

3月給食たより

令和4年2月25日
港区立高陵中学校

1年間、ありがとうございました

今年度も給食運営へのご理解とご協力をありがとうございました。引き続き、安心・安全な給食を提供できるよう、職員一丸となって努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。



3年生のみなさんは、いよいよ卒業…本校の給食ともお別れです。食べることを大切にすることは、自分自身を大切にすることにつながります。給食から学んだことを生かし、健康で充実した毎日を送ってほしいと願っています。

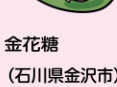
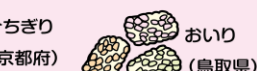
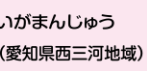
3月3日

ひな祭り



女の子の健やかな成長と幸せを願ってお祝いする「ひな祭り」。ひな人形や桃の花を飾り、ちらしずしやハマグリのお汁などをいただきます。そして、ひな祭りのお菓子といえば、ひしもちとひなあられが代表的です。ひしもちは、ひし形をした「桃・白・緑」の3色のもちを重ねたものが定番で、ひなあられは、関東地方では米粒形の甘いボン菓子、関西地方では直径1cmくらいの丸形のあられが親しまれています。ほかにも、全国各地にさまざまなお菓子がありますので、一部をご紹介します。

地域色あふれる ひな祭りのお菓子



3月3日の給食は、えびや穴子、れんこんなどをちらしたひなまつりちらし寿司、かわいらしい手まり麩のすまし汁、菱餅の色をイメージした3色の手作りひなまつりゼリーを提供します。昨年度初めて出した3色のゼリーはとても好評でした。

1年間の給食を振り返ります。

春夏秋冬のカレー

変色しやすい野菜は素揚げし、水っぽい野菜は下茹でするなど、野菜の特性を考慮して、調理工程を変え、こだわって作りました。



教科と関連したメニュー

各教科の先生と連携し、約50もの教科と関連したメニューを提供しました。授業での学びを深められるよう工夫しました。



味比ベシリーズ

感想を聞くと、ほとんどの生徒が、自分の好みの方をはっきりと答えていました。



東京都の食材

練馬大根やトビウオ、明日葉などを使用しました。



あとがき

愛知県出身の私にとって、ひなまつりのお菓子といえば、左のページにも紹介している「いがまんじゅう」です。また、桜餅といえば、道明寺粉を蒸して作ったものです。大学の調理実習で、クレープ状の生地で作る関東風の桜餅を作り、とても驚いたことを覚えています。(栄養士 加藤)
2年生が職場訪問で給食室を訪れました。来てくれた2人は、目をキラキラさせて、普段見ることができない給食室を見学し、給食の仕事について理解を深めました。私にとっても、とても意義でした。(調理師 中島)