

1/29
木

角田市



- * ごはん * 牛乳
- * 鶏肉のゆずみそかけ
- * 春たち菜入りおひたし
- * とん汁

1/30
金

女川町



- * ごはん * 牛乳
- * 鯨のごまがらめ
- * 仙台雪菜ののり和え
- * おくずかけ

今年の「伊達な学校給食フェア」は、大衡村、大崎市、川崎町、角田市、女川町の5つの市町村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

宮城県牛乳普及協会、(株)東日本ソルト、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)、全国農協食品(株)、(株)ミヤカン、(株)ピアット、東海澱粉(株)、尾家産業(株)、天狗缶詰(株)、東亜商事(株)、丸七商事(株)、(株)日清商会、岡田海苔(株)、はらから福祉会びいんず夢楽多、(株)丸実屋、岩手県食料品水産加工業協同組合、(株)名給、(有)桜中味噌店、(株)渡辺海苔店、太平商事(株)、

※順序不同

1日限定
120食
700円(税込)

伊達な学校給食フェア

1月26日から30日 金 5日間

ホテル白萩1階「レストラン丹頂」
午前11時30分～ 売り切れ次第終了



1/26
月

大衡村



- * 大衡古代米ごはん * 牛乳
- * さわらの彩りマヨネーズ風味焼き
- * ほうれん草のごま和え
- * えびだんごのすまし汁
- * 宮城県産味付けのり

1/27
火

大崎市



- * ごはん * 牛乳
- * 豚肉とれんこんの黒酢炒め
- * キャベツと三陸わかめ和え
- * 中華風コーンスープ

1/28
水

川崎町



- * ごはん * 牛乳
- * 宮城県産鮭の香味ソースがけ
- * ごぼうと宮城県産ツナのサラダ
- * なめこ米粉麺のスープ
- * みかん(りんごに変更になります)

加美農業高等学校で収穫された「りんご」が毎日付きます。

『伊達な学校給食フェア』 メニューの紹介

開催期間：令和8年1月26日（月）
～令和8年1月30日（金）
開催場所：ホテル白萩 1 階レストラン「丹頂」
数量・価格：1 日 120 食限定、1 食 700 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。

学校給食フェアで提供する米は
県産「ひとめぼれ」です。



1/26(月) 大衡村

大衡村のキャッチコピーは「新しい時代につなぐ豊かな万葉の里・おおひら」です。大衡村らしい給食をテーマに、今年度は「大衡万葉給食」に取り組んでいます。万葉集の中から季節に合った歌を選び、その歌からイメージする食材を使った献立を毎月 1 回程度提供するというものです。第 1 回目は、現在の元号「令和」の元になった序文の一節をテーマに、春らしい彩りや香りを重視した献立を、昭和の日に合わせて提供しました。毎回、大衡村産の古代米を使ったごはんを提供することで「今日は大衡万葉給食」と意識付ける工夫をしています。また、味付けのりのパッケージを読み札に見立て、テーマとした和歌を紹介しています。

1/28(水) 川崎町

川崎町は週 4 日、ごはんが主食の給食を実施しており、川崎町産のお米のおいしさを引き立てる献立作りを心がけています。この献立は、川崎町産のこんにゃく、なめこ、米粉麺（川崎町産米使用）、県産の鮭やツナ、油揚げなど、地場産物を多く活用した献立です。

魚料理が苦手な児童生徒が多いため、魚をおいしく食べることができるメニューとして「鮭の香味ソースがけ」を考案しました。揚げた香ばしく仕上げることで、香味野菜を使ったソースをかけることで魚臭さを軽減しています。この料理は、残食がゼロというクラスもあるなど、食べやすいと好評です。

1/27(火) 大崎市

大崎市では、季節ごとに「地場産給食の日」を実施し、市内で栽培された野菜や、みそなどの発酵食品を味わいながら、地域の産業について考えてもらう機会としています。

普段の給食でも地場産物を取り入れるよう努めており、この献立では、大崎市岩出山産のれんこんと県産の豚肉を主菜に使用しています。れんこんは少し大きめにカットし、食感を楽しめるよう工夫しています。和え物には、三陸わかめを使用し、ドレッシングに地場産の薄口しょうゆを使用しました。子どもたちに人気の中華風コーンスープには、県産の卵とチンゲン菜を使用しています。

1/30(金) 女川町

年に一度、鯨の食文化の普及を目的として、町から無償提供された鯨肉を使った献立を提供しています。この日は給食交流会も開催するなど、女川町を挙げての給食イベントになっています。鯨肉は子どもたちに大人気で、おかわりに列ができます。

副菜に使用した仙台雪菜は、やや厚みのある丸形の葉で、シャキシャキとした食感が特徴です。県産の焼きのりと和えています。おくずかけは、宮城県の郷土料理の一つで、豆麴、里芋、野菜をだし汁で煮込み、片栗粉でとろみをつけた精進料理です。のど越しがよく、主にお盆やお彼岸の時期に食べられます。

1/29(木) 角田市

角田市では、毎月 1 回「地場産物の日」を設け、角田市産や県産の食材を給食に取り入れています。主食の米は、減農薬減化学肥料で栽培された角田市産を使用しています。主菜には角田産の「ゆず」をみそだれに使用し、揚げた鶏肉にかけています。ゆずの爽やかな香りが口に広がります。副菜のおひたしには、角田市産の「春たち菜」と県産の「わかめ」を使用し、とん汁には、角田市産大豆で作ったみそを使用しています。このうま味が凝縮されたみそを使用することで、とてもおいしく仕上がります。

《給食の献立に使用された地場産物》

米、黒米、牛乳、ほうれん草、豆腐、味付けのり、豚肉、れんこん、わかめ、キャベツ、きゅうり、しょうゆ、鶏卵、チンゲン菜、ねぎ、鮭、小松菜、ツナ、糸こんにゃく、なめこ、油揚げ、米粉麺、みつば、みそ、ゆず、春たち菜（つぼみ菜）、ごぼう、鯨、雪菜、焼きのり

給食フェアでは入手可能な食材のみ使用しています。