



給食だより



朝晩の冷え込みが厳しくなり、秋の深まりと、冬へと季節が移り変わっていることを感じます。

目黒の鳥…しじゅうから 目黒の花…萩



目黒レンジャーマン



目黒づくし献立



秋刀魚(さんま)

『目黒のさんま』という、目黒が舞台となった落語があります。10月には「目黒さんま祭り」が開催されています。

落語のあらすじ…お殿様が目黒に鷹狩りに来ると、さんまの美味しいにおいがしてきました。さんまを分けてもらい食べると「なんとおいしいのだ!」と大変喜びました。お城に戻り「さんまを食べたい」とお殿様が言うと、お殿様が食べるには、骨があってはならないし、脂が多くてはいけなと、さんまを蒸して脂を落とし、骨も全て除きだしたところ「これはどこのさんまじゃ」「さんまは目黒にかぎる!」という笑話です。



さつまいも

毎年10月28日には、目黒不動尊で「甘藷まつり」^{かんしょ}さつまいものお祭りが行われます。さつまいもの普及に努め、多くの人々を飢餓から救ったのが、甘藷先生といわれた青木昆陽で、お墓が、目黒不動瀧泉寺の裏手にあり、国の指定文化財(史跡)となっています。

たけのこ

昭和の初期に、目黒区では、たけのこがたくさん栽培されていました。

「太く、やわらかく、おいしい」三拍子そろった目黒のたけのこは有名でした。今では、目黒区碑文谷にある「すずめのお宿緑地公園」に竹林が残り、当時の様子を知ることがができます。



柿

柿は、合唱コンクールが行われた「パーシモンホール」の名の由来となっています。ホールが目黒区柿の木坂にあることからつけられました。(柿=英語:パーシモン) 目黒中央中にとってパーシモンホールは思い出の地です。



10月の献立から



合唱コンクール応援献立
オレンジゼリーに、音符のグレープゼリーを飾りました。パーシモンホールの大舞台で素晴らしい合唱コンクールでした。



十五夜の献立

白玉粉に絹豆腐を混ぜ、練り、月に見立てたまん丸のお団子を作りました。お団子の下には、きな粉が入っています。

有機栽培とは、農薬や化学肥料に頼らない、環境や人にやさしい栽培方法のことです。

令和3年に農林水産省が策定した「みどりの食料システム戦略」の政策の中に、有機農業の取組面積拡大目標が掲げられました。(2050年までに有機農業の取組面積を25%に拡大。現在0.7%)



有機農産物の消費先として学校給食に期待が寄せられています。目黒区立の小・中学校で、11月の給食に、山梨県北杜市の井上農場さんで栽培された有機栽培のにんじんを使用することになりました。

