



# 給食だより

東京農業大学稲花小学校

発行日 2022年8月23日

発行人 校長 夏秋啓子

栄養教諭 佐藤靖子

暑い夏休みも間もなく終わろうとしています。子どもたちは、どんな夏休みを過ごしたのでしょうか。2学期も、農大稲花小のみんなで、笑顔いっぱいの給食の時間を過ごしていきたいと思っています。今後とも、安心・安全な給食づくりに努めてまいります。

どうぞよろしくお願いいたします。

## 9月の給食では「エビ・カニ」が提供される日があります

9月16日(金)の給食では、「カニ入り春雨茶わん蒸し」が提供されます。茶わん蒸しには冷凍の赤身のカニと冷凍のムキエビが入ります。甲殻類をはじめ、食物を原因とするアレルギーの中には、それまでアレルギー反応が出なかった場合にも突然発症することがあります。

厚生労働省の第4章 食物アレルギー<sup>1)</sup>において、

「成人型アレルギーとしてエビ・カニ、魚類、果物を経年的に食物アレルギーに示す割合を見てもみると図5に示すようになります。3才時、小学校1年・5年・中学2年・成人と年齢とともに著明な上昇傾向を示しています。」

とあるように、甲殻類は年齢が進むと食物アレルギーとなり、アレルギー反応がでる可能性があります。保護者の皆様にも、年齢が進むことにより新たな食物がアレルギーとなりアレルギー反応を発症する可能性があることをご理解の上、お子様の喫食の判断をしてください。

### <sup>1)</sup>厚生労働省 リウマチ・アレルギー情報 第4章 食物アレルギー

<https://www.mhlw.go.jp/new-info/kobetu/kenkou/ryumachi/dl/jouhou01-08.pdf>  
(2022年8月22日)

## 9月5日 東京農業大学稲花小学校の創立記念日

2018年9月5日、東京都から東京農業大学稲花小学校の設置認可が受けました。この認可をもって農大稲花小が誕生しました。そこで、設置認可を受けたこの日を本校の創立記念日としました。

今年は創立記念日の給食で、農大稲花小ならではの献立を提供します。東京農大大学長江口文陽先生が開発された、「江口文味噌<sup>2)</sup>」をつかった「鶏肉の江口文味噌焼き」と「お米でつくった稲花ゼリー」です。

江口文味噌とは、近年、認知症の改善に作用するヘリセノンやエリナシンなどの神経成長因子合成誘導促進物質を含有することが見いだされ、注目を集めているヤマブシタケ(Hericium erinaceum)というきのこを使った味噌です。

「お米で作った稲花ゼリー」は、農大稲花小初のオリジナルメニューです。学校名にある「稲」

にちなんで、生地の部分に米粉を使った新しい食感のゼリーです。甘味には砂糖を少なくし、代わりに東京農大校友(卒業生)の方が生産されたハチミツ<sup>3)</sup>と、甘納豆を使い、優しい味になるよう工夫しました。さらに、ゼリーの表面には、農大稲花小の「みのりマーク」をあしらいました。

多くの方が携わり、本校の児童が、おいしく感じ、また、誇りに思うことができるようにと、願いを込めて作りました。子どもたちは喜んでくれるでしょうか。9月5日の給食をお楽しみに。

## <sup>2)</sup>森林からの天然物を利用した製品の開発(1)ヤマブシタケ入り味噌東京農業大学

地域環境科学部 教授 江口 文陽

[https://www.nodai.ac.jp/hojin/journal/images/j\\_1404/h3.pdf](https://www.nodai.ac.jp/hojin/journal/images/j_1404/h3.pdf)

## <sup>3)</sup>メルカード東京農大

[http://ichiba-n.co.jp/08\\_map/30-1.index.html](http://ichiba-n.co.jp/08_map/30-1.index.html)

## 食文化の伝承

子どもたちが、自分たちが育った文化を知り、大切に思い、伝承していけるように、日本の行事食を給食に取り入れています。9月9日は重陽の節句で、食用菊を使った菊花あえを提供します。また、15日の十五夜にはお月見団子を、20日の彼岸の入りにはおはぎを提供します。給食をおいしくいただきながら、自分たちの育った国の文化を大切に思い、同時に他の文化も大切にできる子どもが育つよう願っています。

## 東京農業大学海外協定校

東京農大は、世界の各地に海外協定校<sup>4)</sup>があります。給食では、海外協定校のある国にちなんだ料理を提供し、東京農大の活動を知ることを通して、子どもたちが世界へ目を向けるきっかけになればと考えています。

今月は、タイ王国の料理を給食用にアレンジして、提供します。タイのカセサート大学とは長く交流があり、東京農大生が短期・長期の実習・留学を行ったり、タイからの留学生や研究者を受け入れています。

## <sup>4)</sup>東京農業大学海外協定校

<https://www.nodai.ac.jp/cip/exchange-partner/>