

# 3月給食だより

令和3年2月24日  
港区立高陵中学校

朝晩の冷え込みがだんだんとやわらぎ、日差しの暖かさに春の訪れを感じます。いよいよ今年度も終わりに近づいてきました。1年間、給食へのご理解・ご協力ありがとうございました。

## ♪給食の様子♪

2月の給食だよりでご紹介しました通り、「黒毛和牛 A5ランク」、「愛媛県産養殖真鯛」、「宮崎県産養殖うなぎ」の高級食材が給食に出ました。どれもとても好評でした！



2月4日(木)  
「和牛すき焼き風煮」  
とてもやわらかかったです。

2月19日(金)「和牛ビーフシチュー」  
24kgの和牛を7時30分頃からじっくり煮込みました。ほろほろで、とてもやわらかく、大好評でした。

2月18日(木)  
「うなぎちらし」  
うなぎに給食室の特製だれをからめて、オーブンで香ばしく焼きました。



2月9日(火)「真鯛の野菜あんかけ」  
身が大きく、ふっくらとしていました。  
★3月15日(月)に「真鯛の香味ソースかけ」を出します！



## ♪3月の献立♪

日本の味めぐりとして、埼玉県の「かて飯」や「ゼリーフライ」、世界の味めぐりとしてスウェーデンの「手作りシナモンロール」、「ヤンソンさんの誘惑（アンチョビ入りボテグラタン）」を出します。

「ゼリーフライ」は、ゼリーと名前がついていますが、お菓子のゼリーではありません。見た目は衣のついていないコロッケで、じゃがいもだけではなく「おから」を入れることが特徴です。「ヤンソンさんの誘惑」は、スウェーデンの代表的な家庭料理です。名前の由来は、素食主義のヤンソンさんが、誘惑に負けてアンチョビの入ったボテグラタンを食べてしまったことだといわれています。

3月3日は、桃の節句の行事食として、「ひなまつりちらし寿司」や緑を抹茶、白を牛乳、ピンクをいちごで表現した「ひなまつりゼリー」を出します。

3月18日の3年生最後の給食では、お祝いの気持ちをこめて、「赤飯」を出します。



## 1年間の給食を振り返りましょう！

この1年間の給食時間を振り返り、よくできたことに○を、時々できたことに△を、できなかったことに×をつけましょう。  
□には、自由に書きましょう。



「新しい生活様式」  
バージョン



## ご卒業おめでとうございます



友達や先生方との別れは寂しいけれど、夢と希望に満ちた新しい第一歩です。

給食を通して、栄養バランスをはじめ、地域の食文化、人を思いやる気持ちなど、さまざまなことを感じ、学んでくれていたらうれしいです。