



げんや 玄弥のチキン トースト

独特のトサカ頭（モヒカン）は照り焼きチキンをピザトーストで表現。黒髪は刻み海苔で表わしています。

うろこだき 鱗滝さんと はがねづか 鋼鐵塚さんの めんめん 面麺

二人に共通するのは面という事で、赤い麺にしました。麺は、刀の達人と刀鍛冶ということで刀に似たパスタ「ペンネ」を使っています。

たまよ 珠世さんの 香りサラダ

香る血鬼術を使うことから、越生産のゆずを使ったドレッシングで風味をつけました。また、紫キャベツを使って珠代カラーを全体的に出し、色彩豊かな様々な食材を使って珠世さんの美しさを表現しています。

カナヲの ラムネボンチ

カナヲの好物はラムネという事で、ラムネの入ったフルーツボンチです。

疫病退散と健康を祈願した 「鬼退治給食」を実施

アニメ・映画など数々の記録を抜き大人気となっている「鬼滅の刃」。給食ではブームに乗り、鬼滅の刃をイメージした給食を実施しようと考えたそうです。

2月の節分に合わせ、その前後を含んだ1週間を鬼退治給食とし、疫病退散と皆さんの健康を願った給食になっています。

献立内容は、鬼滅の刃の人気キャラクターをイメージした料理で、鬼滅ファンの先生方のアイデアが盛り込まれました。

越生小学校は、平成29年度全国学校給食甲子園優勝校。日頃から地元の食材を使用した給食を提供しており、児童の食への関心を高めるだけでなく、郷土愛を育むことにも力を入れています。

今回の特集はその一週間の給食に焦点を当てて紹介をしています。



節分は元々「追儺（ついな）」と呼ばれ疫鬼（目に見えない恐ろしいこと、疫病などを起こす鬼）に対して桃の弓矢を放ち、厄払いを行っていました。

「豆」をまくようになったのは、「魔滅」（まめ）に由来します。鬼の目である「魔目」（まめ）を滅ぼす力をもつ「魔滅」（豆）を投げる。

豆をまく意味

節分は、古来より「季節を分ける」という意味でつかわれてきました。季節の変わり目には邪気（鬼）が生じると信じられていたため、それを追い払うための悪霊払い行事が行われていました。

節分とは





炭次郎のご飯

緑と黒の市松模様の羽織をイメージしたご飯です。角切り海苔を上から散らしています。

善逸の雷汁

雷汁は昔からある料理で、豆腐を油でいためる時、バリバリと雷のような音がすることから雷汁になったそうです。善逸カラーに仕上げています。

禰豆子の竹筒風 すり身揚げ

すり身チーズロールの磯辺揚げを作った後に、青のりと黒ゴマをまぶし禰豆子がくわえている竹筒を表現しています。

伊之助のきん ぴら

猪頭をきんぴらで表現しています。また、きんぴらの由来である「坂田金平」にあやかって、伊之助の強さを表現しています。さらに、猪頭をとった素顔のきれいな目を表現するのに青大豆を入れ、エビの天ぷらが好きということで、干しエビが入っています。

鬼舞辻無惨の チキンライス

最強の鬼をイメージしたピリ辛のチキンライス。黒いイメージを出すために、ひじきが入っています。

黒死牟の月の 呼吸スープ

月をイメージしたスープです。根菜類を半月切りにしたり、レンコンで独自の目を表現したり、うずらの卵で満月も表現しています。三日月や満月の月あかりを想像しながら、

童磨の扇揚げ

童磨が持っている扇を表現するのに、扇形の形をした車麩をから揚げに。童磨の黄色と鬼感を出すためにカレー粉を使いスパイシーなお麩のから揚げになっています。

猗窩座の花火 サラダ

猗窩座の思い出の花火をイメージした華やかなサラダになっています。また独特の入れ墨を表現するのに、茎わかめを使っています。



小林洋介 栄養教諭

『新型コロナウイルスの影響で、学校ではなかなか楽しい行事ができません。そんな中でも、給食だけは楽しいものであつて欲しいと思い、調理員や先生たちと「全集中」で給食を考えました。いつもと違い、児童たちはとてもいい反応をしていて、苦手な食べ物もある子もがんばって食べていました。』と小林先生。

小林先生は毎日児童よりも先に食事を済ませ、食事時の児童の見回りを行っています。子どもたちの「美味しかった!」の声が小林先生の心を燃やしています。

なぜ鬼退治給食?

豆は「五穀」(米、麦、ひえ、あわ、豆)のひとつであり、農耕民族である日本人の生活に欠かせない、力が宿るものとされてきました。

