

地場産物を使用した学校給食

西中田小学校の紹介

1月21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

★地元農家の野菜を使った献立★

ごはん 牛乳

かつおの揚げ煮 ごまあえ

豚汁 りんご



「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

毎月19日の「食育の日」には、西中田・柳生地区で農業を営んでいる「ベジランド佐藤」さんにご協力していただき、地場産物を活用した給食の提供に取り組んでいます。ベジランド佐藤さんには、給食で使用する野菜だけでなく調理実習で使用する野菜も納めていただいたり、総合的な学習の時間での職業体験（弟子入り体験）で児童が作業場へ行って農作業を体験したりと、学校活動においても広くご協力いただいております。

本日は、ごまあえに使用している【こまつな】【にんじん】、豚汁に使用している【大根】【白菜】【にんじん】【長ねぎ】がベジランド佐藤さんのものです。ぜひ、新鮮な野菜のおいしい味わいをお楽しみください。

地域農家さんのおかげで、新鮮でおいしい野菜を使用した給食を提供できています。



西中田小学校は、昭和58年4月に仙台市70番目の小学校として開校しました。開校以来、地域に根ざした教育、ふるさと教育への実践化に努めており、仙台市教育委員会より「学校支援地域本部」モデル校の指定を受けておりました。当校は地域の教育力を活用し、着実に「地域の中の学校」を目指して歩んでいます。

学校区は仙台市の南部に位置し、JR東北本線を境に西側の新興住宅地を含む地域です。太白大橋の開通とともに都市化が進み、仙台市中心部へのアクセスの良さからマンションが次々に建築されましたが、昔から住んでいる方々の中には農業を営んでいる方もいらっしゃいます。

単独調理校の良さを生かし、学校行事や年中行事に合わせた献立や学校の畑で採れた作物を使った献立など、給食が「生きた教材」となるよう取り組んでいます。

子供たちの健やかな成長のために、給食室職員一同、心を込めて力を合わせて安全でおいしい給食を作っています。



☆☆作ってみませんか？給食メニュー☆☆

ごまあえ

【材料4人分】

こまつな（ざく切） 100g
にんじん（せん切） 30g
もやし 100g

白すりごま 大さじ1
砂糖 小さじ1
みりん 小さじ1/2
しょうゆ 大さじ1

【作り方】

- ① 野菜を切り、たっぷりのお湯で茹でる。
- ② 茹で上がった後、水にさらして冷し、絞ってしっかり水切りする。
- ③ 砂糖・みりん・しょうゆを耐熱容器で混ぜ、ラップをかけて電子レンジで加熱する。（500wで40秒～1分程度）
- ④ 野菜に白すりごまと作ったタレを混ぜ合わせて完成！

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