



令和3年1月号

食育フードシステム

給食だより



今月の注目食

「くろまめ」



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。



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)

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

