

給食たより

令和3年1月

太田小学校

あけましておめでとうございます。2021年、新しい年が始まりました。「1月は行く、2月は逃げる、3月は去る」というように、この3か月間はいつも以上に時間が過ぎるのを早く感じる時期です。

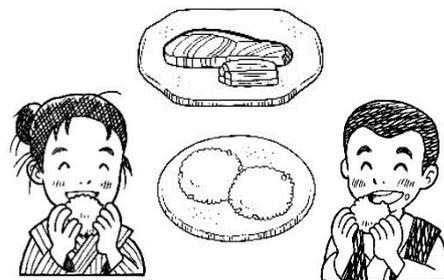
1年の計は元旦にあり。給食室では、太田小のみなさんの健やかな成長を願い、今年も安全で、愛情たっぷりのおいしい給食作りに取り組んでまいります。どうぞよろしくお願いいたします。



全国学校給食週間が始まります

学校給食は、明治22年、山形県鶴岡市で弁当を持ってこれない子どもたちのために、おにぎりと野菜の漬物、塩鮭を出したことが始まりとされています。当時は、食べ物がなく子どもたちの栄養補給が第一の目的でしたが、現在では、栄養摂取もさることながら「食」を通して人間関係の育成、日本型食生活の推進、マナーの体得、地域へ根ざした給食など、「食育」としても位置づけられるようになりました。

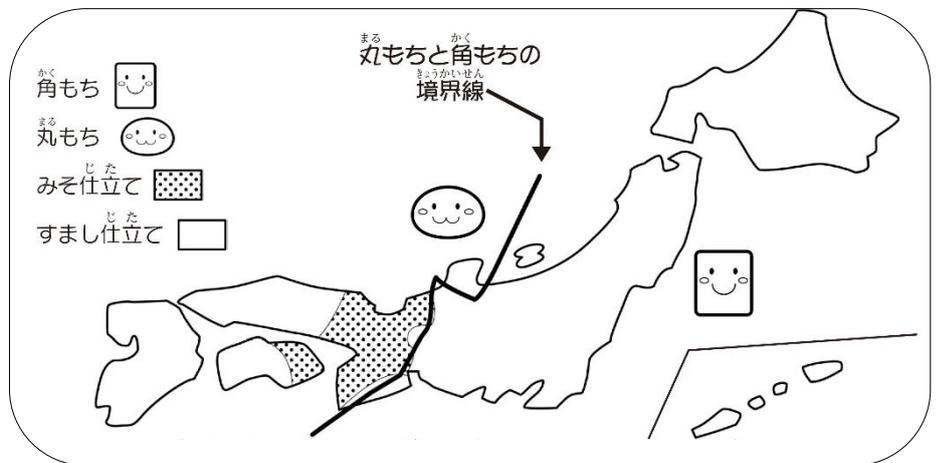
昔の給食



太田小学校では、25日(月)から給食週間になりますが、世界の料理や福島県の郷土料理、昔の給食や給食室で1つ1つ手作りしたパンやデザートが出来ます。感謝しながら味わって食べられるといいですね。中でも、27日にできる「くじらの唐揚げ」は、戦後からの給食メニューで定番でした。鯨の赤色をした肉を見てわかるように、鉄分が豊富です。また、脂肪が少なくタンパク質が多いことが特徴です。「たくあんときゅうりの和え物」のたくあんは大根の漬物で、昔からごはんのお供として食べられていました。この日の給食では、きゅうりと和えて食べやすくします。「すいとん」は小麦粉に少量の塩を加え、水を入れて練たものを一口大にしてみそ汁の中に入れてもので、室町時代から食べられていたそうです。ぜひ、学校給食の歴史を振り返り、今も昔も同じ給食が食べられていることを話題に取り上げ、御家庭で「食」について考えなおす機会にしてみてください。

1月11日(月)は「鏡開き」です

この日は、お正月に供えていた鏡もちを木づちなどで割ってから食べる日です。ただし、「割る」という言葉は縁起が悪いので、「開く」という言葉を使っていました。鏡開きのもちは、お汁粉や雑煮にして食べます。その雑煮は各家庭や地域によって味や食材などがさまざまです。もちは角もち・丸もち、汁はしょうゆ味・みそ味、入れる食材はとり肉やぶり、里芋や小松菜などさまざまで、あんこを入れる地域もあれば、おもちを入れない地域もあります。このように、日本各地では地域や家庭ごとに多種多様な特色のある雑煮があるのです。そんな雑煮は室町時代から食べられていて、大みそかの夜に神様にお供えたものを翌朝(元旦)にお下がりとして食べたことが慣例になりました。神様にお供えたものをいただくことは、神様のパワーをいただけるという言い伝えでお正月に食べることが定着しました。



12月の給食より

12月9日の給食には、岩槻区でとれた「くわい」ができました。くわいは芽がツンと出ていて、見た目がおもしろい埼玉県の名産ですが、「芽が出る」という言葉から出世につながる縁起物とお正月料理には欠かせない食べ物です。給食では芽を残したまま素揚げにしました。1年生は、「フライドポテトの味がするね!」や「どんぐりみたいな見た目だね!」と言って初めて食べるくわいに挑戦していました。

12月22日の給食では、緑・赤・黄の野菜と可愛い星形チーズでクリスマスツリーをイメージした「クリスマスサラダ」ができました。また、セレクト給食ではいちごケーキかチョコケーキのセレクトを行い、自ら食べるものを選択する能力を育みました。

