

12月 給食だより

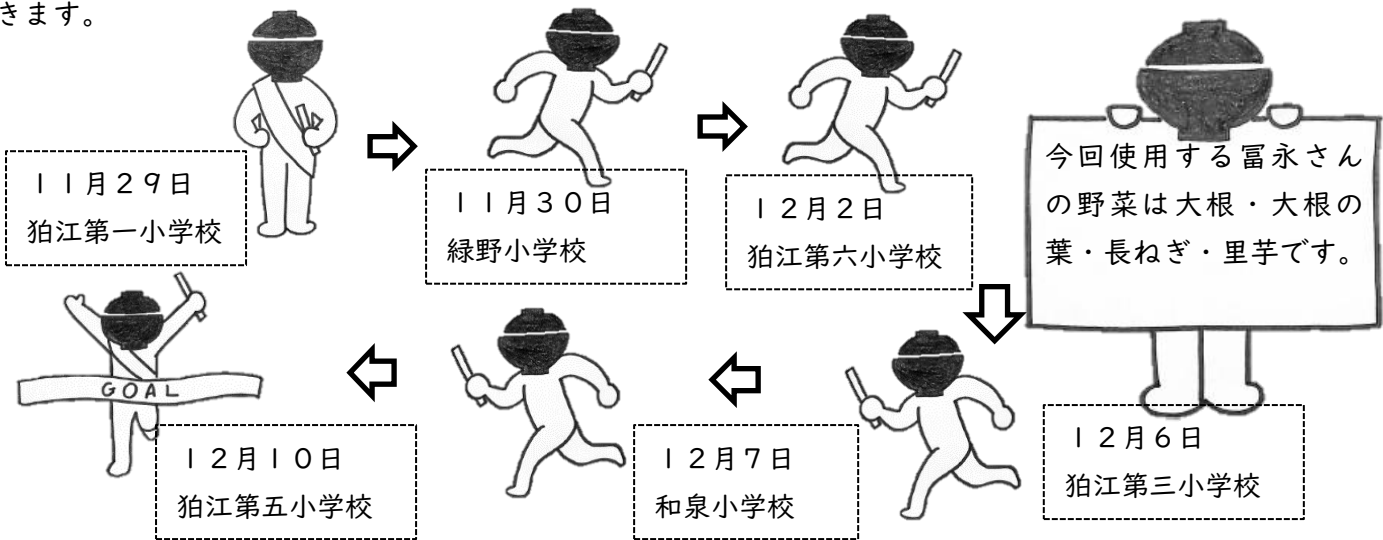
令和 3 年 1 1 月 3 0 日
 狛江市立和泉小学校
 校長 鷲見 真太郎
 主任栄養教諭 早乙女 理恵

だんだんと寒くなってきました。新型コロナウイルス感染症だけでなく、インフルエンザの予防対策も気が抜けません。石けんでしっかり手洗い、換気をこまめにする、マスクをするなどもう一度確認しましょう。



こま井リレー 開催中!

こま井とは、狛江市制40周年を記念して、市民の実行委員会によって考案されました。肉や魚は一切使用せず、狛江産の季節の野菜を使い、野菜の甘みを引き出すように工夫して調理することが条件だそうです。こま井は11月から12月にかけて、狛江市内の小学校の給食で、リレー方式でつないでいきます。



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



12月1日 秋田県の郷土料理～「ハタハタ」は、「ハタハタがないと正月が迎えられない」と言うほど、秋田県民の生活に密着してきた魚です。漢字では「魚」へんに「神」で、「鱒」。普段は全く姿を見せない魚が、正月前に突然、大群で押し寄せてくることから、神様の恵みの魚とされています。今日は油で揚げて南蛮のタレをかけました。「きりたんぼ汁」のきりたんぼは、炊き上げたお米を杉の串に握りつけ、炭火で焼いたものです。これを「たんぼ」と言います。たんぼは本来、槍の刃の部分につけるカバーのことで、棒に握りついた様子がこれに似ていることが名前の由来です。これを食べやすいように切ったことから「きりたんぼ」と呼ばれるようになったそうです。秋田の比内地鶏とまいたけ、ごぼうなどと一緒に煮たきりたんぼ鍋は、秋田の郷土料理です。

12月16日 韓国の料理～「ビビンバ」は韓国料理の代表です。「ピビン」は混ぜる、「パプ」はご飯の意味で、混ぜご飯のことです。飯とナムルや肉、卵などの具を入れ、コチュジャンやごま油などの調味料をかけ、スプーンでよく混ぜてから食べます。「オイキムチ」はきゅうりのキムチのことです。「プゴク」は干しダラを使ったあっさりしたスープです。消化が良くビタミンやカルシウム、鉄分が多く美容効果があると、韓国では人気のスープです。