みそグラタンには、宮城県産の米粉を使用しました。米粉を使用することで、優しい味わいに仕上がっています。みそ汁には、登米市の特産品である油麩を使用しました。全ての料理に地場産物を取り入れることで、献立全体で宮城県の海の幸と山の幸を味わえるようになっています。

米は県産「ひとめぼれ」を使用しています。



1/24 (水) 宮城県立船岡支援学校

水揚げ量全国1位を誇る気仙沼のかつお。香ばしく揚げてカラフルなパプリカと一緒に甘酢からめにしました。パプリカも栗原市を中心に宮城県が国内生産日本一です。

その他、名取市産の小松菜や白石市産の卵、大衡村のトマトを使用し、ずんだや笹かまぼこも取り入れました。海の幸、山の幸、そして宮城の特産品など、宮城県をたっぷり味わえる献立です。

1/23 (火) 亘理町立亘理小学校

「環境問題・SDGs」をテーマとした給食です。亘理町で作られた食品（笹かまぼこ、生揚げ、豆腐、みそ、納豆、環境保米）を使っています。地場産物をとおして二酸化炭素の排出量の削減・地球温暖化の抑制につながるなどの環境問題やSDGsについて身近に考えてもらいたいという思いがあります。

「こくず」は亘理地方の郷土料理で、殿様のために作られた料理といわれています。くず野菜を使ったり、くず粉でとろみをつけたりしたので「こくず」となったという説や国を治めることから「こくじ」といわれ、それが「こくず」に変化したという説があります。

1/25 (木) 利府町立利府第二小学校

古くから「十府の里」と呼ばれた利府町は、県内でも有数の梨の産地です。利府梨を使用する献立に「とぶっ子」と名付け、特色ある献立づくりに取り組んでいます。

チーズタッカルビに使用している利府梨は、「形が不揃い」「傷がついてしまった」等の理由で廃棄されていた規格外のもを「すりおろし」に加工したものです。そのため、梨の「形」を感じることはできませんが、料理に優しい「甘さ」を添えています。さらに、味付けに仙台みそを使用し、宮城ならではの給食にしました。

1/22 (月) 山元町立山元中学校

山元町の生産者は、東日本大震災後、東部地区の荒地を整備し、住民参加型を推進しながら地域に根ざした農業経営を行っている方、1945年創業で伝統的な手作りこんにやく製法を受け継いでいる方、そして、新たな試みとして、きくらげ栽培を始めた方などさまざまです。そんな山元町の素晴らしい地場産物をもっと知ってほしい、残さず食べてもっと元気になってほしいなどの願いを込め、地場産物を多く活用したメニューを実施しています。「元気やまもと豚丼」というネーミングは、山元町を元気にしてくれる地場産物を使用していること、豚肉と玉ねぎ、ねぎを組み合わせることで疲労回復効果が得られ、午後元気に活動できる豚丼であるということに由来します。

《献立に使用された地場産物》

米、米粉、里芋、こんにやく、油麩、かつお、豚肉、生揚げ、納豆、笹かまぼこ、牛乳、豆腐、卵、ほや、みそ、わかめ、玉ねぎ、小松菜、パプリカ、ねぎ、にんじん、きくらげ、トマト、梨

*給食フェアでは入手可能な食材のみ使用しています。