



給食だより

東京農業大学稲花小学校

発行日 2023年1月20日

発行人 校長 夏秋啓子

栄養教諭 佐藤靖子

あたらしい年になりました。子どもたちは、3学期始業式の日には、お正月のごあいさつをして元気に登校してきました。今年も農大稲花小のみんなで、笑顔あふれる給食の時間をつくっていきたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

また、再度コロナが流行し始めたことから、給食の時間は、だまって配膳し喫食中は黙食をしていきます。配膳中に教室に行くと、まるで人がいないかのように、だまって静かに準備しているクラスも多いです。まだ少し騒がしくなってしまうクラスも、静かに準備しているクラスをみて、行動を変えています。農大稲花小のみんなで、安心・安全な給食にしていきたいと思います。

全国学校給食週間

1月23～30日は、全国学校給食週間です。1月25日には、夏秋校長が東京の小学校低学年だった時の学校給食献立を再現しました。

夏秋校長の話

当時の給食では、ごはんはあまり出ませんでした。おかずが、お魚でも、おでんでも、パンが主食でした。当時多くの学校では、脱脂粉乳が提供されていたと思いますが、私が通っていた小学校は、先進的な取り組みをしていたようで、ビンに入った牛乳が提供されていました。給食はとてもおいしくて、紅茶がだされたことも覚えています。低学年の頃は母親が交替で学校にきて、白い割烹着をつけて給食の配膳のお手伝いをしていました。

英語の先生のお国では

今月は、アメリカご出身の先生方に、アメリカの1月1日の過ごし方について教えていただきました。子どもたちには、給食の時間に電子黒板で紹介しました。

In the USA, there is no such thing as New Year's in Japan; we just take a day off on 1 January and spend the rest of the year normally from 2 January. 31 December is also usually spent quietly, although sometimes there is a countdown.

Because they spend Christmas with family and relatives and send gifts to each other, there are no New Year's Day celebrations or Osechi dishes. Although not Osechi, spinach and black eyed peas are eaten on 1 January. As American money is green, green spinach is thought to bring good luck with money. Also, black eyed peas are thought to bring good health. Spinach and peas are only boiled and not cooked in any particular way.

I thought some of the Japanese year-end and New Year's events were similar to those in the USA. The Japanese Kohaku Uta Gassen is similar to a show on New York television at the end of the year. The show looks back on the year's films and songs.

Hatsumoude in Japan is also very similar to going to church at Christmas in the USA, which I found very sacred.

節分・恵方巻

2月3日は節分です。農大稲花小では、節分の文化を学ぶために、きなこ豆といわしつみれ汁を提供します。そして、恵方巻も、材料を調理するところから始めて、1本ずつ手で巻いて提供します。今年の恵方は「南南東」ですので、東京農大の正門をむいてみんなで1口いただこうと思います。ご家庭におかれましては、2月3日は、子供たちは学校で恵方巻をいただいていることをご承知おきいただきたく、お伝えいたします。

給食の人気メニュー

1月の給食で人気が高かった料理のレシピを紹介します。18日に提供した野菜チップスは、農大稲花小学校に限らず、給食の人気料理の一つです。農大稲花小学校でも残菜は1%でした。給食では、野菜を丁寧に下処理して、50リットルの油で揚げます。ご家庭では、大量の油を用意することはできませんが、なるべくたっぷりの油で揚げるとよいと思います。野菜の下処理を丁寧にすること、油の量と温度に気をつけることがうまく仕上げるコツです。

【野菜チップス】

材 料

さつまいも、れんこん、ごぼう、揚げ油(こめサラダ油)、食塩

調理方法

- ①さつまいもは、皮付きのまま2mm幅にスライスし、水にさらし、その後水気をよくきっておく。
- ②れんこんも皮付きのまま2mm幅にスライスし、サッとゆでて水気をきっておく。ゆでるのはれんこんにふくまれる水分を減じるためなので、ゆですぎないように注意する。
- ③ごぼうはななめの薄切りにして、水にさらし、その後水気をよくきっておく。
- ④野菜は、それぞれを150℃(少し低め)の油でカリっとするまであげる。
- ⑤あげた野菜を合わせて、食塩を適量ふる。