



給食だより



お正月特集



先月、学校の家庭科室前の廊下が、だしのとてもいい香りに包まれていました。

2年生が調理実習で、関東風お雑煮を作っているところでした。お雑煮のだしは、昆布とかつお節でとっていました。

2種類のだしのうま味成分が合わさり、相乗効果により何倍にもうま味が増した、おいしい黄金だしです。

お雑煮とおせち料理は、日本の行事食の代表的なものです。新しい年の始まりとなるお正月に、それぞれに願いが込められた料理をいただきます。その一部を紹介します。



《紅白なます》・・・お祝いの水引を表し、縁起を担いだもの。

《黒豆》・・・まめに働き、まめに暮らすこと(健康)を願っている。

《田作り》・・・昔、いわしを作物の肥料としていたことから、豊作を願っている。

《伊達巻き》・・・巻物(書物)に見立て、知識や教養が身につくように願っている。



お雑煮のおもちは、地域によって違いがあります。一般的なもちの地図です。

1月24日から30日は全国学校給食週間



脱脂粉乳を運ぶ子どもたち



給食はじまりの日の献立



学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の小学校で、お弁当を持ってくることができない子どものために、学校の隣にあるお寺のお坊さんが食べものを近くの家を回って、分けてもらい、作ったことがはじまりとされています。戦時中に中断され、昭和22年に再開されました。同年、目黒区では、碑小学校で脱脂粉乳のみの給食が再開されました。

30日の給食は、給食はじまりの日の献立「おにぎり、焼き魚、漬物」を再現します。全国学校給食週間に、学校給食の歴史を知り、現在、食べものが豊富にあることに感謝しながら、給食を作り、食べていきたいと思います。

目黒区学校給食展(パネル展示)のご案内

日時：令和8年1月19日(月)～1月23日(金)8:30～17:00
(最終日 15:00まで)

場所：目黒区総合庁舎 西口玄関ホール

内容：目黒区立小・中学校の給食・食育について紹介するパネル展

主催：目黒区教育委員会 学校運営課保健給食・健康係



12月の献立から 目黒大根の日



12月5日に目黒区八雲の栗山さんの畑で収穫された葉付きの大根が学校に届きました。とても新鮮で立派な大根は、根はおでんに、葉は菜めしにして、おいしくいただきました。