

1月の給食より

行事食 人日

1月7日は五節句の一つ、人日（じんじつ）の節句です。日本では、正月の豪華な食事で疲れた胃を七草粥で休ませる日とされています。今年最初の給食では、栄養価の関係で七草粥ならぬ七草ご飯を用意します。



ふるさと献立 静岡料理

1月19日の給食は、先生方のふるさと献立として静岡県料理を取り入れます。漁港が多い静岡名物の黒はんぺんを使った静岡おでんと、静岡で生産量の多いみかんをデザートに予定しています。いずれも冬に美味しい、季節の味でもあります。



学校給食週間

日本の学校給食は1889年に山形県の私立小学校から始まり、徐々に全国で実施されるようになりました。戦後の食料難で中断されていましたが、アメリカの団体の支援のもとで昭和21年12月24日に学校給食が再開されました。この日を「学校給食感謝の日」とし、冬休みと重なるため1ヶ月ずらした1月24日からの1週間が「学校給食週間」と定められました。

大泉桜学園では学校給食週間の取り組みとして、地場産物を使う献立や給食ならではの献立などを予定しています。



和牛肉の食育推進事業

コロナ禍で外国からの観光や輸出、外食などが減ったことにより、国内の和牛が行き場を失い余っている状態になっています。食肉業界は打撃を受け、また食べられない和牛は資産価値も無くなり食品ロスにもつながります。

この度国の取り組みで、学校給食に和牛を提供し、消費の拡大を図ることになりました。普段であれば給食費の都合でまず使うことのできないグレードの和牛を、1月2月の給食に取り入れます。給食で使うため、安全に考慮して十分な加熱は行いますが、献立や調理法を工夫して美味しく食べられるようにしています。貴重な機会を味わってほしいと思います。

「最高級のA5ランクの牛肉」というフレーズを聞くことがあると思います。牛肉は、皮下脂肪など商品にならない部分の割合（歩留まり）をA～Cと、霜降りや肉質を総合的に5～1で格付けしています。A5ランクは、売り物になる部分と肉質が最も良いもの、となります。

		歩留等級		
		高		低
肉質等級	高	A5	B5	C5
	A4	B4	C4	
	A3	B3	C3	
	A2	B2	C2	
	低	A1	B1	C1