

地場産給食 & 大崎市誕生 20周年記念給食だより



令和 8 年度
第 2 号
(7 月号)

学校の“地場産給食の日”は、 月 日()です

大崎市では、地場産の食材を子供たちにも味わってもらうため「地場産給食の日」を季節ごとに実施しています。

7月の地場産給食の日では、大崎市誕生20周年のお祝い給食も一緒に味わいますので、子供たちから給食の様子を聞き、話題にしていだければと思います。



大崎市立式キョウワター
ババロア

今年は特別！！

SPECIAL

古川市、岩出山町、鳴子町、松山町、鹿島台町、三本木町、田尻町の1市6町が合併し大崎市が誕生して20年を迎えました。大崎市誕生20周年を記念して、ふるさと納税を活用し

☆おおさきジビエウイナー

☆お米のババロア が提供されます。



大崎市の特産品ジビエウイナーについて OSAKI GIBIER

ジビエ (gibier) とは、フランス語で狩猟によって捕獲された野生の鳥や動物、またその肉を示す言葉です。自然豊かな大崎市にもシカやイノシシ等の野生動物が生息しており、農作物を食べる被害が深刻になっています。その被害を防ぐために野生動物を捕獲し、食材として提供する取組として OSAKI GIBIER (おおさきジビエ) がイノシシ肉の処理加工施設として岩出山地区の旧真山小学校に開設されました。地場産給食のウイナーは大崎市内で捕獲されたイノシシの肉を加工しています。

猪肉の栄養



豚肉に比べると鉄分はおよそ4倍・ビタミンB₁₂ は3倍多く含まれていて、栄養価が高い食材です。試食会では、赤身が多くにおいもないと好評でした。おおさきジビエの商品は、市内の道の駅で購入することができます。

100g あたり	エネルギー 【Kcal】	たんぱく質 【g】	脂質 【g】	鉄分 【mg】	ビタミンB ₁ 【mg】	ビタミンB ₂ 【mg】	ビタミンB ₆ 【mg】	ビタミンB ₁₂ 【μg】
猪肉	268	18.8	19.8	2.5	0.24	0.29	0.35	1.7
豚肉	253	17.1	19.2	0.6	0.63	0.23	0.28	0.5

【猪肉】いのしし 肉 脂身つき 生・【豚肉】ぶた(大型種肉)かたロース 脂身つき 生
出典「日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)」文部科学省

お米のババロアについて

今回提供されるお米のババロアには鳴子温泉地域の『ゆきむすび』が使われています。ゆきむすびは毎年1回地場産給食の日に提供されており、名前やおいしさは子どもたちもよく知っています。いつもはごはんとして味わうゆきむすびですが、デザートとして、また違ったおいしさで登場します。大崎市誕生20周年記念の特別パッケージでの提供です。



ふるさと 夏野菜カレー について

20周年をお祝いするための市民提言

『大崎の力ーで華麗な人生を！』を受け、大崎市でもたくさん栽培されている夏野菜を活用した、おいしいカレーを提供します。ジビエウィンナーを添えて華麗なカレーになったのではないのでしょうか？

夏野菜カレーに使用されている野菜

なす ズッキーニ パプリカ とうもろこし トマト 枝豆など。
食えるときに探してみましょう。



夏野菜の豆知識

夏野菜は、水分やカリウムが豊富で、体を内側から冷やし熱中症や夏バテを予防する効果があります。栄養満点な夏野菜を購入するときに、新鮮でおいしいものを選ぶためのポイントを紹介します。

●きゅうり

- ・濃い緑色
- ・表面のハリとツヤがある
- ・表面のトゲが尖っていて触るとチクチク痛い
- ・ずっしりと重い



●トマト

- ・全体が色ムラなく、真っ赤に熟している
- ・傷やシワがなく、ツヤとハリがある
- ・ヘタの緑色が濃く、ピンと立っている
- ・底面に白い放射線状の筋がくっきり出ている



●なす

- ・濃い黒紫色
- ・皮全体がパンパンとしている
- ・ヘタのトゲが固く尖っている
- ・ずっしりと重い
- ・ヘタの切り口が白く乾燥していない



●ピーマン

- ・濃い緑色
- ・表面にツヤと光沢があるもの
- ・ヘタの切り口が白く乾燥しておらず、周囲がこんもりと盛り上がっている



「食の宝庫」である大崎市を支えているのは、農家や生産者のみなさんです。給食も、たくさんの方々のおかげで食べることができます。周りの方々への感謝の気持ちを持ち、おいしくいただきます。



＊発行元＊
大崎市教育委員会
教育総務課