

# 地域とあゆむ学校給食

## 榴岡小学校の紹介

1月16日(火)

仙台市教育委員会

※お持ち帰りいただき、ゆっくりお読みください。

### 献立名

★桜の花の塩漬けを使ったおこわ★

つつじおこわ 牛乳

といささみのレモン風味

菜の花入りおひたし

白玉入り雑煮 果物



「食育の日」とは

食育基本法に基づき、平成18年に「食育推進基本計画」が作成され、1年を通じて継続的な食育推進活動を展開するため、毎月19日は「食育の日」として制定されました。各学校では、毎月19日の食育の日に合わせて特色のある献立を提供しています。

### 本日の献立について

6月15日に配付した「給食室からのおたより」の内容です↓↓

「つつじおこわ」は、毎年、6月15日の開校記念日に合わせて登場する、榴岡小だけの特別なおこわです。おこわには、ハム・たけのこ・枝豆・昆布茶、そして桜の花の塩漬けが入っています。桜の塩漬けでほんのりピンクになったご飯と枝豆の緑色は、“榴岡公園”に満開に咲く桜を表しています。そして、これからもこの榴岡小学校で、みなさんがすくすくと成長していけるように、成長が早い「たけのこ」をおこわの具に加えました。

今回「つつじおこわ」に使った桜の塩漬けは、榴岡市民センターを中心とする地域の方々が、春に榴岡公園に咲いた桜の花で作ったものです。どこにも売っていない「榴岡の桜の塩漬け」ですよ。学校の誕生日を「地域の宝物」でお祝いできるのはとてもうれしいですね。今日は、学校の誕生日をお祝いする、特別メニューです。おめでとうの気持ちをこめて、給食をしっかりいただきましょう。

給食をとおして、地域の良さに気が付けるように工夫しています。



榴岡小学校は、仙台駅東に位置し、学区内には釈迦堂・政岡墓所、旧歩兵第四連隊跡などの由緒ある史跡が多くあります。また、桜の名所である榴岡公園、お祭りや初詣、受験シーズンに賑わいを見せる榴岡天満宮とともに、プロ野球東北楽天ゴールデンイーグルスの本拠地「楽天モバイルパーク」もあり、観光・娯楽の面でも発展を遂げている地域です。仙台駅東の区画整理事業に伴い道路が新しく整備されるとともに、マンション建設なども進み、街が変容を遂げる中であっても、昔から変わらず学校と地域との関わりが強く、3～6年生の総合的な学習の時間では「榴岡のまち」をテーマに学習に取り組んでいます。

給食は、校舎内に調理室がある単独調理校です。給食室は、令和4年8月に増築した校舎1階に新築され、毎日約1,000食の給食を提供しています。献立は、各地の郷土料理や年中行事に合わせた献立や行事食を入れることはもちろん、学校内の行事や児童の学習などにも合わせた献立を取り入れています。また、毎月1日の「健康トライアングルの日」は「目に良い献立」を実施し、児童が食事と健康に関心を持ちながら給食を食べることができるよう工夫しています。

子供たちに人気のメニューは、生地もソースも手作りの給食室特製「手作りピザ」や、クリスマス限定「手作りチーズケーキタルト」などです。給食愛を歌った「榴小給食賛歌」という歌が作られるほど、子供たちは給食が大好きです。放送室から「給食賛歌」が流れたら給食時間の始まりです。



### ☆☆作ってみませんか？給食メニュー☆☆

#### つつじおこわ

【材料 2合よりやや多め量】

うるち米	230g
もち米	90g
ロースハム	40g
たけのこ水煮	60g
枝豆むき身(冷凍)	25g
桜の塩漬け	6g
水	
※本みりん	6g
※料理酒	12g
※しょうゆ	3g
※こんぶ茶	1.2g
※塩	2g

#### 【作りかた】

- ①もち米とうるち米を研ぎ、炊飯器の2合の目盛りに合わせて水加減し、約30分浸水させる。
  - ②桜の塩漬けは、表面の塩を洗い、水気を絞ってみじん切りにする。
  - ③ロースハムはせん切り、たけのこは荒みじん切りにする。
  - ④①に※の調味料と桜の塩漬けを加え混ぜ、たけのこをロースハムを米の上に広げて入れ、炊飯を開始する。
  - ⑤炊き上がったら、下ゆでした枝豆を入れて混ぜ、10分蒸らす。
- ♡茶碗に盛ってから、桜の塩漬け1輪(分量外)のせると、盛り付けが華やかになります。