

2月19日(月)

ご飯

きゅうりの浅漬け風

すき焼き風煮

じゃがいものみそ汁

牛乳

石川啄木ゆかりの給食

石川啄木ゆかりの給食

石川啄木は盛岡市で生まれました。その後文京区に引っ越して、多くの作品を作り、26歳の若さで亡くなりました。

盛岡市とは生誕の地と終焉の地という縁がきっかけとなって、2019年2月20日(2月20日は石川啄木の誕生日)に、2つの都市は、「友好都市」になりました。今年度は、友好都市になって5年になり、これを記念して、今日の給食は、石川啄木とゆかりのある料理の給食です。

きゅうりの漬物風とじゃがいものみそ汁は、友達に宛てた手紙の中に、「じゃがいものみそ汁ときゅうりの漬物は、何物にもかえがたい」といっています。

また、すき焼き風煮は、啄木の日記に「晚餐の支度はもう出来て居たのであつたが、馬肉の御馳走をしようといふ相談になつて、母が買ひに出た行った。」と、記され、啄木の先輩・野村胡堂が馬肉をすき焼き風にして食べた証言しています。給食では豚肉を使用しました。

米は盛岡市産 銀河のしずく、みそはもりおか 城下町みそを使用しています。

キャベツ : 愛知
きゅうり : 高知
しょうが : 高知
にんじん : 千葉
たまねぎ : 北海道
小松菜 : 埼玉
じゃが芋 : 鹿児島
長ねぎ : 千葉
ごぼう : 青森
はくさい : 茨城
豚肉 : 茨城
みそ : もりおか 城下町みそ
米 : 盛岡市 銀河のしずく