

いただきます



早寝早起朝ごはん
「早寝早起朝ごはん」運動シンボルマーク

練馬区立豊玉南小学校
校長 長谷川 修
栄養士 宗形 元美

～給食だよ！ 12月号～

アクセスは
こちら

←ホームページにて毎日の給食を紹介しています。



年末年始は、行事食に触れる機会に！

12月は「師走」といいますが、あっという間に冬休みが近づいてきました。年末年始は、おいしい食べものを食べる機会がたくさんありますね。おせちやお雑煮など、行事食を通して日本の文化を感じる機会にもなります。学校では、給食を通して伝統的な食文化を学べるようにしていますが、年末年始は給食がありませんので、それぞれのご家庭で行事食や郷土料理を味わい、「ふるさとの味」や「わが家の味」を伝える機会にしてみたいはいかがでしょうか。少し早いですが、よいお年をお迎えください。

大晦日 (12月31日)



1年の締めくくりとなる日。今年の苦勞を断ち切り、新年への願いを込めて、年越しそばや「年取り魚」を食べる風習があります。年取り魚は地域によって異なりますが、ブリやサケが用いられます。



年越しそば

年取り魚



ブリ

サケ

正月 (1月1日～)

1年の始まりとなる日。「歳神様」をお迎えするため、門松、しめ飾り、鏡もちなどを飾り、おせち料理やお雑煮を食べて、新年のお祝いをします。

おせち料理



一つひとつの食材に、新年への願いが込められています。「福を重ねる」「めでたさを重ねる」と縁起を担ぎ、重箱に詰めるのも特徴です。



おせち料理

お雑煮

地域の食材を使った、もち入りの汁物。主に西日本では丸もち、東日本では角もちが用いられます。あん入りのもちを入れる所、もちを入れない所もあります。



関西風雑煮



関東風雑煮

地産地消



練馬大根・ねり丸キャベツの一齐給食です！

*2日(月)は、「練馬大根」を使った一齐給食の日です。1日(日)に行われる、「練馬大根引っこ抜き大会」で抜かれた練馬大根が区内の小中学校に届けられます。練馬区で育った地場野菜「練馬大根」をたっぷり使った「練馬スパゲティ」を作ります。

*4日(水)は「ねり丸キャベツ」を使った一齐給食の日です。毎年11月に実施していますが、キャベツの生育の関係で今年は12月になりました。この日は教育委員会から各学校に練馬産キャベツの提供があります。この日以外にも、練馬産のキャベツや大根がとれる時期には普段から給食に使用しています。

～10月・11月の食育～

*3年生「みそ作り体験」

日ごろ豊玉南小の給食でもお世話になっている練馬の味噌蔵「糶屋三郎右衛門」の辻田さんをお招きし、みそ作りを教わりました。大豆を洗って水につけ、ふくらんだ様子を見たり、大豆をつぶし、塩や糶と合わせ、みそを作る体験をしました。完成は約半年後ですが、みんな出来上がるのを心待ちにしています。多くの保護者の皆様のご協力も頂き、貴重な体験が出来ました。お手伝いありがとうございました。



*3年生「畑の見学」

社会科の学習で神田農園さんの見学に行きました。「食」とそれを生み出す「農」について体験学習が「食農教育」の一環として、当日は神田さんの育てた小松菜を使って給食を作りました。



～ランチルーム給食～

*1、2、3年生「ランチルーム給食を行っています」

1学期の4～6年生に続き、2学期は、1～3年生のランチルーム給食を順番に行っています。眺めの良い4階のランチルームで、楽しく会食をします。栄養士から食の話の聞いたり、1年生は調理員さんと交流する機会も予定しています。ランチチョンマットや給食当番のマスクの持参を忘れないようお願いいたします。

