



給食だより

東京農業大学稲花小学校
発行日 2020年11月20日
発行人 校長 夏秋啓子
栄養教諭 梅本葉月

立冬を迎え、一段と寒くなってきました。旬の野菜や果物がたくさん出回り、目移りします。

給食でも最近、梨、りんご、柿がよく登場しましたが、八百屋さんからその時におススメの品種を持ってきていただくので、毎回品種が異なります。農大稲花小の子どもたちは、果物が産地や品種によって味わいが異なることをよく理解しているようです。当日の給食時間に電子黒板を使ってお知らせしそびれてしまった日には、「今日のリンゴの品種は〇〇だと思うのですが、違いますか?」と自分の予想を添えて質問する児童がたくさんいることに驚かされます。

◇ 素手を使って食べるメニューを再開します ◇

新型コロナウイルス感染症対策の一環として素手を使って食べるメニュー（皮をむくみかん、ちぎって食べるパン等）を控えておりましたが、12月の献立より再開します。

ノロウイルス等、感染症予防としての手洗いの重要性について、これまでも情報を共有し徹底して参りました。再開にあたっては、改めて、教員・児童へ周知し、喚起して参ります。

●素手を使って食べる献立の再開する理由は下記のとおりです。

- ・授業後や食事の前に手洗いをする習慣が身についてきていること。
- ・世田谷区はじめ都内公立学校において、素手で食べるパン（袋なし）等の献立について、特段の問題なく継続されていること。
- ・みかん、オレンジ等、皮をむいて食べる柑橘類の旬を迎えること。
- ・カップケーキやパンなどの献立の制限を解除し、献立の充実を図るため。



◇ 12月8日 事八日 ◇

事八日（ことようか）は2月8日と12月8日の年2回またはいずれかに行われる日本の年中行事の一つです。2月8日と12月8日のどちらかを「事始め」、他方を「事納め」と呼ぶことがあります。

「事」を年間の祭事あるいは農作業と解釈し、2月を事始め、12月を事納めとするのが主流ですが、関東では、「事」を新年のお祝い事と解釈し、12月を事始めとします。

給食では、無病息災を願って「おこと汁」を提供します。六質汁（むつじる）ともいって、6種類の具材を入れるのが定番です。

◇ 10月と11月の給食から ◇

10月29日の給食は、ごはん、たちうおのゴマダレ焼き、小松菜とわかめのおかか和え、カブのそぼろ煮、いが栗だんごでした。この日は、十三夜にちなんで、いが栗だんごを提供しました。

十五夜は新月（月が見えない日）から数えて15日目で満月、もしくは満月に近い月の夜です。同じように、十三夜は新月から数えて13日目で、満月には少し欠ける月です。

十五夜は収穫した芋を供えることから「芋名月」ともいい、十三夜は栗や豆の収穫の時期なので「栗名月」「豆名月」ともいいます。

いが栗だんごに使ったサツマイモは、先日、農大稲花小学校の教育後援会が主催した親子芋ほり体験の畑で採れたものです。

約1か月前に採ったさつまいも（芋ほり体験より前）と、白いんげん豆を餡（あん）にして甘く煮た栗を包みました。11月、12月に使用するさつまいもは、親子芋ほり体験の畑からいただいたものを使用しています。いがぐりのとげに見えるのは、茹でる前のそうめんを2cmほどに砕いてつけたものです



10月30日の給食は、翌日のハロウィンにちなんだ献立として、キャロットピラフ、ディアボラチキン、カラフルピクルス、小えびとキャベツのスープ、パンプキンプリン、ジョアを提供しました。もともと、悪魔をあがめる宗教的なお祭りでしたが、日本でも大人気の行事ですね。「ディアボラ」とはイタリア語で「悪魔の」という意味です。

パンプキンプリンは、かぼちゃをくりぬいたジャックオーランタンに見立てて、紙を切り取ってぬいて、ココアパウダーをふりかけました。その様子を15秒の動画で配信したところ、とても好評でした。調理スタッフがそれぞれ型紙をデザインし、全部で9種類の顔がありました。

ハロウィンやクリスマスなど世界の様々な文化に関心をもつのも、日本の良いところですね。



11月16日の給食は、収穫祭給食でした。メニューは、新米おにぎり、金目鯛の西京焼き、ほうれん草のゆずおほか和え、五目ヒジキ、のっぺい汁、牛乳です。

おにぎりのお米は、横浜市田奈での実習で収穫したお米を使いました。

お米は、虫⁸がかじった後や稲わらが混ざっていたので、給食室で丁寧に取り除きました。

のっぺい汁には、1年生が稲花タイムで育てている大根を入れ、葉は、ほうれん草の柚子和えに使いました。大根の葉にはテントウムシや昆虫の幼虫がたくさんついていたので、これも、一つひとつ取り除きました。

給食を食べたあと、1年生は、生活科と道徳で、「たべものを つくっている人びとの ねがいをしよう」を学習しました。実習でお世話になっている湯浅光男様、東京農業大学応用生物科学部農芸化学科の横田健治教授、加藤拓准教授にゲストティーチャーとしてお話をいただきました。

担任から、「先ほど食べた給食が届くまでに、どんな人が、どのような仕事をしているか」と発問すると、児童から、「漁師さんが金目鯛を釣っている」、「農家さんがほうれん草をつくっている」、「調理員さんが大根の虫をとっている」と次々と手があがりました。

さらに、人々がどんな思いで食べ物をつくっているか想像を膨らませた上で、ゲストティーチャーから実際にお話を伺いました。

授業を受けて、どんなことを考えたかワークシートに書いてもらおうと、感性が豊かな子どもたち、たくさんの言葉の数々に驚きました。短い時間（20分程度）で、ワークシートの裏面まで書く児童、大きな字で丁寧にありがとうの文字を書く児童、余白に食べ物や人が働く様子を描く児童など。

全部ご紹介したいところですが、ほんの一部ご紹介します。

■ お水とお日さまが、大切なんだ。
イネの田うえは、たのしいのかな。
たいへんだな。
子どもは、できるのかな。
だからおいしいんだ。
しょくぶつがかわいそうだけど、
しょうがない。

■ ゆあささんは、はたけでおそうじ
をしてくれているから、わたしも
かえりのごみひろいも がんばります。



■ こんなにみんながんばってくれているだともおもいました。みんなをしあわせにしてくれてかんしゃします。