



1月給食だより

令和 6年度 1月号
都立墨田特別支援学校
校長 朝日 滋也

本年もどうぞよろしくお願いたします。



年始の行事食



新しい年を迎え、気持ちも新たに今年度最後の学期がスタートしました。朝の冷え込みが厳しく、起きるのがつらい季節ですが、朝ごはんをしっかり食べ、規則正しい生活を送りましょう。

日本には、四季折々の行事があり、それにまつわる行事食があります。特に、新しい1年の始まりである正月は、その年の豊作や幸福をもたらす「歳神様」を各家庭に迎える行事として、昔からとても大切にされてきました。代表的なおせち料理は一つ一つの食材や料理に意味が込められています。その一部を御紹介します。

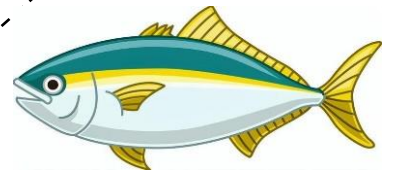


正月(1/1~)

おせち料理

新年への願いを込めた、縁起の良い食べ物が使われます。

給食では、3学期の初日に、出世魚のぶりとうなぎをいただきます。



- 黒豆…健康
- きんとん…金運
- 伊達巻…学業成就
- エビ…長寿
- 田作り…豊作
- れんこん…将来の見通し
- 里も…子宝
- 数の子…子宝

わかし → はまち → わらさ → ぶり
(ぶりの子供20~30 cm) (30~40 cm) (60~80 cm) (80cm~)

ぶりは、成長して大きくなるまでに名前が変わっていきます。それにより出生魚と呼ばれ、縁起の良い魚とされています。

1月24日~30日は、 全国学校給食週間!

国は、学校給食について、児童・生徒や教職員、保護者や地域住民の理解を深め、食への関心を高めることを目的として、1月24日~1月30日までを「学校給食週間」と決めました。

本校の給食では、東京都発祥の料理や東京都産の食材を使った料理がお届けします!

★1月24日(金) 東京都発祥の料理「のりの佃煮」

江戸時代に、徳川家康が、隅田川河口にある佃島に、漁師たちを移住させたことで、佃島は漁業の中心的な場所となり、特にのりの養殖が盛ん行われたことで、保存の効くのりの佃煮がここで生まれたといわれています。

★1月27日(月) 地産地消給食!

東京都足立区の小松菜を使った「菜めし」・八丈島産の明日葉を使った「明日葉牛乳寒天」

東京都は、他県に比べると畑の数は少ないですが、23区の中でも小松菜をはじめとしたたくさんの野菜が収穫されています。

本校でも日々の給食で使用の小松菜は、足立区の農家から直接仕入れられています。新鮮でとても元気な小松菜です。

また、東京都には島があります。その中の一つ、八丈島で収穫された明日葉を使ってゼリーにします。

★他にもたくさんの東京都発祥の料理が登場!

28日(火) ちゃんこ鍋…本校がある墨田区発祥 芋ようかん…台東区浅草発祥

29日(水) 深川めし…江戸時代、現在の東京湾は多くの干潟があり、貝類がたくさん採れたことから東京で生まれた。

30日(木) コロッケ…明治時代、東京のホテルで出されたことが始まり。その後、庶民の食として浸透した。



小松菜



明日葉