

「地場産給食の日」だより

令和2年度 第4号
(令和2年11月発行)
発行元：大崎市教育委員会
教育総務課

11月は「地場産給食の日」統一献立です！



大崎市学校栄養士会の献立作成検討委員会で話し合い、献立を決定しました。大崎市産のおいしい新米に合う和食の献立となり、地場産の食材もたっぷり使用しています。給食に携わる方々に感謝の気持ちをもっていただきましょう。



【11月の統一献立を紹介します】

ごっつおーぺろサラダ

JA いわでやまが開発した「伊達なごっつおーめん」を使用しました。原料には、岩出山産の低たんぱく米「春陽」を使用しています。コシの強さやのどごしの良さが特徴の食材です。野菜等と一緒に彩りのよいサラダでいただきます。

県内産のりんご

季節のくだものとして、宮城県内で栽培・収穫された、りんごがデザートです。



鶏肉のジューシー照り焼き

鶏肉は、宮城県産の森林鶏です。照り焼きには通常みりんを使用しますが、今回は松山にある一ノ蔵の甘酒を代わりに使います。甘酒の自然な甘みと森林鶏のジューシーさを味わいます。

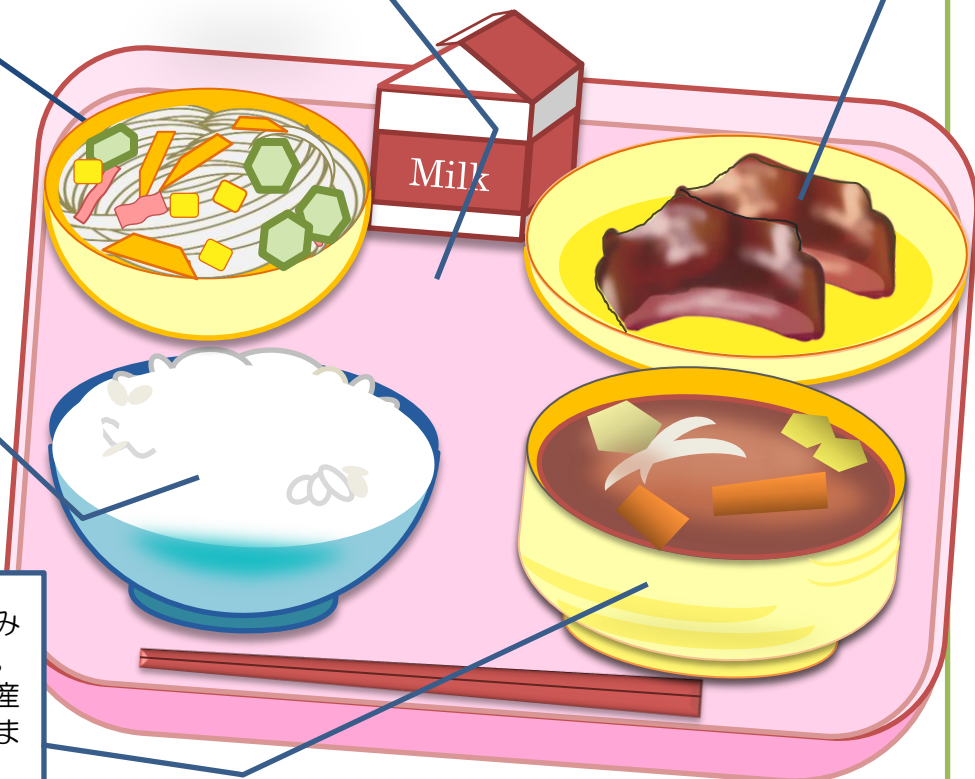
ささ結のつやつやごはん

古川地域、いわでやま地域、みどりの地域の地元のお米です。平成27年度に新品種として登場してから、地場産給食の日には1年ぶり5回目の登場です。

いつものお米「ひとめぼれ」とは違う、あっさりとした食感で、香りがよく、つやつやのごはんです。

伊達なちゃんこ鍋

大崎市産の食材として、岩出山の凍み豆腐、伊達ざくらポークを使用します。その他、野菜や油揚げ、みそなど地場産の食材を使用して具沢山の汁物ができました。



新鮮でおいしい地場産の食材を活用することで、地域の自然、食文化、産業などの理解を深める機会を提供しています。子どもたちが、身近に農業を感じられるように、学校給食で地場産食材の活用を増やす工夫をしています。