

10月 給食だより

令和 3 年 9 月 30 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

秋風が気持ちよい、過ごしやすいい季節になりました。読書の秋、運動の秋、食欲の秋、皆さんはどのような秋を楽しみますか？給食は夏の長雨や9月に入ってからの急な冷え込みなどで、野菜や果物の生育不良が原因の価格の高騰が気になるところです。

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



10月13日 大阪府の郷土料理～「お好み焼き」は戦前から屋台で「洋食焼き」と呼ばれて親しまれていました。大阪ではお好み焼きをご飯のおかずとして食べる人が多いのが特徴です。「船場汁」は塩さばと大根などの野菜を煮込んで作るすまし汁の一つです。大阪の間屋街である船場が発祥で、そこで働く従業員が食べていた料理とされ、時間をかけずに簡単に作れて、魚のアラまで使うため無駄がなく、安あがりなのが大阪人に受け、定着していったようです。

10月19日 サモアの料理～サモアは南太平洋にある小さな島々からなる国です。主食はタロイモや甘くないバナナです。魚、豚肉、鶏肉やカレー、ココナッツミルクをよく使います。英語のパンケーキをサモア語にすると「パニケケ」で、ほんのりあまい揚げパンです。「カレモア」は鶏肉、じゃがいも、ピーマン、ココナッツミルクが入ったカレースープです。「カレ」はカレー、「モア」は鶏肉の意味です。

10月27日 山梨県の郷土料理～「ほうとううどん」は山梨県を中心とした郷土料理です。山梨県の山間部では麦を栽培していました。収穫した麦を麺にして、季節の野菜と一緒に味噌で煮込んで食べたのがほうとうです。戦国時代の武将、武田信玄が自分の刀で食材を切ったことから「宝刀（ほうとう）」と名付けられたという説もあります。「せいだのたまじ」は山梨県上野原市桐原地域の伝統料理です。「せいだ」はじゃがいも、「たまじ」は小ぶりを意味し、小ぶりのじゃがいもを皮つきのまま炒めてから水を加え、みそ、砂糖、みりんを入れて煮詰めた料理です。

読書週間コラボ給食 「きょうのごはん」よりコロッケ

「きょうのごはん」
作者 加藤 休ミ
偕成社



ゆうがたになると、どの家からもいい匂いがしてくるよう。こっちのおうちのご飯は何か？
あっちのおうちは？どれもみんなおいしそう！
さあ、あなたも一緒に「いただきまーす！」

緊急事態宣言が9月いっぱいまで延び、給食の時間も1学期の様子とは少し変わっています。

① 給食の前に、必ず石けんで手を洗い、よく拭いてからアルコール消毒をする。

② パーテーションを組み、前を向き、黙食。

③ おかわりは担任の先生が配る。基本はできるだけ盛り切る。

配膳中や食べている最中に、廊下から教室の様子を覗いていますが、配膳中は話し声が聞こえますが黙食はよく守られていて、食器の音だけが廊下に響き渡っています。夏休みを越して体も大きくなり、食べることに集中できているので、1学期よりもよく食べているように感じます。

そして給食ポストが大人気！毎日たくさんの給食の感想やリクエストなどのお手紙が入っています。これからもおいしい給食を作る励みになります。