令和8年度

１１月　学校給食予定献立表



奥州西学校給食センター

インスタグラム
はじめました
@OSHU.NISHI



日(曜)	献立名	主な食品名（６つの基礎食品群）〇印は奥州市産の食材です。						主な調味料	給食なし	基準値 小学生	基準値 中学生
	※材料等の都合により献立内容を変更する場合があります。	主に体をつくる（赤）		主に体の調子をととのえる（緑）		主にエネルギーになる（黄）				Ｅネルギー650kcal たんぱく質21～33ｇ（13%～20%） 脂質14～22ｇ（20～30%） 塩分2ｇ未満	Ｅネルギー830kcal たんぱく質27～42ｇ（13%～20%） 脂質18～28ｇ（20～30%） 塩分2.5ｇ未満
		①たんぱく質を多く含む食品	②ミネラルを多く含む食品	③カロテンを多く含む食品	④ビタミンCや食物繊維を多く含む食品	⑤炭水化物を多く含む食品	⑥脂質を多く含む食品				
【すがたを変える大豆】 厚揚げは、豆腐を油で揚げて作ります。大豆から豆腐ができあがり、その豆腐から厚揚げや油揚げ、がんもどきが作られます。大豆がすがたを変え、様々な食品になり料理に使われています。	２月	ごはん　ゆかりふりかけ　牛乳		牛乳	しそ		こめ　さとう		しお			
		ほうれん草卵やき		たまご	ほうれんそう		さとう でんぷん	あぶら	かつおだし　こんぶだし す　しょうゆ みりん　しお	623 kcal 23.2 ｇ 20.9 ｇ 2.7 ｇ	781 kcal 27.5 ｇ 24.5 ｇ 3.2 ｇ
		豚バラ大根		ぶたにく	にんじん	たまねぎ　だいこん えだまめ　しょうが	さとう	あぶら	しょうゆ　さけ みりん		
		厚揚げとさつまいものみそ汁		あつあげ　みそ	こまつな	しめじ　ねぎ	さつまいも		かつおだし にぼしだし		
【海藻】 日本は、海に面していて海藻が豊かに獲れます。日本で海藻が食べられてきた歴史は古く、かつては供え物として大切に食べられてきました。ミネラルや食物せんいが豊富な海藻をこれからも食べ継いでいきたいですね。	４水	テーブルロールパン　牛乳		牛乳			パン				
		ハムカツ		とりにく ぶたにく			パンこ でんぷん	あぶら	しお	578 kcal 16.6 ｇ 23.0 ｇ 3.3 ｇ	705 kcal 19.2 ｇ 27.0 ｇ 4.2 ｇ
		海藻サラダ			わかめ　つのまた みる	キャベツ　きゅうり コーン			ドレッシング		
		白菜とあさりのスープ		あさり		たまねぎ　はくさい			コンソメ チキンガラスープ しお　こしょう		
【吉野汁】 吉野汁の『吉野』とは、くず粉の生産で有名な奈良県の吉野地方に由来しています。すまし汁にくず粉を溶かしてとろみをつけた汁物です。給食ではかたくり粉でとろみをつけました。口当たり良く、冷めにくいので寒い季節にぴったりな汁物です。	５木	ごはん　牛乳		牛乳			こめ				
		いわしのしょうが煮		いわし		しょうが	さとう　みそあめ でんぷん		しょうゆ　さけ みりん　しお	651 kcal 26.1 ｇ 14.2 ｇ 1.7 ｇ	810 kcal 31.0 ｇ 15.7 ｇ 2.3 ｇ
		野菜のごまあえ		とりにく	こまつな にんじん	もやし	さとう でんぷん	ごま	しょうゆ　しお		
		吉野汁		とりにく あつあげ	にんじん	だいこん　ごぼう ねぎ	さといも でんぷん		さけ　しょうゆ　しお しろだし　みりん かつおだし　こんぶだし		
【れんこん】 れんこんは、ハスの地下茎が大きくなった部分を食べる野菜です。泥の中で育つので、だいこんやにんじんのように根っこを食べる野菜と思われがちですが、実はくきの部分を食べる野菜です。食感がよく、炒めてもサラダにしてもおいしいですよ。	６金	麦ごはん　牛乳		牛乳			こめ　むぎ				
		とり肉の照り焼き		とりにく みそ		しょうが	さとう		さけ　みりん しょうゆ	564 kcal 25.0 ｇ 16.6 ｇ 2.2 ｇ	705 kcal 29.5 ｇ 18.5 ｇ 2.6 ｇ
		れんこんとキャベツの和風サラダ		ハム	ひじき	にんじん　キャベツ　れんこん	さとう	ノンエッグマヨネーズ	しょうゆ　しお		
		とうふとわかめのみそ汁		とうふ　みそ	わかめ	にんじん　だいこん	ふ		かつおだし にぼしだし		
