



9月 給食だより

令和 3 年 9 月 1 日
狛江市立和泉小学校
校長 鷲見 真太郎
主任栄養教諭 早乙女 理恵

新学期が始まりました。元気に過ごすためには、生活リズムをととのえることが大切です。朝の光を浴び、しっかり朝ご飯を食べて、夜は早めに寝るように心がけましょう。



にほん きょうどりょうり せかい りょうり 日本の郷土料理&世界の料理



東京オリンピックが終わり、パラリンピックも終盤です。たくさんの感動の場面がありましたね。給食では引き続き日本の郷土料理や世界の料理を出していきます。

9月15日 アメリカ合衆国の料理～ガンボ…アメリカ・ルイジアナ州の郷土料理です。ガンボはこの料理には欠かせないオクラのことです。現在では、日本のみそ汁のように、それぞれの家庭ごとにレシピにバリエーションがあるそうです。

9月17日 東京都の郷土料理～深川めし…江戸時代、現在の江東区は深川浦と呼ばれ、多くの貝類が獲れていたそうです。深川の漁師たちが仕事の合間に食べるまかない飯であった「ぶっかけめし」が現在の深川めしのルーツとされています。一方家庭では、アサリを入れた「炊き込みご飯」がお袋の味として広く普及しました。新鮮なアサリが安価で手に入る深川ならではの家庭料理でした。

9月28日 オーストラリアの料理～チキンパルミジャーナ…チキンカツレツをトマトソースで覆い、モッツアレラチーズをトッピングするオーストラリアのパブの定番料理です。

こんげつ じ ば さんぶつ こくさんすいさんぶつし えんこんだて 今月の地場産物と国産水産物支援献立

昨年度から新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、国産農水産物の物流量が減少したり、単価が下落したりしています。各生産者を支援する活動の一環として、農林水産省の食材の無償提供支援事業の提案がありました。申請を行った結果、9月24日に鯛の角切りを提供していただくことになり、「鯛めし」として給食で提供します。学校給食の献立として消費することが支援事業への協力となります。味わって食べてほしいと思います。

今月の地場産物は3日、14日のじゃがいものみです。ちょうど夏野菜が終わり、秋・冬野菜の種をまいて発育中の端境期です。



ちょうよう せつく じゅうごや 重陽の節句と十五夜



9月9日は重陽の節句です。「菊の節句」とも呼ばれ菊酒を飲んだり、栗ご飯を食べたりして無病息災や長寿を願います。旧暦の9月9日は、現在の10月中旬ごろにあたり、菊が美しく咲く時期です。菊は邪気を払い、長寿の効能があると信じられていました。給食では菊が入ったお浸しにします。

9月21日は十五夜です。一日ずれてしまいましたが、お月見団子を22日の献立に提供します。十五夜は一年で一番月が美しい日とされ、平安時代の貴族の間では、月を愛でながら歌を詠んだり、お酒を飲んだりしていました。江戸時代になり収穫祭の意味合いが強くなり、無事に稲を収穫できた喜びを分かちあい、感謝する日になっていきました。