まゆうしょくだより 渋谷区立幡代小学校 校 長 加納一好 京任学番教諭 皇崎聡子

令和6年2月29日

卒業や進級など、節目を迎える時期になりました。今年度の給食もあと少しで終わります。この 1 年 を振り返るとともに、残りの日々も給食をしっかり食べて味わって、元気に学校生活を送ってほしいと 思います。

1年間の給食を振り返ろう

この1年間の給食時間を振り返り、できたことには〇をつけてみましょう。





学校給食には、子供たちが毎日を元気に過ごし、心も体も健やかに成長していけるよう、栄養 のバランスだけでなく、各地の産物や食文化、行事食等、「伝える」役割もあります。給食の献 立を一つのきっかけとして、ご家庭でも話題にしていただければと思います。

3月の歳時記



上巳の節句(3月3日)



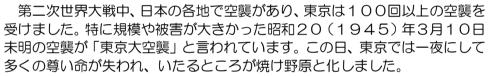


3月3日は「ひな祭り」。女の子の健やかな成長を願 ってお祝いをする日本の伝統行事です。現在のように、 ひな人形を飾るようになったのは江戸時代のことで、 もとは人形を身代わりにして邪気をはらう「流しびな」 が起源とされます。行事食として、「ちらしずし」、「は まぐりのお吸い物」、「ひしもち」、「ひなあられ」など、 華やかな食べ物が並びます。

地域によって違いが見られますが、「緑・白・桃 L の3色のもちを重ねたものが定番です。 これは雪の下から新芽が芽吹き、桃の花が咲くという、春の様子を表現しています。また、 緑色には健康、白色には清浄、桃色には魔除けの願いも込められています。

本校では、3月1日、ひしもちに見立てた「ひなまつりムース」を予定しています。

東京都平和の日(3月10日)





東京都では、このような戦争を二度と繰り返さないよう、そして戦争の悲惨 さ、空襲によって多くの命が失われた事実を忘れないために3月10日を「東 京都平和の日」と制定しました。

本校では、「東京都平和の日」にちなんだ献立を実施します。「すいとん」と いっても、給食のすいとんは具沢山ですが、給食でも平和について考えること ができればと思います。



~つくってみませんか~ <ソース切り干し>

(材料) (4人分の目安量と切り方) 油 小さじ1 にんじん 4 cm 干切り キャベツ 3~4枚 短冊切り 切り干し大根 15 g 半月切り 竹輪 小1本 中脳ソース 小さじ2 ウスターソース 小さじ1 しょうゆ 少々 砂糖 小尺 青のり 少々

- ①切り干し大根は、軽く水洗いし、15分ほど 水に漬けたら、水気をよく絞っておく。
- ②フライパンに油をひいて加熱し、にんじん、 キャベツ、竹輪を炒める。
- ③切り干し大根を加えてさらに炒め、調味料を 加えて味を調える。
- ④青のりを加えて仕上げる。

切り干し大根の「焼きそば風」です。野菜炒めを調理するとき に水気が気になることがありますが、切り干し大根が適度に吸っ てくれるのでシャキシャキした食感を維持できるメリットもあり ます。紅ショウガを加えるのもいいですね。具材や味付けはお好 みでアレンジしていただければと思います。お試しください。