【ラ・フランス】 ラ・フランスは、約160年前にフランスで発見された洋なしの品種です。日本では山形県や長野県が産地として有名です。豊かな香りと甘みが特徴で、生のまま食べる他にタルトやケーキなどのお菓子にも使われます。今日は山形県産のラ・フランスを使ったゼリーをいただきましょう。	９月	ごはん　牛乳		牛乳			こめ				
		赤魚の竜田揚げ		あかうお		しょうが　にんにく	でんぷん	あぶら	しょうゆ　さけ	623 kcal 24.8 ｇ 18.9 ｇ 2.3 ｇ	763 kcal 29.1 ｇ 21.0 ｇ 2.8 ｇ
		キムチあえ				こんにゃく　はくさい きゅうり　きくらげ	さとう	あぶら	キムチのもと しょうゆ　す しお		
		なめこ汁		あぶらあげ とうふ　みそ		なめこ　たまねぎ ねぎ			かつおだし にぼしだし		
		ラ・フランスゼリー				ラフランス	さとう でんぷん				
【フーヨウハイ】 フーヨウハイは中華料理のひとつで、たまごとかにの身を混ぜて焼き上げた料理です。この料理名は、芙蓉（ふよう）という美しい花に由来しており、見た目がその花に似ていることから名づけられました。日本では、「かに玉」の名で親しまれています。	10火	金芽米ごはん　牛乳		牛乳			こめ				
		フーヨウハイ		たまご かまぼこ　かに		グリンピース　しいたけ	さとう　でんぷん	あぶら	かつおだし　こんぶだし しょうゆ みりん　す　しお	582 kcal 21.4 ｇ 17.0 ｇ 1.8 ｇ	725 kcal 25.3 ｇ 19.2 ｇ 2.3 ｇ
		春雨サラダ		とりにく		にんじん　もやし　きゅうり	さとう　はるさめ でんぷん	あぶら	しお　しょうゆ す　こしょう		
		にらスープ		ベーコン とうふ		にら　はくさい　たまねぎ しいたけ		あぶら	ちゅうかだし しょうゆ　ざけ しお　こしょう		
【ABCスープ】 ABCスープの由来は、ABCD・・・とアルファベットの形をしたマカロニです。普段食べるマカロニよりも小さく、様々なアルファベットの形をしたマカロニがスープに入っています。みなさんのスープにはどの文字が入っていましたか？	11水	背割りコッペパン　牛乳		牛乳			パン				
		フランクフルト　パックケチャップ		ぶたにく　だいず			さとう		ケチャップ　しお	627 kcal 20.7 ｇ 24.6 ｇ 3.1 ｇ	773 kcal 24.9 ｇ 29.8 ｇ 3.8 ｇ
		ツナサラダ		まぐろ		キャベツ　きゅうり コーン レモンかじゅう	さとう	あぶら	す　しお こしょう		
		ABCスープ		チキンハム		にんじん さやいんげん	じゃがいも マカロニ		ワイン　しお チキンガラスープ コンソメ　こしょう		
【南部焼き】 肉や魚に味付けをして、白ごまや黒ごまをまぶして焼いたものが『南部焼き』です。岩手県・青森県にまたがる南部地方が、ごまの名産地であることが由来になっています。私たちに身近な『南部』のつく食べ物だと、ごまの香ばしさがおいしい『南部せんべい』が有名ですね。	12木	ごはん　牛乳		牛乳			こめ				
		とり肉の南部焼き		とりにく　みそ		しょうが	さとう	ごま	さけ　みりん しょうゆ	596 kcal 29.4 ｇ 16.0 ｇ 1.9 ｇ	732 kcal 34.9 ｇ 18.0 ｇ 2.5 ｇ
		こうやどうふの五目煮		ぶたにく こうやどうふ		にんじん	こんにゃく しいたけ	あぶら	さけ　みりん しょうゆ		
		江刺卵麺汁		たまご		にんじん こねぎ	はくさい		こむぎこ	しょうゆ　さけ しお　かつおだし こんぶだし	
		江刺りんご【シナノゴールド】（水小、南小）				りんご					
【金曜日のカレー】 海上自衛隊では、金曜日には必ずカレーが出ていたそうです。長い期間の航海でも、何曜日かを忘れないようにするために曜日の目印として食べられていたと言われています。一週間の最後の金曜日、カレーを食べて午後もがんばりましょう。	13金	ごはん　牛乳		牛乳			こめ				
		まぐろカツ		まぐろ　だいず		たまねぎ　しょうが	パンこ　こむぎこ さとう　でんぷん	あぶら	みりん　しょうゆ しお	753 kcal 24.3 ｇ 20.9 ｇ 2.3 ｇ	956 kcal 29.9 ｇ 25.3 ｇ 2.9 ｇ
		チキンカレー		とりにく		にんじん グリンピース　たまねぎ しょうが　にんにく	じゃがいも	あぶら	カレールウ ソース		
		フルーツポンチ				パインアップル もも　みかん りんご　ブルーベリー	さとう　みずあめ				

