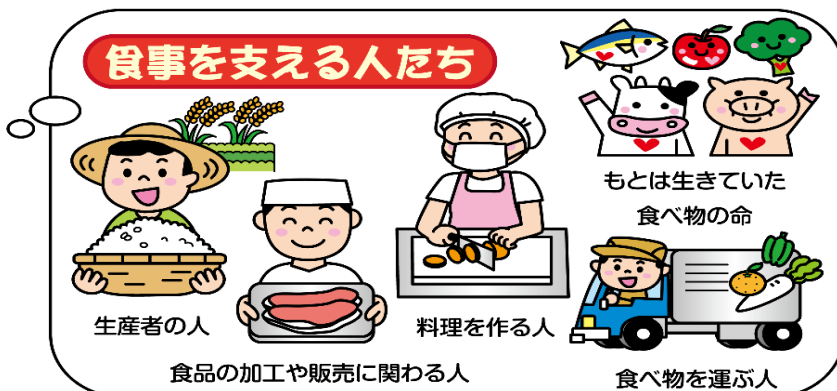
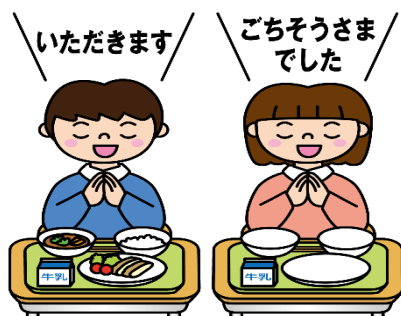


実りの秋 食べ物を大切にいたしましょう



朝晩の空気が冷たくなり、日に日に秋が深まってきたことを感じます。昔から日本人にとって重要な穀物であるお米をはじめ、大豆やそば、里いもなど、さまざまな作物が収穫時期を迎えています。各地で収穫を祝うお祭りが開催され、11月23日には「新嘗祭」という伝統的な宮中行事が行われます。この日は「勤労感謝の日」として国民の祝日になっていますが、食べることは、たくさんの人の勤労に支えられていることを忘れずに、日々の食事を大切にいたしましょう。



* 今月の献立より *

6日：ブックメニュー（シェパーズパイ）

10月27日～11月9日の読書週間にちなんで、図書館にある本とコラボし、本の中に出てくる料理が給食に登場するブックメニューを実施しています。

先月に続く3回目は、J. K. ローリング 著「ハリー・ポッターと秘密の部屋」より、シェパーズパイが登場します。イギリスの家庭料理のひとつで、パイ生地代わりにマッシュポテトをミートソースにのせて焼いた料理です。シェパーズは「羊飼い」という意味でラム肉を使いますが、給食では豚肉で作ります。本の中では、ハリーと友人のロンが校則を破り先生に怒られた後の食事が出てきます。

12日：練馬産キャベツ・斉給食（ねり丸キャベツのメンチカツ、ボイルキャベツ）

練馬区は、練馬区内の全小中学校に対し、練馬区の農産物、食文化や食に関する歴史への理解、生産に携わる人々に感謝する心をもつことを目的に、練馬区農家の方と協働し、練馬区産の野菜を学校給食に提供しています。今回は、新鮮なキャベツを使って、キャベツたっぷりのメンチカツと、シンプルなボイルキャベツを作ります。お楽しみに！

19日：山口県の郷土料理（チキンチキンごぼう、お嫁さん団子汁）

毎月19日の食育の日には、郷土料理か世界の料理を出しています。今月は山口県の郷土料理です。

チキンチキンごぼうは、一口サイズの鶏のから揚げと素揚げしたごぼうに枝豆を加えて甘辛いたれでからめた料理で、給食や家庭でよく食べられています。お嫁さん団子汁は、“おごうさんだんごじる”と読みます。山口県田布施町に伝わる郷土料理で、この地域ではお嫁さんのことを“おごうさん”と呼び、産後のお嫁さんに食べさせる料理として作られ、めでたい日に食べるふるさとの味だそうです。

10月に使用した食材の産地（一部を抜粋）

米：青森(まっしぐら) かつお：静岡 さば：千葉 秋鮭：北海道 さんま：北海道 ししゃも：アイスランド 豚肉：群馬
鶏肉：岩手 小松菜：埼玉・練馬 人参：北海道 大根：北海道・千葉 かぼちゃ：北海道 さつまいも：茨城 里芋：埼玉
しめじ：長野 えのき：長野 梨：埼玉 マスカット：山梨 みかん：長崎