



9月給食だより

令和6年9月号
都立墨田特別支援学校
校長 朝日 滋也

9月の行事食

重陽の節句



昨年給食で使用した菊の花。
花びらを1枚1枚丁寧に取って使います。

9月9日は「重陽の節句」、季節の変わり目の五節句のうちの一つです。旧暦の9月9日は、現在の10月中旬に当たり、ちょうど菊の花が咲く時期であったことから、「菊の節句」とも呼ばれます。9月9日の給食では、「菊の花」を使用した「菊花和え」が出ます。

十五夜



9月17日は「お月見」です。旧暦8月15日の十五夜は「中秋の名月」と呼ばれ、夜空に浮かぶ月を眺めながら、収穫に感謝してお祝いする風習があります。中秋の名月は「芋名月」ともいい、里芋をお供えしたり、里芋料理を食べたりする習慣もあります。9月17日の給食は、十五夜献立として里芋を使用した「けんちん汁」と月をイメージした「満月スイートポテト」です。

郷土料理・地域の料理

東京都の郷土料理
深川めし



給食では、日本各地の郷土料理や地域の料理の献立を出しています。

1学期は、5月24日に東京都の郷土料理として「深川めし」、6月4日には奈良県の郷土料理の「菜飯」と「吉野汁」。7月16日は沖縄県の郷土料理、「ジュシー」「フーチャンプル」「にんじんしりしり」「もずくスープ」を出しました。

郷土料理とは、地域の産物を上手に活用して、風土にあった食べ物として作られ、親しまれてきた料理です。例えば江戸時代、深川地区（現在の江東区）一帯は海で、アサリがたくさんとれました。とれたアサリを漁師たちがさっと煮てごはんにかけて食べる料理を「深川めし」と呼んでいたようです。



新厨房の炊飯器で作りました。

9月は「未来の100年フード」に認定されている岩手県の「盛岡じゃじゃ麺」を出します。

「100年フード」とは、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化が100年続くよう、文化庁が名付けています。岩手県盛岡市は、中華麺の購入が全国の県庁所在地で第一位をとるなど、麺が市民にとっても好まれています。特に「わんこそば」「盛岡じゃじゃ麺」「盛岡冷麺」が盛岡三大麺として有名です。「盛岡じゃじゃ麺」は、中国から帰国した人がジャージャー麺を真似て、盛岡で暮らす人の舌に合うよう、うどんのような平らな麺を使って作り直し、屋台で提供したことが始まりです。給食で、盛岡の100年フードを楽しみましょう！