給食レシピ紹介



これまで子どもたちに好評だったレシピと、これからの時期におすすめのレシピをご紹介します。
ぜひご家庭でも作ってみませんか。分量はお好みで調整してください。

ユイミータン（４人分）

～10月の給食より～

ふんわり卵が
おいしい
中華風の
コーンスープ

【材料】

たまご	２個
クリームコーン	80ｇ
ホールコーン	40ｇ
にんじん	20ｇ
たまねぎ	100ｇ
万能ねぎ	10ｇ
中華スープの素	5ｇ
塩・こしょう	少々
かたくりこ	小さじ２



【作り方】
①万能ねぎは小口切り、にんじんは千切り、玉ねぎは薄く切る。卵は溶きほぐしておく。
②たまねぎを乾煎りし、水、にんじんを加えて煮る。にんじんが煮えたらクリームコーン、ホールコーンを加える。
③調味料を入れ、水溶きかたくり粉を加えとろみをつける。
④溶き卵を流し入れ、最後に万能ねぎを入れて仕上げる。

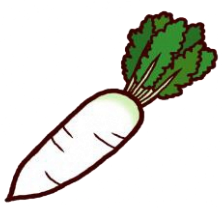
だいこんのそぼろ煮（４人分）

～10月の給食より～

だいこんのおいしい
季節に
おすすめです♪

【材料】

ひき肉	５０ｇ
酒	小さじ１弱
おろししょうが	少々
油	適量
だいこん	１５０ｇ
にんじん	４０ｇ
つきこんにゃく	８０ｇ
干し椎茸ｽﾗｲｽ	２ｇ
むき枝豆	２０ｇ
しょうゆ	小さじ２
さとう	小さじ１
みりん	少々
だし汁	適量
かたくりこ	少々



【作り方】
①だいこん、にんじんはいちょう切りまたはさいの目切りにする。干し椎茸は水で戻す。
②フライパンに油を熱し、しょうがを入れて、香りが出てきたらひき肉を炒める。
③だし汁を加え、火の通りにくいものから順に加えて煮る。
④調味料を入れて味をととのえる。
⑤水溶きかたくり粉を加えて仕上げる。

れんこんとキャベツの和風サラダ（４人分）

～１１月の給食より～

れんこんの歯ごたえと
キャベツの甘味がおいしい★

【材料】

キャベツ	６０ｇ
れんこん水煮ｽﾗｲｽ	８０ｇ
にんじん	２０ｇ
芽ひじき	小さじ１
ささみフレーク	４０ｇ
マヨネーズ	大さじ２
しょうゆ	小さじ１／２
さとう	小さじ１／３
塩	少々





【作り方】
①キャベツは角切り、にんじんは千切りにする。れんこん水煮スライスはいちょう切りにする。芽ひじきは水で戻す。
②野菜・芽ひじきをゆでて、しっかりと水気をきる。
③ゆでた材料とささみフレーク、調味料をあえる。

