

給食だより

令和3年度
1月号

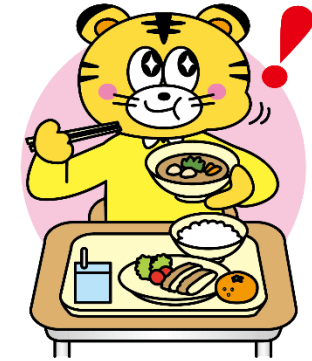
家庭数

令和3年1月11日
西東京市立碧山小学校
校長 中嶋 太

あけましておめでとうございます。早いもので、1年のまとめの学期が始まりました。寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い、給食では「黙食」を徹底するなど、感染予防に努めましょう。



苦手なものにも **トライ** しよう!



皆さんは、給食で苦手な食べ物が出たら、どうしていますか？ 全く手を付けずに残している人もいるかもしれませんが、ひと口でいいので食べてみてください。初めは苦手でも、食べ慣れることでだんだんおいしく感じるようになっていきます。また、味覚は成長とともに変わっていくので、苦手だと思っていたものでも、食べてみたらおいしかったということもあります。小さいころから、さまざまな味の経験を積むことで、豊かな味覚が育ちます。今年「寅年」、苦手な食べ物にもぜひ「トライ」してみてくださいね！



1995年1月17日に、阪神・淡路大震災が発生しました。このとき、ボランティアによる炊き出しで「おむすび」がふるまわれ、被災した多くの人たちが助けられたことから、お米をはじめとする食料の大切さや、ボランティアの人びとの善意を忘れないために、「ごはんを食べよう国民運動推進協議会」※によって2000年に定められた記念日です。

※「ごはんを食べよう国民運動推進協議会」は2018年8月に解散し、その理念は公益社団法人米穀安定供給確保支援機構へと引き継がれています。

郷土のおにぎり・おむすび

おにぎり(おむすび)は、形や具材など多種多様で、手軽に食べられることも魅力です。その地域ならではの、郷土のおにぎりをご紹介します。

<p>けんさん焼き (新潟県)</p> <p>おにぎりに、しょうがみそや甘みそなどをぬって焼いたもの。</p>	
<p>めはりずし (和歌山県)</p> <p>高菜漬けで、大きなおにぎりをくるんだもの。</p>	
<p>ばくだんおにぎり (島根県)</p> <p>丸く大きく握ったおにぎりに、岩のりを巻いたもの。</p>	

参考：農林水産省 Web サイト「うちの郷土料理」
(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/)

～1月の献立から～

12日(水) 七草雑炊

春の七草から「せり」「すすな(かぶ)」「すすしろ(だいこん)」を入れて、お正月のごちそうで疲れた胃腸に優しい雑炊を作りました。

14日(金) 小豆芋まんじゅう

1月15日の小正月にちなみ、小豆粥のかわりに小豆をのせた蒸しまんじゅうを作りました。江戸時代より前は小正月までが正月とされ、どんど焼きで松飾などを焼いて正月の終わりとしていました。お正月に忙しく働いていた女性がやっと休めるため、女正月という別名もあったそうです。

24日(月) くじらの竜田揚げ

日本では、昔から、くじらを獲って食べる習慣がありました。特に昭和30年から40年代にかけて、安くて栄養のあるくじらは学校給食によく登場しましたが、昭和58年に食用のくじら漁が世界的に禁止されてから、姿を消してしまいました。今日は生態調査用に獲られたくじら肉を使っています。

31日(月) 大平(おおひら)

山口県の郷土料理”大平”です。鶏肉や里芋、にんじん、ごぼう、高野豆腐などを使った煮物料理です。本来は、直径50cmほどある大きな平たいお椀を使って盛り付けるため、この名前が付いたそうです。

(お知らせ)

12月1日より、井熊 純男 給食事務員が着任いたしました。給食会計等の事務を中心にを行います。現在も産休代替の栄養士の配置の目途は立っておりません。近隣校の栄養士に献立の作成をお願いしています。今後も給食及び食物アレルギーの対応等のお問い合わせは、副校長までご連絡ください。保護者の皆様には、何かとご不便をおかけしますが、ご理解とご協力の程、よろしくお願いたします。

