

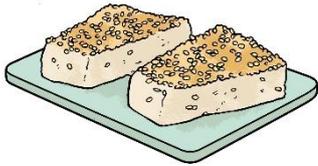


1月給食だより

江戸川区立小岩第二中学校

明けましておめでとうございます。昨年、お米の値上がりで献立作りに悪戦苦闘の毎日でした。今年は何とかお米の値段も落ち着いてほしいと願をかけました。旬の食材や、東京の地場産物など積極的に活用して、安く新鮮な食材を選び、美味しい給食づくりに尽力していきたいと思います。今年もよろしくお願いいたします。

「お正月」



9日は、お正月献立です。

松風焼きは、ひき肉にねぎ、玉ねぎ、生姜など混ぜ合わせて味噌で味付けし、四角や扇形に成形したものの表面に、「けしの実」を振って焼いた正月料理の一つです。表面は賑やかながら、裏面には何もないということから、「裏がない」「隠し事がなく、まっすぐに生きられるように」という願いが込められています。



「鏡開き」

鏡開きは、お正月に飾っていた「鏡餅」を食べる行事です。鏡餅を食べることで、年神様のご利益を受け、今年1年の無病息災（おびょうそくさい 病気にかからず元気なこと）を願います。鏡開きで鏡餅に包丁を入れることは、縁起の悪いこととされているので、図のように木づちなどで叩いて割りますが、「割る」という言葉も縁起が悪いことから、「開く」と呼ぶことになっています。



「全国学校給食週間」



1月24日～30日は、全国学校給食週間とされています。これに合わせて、毎日特色ある献立を組んでいます。給食週間の始まりは、第二次世界大戦後までさかのぼります。戦後、食べ物がなく、子供たちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21年12月24日に、LARA（ララ アジア救援公認団体）から、給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。

「SDGs 献立」



26日は、SDGsに配慮した献立です。江戸川区では「誰一人取り残さない」という理念のもと、SDGsを推進しています。この日は、食物アレルギーのある人に配慮した献立です。アレルギー食材がなく、誰でも安心して食べることができる献立です。

「東京産食材を使って」

27日は、東京の地場産物を活用した献立です。小松菜はもとより、二中で契約している西東京の田倉農園から届く産地直送の野菜をたくさん使って献立を作ります。

「昭和の献立 1、2」

29日と30日は、昔の学校給食メニューです。昭和20年代から40年代にかけて、鶏肉や豚肉が手に入りにくかった頃、タンパク源としてクジラが食用とされていました。そのクジラ肉を使った竜田揚げです。ビスキュイパンは、揚げパンと同じく、硬くなりがちなパンをどうにか美味しく食べてもらおうと、給食に取り入れられた調理パンです。ビスケット生地をパンに塗って焼きます。

「関東地方の献立」

27日は、栃木、茨城、群馬の関東地方3県の特徴ある献立を取り入れました。餃子は、栃木県で全国消費量1位を毎年争うほど人気の料理です。茨城県は水戸納豆で有名です。こしね汁は、群馬県の名産のこんにゃく、椎茸、ネギを使った汁物です。それぞれの頭文字を取って、こしね汁と名付けられています。