

10月 給食だより



今月は、2年生の職場体験、そして文化発表会があります。

2年生は、近隣のお店や保育園、学校などさまざまなところに5日間、お世話になりますね。緊張していることと思いますが、まず大切なのは、元気な声であいさつをすることだと思います。頑張ってきてくださいね。

そして、文化発表会では日ごろの歌の練習成果を十分に発揮して、きれいな歌声を校舎中に響かせてください。お腹からしっかりした声を出すには、毎日の給食をしっかり食べることが大切です。給食をしっ



「十五夜のお月見」



6日は十五夜です。1年で一番美しいとされている「中秋の名月」です。この日は、さつま芋を使った餡（あん）を白玉粉と上新粉で作った皮で包み、蒸して作る月見団子を出します。皮のもちもちした感じと、甘みの強いさつま芋餡がぴったりなお団子です。半分に割ってみると、雲の中から満月が出てきたような感じになります。

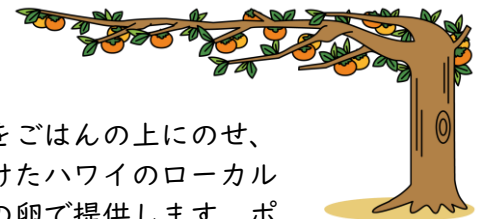


「大阪万博開催応援メニュー」

21日は4校合同栄養士の会「よつばの会」の共通メニューです。今年度は、大阪万博にちなみ、大阪を中心に近畿地方の郷土料理を提供してきました。最後になる今回は、兵庫県の郷土料理です。「とふめし」は、豆腐を炒って野菜などと炊き込み、ごはん混ぜあわせます。餃子は、酢醤油、ラー油などをつけて食べることが多いと思いますが、兵庫県神戸では、味噌ベースのたれをつけて食べる「味噌だれ餃子」が広く知られています。今回は、人気の揚げ餃子に、オリジナル味噌だれをつけて提供します。



「ハワイアン献立」



28日は、ハワイの料理です。ロコモコは、ハンバーグと目玉焼きをごはんの上にのせ、グレイビーソース（肉汁を使ったソース）や、デミグラスソースをかけたハワイのローカルフードです。給食では、調理工程の関係で目玉焼きではなく、うずらの卵で提供します。ポルチギービーンズスープは、ポルチギーというハワイのスパイシーな生ソーセージを使ったスープです。給食では、普通のソーセージを使って作ります。小岩二中は、昨年度からホノルルエヴァマカイ校との姉妹校となっています。この貴重な機会を十分に生かして、積極的に英語を学んで交流していきたいですね。



「ハロウィン」



31日は、ハロウィン献立です。南瓜を使ったパンケーキを作ります。ハロウィンはアメリカの行事で、南瓜をくりぬいて作るジャックオーランタンが有名ですね。子供たちはお化けの衣装をして、近所の家々を周り、お菓子をねだりする風習があります。ハロウィンの日には、死者の霊が家を訪ねてくると信じられていて、その霊が家に戻った時に、機嫌をそこねないように食べ物や飲みものを準備するそうです。日本でいうお盆に似た文化ですね。