

9月給食だより

江戸川区立小岩第二中学校

夏休みが明け、いよいよ2学期が始まります。9月はまだ残暑が厳しく、外に出るだけで体力が削られてしまいます。そのため、朝昼晩の三食をしっかり食べ、睡眠時間も確保し、暑さに負けない体を作っていきましょう。



「沖縄県」



5日は沖縄県の献立です。タコライスとは、メキシコ料理「タコス」がもとになった料理です。そもそも「タコス」とは、ひき肉や玉ねぎ、レタス、トマト、チーズなどにスパイスを加えて炒め、トルティーヤの上に乘せ、その上からトマトソースをかけて食べる料理です。そのタコスの具とソースをごはんに乗せて食べるため、タコライスと名づけられました。

6日は「キムムッチ」が出ます。「キムムッチ」は韓国風の海苔ふりかけのことです。韓国語で「キム」は海苔、「ムッチ（ムッチム）」は和え物を意味し、合わせて「キムムッチ」と呼ばれます。ごま油やしょうゆ、砂糖、ニンニクで味付けされています。キムチと名前が似ていますが、キムチは入っていません。



「韓国」

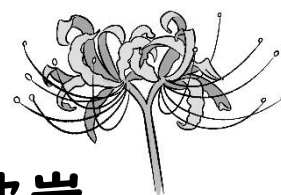


ちょうよう

「重陽の節句」

重陽の節句は、9月9日に行われる日本の五節句の一つで、別名「菊の節句」とも言われます。長寿と健康を願う日であり、菊の花を愛でたり、菊の花びらを浮かべたお酒を飲んだりする風習があります。また、秋の収穫をお祝いする日でもあり、栗や秋ナスなど、旬の食材を使った料理が楽しめます。

お彼岸とは、春分の日と秋分の日の前後三日間、それぞれ七日間を指す仏教行事です。この期間は、ご先祖様を供養し、感謝の気持ちを伝える大切な時とされています。お彼岸の時期には、春は牡丹の花に見立てたぼたもち、秋は萩の花に見立てたおはぎをお供えます。どちらも小豆のあんこで包んだ餅菓子で、邪気払いなどの意味も込められています。



「お彼岸」

「滋賀県」



25日は、よつばの共通献立です。今回は滋賀県の郷土料理です。

「しよいめし」は、醤油を使って炊いた、たかしましんあさひちいき高島市新旭地域に伝わる伝統料理です。ごぼうやしいたけ、にんじん、油揚げなどをだし汁と醤油で煮て、そこに米を入れて炊きます。

「じゅんじゅん」は、牛肉、鶏肉や琵琶湖で獲れた魚などをすき焼き風に味付けをした鍋料理のことをいいます。牛肉や鶏肉を使った「じゅんじゅん」はお正月やお盆などの「ハレの日」に食べられています。