**●◎　地産地消『いくらの日!?』　◎●**

今日の献立は、『山菜ずし、牛乳、いかのこはく揚げ、ひたし、すまし汁』でした。

　献立のねらいは、『地産地消　にいみの日』です。この日は新見の食材をできるだけ取り入れるようにし、地域の食材やそのよさを知らせる機会にしています。

　今日は特別に、３年生が２年生のときに植え育てていた『きぬさや』を山菜ずしに使いました!!井倉小で育てられた『きぬさや』を、井倉小のみんなで食べる。『地産地消　いくらの日』を感じる献立になりました。子どもたちも、３年生が育てたものが入っているのか…と興味津々に見て、笑顔で食べていました。

また、教室へ行き子どもたちに、地産地消の意味は？地産地消のよさは？…などと聞くと、言葉を聞いたことがある、文字から○○という意味かな、と興味をもって答えてくれました。

**●◎　代満てについて　◎●**

今日の献立は、『まめごはん、牛乳、鯖の塩焼き、酢味噌あえ、野菜の煮物、笹団子』でした。

献立のねらいは、行事食『代満て（しろみて）』です。「しろ」は田植え、「みて」は終わりを意味します。

子どもたちに給食で食べる経験を通して、代満てを知り、行事食に関心を持ってもらいたいと思います。

昔、田植えは手で植えており、近所でお互いに協力し合ってする大変な作業でした。田植えが終わったあとは、その労をねぎらい、豊かな実りを願って、近所の人たちが集まってごちそうを食べていました。その地域の行事を、『代満て』といいます。今のように保存技術が発達していなかった時代では、海が遠くなかなか手に入らない地域に人にとって、塩鯖はごちそうでした。

　私の実家は、海の近くで田んぼがなかったので、『代満て』という行事を給食に携わるようになってから知りました。『代満て』をはじめ、太鼓を打ち、田植え歌を歌いながら行う『哲西の太鼓田植え』など、地域の特色を感じるものをもっと調べ給食に取り入れたいと思います。