

主催：宮城県教育委員会
共催：公益財団法人宮城県学校給食会

1/30 木 加美町



- *ごはん *牛乳
- *かみ〜ごもく卵焼き
- *かみ加美切干大根サラダ
- *大地の恵みあったか汁
- *ブルーベリー牛乳プリン

1/31 金 白石市



- *ごはん *牛乳
- *鶏肉のパーベキューソース
- *うーめんサラダ
- *油麩のみそ汁

今年の「伊達な学校給食フェア」は、塩竈市、大和町、丸森町、加美町、白石市の5つの市町から献立を提供いただいて実施します。献立は、学校給食として実際に子どもたちに提供された献立です。

食材提供協賛企業

岩手缶詰(株)、コパロン(株)、白石興産(株)、全国農協食品(株)、札幌パルナパフーズ(株)、(株)ピアット、(株)小野徳、(株)山形屋商店、(株)東日本ソルト、(株)名給、マルトモ(株)、友喜(株)、(有)桜中味噌店、(株)スリービー、宮城県農業協同組合中央会、マルカン酢(株)、たまご&カンパニー(株)、(株)武州養蜂園、岩手県食料品水産加工業協同組合、(株)高政、尾家産業(株)、(株)日清商会、隅田商事(株)、天狗食品(株)、東亜商事(株)、丸七商事(株)、東海澱粉(株)、大和産業(株)、結城果樹園、(株)アムズ、(株)丸実屋、宮城県牛乳普及協会

※順序不同

1日限定80食
630円(税込)

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27日月から31日金 5日間

伊達な学校給食フェア

1/27 月 塩竈市



- *ごはん *牛乳
- *まぐろとパプリカの甘酢あんかけ
- *笹かまサラダ
- *のりのみそ汁

1/28 火 大和町



- *ごはん *牛乳
- *笹かまぼこの磯辺揚げ
- *舞茸のオイスターソース炒め
- *宮城県産わかめと豆腐のみそ汁

1/29 水 丸森町



- *ごはん *牛乳
- *豚肉のパーベキューソース
- *ヤーコンと大根のサラダ
(ヤーコンが入手できない場合は大根サラダになります)
- *米粉ワンタンスープ

1月27日、28日、29日、31日は「宮城県産りんご」が付きます。



(写真はイメージです) ※食材については入手困難なものもあり、実際の給食と異なる場合がありますので御了承ください。

『伊達な学校給食フェア』 メニューの紹介

開催期間：令和7年1月27日(月)
～令和7年1月31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630円

学校給食として実際に子どもたちに提供された際の献立についての紹介です。今回の学校給食フェアでは、可能な限り地場産物を使用しますが、入手困難な食材もあるため、実際の給食とは異なる材料で調理しています。

1/30(木) 加美町

主菜は加美町で採れたにんじんときくらげ、葉菜ワサビを使った五目卵焼きです。

副菜と汁物は、加美町産の切干大根やおだじまポーク、えのきたけ、ねぎを使用しているほか、栽培期間無農薬栽培にこだわった空心菜を副菜に、じゃがいもを汁物に使用しました。味噌も加美町産の大豆を使った手作り味噌です。

デザートには、手作りの牛乳プリンに加美町産のブルーベリージャムをのせて彩りを良くしました。

加美町では、米や野菜、きのこなど四季折々の食材が栽培されており、様々な地場産物が給食に登場します。地場産物と減農薬野菜を積極的に取り入れた給食で、子どもたちが地域の食材を学ぶ機会にしています。

1/28(火) 大和町

大和町は、きのこ栽培が盛んで、まいたけ、しいたけ、きくらげなどの地場産物は、子どもたちにもよく知られています。大和町産のきのこを使った料理を子どもたちにもっと食べてもらいたいことから給食に使用しています。「まいたけのオイスター炒め」は、風味や食感もよく、子どもたちからも好評なメニューとなっています。県産大豆使用の豆腐は町内にある豆腐店で作られたものです。豆腐と県産わかめはみそ汁に使用しました。「笹かまぼこの磯辺揚げ」は石巻で作られた笹かまぼこに青のりを加えた衣をつけて揚げました。

