

11月給食だより

目黒区立目黒南中学校

朝晩の冷え込みから秋の深まりを感じる季節になりました。お米や里芋、りんごなど様々な作物が収穫の時期を迎えています。さて、毎月19日は食育の日です。11月19日の食育の日は『目黒づくし給食』と題して、目黒にゆかりのある食材を使った給食を提供します。食材が目黒とどんなゆかりがあるのか、紹介します。

11月19日は

目黒づくし給食

〈献立〉

- ・さんまご飯
- ・野菜の炊き合わせ(たけのこ入り)
- ・さつまいもの味噌汁
- ・牛乳

秋刀魚【さんま】

「目黒のさんま」という言葉を聞いたことがありますか？毎年秋に行われる区民祭りの一環としてもさんま祭りが開催されています。海に面していない目黒でなぜさんまなのか。それは落語の話の1つに由来があります。

時は江戸時代、将軍様が鷹狩りに目黒へやってきました。その時立ち寄った茶屋で脂ののった旬のさんまをおいしく味わった将軍様。お城に帰っても、目黒で食べたさんまの味が忘れられず、家来にさんまを出すよう命じます。ところが、お城の料理方、庶民が食するさんまなど将軍様に出したことはありません。さんまを油抜き・骨抜きにして蒸し、食べやすいようにしてお出ししました。それを食べた将軍様、何だかちっともおいしく感じられません。そこで一言、「さんまは目黒に限る」と言ったとか。



甘藷【さつまいも】

享保17年(1732年)に多くの死者を出した大飢饉が起きました。飢饉の被害を抑えるべく、米以外の穀物栽培を奨励する命を受け、さつまいもの普及に務めたのが甘藷先生として有名な青木昆陽(あおきこんよう)です。当時の人々が飢饉を乗り切ったのは彼が普及したさつまいもの影響が大きいとされています。昆陽の墓は、目黒不動瀧泉寺の裏手にあり、国の指定文化財となっています。

筍【たけのこ】

かつて目黒区では竹林があちこちにありました。栽培最盛期は大正時代で「太く、柔らかく、おいしい」と三拍子そろった「目黒のタケノコ」は、目黒式といわれる独特の栽培法によるものでした。

目黒の竹林はだんだんと切り開かれ、今では「すずめのお宿緑地公園」などにわずかに残るだけです。



給食でできるSDGs

作る側にできること…



給食で洋風や中華風の料理を作る時は鶏ガラや豚骨に野菜くずを加えてスープをとっています。この「野菜くず」は、人参のヘタ、きゃべつの外葉や芯、ねぎの青い部分などです。切り落として捨ててしまう部分ですが、栄養価が高く、旨味も出るので、煮込むことでおいしいスープができあがります。料理に使うときは、濾しているのに旨味だけが残っています。

食べ残しはどこへ…



目黒区では、給食で発生する調理残渣(野菜や果物の皮・鶏ガラ・卵の殻・骨等)や食べ残しなどの生ごみを回収し、リサイクル処理施設において飼料化しています。出来あがった飼料は、配合飼料原料として配合飼料工場や養豚農家等に販売されます。[目黒区 HP 参照]

きちんとリサイクルするためにも、食べられないもの(紙やビニールなど)が混ざらないようにしましょう。

地球環境を守るために。給食を作る側と食べる側それぞれにできることがあります。日々の生活で意識してみましょう。

食べる側にできること…

給食を食べた後の行動でもできることがあります。それは「分別」です。

牛乳パック、ストロー(ストロー袋)、食べ残し、ゼリーなどのカップ類をそれぞれきちんと分けて返却することが大切です。

空の牛乳パックは回収されて工場に運ばれます。工場で洗浄後にトイレトペーパーにリサイクルされます。ストローが入ったままではリサイクルできません。ストローは必ずパックから抜き、回収袋に入れてください。



リサイクルされてきた
トイレトペーパー
(目黒区バージョンの包み)