

地域とあゆむ学校給食

六郷小学校の紹介

1月18日(木)

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

井土地区の復興の中で生まれた井土ねぎを使った献立♪

食パン りんごジャム 牛乳
鶏肉と井土ねぎのクリーム煮
ひじきのサラダ ポップビーンズ 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。

食育せんだい



稲刈りと枝豆収穫体験の様子

六郷小学校は広大な田園地帯の中にあり、西端では広瀬川と名取川が合流し閉上へ注いでいます。歴史が古く明治6年に明治政府による学制発布を受けて開校した仙台市で最も古い小学校の一つです。今年で150周年を迎えました。

東日本大震災の影響で閉校となった東六郷小学校を平成29年に統合し、東六郷小学校の伝統である「黒潮太鼓」や「ひがろく桜」を受け継いでいます。

子供たちは地域の方々の温かい支えのものとびのびと学び、田園地帯の特徴を生かした「田植えと稲刈り体験」や「枝豆の種まきと収穫体験」等を通じて農作物への感謝や自然の尊さを学んでいます。

給食では、郷土料理や行事食の他、六郷地区や県内のさまざまな食材を取り入れています。子供たちが食を通じて歴史や伝統に触れるとともに、食への理解や関心を深めていけるよう工夫しています。

本日の献立について

井土ねぎは、六郷小学校から近い仙台の「井土地区」で東日本大震災後に生まれた野菜です。井土地区では昔から農業が盛んでしたが、東日本大震災で津波の被害を受けました。津波の被害を受けると、土が海の塩をたくさん含んでしまうため、野菜が育ちにくい土地になってしまいます。農家の方々が昔から受け継がれ守られてきた井土地区の農業をどうにか復活させようとたくさんの努力をされた結果、生まれたのが「井土ねぎ」です。井土地区の「良質な地下水」「豊富な日射量」「夏の涼しい海風」が、ねぎの栽培に適しており、震災後の土地でも元気に育つことができました。

井土ねぎの最大の特徴は「甘くとろとした味わい」です。熱を加えるとさらにおいしく「甘とろ」な味を楽しむことができます。井土ねぎの旬は冬。一番おいしい時期の井土ねぎをクリーム煮にさせていただきます。

また、ポップビーンズは仙台市内の田んぼで育った大豆を使っています。市内産の乾燥大豆は香りも歯ごたえも良く、子供たちの大好きなメニューです。



☆☆作ってみませんか？給食メニュー☆☆

井土ねぎのクリーム煮

【材料4人分】

・鶏肉	130g
・井土ねぎ	80g
・じゃがいも	100g
・はくさい	50g
・にんじん	50g
・たまねぎ	90g
・牛乳	120g
・生クリーム	10g
・プロセスチーズ	30g
・ホワイトルウ	20g
・バター	5g
・コンソメ	小さじ1/2
・こしょう	少々
・水	120ml

【作りかた】

- ① 鶏肉と野菜はお好みの大きさに切る
 - ② 鍋にバターを熱し、たまねぎ・鶏肉を炒める
 - ③ にんじん・じゃがいも・井土ねぎを炒める
 - ④ 水を入れて根菜に火が通るまで煮る
 - ⑤ はくさいの白く固い部分を入れ煮る
 - ⑥ 牛乳、生クリーム、プロセスチーズ、バターを加える。
 - ⑦ ホワイトルウ・コンソメ・こしょうで味を調える
 - ⑧ はくさいの葉先の部分を入れ煮る
- ※プロセスチーズは溶けないタイプを使用します
※お使いのホワイトルウにより量を調整してください
※ねぎの歯ごたえや香りを楽しみたい場合は、ねぎの一部を最後のほうに入れても良いです