

地場産給食だより



令和6年度
第4号
(11月号)

“地場産給食の日”は、11月5日(火)～13日(水)の期間で実施します

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。

この日は、子供たちから給食の様子を聞き、話題にさせていただくと共に、ぜひご家庭でもおいしい大崎産食材を味わっていただければと思います。



大崎市の統一献立を紹介します



ささ結のつやつやご飯



「豊饒の大地『大崎耕土』世界農業遺産」ブランド認証を受けた大崎市が誇るお米のひとつです。

パッケージの米粒のような大きな環は循環を表しています。ひとつは大崎の地で営まれてきた自然共生型の農業の「自然の循環」。もうひとつは、治水や整地や品種改良を繰り返してきた大崎の人々の「知恵の循環」。

大崎の自然と人びとがつながり、大切に育てられたお米をおいしくいただきます。

大崎耕土
世界農業遺産



とり肉のくわ焼き



くわ焼きは、農作業の合間に野鳥をとり、農工具の「鍬(くわ)」を鉄板の代わりに使い焼いて食べたことから名付けられた料理です。しょうゆとさとうとみりんで調理した甘辛い味付けはごはんとの相性バッチリです。



鍬(くわ)

ふるさと豆サラダ

大崎市産の大豆、枝豆と旬の野菜を大崎市の食文化を育んできた発酵食品【みそ】の手作りドレッシングでサラダにしました。みそのコクがあるので、塩分控えめでもおいしく食べられる献立です。



OSAKI うまいもの汁

O:お肉, S:しめじ, A:厚揚げ, K:小松菜, I:いも(じゃがいも)。食材の頭文字で大崎市を表現しました。



大崎産米粉のパバロア (パタ崎さんパッケージ)

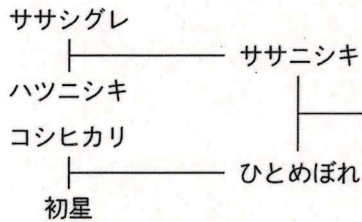
大崎市産のゆきむすびを使用したデザートを尾西食品様からの企業版ふるさと納税を活用して提供します。かわいいパタ崎さんパッケージです。

ささ結おいしさの理由

ささ結の味いは、ササニシキの特徴をほぼそのままに受け継いでいます。炊きあがりの香りと色つやに優れ、粒はふっくらとして冷めても固くなりにくいので、おいしさがぐっと長持ちします。

ささ結の系譜

母はササニシキ，父はひとめぼれ



ささ結
(東北194号)

ささ結 炊いた時の特徴

さらり ———— もっちり
かため ———— やわらか
あっさり ———— 甘い

粘りひかえめ。あっさりうまいさらさら系。どんなお食事にも合いますが、和食は特に相性が抜群です。

お米の栄養について

○炭水化物

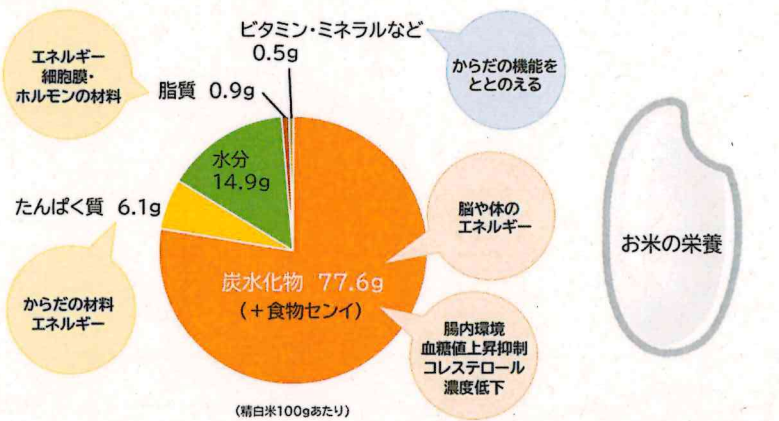
脳や体のエネルギー源になります。勉強や運動に集中するためには欠かせません。

○食物繊維

腸内環境を改善し、便通を整える働きがあります。

○たんぱく質

筋肉や血液など体をつくる働きがあり成長期には特に必要な栄養素です。



・・統一献立の紹介をします・・

材 料 (小学生1人分量)

・水煮大豆	10g
・むき枝豆	10g
・キャベツ	20g
・にんじん	8g
・きゅうり	8g
・ツナ水煮缶	4g

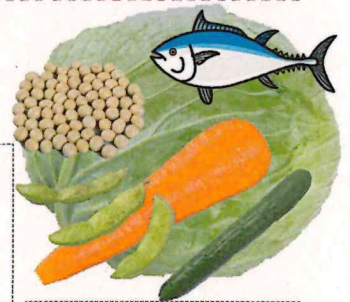
A (ドレッシング)

・みそ	1.7g
・酢	1.7g
・しょうゆ	2g
・砂糖	0.5g
・サラダ油	1g

ふるさと豆豆サラダ

作り方

- ① キャベツ⇒1cm幅の短冊切りにし、ゆでて冷ます。豆は湯通しして冷ます。
 - ② 人参⇒せん切り、きゅうり⇒2mm輪切り、ツナ水煮缶⇒水気を切る。
 - ③ Aのドレッシングの調味料をあわせてよく混ぜる。
 - ④ 水煮大豆、むき枝豆、①と②の材料を混ぜ合わせ、Aのドレッシングで和える。
- ※給食では衛生管理上、すべての材料を加熱後冷却してから提供しています。



ポイント

大崎市の特色である発酵食品【みそ】と旬の野菜を取り入れたごはんがすすむ味付けのメニューにしました。

「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