

記者発表資料

令和5年1月16日

教育庁保健体育安全課学校保健給食班

担当：佐藤，佐々木

電話：022-211-3666

メール：hokenah@pref.miyagi.lg.jp

「伊達な学校給食フェア」の開催について

このことについて、「全国学校給食週間」（1月24日から1月30日）にあわせ、下記のとおり開催しますので、報道機関の皆さまにおかれましては、ぜひ取材くださるようお願いします。

記

「伊達な学校給食フェア」

県内の栄養教諭が考案した、宮城県の地場産物を活用した献立を日替わりで提供します。

- 1 日 時：令和5年1月23日（月）から1月27日（金）まで
- 2 場 所：行政庁舎2階食堂「カフェテリアけやき」
- 3 内 容：日替わりで一日限定80食，500円／食
第1部 午前11時～ 40食
第2部 正午～ 40食
- 4 提供する献立日程：別紙チラシ参照

※取材していただける場合は、可能な限り電話で事前にお知らせください。

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

1/26
木

宮城県立金成支援学校



- *小松菜としらすの混ぜごはん
- *牛乳
- *もちもちシャッキリれんこんつくね
- *キャベツときゅうりの生姜和え
- *なめこと玉子のスープ
- *りんご

1/27
金

加美町立宮崎小学校



- *花わさびごはん
- *牛乳
- *加美町のみそだれとんかつ
- *大根サラダ
- *加美町きのこ汁

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

JA 宮城中央会、(株)パールライス宮城
 (株)SN食品、中沢チーズ(株)、イセ食品(株)
 (株)カタオカ、(株)アオキ、旭松食品(株)
 (株)武蔵野フーズ、(株)イマジンジャパン
 リッチフィールド栗原(株)、(有)かぶら食品
 牛乳普及協会、気仙沼水産食品事業協同組合
 (有)ツルマフーズ、札幌バルナバフーズ(株)
 (有)菅原商店、天狗缶詰(株)、東亜商事(株)
 藤和乾物(株)、ハウスウェルネスフーズ(株)
 奥本製粉(株)、永倉精麦(株)、(株)ピアット
 カネキ水産(株)、(株)アグリハート、(株)名給
 学校給食パン宮城協業組合、(有)オーズ
 (株)大和産業、横山食品(株) ※順序不同

1日限定80食
500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23日から27日 金5日間

伊達な学校給食フェア

1/23
月

登米市立東和中学校
(登米市東部東和学校給食センター)



- *低塩パン
- *牛乳
- *舞茸入り米粉グラタン
- *ひじきサラダ
- *トマトと玉子のスープ

1/24
火

宮城県立視覚支援学校



- *豚肉とごぼうのごはん
- *牛乳
- *擬製豆腐
- *鯉とひじきの煮物
- *ふかふか団子のすまし汁
- *ミニブラマンジェブルーベリーソース

1/25
水

美里町立不動堂小学校



- *米粉きなこパン
- *牛乳
- *カラフル洋風玉子焼き
- *地場産水菜とじゃこのサラダ
- *美里の恵みカレーうどん



(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5年1月23日（月）
～令和5年1月27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500円

1/26 thu 県立金成支援学校

今回の献立のテーマは「栗原地場産献立」です。栗原市は、野菜や果物など様々な季節の食材が生産されています。主菜は子ども達の大好きなつくねに、地場産の伊豆沼れんこんを入れました。半分はすりおろし、半分はみじん切りにして加えたのでもちもちシャッキリな食感になりました。副菜に使用したきゅうりやキャベツも栗原産で、素材の味を生かすようシンプルな味付けにしました。汁物にはこれも地場産のなめこ卵を使い、なめこのとろみを利用し、ふわふわの卵スープに仕立てました。

1/27 fri 加美町立宮崎小学校

郷土への愛を育んでもらうための「加美町地場産食材いっぱいメニュー」です。
主食：「薬菜山」の山懐で、豊富に湧き出す地下水を利用し、「やくらいわさび」の栽培が行われています。
主菜：加美町の生産者が作った「みそ」を使用しています。
副菜：「やくらい高原だいこん」は、薬菜山の裾野で育ったこの地区の代表的な野菜です。
汁物：山の幸が豊富な加美町。えのきたけとなめこは、加美町の地場産食材です。

1/23 mon 登米市立東和中学校

登米市は、四季折々の地場産品が豊富な地域です。和食だけでなく洋食に合う食材も多くあります。和食の食材として使用されることが多いひじきに、赤・黄色のパプリカを加えてサラダにし、彩りをよくしました。また、手作りグラタンは登米市産の米粉を使ったグラタンに舞茸を加えました。（舞茸は時期によっては地場産品の舞茸が手に入ります。）舞茸は独特の香りがあり比較的小児たちが苦手な食材でもあります。そんな舞茸を美味しく食べてほしいという思いもあり、この献立を考えました。

1/25 wed 美里町立不動堂小学校

美里町の学校給食の特色のひとつに、町内産小麦100%のパンがあります。しっかりとってほのかな甘みがある、とてもおいしいパンです。児童の残食は非常に少ないのですが、町内産の小麦粉を使用したパンの認知度はまだまだ低いのが現状です。そのため、パンのおいしさが引き立ち、町内産食材について学ぶことができる献立を計画しました。児童の「食べてみたい。」という気持ちを引き出すことができるよう、見た目や香り、食感を工夫しました。

1/24 tue 宮城県立視覚支援学校

香りやうま味が味わえる視覚支援ならではの、人気メニューも含めた美味しい給食です。全ての料理に、県内産食材（豚肉、卵、かつお、気仙沼フカフカ団子、みつば、牛乳）を使用しました。県内各地から通学している幼児～専攻科生に、県内にはおいしい畜産物や海産物がたくさんある事を知ってもらえるような献立にしました。デザートは、県産牛乳をたっぷり使用した視覚支援学校自慢の手作りプディングです。

パンは国産小麦粉100%
(県産夏黄金40%、県産シラネコムギ10%、北海道産ゆめちから50%)、ごはんは県産「環境保全米ひとめぼれ」を使用しています。



《献立に使用された地場産物》

米、米粉、麦、小麦、牛乳、卵、豚肉、さめ、かつお、しらす、きゅうり、パプリカ、玉ねぎ、きくらげ、しめじ、みつば、雪菜、水菜、長ねぎ、こねぎ、小松菜、れんこん、キャベツ、えのきたけ、なめこ、チンゲンサイ、花わさび、大根、みそ

*給食フェアでは入手可能な食材のみ使用しています。