

きゅうしょくだより

港区立白金小学校
校長 吉野達雄
栄養教諭 島崎聡子
令和3年1月29日

もうすぐ「立春」、暦の上では春を迎えようとしています、まだまだ寒い日が続きます。栄養バランスのよい食事で抵抗力を高め、病気に負けない丈夫な体を作りましょう。

節分と大豆のおはなし

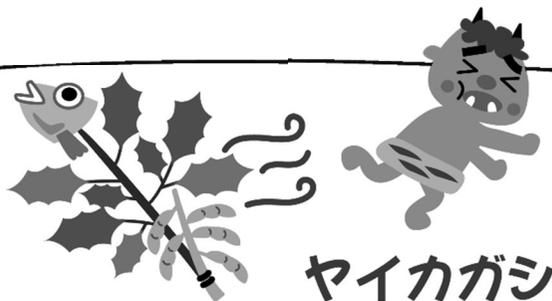


節分は、「季節の分かれ目」を意味しており、もともとは「立春」「立夏」「立秋」「立冬」の前日をさしていましたが、今では「立春」の前日だけを節分と呼んでいます。冬から春へと季節が移り変わる「立春」は、お正月と同じように1年が始まる重要な日と考えられており、その前日の節分は大みそかのような位置づけで、特に大切にされてきました。



豆まき

節分といえば、「豆まき」です。豆まきを使うのは、いった大豆です。大豆は、お米と同じように大切な作物であり、特別な力があると考えられてきました。「鬼は外、福は内」と唱えながら家の中や出入り口にまいて、鬼＝邪気をはらい、自分の年の数（または年の数+1粒）の豆を食べ、1年の幸福を祈ります。



ヤイカガシ

ヒイラギの枝に、焼いたイワシの頭を刺したもので、ヒイラギイワシともいいます。ヒイラギの葉のトゲトゲや、イワシのにおいを鬼が嫌うとされ、家の戸口や門に飾って鬼を追い払います。豆がら（大豆を取った後の枝）を添えることもあります。

初午のおはなし

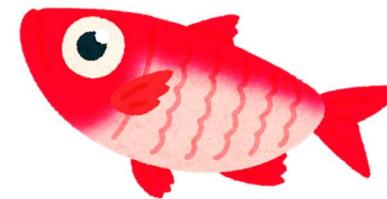
2月最初の「午」の日を「初午」といい、各地の稲荷神社では、五穀豊穡や商売繁盛を願ってお祭りが行われます。稲荷神の「おつかい」とされているのがキツネ、ということで、初午の日には、油揚げをお供えしたり、いなりずしを食べたりする習慣が昔からありました。初午団子やしもつかれを作る地域もあります。

今年の初午は2月3日。暦の上では「立春」です。給食では、その日、立春と初午にちなんだ献立を予定しています。



東京産の水産物と国産和牛を美味しくいただきました。

東京産「キンメダイ」給食



1月15日、白金小学校の開校記念日にちなんだお祝い給食を実施しました。お祝いと言えばお赤飯。そして、魚は「おめでたい」の意味を込めたキンメダイです。

キンメダイは、水産庁の「水産物販売促進緊急事業」の一環として、東京都水産物の学校給食への無償提供実施によるものです。から揚げにして、だしを効かせた銀鮓を絡めて出しました。声は出さなくても、食べている子供たちの表情は「おいしい!」。欠席がある学級ではおかわりじゃんけんもあり、食缶はほぼ空っぽでした。開校記念日をお祝いするご馳走になりました。



国産和牛給食

1月22日、ロシア料理の「ビーフストロガノフ」に国産和牛を使用しました。

農林水産省の「和牛肉等販売促進緊急対策事業」を受けて、東京都が実施する「和牛肉の学校給食提供及び食育推進事業」によるもので、A5ランクの宮崎牛の肩ロースが納品されました。教室に行くと、「美味しすぎてあっという間に食べちゃった」という子供たち。教員からも「食べた瞬間、違う!と思った」「口の中でとろける美味しさ!」と、美味しさに感動の声が上がっていました。

国産和牛は、今月も実施します。

