

まんぷくほっぺ

～千束小学校給食だより 11月号～

データ版 給食だよりはこちら→
QRコードを読んでください。

令和4年 10月 31日
台東区立千束小学校
校長 瀧島 和則
栄養教諭 加藤 祐望

新米の季節がやってきました!

給食のお米も11月から新米になります!

台東区内の小中学校では、姉妹都市である宮城県大崎市産の「ひとめぼれ」というお米を普段の給食で使っており、今年もおいしい「ひとめぼれ」が各校に届く予定です。

せっかくの新米の季節!ということで、給食ではいろいろな品種のお米を子供たちに食べてもらいたいと思い、お米屋さんのご協力のもと提供していきます。また、お米の種類は、提供する日のおかずに合わせているお米を選んでいきます!



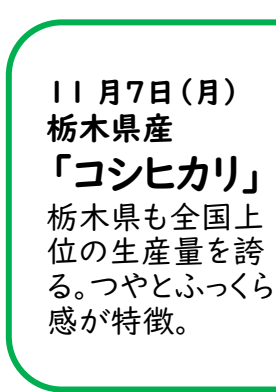
11月1日(火)
新潟県産
「コシヒカリ」
米どころ新潟を代表するお米!
艶のあるご飯で、かすかな甘みと香りが特徴。



11月4日(金)
千葉県産
「ふさおとめ」
粒が大きく、炊きあがりの艶がとてもきれい。
粘りは控えめであっさりとした味。



11月4日(金)
福島県産
「ミルキークイーン」
ねばりが強いお米。食べるともちもちした食感。



11月7日(月)
栃木県産
「コシヒカリ」
栃木県も全国上位の生産量を誇る。つやとふっくら感が特徴。



11月8日(月)
山形県産
「つや姫」
つぶがそろっているのが特徴。口当たりがよく、うまみがある。



11月17日(木)
新潟県産
「こしいぶき」
つや、粘りが特徴。あっさりしている味。



11月28日(月)
秋田県産
「サキホコレ」
今年度デビューしたばかりのお米!
きれいなつやで、粒立ちのよい食感が特徴。噛むほど甘味が広がり、後味豊かな風味。



11月30日(水)
佐賀県産
「夢しずく」
光沢とねばりが特徴。あまみとうまみがあり、味わい深い。粘り気もある。



11月2日(水)ほか
宮城県大崎市産
「ひとめぼれ」
台東区の姉妹都市で育ったお米です。冷害に強く、味と香りがよい。ねばりの強い米。



今年もいただきます!大崎市の「ささ結び」



台東区の姉妹都市である宮城県大崎市から台東区の子供たちに、大崎市産の新米「ささ結び」が贈呈されます。世界農業遺産に登録された『大崎耕土』で育った新米「ささ結び」は、炊き上がりの香りと色艶に優れ、粘りは控えめ。食感はあるとして、口の中ではほぐれやすく、粒はふっくらとして冷めても固くなりにくいという特徴があります。給食での使用日はまた追って連絡いたします。

朗報

食材価格高騰が長期化し収束の見通しがいまだに不透明であることから、給食運営の支援を目的とし、この度食材の一部である米について区費で購入することとなりました!

なお、区で購入する米については、姉妹都市である大崎市産となります。この機会を活用し、都市間のさらなる交流と食育に活用していきたいと思っております。

11月24日は「和食の日」です



和食の4つの特徴

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重 | 2 健康的な食生活を支える栄養バランス |
| 3 自然の美しさや季節の移ろいの表現 | 4 正月などの年中行事との密接な関わり |

日本の食文化は、ユネスコ無形文化遺産に「和食；日本人の伝統的な食文化」として登録され、世界からも注目されています。この「和食」とは、料理のことだけではなく、「自然の尊重」という精神に基づいて育まれてきた食に関する社会的慣習を意味し、右のような特徴があります。持続可能な社会を実現するためにも大切にしていきたい食文化です。11月24日は、一般社団法人和食文化国民会議が定める「和食の日」です。和食を味わい、その魅力を感じ、これからの日本の食文化について考える機会にいただければと思います。



好き“だし”体験をしました

6年生が家庭科の授業で、「だしを味わう」学習を行いました。選択肢は子供たちへは明かさず、「A だしなし」「B にぼし」「C かつお」「D かつおと昆布の合わせだし」の4種類を飲み比べ、【香り】と【味】について感じたことを表現しました。その一部をしょうかいします！ちなみに、A~Dすべて同じみその種類・量を使用しました。

自分は家でにぼしを食べていたから、Bの汁はわかりやすかったです。
(6年1組 OO)

Cはほっとする香りでした。家の朝ごはんのみそ汁に似ていて、わかめとにんじんを入れると合うと思いました。
(6年2組 OO)



だしの種類がたくさんあったから、気分に合わせてだしを変えると食事が楽しくなりそうだと思います。
(6年1組 OO)



かつおや昆布、にぼしなどのだしに使われている食べ物をもっと知りたいと思いました。
(6年1組 OO)

Dはちょっとしょっぱくて海鮮系が入っているような味でした。自分に一番合うと思いました。
(6年2組 OO)

Bは、冷めた後でも後味がおいしかった！ザラザラした何かが残る感じがしました。
(6年1組 OO)



家庭科専科の山本先生から、実物のだしの素材の紹介もしてもらいました！



Cはツンとする香りでした。酸味があって、かつお節を食べているみたいでした。
(6年2組 OO)

Dは何のだしかわかりませんでした。お店や家などでよく食べるみそ汁だと思いました。
(6年1組 OO)



大きなこんぶ!