

令和3年1月号

食育フードシステム



給食だより

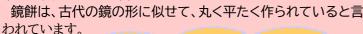
新春のお慶びを申し上げます。

新しい一年が園児様にとって、笑顔が多い年になりますよう また、食に興味を持っていただける様社員一丸となってお弁当作り に励みたいと思います。

今年も弊社をよろしくお願い致します。

『鏡開き』

鏡開きは、お正月に神(年神)や仏様に供えた鏡餅を 下げて食べることを言います。







弊社ではインスタグラムをはじめました! 検索は「食育フードシステム東北株式会社」 でよろしくお願いします! 毎日のお弁当をアップしているので、気に なった写真には「いいね!」をお願いします。



【1月の食材予定産地】

《野菜》雪菜(宮城) 人参(千葉) ブロッコリー(香川) 《果物》パインナップル(フィリピン) オレンジ(オーストラリア) 《肉類》鶏肉(日本・ブラジル) 豚肉(日本・デンマーク) 《肉類》牛肉(オーストラリア・アメリカ) 《米》ひとめぼれ(宮城県)

今月の注目食



黒豆には、「まめに心を配って生活をする」、「まめに暮らせるように」という願いが込められています。

昔の時代には、今よりも「まめに働くことができる」という事がとても 重要で、人々に根付いていた精神だったため、おせち料理として食べら れていたと考えられています。

諸説ありますが、関東では「シワが寄るまで長生きできるように」とあ えてシワが寄るように黒豆を煮ますが、関西では、シワがないことを長生 きの象徴と考え「不老長寿」を願って艶やかな黒豆煮を作ります。

地方によって様々な煮方や味付け、意味合いがあるおせち料理を親子で調べてみるのも楽しそうですね!



「仙台雪菜」

仙台雪菜は古くから宮城県近郊で栽培されてきた仙台地方の 伝統野菜です。 葉はやや厚みのある丸型でしゃきしゃきとした さわやかな食感を持ち味が濃く、独特の風味が特徴です。

「仙台雪菜」の旨味に加えた独特のほろ苦さは、大人の味であり、春待つ宮城県人の味とも言われています。

「サーモン」



25日の主菜の「サーモンマヨカツ」は三陸産の銀鮭を塩釜の工場で加工しています。

マヨネーズ風味に仕立ててますのでお魚が苦手なお子様もたべやすくなっています。

日本の銀鮭養殖の発祥の地である三陸の銀鮭の国内生産量は、2018年国内の約90%シェアを占めています。

弊社では、国産の食材を意識的に取り扱い、地産地消に取り組んだ お弁当作りをしています。

食育フードシステム東北株式会社

〒989-3125

宮城県仙台市青葉区下愛子字観音堂28 TEL022-391-8666(代) FAX022-391-8667 メールアドレス shokuiku@sfs-tohoku.com

