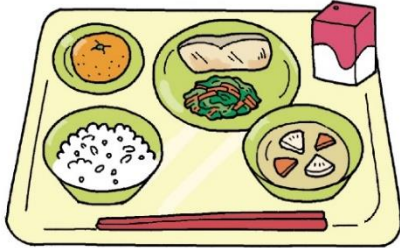


じ ば さん ぶつ つか がっ こう きゅう しょく
地場産物を使った学校給食



じ ば さん ぶつ とは、ち い き た も の
地場産物とは、地域でとれる食べ物の
ことす。学校給食は、地 域 の 生 産 者 に
よ っ て 生 産 さ れ た 新 鮮 な 食 べ 物 を た く さ
ん 使 っ て い ま す。献立の中から探してみ
ま っ し ょ う。

し じ ば さん ぶ つ
知っていますか?いわぬまの地場産物

たまうら 玉浦はくさい	きゅうり	ながおかちく りんご(長岡地区)	だいず(みやぎしろめ)
たまねぎ・こまつな(しおかぜ福祉会さん)		おこめ	トマト・中玉トマト

じ ば さん ぶ つ かつ よう し ゅ う かん と く しょうかい
【地場産物活用週間の取り組みを紹介します。】(6月13日~17日)

まいとし がっ がっ じ ば さん ぶ つ かつ よう し ゅ う かん じ も と しょうかい
毎年6月と11月にある「地場産物活用週間」では、地元でとれるおいしい食材を使った給食を提供しています。子供たちは、給食を食べながら、自分の住んでいるまちや近くの地域でどんな食べ物がとれるのかを学び、よく味わって食べていました。子供の頃から「地産地消」をすすめるきっかけになればと思います。

きゅうしょく いわぬま みやぎ
【給食に岩沼や宮城の美味しい食材を取り入れました。】

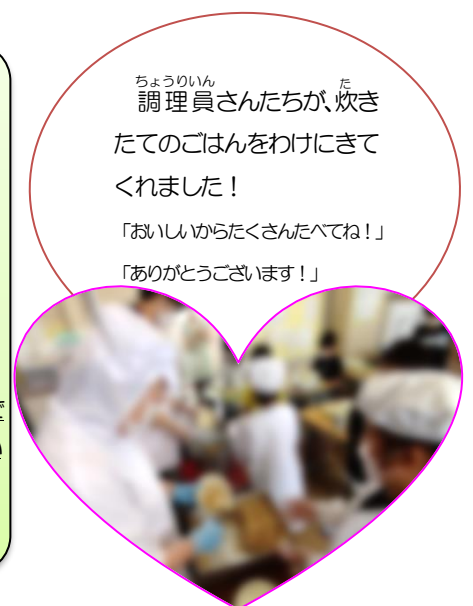
★玉浦産のこまつなの「カラフルおひたし」

★仙台名物ずんだもちにちなんだ「ずんだコロッケ」

★蔵王産の牛乳

★「みそ汁」にいわぬまの岩沼産のだいずで作ったみそを使用しました。

★玉浦産のおこめで炊いた「とりごぼろごはん」



★5月30日は、玉浦小学校の149回目の「開校記念日」でした。ちょっと豪華な給食メニューを食べながら、みんなでお祝いしました。

★調理員さんのでづくりプリンでお祝いしました!



★のりまきにして食べました。

★保健室の西側のかだんと東側門の通路わきに、ハロウィン用のおぼけかぼちゃの苗を植えました。大きいかぼちゃに育ったら、10月のハロウィンに給食室前に展示したいと思います。



★大きくなるのを
たのしみにしていてね!



★調理員さんたちが考えた「わくわく新メニュー」が登場しました。「玉小のみんなに楽しんでおいしく食べてもらいたい。」という調理員さんたちの願いを込めて作りました。給食時間は黙食をして静かですので、心の中では、わくわくしながら楽しく食べてほしいです。

「しお/ニラトースト」
しお/ニラエッセンスを加えた
シュガーバターで、ちょっとおしゃ
れなカフェ風のトーストにしました。



「グレープフルーツゼリー」
グレープフルーツの皮をカップに
しました。むかし玉小の給食
で食べたゼリーがとてもおいしか
たので、再現したかったです。



「夏野菜」を
おいしく!

給食人気メニューレシピ「きゅうりのかわいあえ」



【材 料】(2~3人分)

- ・きゅうり(たて半分に切ってから
ななめ薄切り)・・・中1本
- ・味付きメンマ(汁ごと使う)・・・小1P
- ・白いりごま・・・小さじ1
- { さとう・す・ごま油・・・各小さじ1
- { 塩　　・・・ふたつまみ
- { しょうゆ・・・香りづけに少々

【作り方】

- ① きゅうりは1本のまま塩少々(分量外)でもんですこしおく。しんなりしたら洗って切る。
- ② 調味料を混ぜてタレを作る。
- ③ ボウルにきゅうり・味付きメンマ・タレを入れてまぜ、白ごまふる。
(冷やして食べるとおいしいですよ!)

