



もぐもぐだより



令和 8 年度
10 月号



こんげつ

今月のとべっこランチ

10月の「とべっこランチ」は、14日の予定です。お友達や先生と楽しく食べてくださいね。

あぶら ふ どん 油 麩 丼



宮城県や岩手県で食べられてきた油で揚げた麩を使ったどんぶりのこと。油麩は油で揚げているので香ばしくて独特の風味と口当たり、ボリュームがあるのが特徴です。宮城県では学校給食にも油麩丼が登場しています。

14日の給食メニュー

油 麩 丼(ごはん)

豆腐ともずくのみそ汁

(岩出山産みそ使用)

当別産大豆とじゃがいもの磯煮

牛 乳

アセロラゼリー

当別の魅力が

詰まった給食です！



いわてやまさん 岩出山産みそ



旧岩出山町と当別町は、明治維新のおり仙台藩御一門岩出山伊達家並びに家臣団によって当別町が開拓されたという歴史的深い絆で結ばれています。新設合併により岩出山町から大崎市に引き継がれ、今も交流が続いています。

知っていますか？油 麩

冷蔵技術がなかった昔、お盆の精進料理で使用する油揚げや豆腐はすぐに傷んでしまうのが

課題だったそうです。そんな中、明治末期に宮城県登米市の豆腐店が考案したのが油麩です。

小麦のタンパク質成分であるグルテンを練り上げて棒状にし、油で揚げて作る全国でも珍しい

揚げ麩で、その後登米市以外でも生産されるようになったそうです。一般的な油麩は25～26cmで

フランスパンのような形をしています。水で戻して、煮物にしたり、ラスクのようにスイーツと

して食べたりすることもあるそうです。

当別町の姉妹都市でもある宮城県大崎市でも、よく食べられている食材のひとつです。