

みやぎの食育通信

Vol.
58



「みやぎの食育通信」は、地域食材や「食」を通じた健康づくりのための情報を発信し、県民の皆様の食生活をサポートしていきます。

©宮城県・旭プロダクション

伊達な
学校給食

「伊達な献立コンクール」 & 「伊達な学校給食フェア」のお知らせ

「伊達な献立コンクール」

受賞チーム（献立）決定！

「宮城県学校給食『伊達な献立』コンクール」は、宮城県産食材を活用し、食育の充実と地産地消の推進を図ることを目的に、県内学校給食実施諸学校及び学校給食調理場を対象として実施し、今年度で4回目の開催となります。

平成28年12月26日に行われた最終審査の結果、受賞チーム（献立）が決定し、「宮城県知事賞」の登米市西部学校給食センターをはじめ、合計7つのチームが表彰されました。

受賞結果は下記HPからご覧いただけます。

<http://www.pref.miyagi.jp/site/kyouiku/kyuutop.html>



「宮城県知事賞」受賞メニュー
(登米市西部学校給食センター)

鶏ごぼうごはん、牛乳、笹かまのカラフル味噌マヨネーズ焼き、三陸産わかめのごま和え、まいたけのすまし汁、登米市産りんご

「伊達な給食フェア」を開催します！

県庁2階食堂において、その受賞メニューが味わえる「伊達な学校給食フェア」が開催されます！

みやぎの食材を生かした美味しい給食メニューをお楽しみください！

問 宮城県教育庁スポーツ健康課
TEL 022-211-3664

「伊達な学校給食フェア」

「宮城県学校給食『伊達な献立』コンクール」受賞メニューが登場します。

期 間：1月24日（火）～2月1日（水） ※平日のみ

場 所：カフェテリアけやき（宮城県庁2階）

価 格：600円（1日50食限定）

食育
ポスター

「食育推進啓発ポスター」受賞作品がカレンダーになりました



学校における食育を推進するため、県内の小学生及び中学生を対象に食育推進啓発ポスターを募集した結果、小学生の部は、仙台市立八幡小学校6年 高橋由衣 さん、中学生の部は、石巻市立青葉中学校3年 平田真有 さんが金賞を受賞しました（受賞作品は下記HPよりご覧いただけます）。

金賞受賞作品で食育推進啓発カレンダーを作成しましたので、食育の推進に活用ください（食育推進啓発カレンダーは下記HPよりダウンロードできます）。

【HPアドレス】

<http://www.pref.miyagi.jp/site/kyouiku/kyuutop.html>

問 宮城県教育庁スポーツ健康課 TEL 022-211-3664

取組
募集中!

「第1回食育活動表彰」食育を推進する優れた取組を募集します!

第1回



食育活動表彰

食育を推進する
優れた取組を募集します!

ボランティア活動、教育活動又は農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動を通じて食育を推進する優れた取組を表彰し、さらに食育を広げていきます。



募集締切 【ボランティア部門】平成29年1月31日(火) 当日消印有効
【教育関係者・事業者部門】平成29年2月 8日(水) 当日消印有効

表彰式 平成29年6月30日(金)

会場 岡山コンベンションセンター (岡山県岡山市北区駅元町 14-1)

主催 農林水産省 (後援) 消費庁、文部科学省、厚生労働省

農林水産省

農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動、教育活動を通じて、食育の推進に取り組んでいる食育関係者を募集します。

食育を推進する食育を推進する優れた取組を表彰し、さらに食育を広げていきます。(主催：農林水産省)

○教育者・事業者部門

【対象】：教育関係者、農林漁業者、食品製造・販売事業者

【表彰】：農林水産大臣賞、消費・安全局長賞

【募集締切】：平成29年2月8日(水) ※当日消印有効

【応募方法】：下記のHPよりご確認ください。

<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/161102.html>

【お問い合わせ】

株式会社SAY企画 「第1回食育活動表彰運営事務局」

TEL:03-6907-1664 (平日10時~17時)

みやぎの食材

えのきたけ

今月おすすめする旬の食材は

『えのきたけ』です。

みやぎのおいしい「食材」を食べて、
農林水産業の復興を応援しましょう!

主な産地：加美町、川崎町



「えのきたけ」の歴史

「えのきたけ」は日本に自生しており、晩秋~春にカキ、エノキ、コナラ、ヤナギ等の広葉樹の枯れ木や切り株に発生し、古くから食用とされていました。江戸時代までは栽培の技術がなく、天然のものが食されていたようです。明治時代になると原木による栽培が行われるようになり、昭和初期には現在のような「えのきたけ」が誕生。おがくずを使った菌床栽培を暗室で行うことで、白くて長い「えのきたけ」が生産されるようになりました。一般に普及したのは1960年代になってからです。

「えのきたけ」は、きのこ類の中でも生産量が最も多く、県内の生産量は1,770 t (H27統計調査)で全国9位。主な産地は、加美町(1,018 t)と川崎町(488t)です。

食材一口メモ

【選び方】

全体がきれいな乳白色で張りがあり、カサが小さめで開いていないものが良品です。変色していたりしおれているもの、ベとつきがあるものは鮮度が落ちています。

【保存方法】

パックされた状態のものはそのまま冷蔵庫の野菜室へ。全部使わない時は、使う分だけ根元から裂いて、残りはラップで包んで冷蔵保存します。ただし日持ちしないので2~3日で使い切りましょう。「えのきたけ」は冷凍も可能です。根元を切り落とし、小分けして冷凍しておけば必要な分だけ取り出せて便利。調理するときはそのまま使えます。

＜野生の“えのきたけ”＞



＜施設栽培による“えのきたけ”＞

