



給食会だより

平成23年1月4日発行 静岡県学校給食会浜松支部

今年も子供たちのために

毎日、午後2時頃になると、下校する子供たちの声が聞こえてきます。2階の窓から見下ろすと、数人の子供たちが駐車場に集まって、学校のこと、友達のことなどを話しているようです。先日は「今日のバイキング給食は・・・」と給食のことが話題になっていました。話している内容はよく分かりませんが、子供たちの表情から楽しい給食であったことがうかがえます。毎日食べている給食ですが、特別な日の給食は心に強く残るようです。

今の子供たちにとって特別な日の食事と言えば、誕生日、ハローウィン、クリスマスなどでしょうか。この年末年始にも冬至のかぼちゃ、餅つき、年越しそば、雑煮、おせち料理、七草粥、鏡開きのしるこなど、行事と結び付いた特別な日の食事が数多くあります。これらの行事食は、自然の恵みに感謝したり、豊作や健康を願ったりする人々の思いが込められ守り継がれてきました。年中行事には食事が大きな役割を果たし欠かせないものとなっています。食事があったから行事もこれまで受け継がれてきているのかもしれない。

ある調査によりますと、家庭で食べた行事食で、一番多いのは「正月」(82%)、2番は「クリスマス」(74%)、3番が「年越し」(62%)となっています。年々、おせちや雑煮などの正月料理を食べない家庭が増えているようです。また、家族の大人は食べるけど、子供たちは別メニューということもあるようです。それでも、82%という高い数字を示しているように、行事食のなかでも元日に食べる雑煮には特別な思いがあるように思います。新年にみんなで同じものを食べることで、家族の願いや思いを共有でき絆もより深まるのではないのでしょうか。



この雑煮 みんなの願い つまってる <給食会 兎夢局>

初詣に出掛けました。参道にはさまざまな露店がところせましと並び、おみくじ、破魔矢、熊手、うさぎの置物など正月ならではの光景もあり、子供のみならず大人でも心浮き立つものです。赤、黄、青、緑、ピンクなど色鮮やかな食べ物がいっぱいあり、子供たちの目はもっぱらこれらの店を追いかけています。色彩も食欲を誘う大きな条件であることが分かります。

舌を真っ赤に染めて、笑顔でおいしそうになめている子供たちの姿を眺めながら、「今年も子供たちに喜ばれる食材を提供できますように」と祈願しました。

子供たち 元気に跳ねろ うさぎ年 <給食会 兎夢局>

1月の献立に 使用予定の青果物（浜松産）

◇青果物

・チンゲンサイ ・セルリー ・みつば ・だいこん ・はくさい
・ねぎ ・ブロッコリー ・マッシュルーム ・ネーブル ・みかん

● 青島みかん・・・収穫時期：12月 ～ 3月

静岡で生まれた高糖系の品種で、独特な味と香りをもっています。大果で極めて扁平で果面は滑らかで果皮はよく締まり、糖酸も多く、濃厚な風味です。

● ネーブル・・・収穫時期：12月 ～ 4月

静岡県産ネーブルの農業産出額は全国一位、細江の白柳ネーブルと三ヶ日の森田ネーブルが主力品種。県内流通の約8割を浜松市で占めています。大玉で味のしっかりした香り高いものとして評価されています。細江産の「白柳ネーブル」はブランド化され、毎年皇室へも献上されています。

● タアツアイ・・・収穫時期：1月 ～ 3月

暑さに強くて冬季の青菜としておいしい中国の代表的な冬野菜です。黒緑色の葉で寒さにとても強くカリウム・カロチン・ビタミンCが多く、寒さに当たると甘味が増し味がよくなります。

タア・・・ペしゃんこ・つぶれたという意味で、冬場は全体が扁平に育ちます。

● セルリー・・・収穫時期：11月 ～ 5月 全国2位

浜松市は長野県と並ぶ二大産地で全国の三分の一を生産しています。生産時期は、冬場は浜松、夏場は長野と二分されます。冬場は、浜松産セルリーが旬です。

お 知 ら せ

先日浜学給775号（県内産農作物鉢植え・苗配布希望調査）で希望の学校には、1月13日頃青果物業者より配送される予定です。