

感謝して食べよう

いただきます！
ごちそうさまでした！



校庭の木々も赤く色づき、冬のような寒さがやってきました。この季節は新米や魚介、果物などの収穫も多く、昔から各地で収穫祭などが行われてきた季節です。食べ物を食べられることに感謝すると同時に、農業や漁業、畜産業を営んでいる人たちや流通、調理などの食の現場で働く人々にも感謝の気持ちをもって、おいしくいただきましょう。

新米のおいしい季節がやってきました！

ごはんは、淡白な味のため、どんな食材、どんな料理とも組み合わせやすく、いろいろな料理の主食になります。給食でも週4回のごはんが、和・洋・中のいろいろな料理で出ます。毎日何気なく食べていますが、米の歴史についてみなさんが知らないかもしれないことを2つ紹介します。

Q1 なぜ、お米が日本人の主食になったの？

外国ではお米以外にも、麦や芋類、トウモロコシなどを主食にしている国もあります。それぞれの土地で栽培するのに最も適したものが長い間に定着したものです。日本でお米が主食になったのは、日本の気候が稲の育つ条件に合っていたことや、乾燥ができて保存がきくためです。



Q2 なぜ、こめという名前になったの？

昔からとても、大切な食べ物だったお米は、いろいろな儀式や祭りごとに使われていたといえます。神聖なものであり、神秘的な力が「こめられた」、また力を「こめる」存在であることから、「こめ」と呼ばれるようになったと考えられています。

給食委員の活動

10月の給食委員会では、若草中学校の新しいトーストメニューを考える活動をし、生徒の新鮮なアイデアがたくさん出てきました。その中で、調理員さんとどれなら給食でもできるか考え、多数の生徒からアイデアが出た「フレンチトースト」を10月某日、試作してみました！出来上がったフレンチトーストは…校長先生からも大好評！！11月の献立に登場することになりました。みなさんも11月の給食での登場を楽しみにして下さい。