1/31(金) 白石市

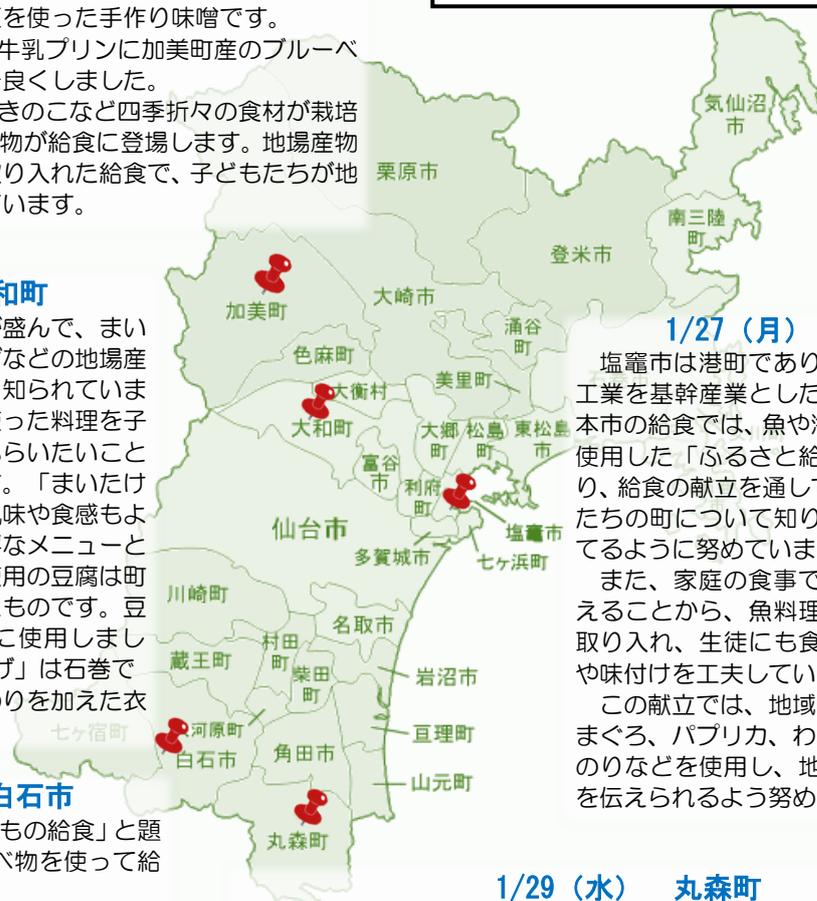
「白石・宮城 おいしいもの給食」と題し、白石市や宮城県の食べ物を使って給食を作りました。

使用した地場産物は、宮城県産のにんじんペースト、油麩、そして白石温麺です。

文化庁の「100年フード」に認定された白石温麺は、白石市の特産品であり、給食では汁物はもちろん、サラダメニューも人気です。毎月7日の「温麺の日」には、白石温麺を使ったメニューを提供しています。

学校給食フェアで提供する米は

県産「ひとめぼれ」です。



1/27(月) 塩竈市

塩竈市は港町であり、水産業や水産加工業を基幹産業とした町でもあります。本市の給食では、魚や海藻類、練り製品を使用した「ふるさと給食」を提供しており、給食の献立を通して、児童生徒が自分たちの町について知り、地域に愛着を持てるように努めています。

また、家庭の食事での魚離れが考えられることから、魚料理を積極的に献立に取り入れ、生徒にも食べやすい調理方法や味付けを工夫しています。

この献立では、地域由来の食材を含め、まぐろ、パプリカ、わかめ、笹かまぼこ、のりなどを使用し、地場産物や地域特性を伝えられるよう努めています。

1/29(水) 丸森町

「豚肉」は、蔵王のふもと、蔵王ファームで飼育された「ジャパン X (2012年商標登録)」という臭みがなく、おいしいブランド豚を使用しました。「ヤーコンサラダ」は、丸森特産のヤーコンと大根を使ったサラダです。ツナや大豆との組み合わせで、ヤーコンの食感を楽しんで食べていただきたいです。「米粉ワンタンスープ」は、米どころ丸森町にある米粉めんの工場で作られている「米粉ワンタン」を使ったスープです。丸森特産の野菜がたくさん入っています。米粉ワンタンや米粉めんは、小麦や卵のアレルギーを持つ人も安心して食べられます。給食では米粉めんを使用したサラダも人気です。

《給食の献立に使用された地場産物》

米、牛乳、玉ねぎ、パプリカ、わかめ、キャベツ、きゅうり、油揚げ、豆腐、のり、豚肉、はちみつ、大豆、ヤーコン、だいこん、米粉ワンタン、にんじん、小松菜、はくさい、ねぎ、笹かまぼこ、まいたけ、卵、鶏肉、葉わさび、きくらげ、じゃがいも、味噌、えのきたけ、切干大根、つきこんにゃく、ブルーベリージャム、にんじんペースト、白石温麺、油麩

*給食フェアでは入手可能な食材のみ使用しています。