※ささみフレークの代わりにハムやちくわを入れてもおいしいです。

※お好みで、調味料に少量の練りからしを加えてもおいしくなります☺

令和8年度

１１月　学校給食予定献立表

奥州西学校給食センター

インスタグラム
はじめました

@OSHU.NISHI



日(曜)	献立名	主な食品名（６つの基礎食品群）〇印は奥州市産の食材です。						主な調味料	給食なし	基準値 小学生	基準値 中学生
	※材料等の都合により献立内容を変更する場合があります。	主に体をつくる（赤）		主に体の調子をととのえる（緑）		主にエネルギーになる（黄）					
		①たんぱく質を多く含む食品	②ミネラルを多く含む食品	③カロテンを多く含む食品	④ビタミンCや食物繊維を多く含む食品	⑤炭水化物を多く含む食品	⑥脂質を多く含む食品				
	【青魚の栄養】 さばのような背中の青い魚には、「DHA」や「EPA」という成分が豊富にふくまれています。DHAやEPAは、頭の働きをよくしたり血液の流れをよくしてくれる働きがあります。日々の食事では、お肉だけでなく魚もしっかり食べたいですね。									Ｅﾈﾙｷﾞｰ650kcal たんぱく質21～33ｇ（13%～20%） 脂質14～22ｇ（20～30%） 塩分2ｇ未満	Ｅﾈﾙｷﾞｰ830kcal たんぱく質27～42ｇ（13%～20%） 脂質18～28ｇ（20～30%） 塩分2.5ｇ未満
16 月	ごはん　牛乳		牛乳			こめ			水沢南小	663 kcal 26.9 g 22.2 g 2.0 g	818 kcal 31.9 g 26.0 g 2.2 g
	さばの照り焼き	さば			しょうが			さけ　しょうゆ みりん			
	肉じゃが	ぶたにく		にんじん さやいんげん	たまねぎ　こんにゃく しょうが	じゃがいも さとう	あぶら	さけ　しょうゆ みりん			
	とうふとふのみそ汁	とうふ　みそ		にんじん	はくさい　しめじ ねぎ	ふ		かつおだし にぼしだし			
	江刺りんご【シナノゴールド】（館小、第一小、南都田小、若小、衣小、里小）				りんご						
	【食品に含まれる栄養】 食品によって、含まれる栄養素は違います。そこで、毎日の食事で様々な食品をとることが栄養バランスのよい食事のポイントになります。赤・緑・黄の３つのグループから食品をとり、寒さや感染症に負けない体を作りましょう。										
17 火	金芽米ごはん　牛乳		牛乳			こめ				586 kcal 23.6 g 16.3 g 2.0 g	727 kcal 28.1 g 18.3 g 2.3 g
	とり肉の香味揚げ	とりにく			しょうが　にんにく	でんぷん　こめこ こむぎこ	あぶら	さけ　トウバンジャン しょうゆ			
	ゆかりあえ			にんじん　しそ	もやし　キャベツ きゅうり	さとう		しろだし　しお			
	じゃがいものみそ汁	こうやどうふ みそ		チンゲンサイ	たまねぎ えのきたけ　ねぎ	じゃがいも		かつおだし にぼしだし			
	【チリコンカン】 チリコンカンは、アメリカ南部・テキサスの料理です。豆とひき肉、みじん切りにした野菜をトマトで煮込んでいます。チリパウダーを使うのが特徴です。肉も野菜も豆も、同時に美味しく食べられる料理です。										
18 水	ミルク丸パン　牛乳		牛乳			パン				707 kcal 27.6 g 25.7 g 3.4 g	849 kcal 32.4 g 29.8 g 4.0 g
	チリコンカン	ぶたにく　だいず いんげんまめ		にんじん　トマト ピーマン	たまねぎ　にんにく		あぶら	ケチャップ　ワイン コンソメ　しお チリパウダー			
	ごぼうサラダ			にんじん	ごぼう　きゅうり コーン		ノンエッグマヨネーズ	しょうゆ こしょう			
	かぼちゃのシチュー	とりにく とうにゅう		にんじん　かぼちゃ グリンピース	たまねぎ		あぶら	ホワイトルウ コンソメ　こしょう チキンガラスープ			
