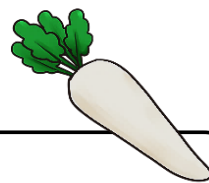




給食だより



目黒食育レンジャーマン

目黒大根の日(12月5日)

目黒区には、わずかではありますが、八雲や碑文谷などに農地があります。JA世田谷目黒を通して、目黒区の農家の皆様のご協力のもと、目黒区の畑で収穫された大根を目黒区立の小・中学校に提供していただく取組みが、今年で13年目を迎えます。

5日の給食で、大根の根はおでんに、葉は菜めしにさせていただきます。おでんには、給食室で粉辛子を練って作った辛子も添えられます。チューブに入っている辛子とは違った、とても辛い辛子に、毎年、驚きの声が上がリ、目黒の大根の日の恒例となっています。地域で栽培されたものをいただく、地産地消の素晴らしい経験をしませう。



11月上旬の目黒区八雲の畑の様子です。葉に付いた虫を手で取り除くなど、多くの手間をかけながら、大根は栽培されています。



目黒づくし献立



目黒区にゆかりのある、さんま、さつま芋、たけのこ、柿を使った献立です。

さんまはかば焼き井に、さつま芋とたけのこは汁ものに入りました。

合唱コンクールが行われたパーシモンホールの名前の由来である柿も味わいました。(パーシモン=柿)

*** 11月の献立から ***



紅玉のケーキ



旬の果物、りんごの紅玉を使って、ケーキを作りました。

紅玉の特徴である強い酸味は、お菓子によく合います。皮の色は名前の通り、鮮やかな紅い色です。甘さの中に紅玉の酸味が効いた、季節を感じるケーキでした。

今月も有機栽培のにんじんを使用します。



有機JASマーク



有機栽培は、化学肥料のかわりに、「堆肥」が使われています。堆肥とは、わらや野菜くず、落ち葉、動物のふんなどを微生物の力で分解・発酵させたものです。

2日(火)に、山梨県北杜市の井上農場さんで栽培された有機のにんじんが届きます。「にんじんとコーンのサラダ」にさせていただきます。

12月は、目黒区立の小・中学校全校で有機のにんじんを使用します。



* 3年生リクエスト献立 *

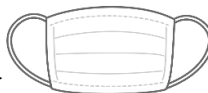
保健給食委員会の取組みで、3年生に給食のリクエストアンケートを実施しました。

12月からリクエストの多かった献立を給食に取り入れます。献立表に☆星のマークが付いています。お楽しみに!!

感染症予防のため、給食当番はマスクを着用しています。

マスクの忘れがとて多くなっています。

当番の週には、一週間分のマスクを必ず持たせてください。



ご家庭へのお願い。

