

『伊達な学校給食フェア』開催！！

開催期間:令和3年1月21日(木)～令和3年1月29日(金)

開催場所:県庁2階 カフェテリア「けやき」(昼の部:午前11時～)

1日60食限定
500円

今年度は、新型コロナウイルス感染症予防に伴い、「宮城県学校給食『伊達な献立』コンクール」は、中止となりました。よって、今年の「伊達な学校給食フェア」は、平成25年度の第1回コンクールから昨年度第7回までの知事賞を受賞した献立を提供いたします。

学校給食は、**教育活動の一環として、各地域の特色を生かしながら生きた教材**となるよう、様々な工夫を凝らしています。各地域の特色ある学校給食を味わいながら、宮城県産の食材や、学校給食について関心を持っていただければ幸いです。(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。

1/21(木) 気仙沼市立唐桑中学校

ごはん
ささみのレモン煮
カラフル焼きビーフン
唐桑産わかめのスープ
唐桑産りんごの一口パイ

第1回
知事賞



1/22(金) 気仙沼市立小原木中学校

ごはん
三陸産ふか肉の酢豚風
春雨サラダ
中華コーンスープ
大唐桑のマーラーカオ

第2回
知事賞



1/25(月) 岩沼市立岩沼北中学校

ごはん
かつおの竜田おろしソース
小松菜とさきいかのあえ物
カラフル米麺のスープ
りんごのゼリー

第3回
知事賞



1/26(火) 登米市西部学校給食センター

鶏ごぼうごはん
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

第4回
知事賞



1/27(水) 気仙沼市立唐桑中学校

ごはん
鶏肉の甘辛だれがらめ
なまり節入りきゅうりの和え物
気仙沼産ほやの中華スープ
杏仁豆腐

第5回
知事賞



1/28(木) 登米市西部学校給食センター

ごはん
もうかざめの
バンバンジーソースかけ
油麩といろどり野菜のピリ辛炒め
春雨スープ
登米市産りんご

第6回
知事賞



1/29(金) 宮城県立支援学校岩沼高等学園

三陸産海苔のノリノリごはん
白石産卵のカラフル千草焼
地場産野菜の土佐漬
八平汁
ミニトマト オレンジ

第7回
知事賞



食材提供協賛企業 様

| | |
|----------------|-------------|
| 株式会社イマジンジャパン様 | 株式会社佐々直 様 |
| 株式会社サトー商会 様 | 株式会社鮮冷 様 |
| 株式会社名給 様 | 宮城県牛乳普及協会 様 |
| 宮城県農業協同組合中央会 様 | 結城果樹園 様 |
| 有限会社清和フーズ 様 | ※五十音順に掲載 |

主催:宮城県教育委員会, 公益財団法人宮城県学校給食会


お問い合わせ:宮城県教育庁スポーツ健康課学校保健給食班 022-211-3666

『伊達な学校給食フェア』 メニューの紹介

開催期間：令和3年1月21日（木）
～令和3年1月29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60食限定，1食500円


ごはんは、宮城県環境保全米（ひとめぼれ）を提供いたします。

第1回 知事賞 1/21（木）
気仙沼市立 唐桑中学校




献立のテーマを「家庭でも食べたい、生徒が自分で作ってみたい唐桑中の給食」としました。卒業を控えた3年生や給食試食会にいらしゃった保護者の方を対象としたアンケートで興味・関心の高かった副食や家庭ではあまり食べないが学校給食では人気のある副食を意識して献立を作成しました。この献立と給食委員会の生徒によるビデオ放送をきっかけに、家庭で給食についての話題が出され、親子で食について考える機会にしてほしいです。

第2回 知事賞 1/22（金）
気仙沼市立 小原木中学校




気仙沼はフカヒシが有名ですが、ひれ以外の部分もすべて活用されています。ふか肉はやわらかく小骨もないので子供からお年寄りまで安心して食べることができる食材です。カラフルな宮城県産のピーマンも使って酢豚風にしてみました。デザートは大唐桑を使ったマーラーカオです。

第3回 知事賞 1/25（月）
岩沼市立 岩沼北中学校




小松菜、りんご、カラフル米麺等を使い、岩沼産の食材の良さを知らせる献立です。農家の方が、新鮮な地場産物を届けてくれることを知り、生徒が感謝の気持ちをもつことがねらいです。骨付きの魚を食べない家庭が多くなっており、あえて骨付きのかつおを使って食べ方の指導に役立てました。

第4回 知事賞 1/26（火）
登米市西部 学校給食センター




登米市の学校給食では、市内産の旬の野菜の他に、一年を通して、市内産大豆で作られたみそや豆腐等も給食に取り入れています。また、隣町の南三陸町では、わかめの養殖が盛んに行われていることから、わかめや宮城の特産品の笹かまぼこも使い、海の恵みを取り入れた献立にしました。

第5回 知事賞 1/27（水）
気仙沼市立 唐桑中学校




本校では、海洋教育に力を入れています。給食では、毎月「宮城水産の日」に水産物を提供しています。本献立は、6月の宮城水産の日の食材である「ほや」さらに「なまり節」「大唐桑の実」など気仙沼・唐桑地区を代表する食材を使用し、郷土の優れた食文化や食材への理解を深めるものとなりました。

第6回 知事賞 1/28（木）
登米市西部 学校給食センター



本センターでは、魚や海藻類が残る傾向にあります。そこで、魚を苦手とする子どもたちに、三陸沖の豊かな水産物や、郷土の味を知ってもらうため、主菜には、水揚げ日本一の宮城県のサメを使い、子どもたちに人気のパンパンジーソースをかけることで、食べやすく工夫しました。副菜は、登米市の特産品である油麩を中華の味付けにし、汁や煮物以外の調理方法で、油麩にもっと興味を持ってもらえるようにしました。郷土の産業と味を知ってもらうための献立です。

第7回 知事賞 1/29（金）
宮城県立支援学校 岩沼高等学園



宮城県は古来より米所、仙台みその産地としても全国的に有名で「食材王国みやぎ」と謳われるほど食材が豊富ですが、震災後は漁獲量の減少に伴い価格も上昇し、給食でも使用しづらくなってきています。今回は、海藻類に着目し「海の大豆」とも言われるほど様々な栄養価が高く良質な南三陸産海苔を主食に使用しました。その他の献立には校内農園で収穫された野菜を用い、彩り良く仕上げました。汁物は岩沼市の郷土料理でもある八平汁を取り入れ、「海の幸山の幸豊富な食材王国みやぎ給食」として提供しました。

《受賞作品で使用された地場産物》

米、牛乳、ささみ、にんじん、パプリカ、小松菜、キャベツ、豚肉、わかめ、しめじ、ねぎ、りんご、鶏卵、もろかざめ、きゅうり、大唐桑、かつお、米麺、油揚げ、笹かまぼこ、みそ、まいたけ、豆腐、かつおなまり節、ほや、桑の実、なす、油麩、焼きのり、玉ねぎ、ごぼう、マト、じゃがいも、みつば

*給食フェアでは入手可能な食材のみ使用しています。