

# きゅうしょくつうしん

1月29日(水)



- 深川めし
- いかのかりん揚げ
- 東京都産小松菜の  
あえ物
- 牛 乳

## 1～3年生

全国学校給食週間メニュー4日目は東京の郷土料理です。郷土料理にはその土地でとれる食べ物などをつかって、昔から食べ続けられてきた料理などがあります。「深川めし」は「あさり」をつかったごはんです。では、質問です。「深川めし」の「深川」とはなんのことでしょう？

- ① お店の名前      ② まちの名前      ③ お殿様の名前

正解は②番のまちの名前です。昔、東京湾でも、たくさんの魚やあさりがとれました。特に深川という地域には、漁師さんや職人さんもたくさん集まり、東京湾でとれた栄養満点のあさりがたくさん食べられていました。

きょうもよくかんで味わって食べましょう。

## 4～6年生

全国学校給食週間メニュー4日目は東京の郷土料理です。郷土料理にはその土地でとれる食べ物などをつかって、昔から食べ続けられてきた料理などがあります。「深川めし」は「あさり」をつかったごはんです。

栄養不足を補うために始まった学校給食は今では給食を通していろいろなことを学ぶための教科書として利用されています。

学校給食を通して、食べ物や料理の名前だけでなく、作ってくれる人や地域で暮らす人の願いや思い、地球の未来を考えてもらえると嬉しいです。

今日もよく噛んで味わっていただきましょう。