	【奥州っ子給食】 今年度５回目の奥州っ子給食は、江刺りんごを味わいます。江刺の土壌と朝晩の気温差がある気候が、おいしいりんご作りに適していて、その歴史は大正時代までさかのぼるそうです。今月登場するりんごの品種は、「シナノゴールド」です。主菜に使用したじゅうねは衣川産です。「えごまを食べると10年長生きできる」という言い伝えから、えごまはじゅうねんやじゅうねとよばれるようになりました。	**奥州っこ給食　～奥州市が誇る秋の味覚！　江刺りんごを味わいましょう～**									
19 木	ごはん　牛乳		牛乳			こめ				589 kcal 27.5 g 15.9 g 2.0 g	726 kcal 32.5 g 17.7 g 2.3 g
	とり肉のじゅうねみそ焼き	とりにく　みそ			しょうが	さとう	じゅうね	さけ　みりん			
	前沢牛野菜いため	ぎゅうにく		にんじん	ねぎ　キャベツ もやし　にんにく しょうが		あぶら	さけ　ちゅうかだし しょうゆ			
	まりふのすまし汁	とうふ　なると		ほうれんそう にんじん	たけのこ　ねぎ	ふ		さけ　しょうゆ しお　かつおだし こんぶだし			
	江刺りんご【シナノゴールド】（南中、前沢中、胆沢中、衣川中）				りんご						
	【　卵　】 たまごは、「完全栄養食」と例えられるほど栄養が豊富です。体をつくるたんぱく質をはじめ、体の調子を整えるビタミンがふくまれています。今日は奥州市産の卵を、ふんわりとした卵スープにしました。汁物に卵を入れる時は、でんぷんで少しとろみを付けてから溶き卵を加えるのがきれいに仕上げるコツです。										
20 金	麦ごはん　牛乳		牛乳			こめ　むぎ			水沢南中	566 kcal 19.3 g 15.1 g 1.6 g	714 kcal 22.9 g 17.5 g 1.8 g
	焼きぎょうざ（２個）	ぶたにく　とりにく だいず		にら	キャベツ　たまねぎ しょうが	でんぷん　さとう こむぎこ	あぶら	しょうゆ　しお			
	くらげ入り中華あえ	くらげ		にんじん	もやし　きゅうり	さとう	ごま　あぶら	す　しお　しょうゆ とうがらし こしょう			
	卵スープ	たまご		にんじん　にら	しいたけ　たまねぎ	でんぷん	あぶら	チキンガラスープ しょうゆ　さけ しお　こしょう			
	花みかん（南小、前沢小）				みかん						
	【姉妹都市給食・掛川市のお茶】 奥州市の姉妹都市である静岡県掛川市は、お茶の産地として有名です。今日は鮭のパン粉焼きの衣に、掛川茶を混ぜ込んでいます。温暖な気候と適度な雨に恵まれ、斜めになった土地の多い掛川市はお茶の生産に適しているそうです。お茶のさわやかな風味をお楽しみください。また、11月24日は和食の日です。お茶、切干大根、油揚げ、しょうゆなど日本ならではの食材を使った給食にしました。	**和食の日・姉妹都市給食～静岡県掛川市のお茶を使った給食～**									
24 火	金芽米ごはん　牛乳		牛乳			こめ				657 kcal 28.4 g 18.4 g 2.0 g	816 kcal 34.4 g 21.1 g 2.5 g
	鮭のお茶パン粉焼き	さけ			せんちゃ	パンこ	あぶら　ノンエッグマヨネーズ	マスタード　しお こしょう			
	切干大根とあさりの炒め煮	あさり	くきわかめ	にんじん	きりぼしだいこん えだまめ　こんにゃく	さとう	あぶら	さけ　しょうゆ みりん			
	かぼちゃだんご汁	とりにく あぶらあげ		かぼちゃ にんじん	だいこん　ごぼう ねぎ	じゃがいも でんぷん　さとう		しお　さけ しょうゆ　しろだし かつおだし　こんぶだし			
	花みかん（水小、第一小、南都田小、若小、衣小、里小、衣川中）				みかん						
	【だいこん】 地元の大根が収穫できる季節になりました。今月の後半から、大根は奥州市の産直さんに納めてもらっています。根菜には、体を温める効果があると言われています。今日は肉団子スープにたっぷり大根を入れました。										
25 水	黒糖コッペパン　牛乳		牛乳			パン				677 kcal 27.7 g 23.4 g 2.9 g	820 kcal 32.8 g 27.1 g 3.6 g
