11月 給食だより

目黒区立目黒南中学校

日本の伝統的な食文化である「和食」は、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。また、和食文化の大切さを再認識するきっかけの日となるよう願いが込められ、毎年11月24日が「和食の日」と制定されました。

学校給食では、ご飯を中心に、だしのうま味を生かした汁物や旬の食材を使った料理を取り入れるのはもちろん、年間を通して行事食や郷土料理を提供し、「和食」文化に触れる機会を大切にしています。だしを効かせた汁物などの料理は、南中でも生徒たちが好んで食べてくれます。今年の和食の日は目黒区にゆかりのある食材を使った『目黒づくし献立』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。



秋刀魚【さんま】

有名な落語『目黒のさんま』に由来します。時は江戸時代、目黒へ鷹狩りにやってきた将軍様。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いました。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は庶民が食するさんまなど将軍様に出したことがありません。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。

筍【たけのこ】



かつて目黒区には竹林があちこちにあり、目黒のたけのこは「太く、柔らかく、おいしい」と三拍子そろっていました。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。

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で被害を抑えるべく、米以外の穀物栽培が奨励されました。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。

図書コラボ給食

～本に出てきた料理～

〔古書店食堂　新装開店〕

著者 ： 原田 ひか
出版 ： 角川春樹事務所

11/9(金)日本で一番古いお弁当屋さんのお弁当

≪本と料理の紹介≫

急逝した兄の跡を継ぎ、神保町で古書店を営む珊瑚と親戚の美希喜。人との関わりによって2人が自分自身を成長させる物語です。

美希喜の叔母が就職祝いに差し入れてくれたお弁当を再現した料理を作ります。叔母のおすすめは「豆きんとん」、上品な白餡を作ります。

生徒作成献立を給食で実施

1年生が家庭科の授業で作成した献立の中から栄養士が各クラス1名の献立を採用しました。11月から3月の給食で実施します。採用した献立は、栄養面での配慮や構成（和食や洋食に統一されているかなど）に加え、テーマ性、給食で実施可能かどうかなどを考慮して決めています。

今年度もたくさんの素敵な献立がある中で、選ぶのがとても難しかったです。献立作成者のコメントを献立表に掲載するのでそちらもぜひ読んでください。

