

9月 給食だより

夏休みが終わり、2学期が始まりました。暦の上では秋ですが、残暑の厳しい日が続いています。夏の疲れも出てくるころなので、早寝・早起きで生活のリズムを整え、栄養のバランスのとれた朝・昼・夜の3回の食事をしっかり食べて元気に登校しましょう。

2年生とうもろこしの皮むき体験

7月6日(木)1・2時間目に、2年生が給食で使うとうもろこしの皮むき体験をしました。とうもろこしの旬や畑で育つ様子、よいとうもろこしの見分け方を学び、その後全校分のとうもろこしの皮むきを一生懸命むきました。その時の感想文を一部紹介します。

- ・とうもろこしの皮をむくのが初めてだったので、できるかなと思ったけれど、できてうれしかったです。またとうもろこしの皮むきをしてみたいです。
- ・とうもろこしの皮が10枚とわかりました。皮むきは大変だったけれど、みんなと一緒にやるとすごく楽しかったです。今度もむきたいです。
- ・ポキッとするのが楽しかったから、またたくさんやりたいです。おいしいとうもろこしになってほしいです。
- ・とうもろこしの上のところは、だんだん黄緑からこげ茶色になっていました。においをかいだらいいにおいで食べたくなっちゃいました。早くとうもろこしを食べたいです。
- ・とうもろこしのひげがもふもふしていて、いっぱいあったから布などセーターになりそうでした。かたいところがポキッと折れたのがうれしかったです。給食が楽しみです。
- ・今度からお母さんのお手伝いでとうもろこしをむきます。これからもおいしい給食を作ってくださいね。
- ・皮むきが大変だった。折るときに最初はできなかつたけれど、最後は折れたからよかったです。みんなのお手伝いもできて楽しかったです。またやりたいと思いました。



今月の献立より

8日『重陽の節句献立』

9月9日は、重陽の節句です。「菊の節句」ともいいます。古代中国では、九が重なるととてもめでたい日といわれ、節句の中でも重要なものでした。菊は、寿命を延ばすと考えられていたため、重陽の節句の前夜に聞くの花のつぼみに綿をかぶせ、菊の露と香りを映した綿で顔や体をふいて清めると、いつまでも若くいられ、長生きができるといわれています。給食では、菊や旬の秋刀魚を使った献立にします。

12日『ケーキサレ』

「サレ」は、フランス語で「塩味」という意味です。卵やチーズの入った甘くない生地、お肉や魚介、野菜を加えて型で焼いた、食事用のケーキです。


15日『だし』

山形県の郷土料理です。夏野菜と香味野菜を細かく刻み、だししょうゆをかけた即席の漬物です。山形県の家庭には欠かせない夏の食卓の定番です。ごはんのにせていただきます。

20日『排骨飯』

「排骨」は、骨付き豚肉のことです。ご飯の上に、下味をつけて揚げた豚肉ととろみをつけたしょうゆ味のタレをかけていただきます。

27日『郷土料理 長崎県』

長崎県は、日本の最西端に位置し、周囲が海で囲まれています。 岐、五島列島などの島嶼があり、その数は全国一です。海岸線の長さは北海道に次ぐ全国2位で、面積は北海道の約1/20です。江戸時代の長崎は、日本で唯一の開港地であり、海外から様々な文化が伝わりました。料理においても、和風に加え中国、オランダ、ポルトガルなど異なる国の食文化を取り入れています。起伏のある地形や温暖な自然環境からの海の幸・山の幸に恵まれています。緑ヶ丘小の先生に長崎県出身の方がいらっしゃいます。さて、どなたでしょうか。当日までのお楽しみです。