

2月の給食だより

令和6年1月31日
台東区立黒門小学校
校長 石田 隆

節分の翌日は立春です。暦の上では春になりますが、まだまだ寒さは厳しい時季です。インフルエンザやノロウイルスによる胃腸炎など、この時期に流行しやすい病気の予防には、手洗い・うがいを忘れずに、たっぷりすいみんをとって栄養バランスのとれた食事をとることが大切です。

今月の給食目標「よい姿勢で上手な食べ方をしよう」

姿勢を正して食べていますか？ よい姿勢にするためのポイントをご紹介します。

よい姿勢をつくるためのポイント



★6年リクエスト給食★

(6年生が給食を食べられるのもあと少しです。12月にとったアンケートの上位の料理を2・3月に出します!) 献立だよりの★マークがついているものです。

節分

2月3日は節分です

節分は、季節の変わり目に行う節分祭の行事で、中国から伝わりました。節分に行う豆まきは、平安時代では12月の大みそかに行われていたといい、2月の節分に行うようになったのは室町時代に入ってからだそうです。また、ひいらぎの小枝の先にいわしの頭を刺して戸口に飾ったり、いわしを焼いて食べたりする習慣がある地域もあります。「福は内、鬼は外」のかけ声とともに、家族の幸せを祈る行事です。ぜひ伝えていきたいですね。



ホタテを食べて、北海道八雲町を応援しよう!

中国が大々的に行っている日本の水産物輸入を全面的に禁止する措置が実施されてから、北海道の水産加工会社は深刻な影響を受けています。この深刻な影響を打破するため、北海道の八雲町では、町が町内加工事業者からホタテを買い取り、全国の学校給食へ無償で提供してくださるようになりました。

今回、黒門小学校でも八雲町のホタテをいただき、給食で提供することにしました。

2月28日(水)に、ホタテたっぷりの「クラムチャウダー」を出す予定です。八雲町で大切に育てられた、おいしいホタテを味わってみたいと思います。みなさん、感謝して食べましょう!



国産米粉パン・国産小麦粉めんを給食で使います

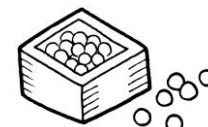
「食料自給率」という言葉を知っていますか? 食料自給率とは、国内で消費される食べ物が国内の生産でどれくらいまかなっているのかを示すものです。日本の食料自給率は38%で、諸外国と比較すると低い水準にあります。

学校給食では、国産食材を活用した献立の実施に取り組んでいます。台東区では今年度、区内の小中学校で、米粉パン、国産小麦粉めんを給食で提供することにしました。

2月7日(水)に国産の米粉を使った「米粉パン」、9日(金)に国産小麦粉うどんを使った「けんちんうどん」を提供します。

2月の行事食・郷土料理

2日(金) 節分献立 『いわしのかば焼き丼・節分汁・きなこ豆』



節分汁は具だくさんの汁物で、ゆで大豆を入れます。きなこ豆は、いり大豆にきなこをまぶして作ります。カリカリの食感と大豆の味を楽しみましょう。

9日(金) 茨城県の郷土料理 『けんちんうどん・大洗のみつだんご風』

けんちんうどんは、茨城県大子町が発祥と言われています。けんちん汁にうどんを入れて食べる、あるいはつけ麺のようにして食べる料理です。大洗のみつだんごは、丸く焼きあげただんごに甘辛いみつをからめ、きなこをかけて食べる大洗の定番のおやつです。

26日(月) 八丈島産の食材を使った献立 むろあじ・明日葉

八丈島の伝統的な郷土料理「ムロ節ごはん」を出します。「ムロ節」は、むろあじを加工して作る、八丈島で昔から伝わる保存食です。ほのかな燻製の香りと甘みが絶妙なムロ節を使った混ぜご飯にします。

むろあじのつみれ汁、粉末にした明日葉を使った明日葉ドーナッツも、お楽しみに。