

# 地域とあゆむ学校給食

## 生出小学校の紹介

1月15日(月)

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

★ 坪沼の太白太ねぎを味わおう ★

ごはん 牛乳

五目厚焼きたまご

太白太ねぎたっぷりすき焼き

小松菜のみそ和え 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

【太白太ねぎとは】

仙台の伝統野菜である「仙台曲がりねぎ」は、岩切余目地区のほか太白区长町も主要な産地でした。現在長町地区は都市化が進み、長町地区での伝統の曲がりねぎの生産は減ってしまったといわれています。このような中、太白区に関連するねぎを復活できないかと、昨年度から坪沼地区で「太白太ねぎ」の生産が始まりました。太白太ねぎは、軟白部が太く、熱を通すとやわらかく、甘味とうま味が増します。一方で生産性が高いとは言えず、ほぼ市場では流通していない「まぼろしのねぎ」です。

その希少なねぎをふんだんに使った、すき焼きとして給食で提供しました。給食では、オーブンでカリッと焼いてから最後にいれ、太白太ねぎの甘さを引き出すのがポイントです。

給食の地場産物の活用を通して、地元の伝統や文化を守り、次世代に継承していくこともねらいとしています。



生出小学校は、太白区の西部に位置し、今年150周年を迎えた歴史と伝統のある学校です。地区の名称である生出は、太白山の別名：生出森からきています。以前は純農村地帯でしたが、太白山麓の住宅地や茂庭台団地が造成、さらに学区内にも商業地・住宅が造成され、都市化が急速に進んでいます。平成27年には坪沼小学校と統合し、令和3年には赤石分校が閉校しました。現在は生出地区、赤石地区、坪沼地区の3地区から児童が通学しています。

自然豊かな地域性を生かし、3年生の社会科の学習では、坪沼地区の太白太ねぎの収穫体験を行い、収穫した太白太ねぎを給食に使用しています。自分たちが住む地域の農業や農業に携わる人々の思いや背景について触れ、地域のおいしい食材を知る機会となっています。5年生の総合的な学習では、生出地区の農家の方の御指導の下、米作りを行っています。収穫した米は給食で使用し、収穫に感謝しながら全校でいただきます。また、家庭科の調理実習では、自分たちが育てた米を使って、ごはんのみそ汁を作ります。自分たちが手塩にかけた米を炊いて食べるという体験は、とても貴重であり、今後も続けていきたい取組です。

生出小学校は親子調理方式がとられており、生出中学校の給食も提供しています。年間を通して地場産物を積極的に活用し、各地の郷土料理やイベントなどに合わせた献立を入れるなど特色のある献立作成を目指し、関心をもって食べることができるよう工夫をしています。



生出のご当地キャラクター  
「おいでもん」



### ☆☆作ってみませんか？給食メニュー☆☆

五目厚焼きたまご

【材料4人分】

・卵	120g
・玉ねぎ	40g
・赤ピーマン	12g
・鶏むねひき肉	25g
・枝豆	12g
・濃口しょうゆ	小さじ1
・塩	ひとつまみ
・風味調味料	少々
・サラダ油	適量

\*具材はお好みで  
替えてみてください。

【作りかた】

- ① 玉ねぎ、赤ピーマンは粗みじん切りにする。
- ② 鶏むねひき肉と①を炒めて冷ましておく。
- ③ 卵を割り溶きほぐして②と枝豆、調味料を入れて混ぜる。
- ④ フライパンにサラダ油を熱し、④を流し入れ、巻いていく。

※材料の分量は、小学校の4人分です。  
ご家庭の人数に合わせてご使用ください。