

1月 給食だより



あけましておめでとうございます。今年も給食室では安全でおいしい給食をモットーに頑張ります。そして、毎日の食事が健全な未来をつくる源であることを、皆様にお伝えしていきたいと思ひます。

「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録。和食の定義とは？

昨年登録されたのは、「食に関する慣習」です。ユネスコの無形文化遺産登録が対象とするのは「無形」の文化なので、特定の食事を登録できません。

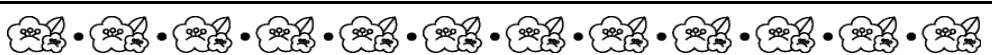
農林水産省のホームページでは、「和食の特徴」として次の4つが掲げられています。①多様で新鮮な食材と素材の味わいを活用 ②バランスがよく、健康的な食生活 ③自然の美しさの表現 ④年中行事との関わり

たとえばおせち料理。「おせちが和食かどうか」はそもそも問われません。ユネスコが登録したのは「正月におせち料理を食べるといふ文化」です。「赤飯」ではなく、「おめでたい時に赤飯を食べる文化」。「会席料理」ではなく、「人をもてなす時に会席料理を出す文化」。「ちらし寿司」ではなく、「ひな祭りにちらし寿司を食べる文化」。これらを「和食」として登録したものです。

私たちの食文化を守り、育て、そして明日へと繋げていくには、まずは知ること、実践してみること。和食に興味をもつこと。それが小さな、だけど大事な一歩です。



1月のこんだてより



☆学校給食週間

学校給食は、明治22年山形県鶴岡町（現在鶴岡市）の私立小学校で始まったとされています。昭和29年に学校給食法が制定されてから学校教育に位置付けられ、今では約94%の児童生徒が学校給食を受けています。文部科学省では、毎年、1月24日から30日までの1週間を全国学校給食週間としています。そこで、上北小では各地の郷土料理給食を実施します。

ご家庭でも保護者の方の食べていた給食と、お子さんが食べている給食の違いを話して見て下さい



今月の産直野菜&地場野菜

- ★練馬区尾崎農園から 小松菜、ほうれん草、大根、白菜
- ★東京都立川市から 東京ウド
- ★東京都八丈島から あしたば、とびうお
- ★北海道空知から 玉葱、米、もち米、みそが届きます。



☆キャラメルポテト☆

(作りやすい分量)

- * さつまいも……200g(1本)
- * 揚げ油 ……適量
- * 砂糖……大さじ2
- * 無塩バター……20g
- * アーモンドスライス……大さじ1

- ①さつまいもは皮をむいて3cm角に切る。
- ②さつまいもは水にさらしておく。
- ③さつまいもの水気をキッチンペーパー等でよくふく。
- ④揚げ油を160度に熱して、さつまいもを2回ぐらいにわけてカラリと揚げる。
- ⑤フライパンに砂糖を入れて小さじ1の水を入れてキャラメルを作る。
- ⑥⑤の周りが焦げてきたら、火を止めてバターを入れる(蒸気がでるので火傷に注意!!)
- ⑦⑥に揚げた芋とアーモンドを入れて合わせる。

昔の給食

*今から50年前の給食の代表的な献立「くじらの竜田揚げ」を作ります。日本では色々な遺跡からもくじらの骨が発見されることからわかるように、世界には類のない鯨の食文化がありました。今回は捕鯨調査用のものを購入して、唐揚げにします。子供の反応が楽しみです。

岡山の郷土料理

*江戸時代、備前岡山の藩主が質素倹約を奨励し、「食膳は一汁一菜にせよ」との俵町宗右衛門を布告したことから、やむなく庶民は、たくさんの魚や野菜を混ぜ込んだ寿司飯を【一菜】とし、それに汁物を添えて、体裁を「一汁一菜」としたのが発祥です。岡山はももの名産地なので、もものゼリーを作ります！

東京産の食材料で作る！

*八丈島から届く飛び魚やあしたば、立川でとれる東京うどん、そしてわが町練馬産の大根や小松菜など東京産の材料を主にして給食を作ります。この日の牛乳は多摩地域の酪農家からとどく「東京牛乳」です。

群馬の郷土料理

*おつきりこみは、幅広の麺を、旬の野菜やきのこと一緒に煮込んだ料理です。麺を切っては入れ、切っては入れたので、この名前がついたようです。焼きまんじゅうは米粉パンを焼いて甘味噌をぬります。粉食文化の群馬料理を堪能します。

東京の郷土料理

*深川飯はアサリを混ぜ込んだ混ぜご飯です。ご飯には東京産の海苔をかけて食べます。揚げ出し豆腐も東京の吉原界隈が発祥の料理という説もあります。ちゃんこ汁は肉・魚・野菜がたっぷり入った汁です。ちゃんこには1つだけ入れていけない物があります。それは4つ足の動物です。何故かという、よつんばいになることが相撲では負けを意味するからです。



「和食」で「話食」

楽しい食事には、おいしいごはん楽しい会話がつきものです。

さて、子どもたちが大きくなり、40才、50才になったとき、「うちの〇〇の味がこいしいなあ〜」と思うおうちのおかずは何であってほしいでしょう。そういう、なつかしい味は和食であってほしいなあ〜と思います。レトルトなどの味だったらがっかりですよ。テレビも消して家族みんなで和食の食たくをかこみながらの「話食」、いかがでしょうか？



12月のセレクト給食の報告

12月25日にセレクト給食を実施しました。前回、7月の七夕給食では鶏肉料理の人気の根強く、もう一方を選ぶ児童とのアンバランスがありました。今回はフライドチキンが主菜のサンタランチを選んだ児童が345人、エビフライが主菜のトナカイランチを選んだ児童が322人。あまり偏りなく選べて良かったです。低学年はトナカイランチを選ぶ児童が多く、高学年になるほどサンタランチを選ぶという傾向がみられました。

当日は手の込んだ料理のために調理員さん以上に頑張ってもらいました。そして、パンを各クラスに配ったのはサンタクロスです。校長先生、それから大澤先生がサンタに扮装して教室を訪問しました。

