給食だより1月号

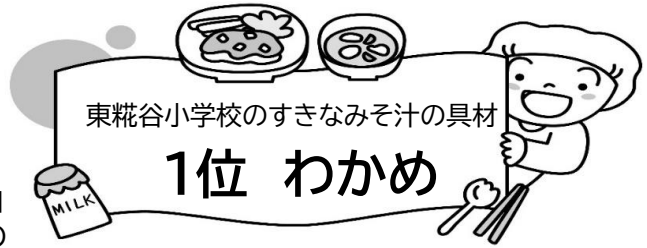
令和8年1月8日
大田区立東糀谷小学校
校長　小泉　満知子
栄養士　三枝　伸世

年が明け、新しい１年が始まるとともに、学校では１年のまとめとなる３学期が始まりました。今年もげんきいっぱいな東糀谷のこどもたちを、おいしい給食で支えていきたいと思います。どうぞよろしくお願い致します。

「好きなみそ汁の具」

結果発表です。

本校の第1位は「わかめ」第2位「豆腐」第3位「じゃがいも」でした。1月28日の給食のみそ汁の具材は、この3種類のみそ汁です。



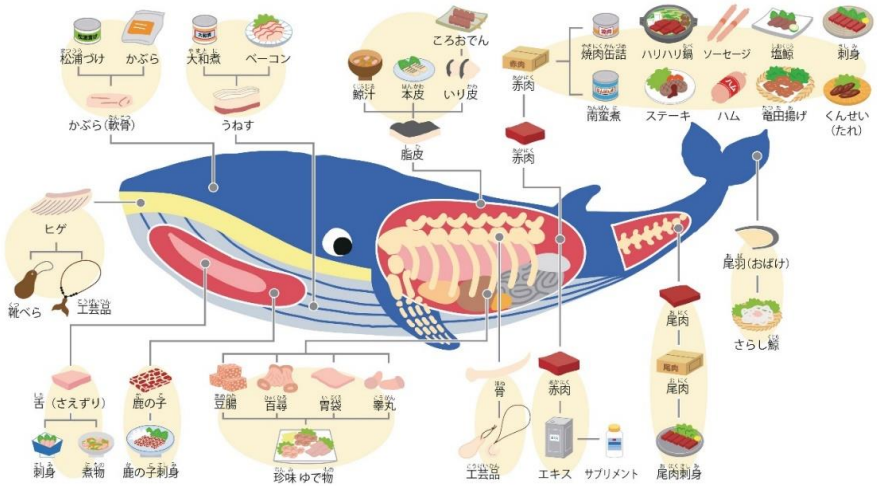
2年生に小松菜の授業をしました

徳川吉宗が「小松菜」と命名したんだよ。というお話や、農家さんが小松菜をどんなところで、どんなふうに作っているのかを学びました。今回紹介してくださった農家さんは、学校給食で使う小松菜だけを栽培しているので、八百屋さんに並んでいる小松菜と比べたら大きくてびっくり！どうして大きくなるのかも教えてもらいました。

この日の給食は小松菜たっぷりのスープでしたが、いつもよりたくさん食べていました。

くじら食文化

今から約５０００年前の縄文時代から、日本ではくじらを食していました。戦後の食糧不足の時にも、くじらは私たちの食生活を支えてくれました。給食でも、こどもたちの健康を育む重要なメニューとして提供されていました。1962年までは、国民一人当たりの食肉供給量が、牛や豚・鶏肉を上回っていたほどでした。1987年に、商業捕鯨が停止されたことで、高級食材になってしまいました。しかし、捕鯨停止中も、調査捕鯨の副産物として、流通量は少ないながらも、日本のくじら食文化は途絶えることなく継承されてきました。学校給食の歴史からも、大切にしていきたい食文化です。



クイズ　鏡もちは、なぜ「鏡」なの？

①もちの表面が鏡のようにつるつるだから
②古代の銅鏡に形が似ているから

答え　②古代の銅鏡に形が似ているから
弥生時代などに使われていた円形の銅鏡に由来する説や、心臓を象徴化したものに由来する説などがあります。

©少年写真新聞社2025