金成支援学校　令和8年度11月号

食育＆給食だより



（おうちの人と一緒に読んでね）

おいしいね！みやぎの食材　～11月は みやぎふるさと食材月間 です～

宮城県では、地域の食材を利用した学校給食の 推進として、1年のうちで食材が豊富な11月を「すくすくみやぎっ子　みやぎのふるさと食材月間」としています。今月の給食は、地域の食材に加え、**高等部の園芸班で作られた野菜を使った給食**を予定しています。

給食で使う宮城県産の食材



高等部園芸班・金成野菜ウィーク(11/9～11/13)

✿11／9(月)「さつまいも・だいこん」

ホクホクの「さつまいもごはん」とピリッとおいしい「だいこんのピリ辛煮」

✿11／10(火)「だいこん・かぼちゃ」

みずみずしい大根のサラダとほっこりあまい「かぼちゃのスープ」

✿11／11(水)「はくさい・だいこん」

さっぱりおいしい「はくさいのおかか和え」と味しみしみ「だいこんおでん」

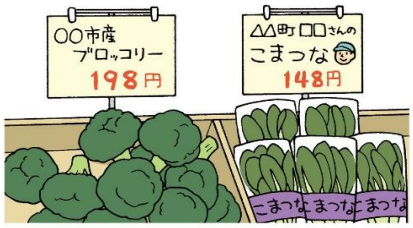
✿11／12(木)「はくさい・じゃがいも」

とろ～りあったか「はくさいのあんかけ焼きそば」と色鮮やか「紫いものマセドンサラダ」

✿11／13(金)「じゃがいも・にんじん・たまねぎ・はくさい」

園芸班で育てた野菜を使った「カレーライス」と「シャキシャキはくさいのコールスローサラダ」と地元・小堤でとれたりんごです。地域のめぐみを味わいましょう。

地元の農作物を選ぼう



地元でつくられたものは、生産者の顔がわかり、どのようにしてつくっているかも身近に見ることができます。地域でとれたものを、その地域で食べるという「地産地消」を心がけることは、輸入や遠方から食料を運んでくることによる、環境への負荷も少なく、SDGsの達成にもつながります。自分の住んでいる地域でつくられている農作物を積極的に選ぶようにしましょう。