



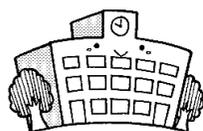
平成31年 1月8日
 墨田区立第三吾嬬小学校
 校長 川中子 登志雄
 栄養士 木村 佳子

あけましておめでとうございます。1月は正月を始め、人日の節句、小正月などの年中行事があります。年中行事は、昔から地域や家庭に伝え続けられているものが多く、その際に特別に食べる「行事食」があります。1月の給食の行事食は、七草うどん、松風焼き、白玉お汁粉、小豆ごはんです。それぞれの行事の意味もあわせて紹介したいと思います。

「割らないで開く」
 鏡もち



1月11日は鏡開きです。この日は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ます。ただし、「割る」や「切る」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、汁粉や雑煮にして食べます。昔は丸くのしたもちをそのまま供えていたので、乾燥したりかびたりしていましたが、現在は真空パック状になったもちを使うことが多いようです。



全国学校給食週間について

学校給食は、戦争のために中断されていましたが、戦後の食糧難により児童の栄養状態が悪化したことから、その必要性が叫ばれるようになり再開することになりました。

まず試験的に、昭和21年12月24日に三都県(東京、神奈川、千葉)で実施することになり、同日に東京都内の小学校でララ(アメリカの団体等からなるアジア支公認団体)からの給食用物資の贈呈式が行われました。その日を学校給食感謝の日と定められていましたが、その後、冬季休業と重ならない1月24日～30日までを「学校給食週間」としました。

本校では、1月22日～28日に、明治時代の初めての給食の献立、昭和時代に登場したすいとんやくじらの竜田揚げ、揚げパンなどを献立に取り入れ、学校給食の献立の移りかわりを紹介します。

先月の献立から

チキンロール

12月25日のメニューです。春巻きの皮に鶏肉とチーズを包んで揚げた料理です。

4人分

材料	分量
揚げ油	適量
鶏肉(切り身)	40g×4枚
塩	0.48g(小さじ1/10)
こしょう	少々
酒	少々
ピザチーズ	30g程度
春巻きの皮	4枚

- ①鶏肉に塩・こしょう・酒をふる。
- ②春巻きの皮に①の肉とチーズを包み、油で揚げる。

1月分の主な食材の産地(予定)は次の通りです。
 市場の供給量によって変更することがあります。



- じゃがいも(長崎県) 里芋(埼玉県) さつまいも(千葉県) もやし(栃木県)
- しょうが(高知県) にんにく(青森県) キャベツ(愛知県) こまつな(埼玉県・東京都)
- はくさい(茨城県) にら(茨城県) ほうれんそう(千葉県)
- ピーマン(茨城県) ねぎ(千葉県) セロリ(福岡県)
- きゅうり(茨城県) たまねぎ(北海道) にんじん(千葉県)
- だいこん(神奈川県) れんこん(茨城県) ごぼう(群馬県) さやいんげん(沖縄県)
- なめこ(山形県) えのきたけ(群馬県) しいたけ(岩手県) しめじ(長野県)
- ブロッコリー(埼玉県) カリフラワー(千葉県) かぶ(千葉県) せり(茨城県)
- みかん(静岡県) オレンジ(和歌山県・徳島県) りんご(青森県)

※給食の食材や献立は、変更する場合がありますので、ご了承ください。
 ※給食準備中、全員にマスクの着用をお願いしておりますのでご準備ください。

