



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。一般的なおもちの地図です。

* * * 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
ハ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。