	チキンソテーきのこソース	とりにく			しめじ　たまねぎ にんにく	さとう	あぶら	ワイン　しお ケチャップ　ソース			
	まめまめサラダ	だいず			きゅうり　えだまめ	さつまいも さとう	ノンエッグマヨネーズ	す　こしょう			
	肉団子スープ	とりにく　だいず		にんじん　パセリ	たまねぎ　キャベツ だいこん	パンこ　さとう でんぷん	あぶら	しょうゆ　しお チキンガラスープ コンソメ　ワイン こしょう			
	【いわて牛の日給食】 岩手の大自然の中で育ついわて牛。中でも、奥州市がほこる「前沢牛」は日本全国にも有名です。JA全農いわてさんより補助金をいただき実施します。前沢牛とたくさんの野菜を使ったハヤシシチューです。前沢牛のおいしさをみんなで味わいましょう。	**いわて牛の日給食　～自然豊かな岩手で育ったいわて牛を味わおう～**									
26 木	ごはん　牛乳		牛乳			こめ				768 kcal 29.0 g 29.1 g 2.9 g	949 kcal 34.4 g 33.8 g 3.4 g
	チーズオムレツ	たまご	チーズ			さとう　でんぷん	あぶら	かつおこんぶだし す　しょうゆ みりん　しお			
	ブロッコリーとマカロニのサラダ	ハム		ブロッコリー あかピーマン	コーン	マカロニ		ドレッシング			
	前沢牛のハヤシシチュー	ぎゅうにく		にんじん	たまねぎ　しめじ	じゃがいも	あぶら	ワイン　しお ハヤシルウ こしょう　ケチャップ デミグラスソース			
	【キムチのパワー】 キムチに入る唐辛子には、体温を上げて全身の血の流れを良くする働きがあります。また、キムチは乳酸菌の力で発酵して作られる「発酵食品」で、おなかの調子を整えてくれます。腸が元気になることで免疫力がアップし、風邪やウイルスに負けない強い体になります。										
27 金	麦ごはん　牛乳		牛乳			こめ　むぎ			衣川中	675 kcal 21.3 g 23.0 g 2.1 g	797 kcal 24.2 g 24.5 g 2.3 g
	中華ラビオリ	ぶたにく　とりにく だいず			キャベツ　たまねぎ しょうが　にんにく	でんぷん　さとう こむぎこ　みずあめ	あぶら	しょうゆ　しお			
	キムチ炒め	ぶたにく	こんぶ	にんじん　にら	たまねぎ　キャベツ たけのこ　こんにゃく はくさい　だいこん りんご　にんにく	さとう	あぶら	さけ　しょうゆ みりん　す　しお とうがらし　ぎょしょう			
	春雨スープ	ベーコン		にんじん チンゲンサイ	たまねぎ　しいたけ	はるさめ でんぷん	あぶら	ちゅうかだし　さけ しょうゆ　しお こしょう			
	花みかん（南中、前沢中、胆沢中）				みかん						
	【6年生の考えたメニュー】 食に関する指導の中で献立づくりのポイントを学び、全校のために考えたメニューが今月も給食に登場です。水沢小学校の６年生のみなさんは、栄養バランスがよく季節に合う献立を考えてくれました。６年２組１班の献立を採用しました。様々な食材が使われ、いろどりよく栄養満点な給食となりました。	**健康・いろどりメニュー　～水沢小学校６年生の献立～**									
30 月	ごはん　牛乳		牛乳			こめ			衣川小、胆沢中	660 kcal 29.7 g 21.1 g 2.1 g	817 kcal 35.5 g 23.9 g 2.6 g
	とり肉のかりんとう揚げ	とりにく			しょうが	さとう　でんぷん	あぶら　ごま	さけ しょうゆ　みりん			
	なっとうあえ	なっとう	チーズ	ほうれんそう にんじん	はくさい　もやし	さとう		めんつゆ しょうゆ			
	豚汁	ぶたにく とうふ　みそ		にんじん	しょうが　にんにく だいこん　たまねぎ こんにゃく　ごぼう ねぎ	じゃがいも	あぶら	さけ　しょうゆ かつおだし にぼしだし			



※食材の一部に国の「物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金」を活用しています。

※奥州っ子給食の奥州市産食材は、市などの補助、岩手とり肉の日のとり肉は、岩手県獣医師会の補助を受けて購入しています。