

もぐもぐだより

～給食・食育だより～

令和5年12月25日
江戸川区立小岩小学校
校長 小松広宣
栄養士 飯田真由

No.6

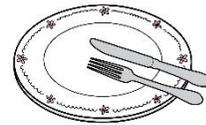
日本には四季折々の行事があり、それにまつわる行事食があります。特に、新しい1年の始まりである正月は、昔から大切にされてきました。そんな正月に食べられる「雑煮」は、もともとは年神さまへのお供え物や餅などを一緒に煮たものでした。地域によって汁の味付けや餅の形、具材などに驚くほど違いがあり、和食文化の特徴が詰まった料理です。

各地の特色あるお雑煮を見てみよう



<p>岩手県 (三陸沿岸北部地域)</p> <p>くるみ雑煮</p> <p>しょうゆ味の汁に、サケや凍り豆腐、根菜類、焼いた角餅を入れる。もちは取り出して「くるみだれ」を付けて食べる。</p>	<p>宮城県 (仙台地域)</p> <p>仙台雑煮</p> <p>焼きハゼのだしに、大根・にんじん・ごぼうを細切りにして湯通しした「引き菜」と、せり、いくら、焼いた角餅を入れる。だしをとった焼きハゼのものせる。</p>	<p>千葉県 (上総地域)</p> <p>はば雑煮</p> <p>焼いたりゆでたりした角餅をお椀に入れて、カツオのだしと、はばのり、青のり、カツオ節をたっぷりかける。</p>
<p>愛知県</p> <p>雑煮</p> <p>しょうゆ味の汁に、焼かない角餅と伝統野菜の「餅菜」、鶏肉を入れる。餅菜は小松菜に似ている野菜で、「正月菜」とも呼ばれる。</p>	<p>大阪府</p> <p>白味噌雑煮</p> <p>白みそ仕立ての汁に、焼かない丸餅、大根、にんじん、里いもなどを入れる。野菜は「角が立たず、円満に過ごせるように」という縁起を担ぎ、輪切りにする。</p>	<p>島根県 (東部地域)</p> <p>小豆雑煮</p> <p>小豆を煮た汁に、焼かない丸餅を入れる。元日には岩のり入りの「すまし雑煮」を食べ、正月2日に「小豆雑煮」を食べる地域もある。</p>
<p>山口県 (萩市)</p> <p>かぶ雑煮</p> <p>しょうゆ味の汁に、丸餅、かぶ、みつ菜、細く切ったスルメや昆布を入れる。</p>	<p>香川県</p> <p>あんもち雑煮</p> <p>白みそ仕立ての汁に、輪切りにした大根、金時にんじん、豆腐、甘いあん入りの丸餅を入れる。最後に青のりを振りかけて食べる。</p>	<p>福岡県 (博多地域)</p> <p>博多雑煮</p> <p>焼きアゴのだしに、ブリ、丸餅、伝統野菜の「かつお菜」、かまぼこ、里いも、にんじん、大根、しいたけなどを入れる。</p>

3学期はじめの給食では、香川県の「あんもち雑煮」を提供します。ぜひご家庭でも雑煮について話題にしてみてください。



6年生 テーブルマナー給食



12月13日(水)・20日(水)に6年生を対象としたテーブルマナー給食を実施しました。事前にテーブルマナーに関する授業を行い、マナーの意味や具体的な作法について学習しました。

当日はいつもと違う雰囲気になり少し緊張していた子供たちですが、徐々に慣れてくると会話を楽しみながら食事を味わっている様子でした。児童からは「手作りパンがとてもおいしかった」「調理さんや農家さん、準備してくれた先生たちのおかげでおいしくいただけました」「意外と難しくてももしろかった」など素敵な感想がたくさんあがりました。



今年はテーブルの形を距離をとって向かい合う形に変更したので、会話を楽しみながら食事をすることができました♪楽しそうな笑顔もみられました。

メインの料理は、ハンバーグか鮭のムニエルのどちらかを選びます。手作りのパンは、おかわりの分まできれいに食べてくれていました。



カトラリーのセッティングは、児童が行いました。



給食室

給食室一丸となり準備・調理を行いました。どの作業も丁寧に、心を込めています。



ホームページ

小岩小のホームページでは毎日の給食の様子を掲載をしています。献立表ともぐもぐだよりは、「健やかな体」→「給食」→「献立表・給食だより」のページにカラー版で掲載していますので、ぜひご覧ください。

