

3月 給食だより

令和5年2月27日
港区立高陵中学校

今年度も、給食運営へのご理解・ご協力をいただきありがとうございました。
大量調理である給食は、予算、施設、時間、調理などに制約も多いですが、調理員とともに、献立を工夫し、こだわって手作りにしてきました。引き続き、安心・安全な給食を提供できるよう、給食室一丸となって努めてまいります。よろしくお願いいたします。

4月～2月の給食を振り返ります！

4月 7名の調理員と1名の栄養士でスタート！

春休み中は、食物アレルギー対応、クラスの数、食器の補充など、確認することが盛りだくさんです。今年度は約300食分を提供します。
給食は当日調理がルールです。毎日、安全においしく提供できるよう、給食室一同、気持ちを新たにします。



商店街コラボメニュー！

4月22日(金)
和牛すね肉、ポルチーニ茸、赤ワインでじっくり煮込んだラゴツチャトウキョウのポロネーゼ。
アンチョビサラダも人気でした。



味比ベシリーズ2回目

5月16日(月)
黄色い北海こがねと、紫色のシャドークイーン。
2月にはいちごの味比べをして、年間10回しました！



地理に関連したメニュー！（1年生）

5月19日(月)
スペイン料理のシーフードパエリア、ソパデアホ、かぼちゃのチュロス。



あじさいゼリーはキラキラゼリー 簡単ではない300個のいきなり団子 行事食：夏越しの祓え

6月10日(金)
入梅は、暦の上で梅雨の始まりの日。入梅いわしにちなんだ、いわしの蒲焼きと梅のおかか和え、「キラキラゼリーだ！きれい！」と、特に1年生が喜んでいたあじさいゼリーを提供しました。

6月13日(月)
給食で日本の味めぐり、熊本県。高菜チャーハン、魚介・肉・野菜のうまみたっぷりのタイビーエン、いきなり団子。いきなりとは、方言で簡単、すぐに、という意味です。

6月30日(木)
1年の折り返しにあたる6月30日に食べる京都の和菓子、水無月。

3年ぶりの試食会！

7月1日(金)
5月頃から、PTA連携推進委員会の方が準備を進めてくださいました。
長崎ちゃんぽんや手作りのカステラを提供しました。

奄美大島の郷土料理、鶏飯

7月13日(水)
給食で日本の味めぐり、鹿児島県。給食では珍しいお茶漬けスタイルの鶏飯、がね、黒糖ふくれ。

食育推進の補助金で国産うなぎ！

7月19日(火)
土用の丑にちなみ、宮崎県産のうなぎ、「う」のつく食べ物、土用餅を提供。大人気でした！

給食がない夏休みだからこそ！

夏休み中は、調理員だけでなく、専門業者によるフィルター、換気扇、食器洗浄機、回転釜、炊飯器、床、害虫駆除などの保守点検や徹底的な清掃が行われました。



国語に関連したメニュー！（2年生）

9月13日(火)
「今日は、えんぴフライですよ！」と、盆土産という小説に出てくる呼び方で、えんぴフライを楽しみにしていました。昭和40年前後の家族のお話です。
3年生も、2年生のときに学び、「懐かしいです。」と話していました。



理科に関連したメニュー！（3年生）

9月15日(木)
化学反応で、色が変わるゼリー入りレモンスカッシュフルーツゼリー！試作をお重ねてレシピ開発！



英語に関連したメニュー！（2年生）

10月26日(水)
「Homestay in the United States」の単元にちなみ。アメリカ料理を紹介しました。ホロっとした食感で素朴な味わいのコーンブレッド、ポークビーンズ、チョップドサラダ。



大好評の季節のカレー！地理に関連したメニュー！（1年生）

11月1日(火)
年に4回の季節のカレー。秋野菜カレーとともに特別栽培農産物の洋梨。



11月14日(月)
ポルトガル料理のパスティスデバカリヤウ（鱈のコロッケ）、カルドヴェルデ（ポテトポターージュ）。つい何度か読みたくってしまう料理名でした。



行事食：冬至

12月22日(木)
かぼちゃのほうとうと柚子ゼリー、山梨県の郷土料理のせいだのたまじ。柚子は酸が強いので、ゼリーが固まりづらいです。カップに流す前に固まるか確認しました。



全国学校給食週間：明治の給食

1月24日(月)
給食は、明治22年に、山形県鶴岡町の小学校が発祥です。翌日は、昭和時代おなじみのくじらの竜田揚げを提供しました。



なんだかスモーキーな香り！ 2年生2名が給食室の職場体験！ 生地から手作り、カレー肉まん！

1月27日(金)
東京都八丈島の家庭料理であるムロ節ごはん。ムロアジを燻製して作られたムロ節。うまみが凝縮されていました。

2月8日(水)・9日(木)
普段、入ることができない給食室。大量調理や衛生面について体験しながら学びました！

2月24日(金)
生地作りは時間・体力勝負。蒸したての肉まんはふわふわで大人気。肉まんの他にも、2月はリクエスト給食でマルゲリータを生地から作りました。

気になる3月の給食は・・・！？

リクエスト給食のジョージア料理のシュクメルリ（ガーリックシチュー）や、ちらし寿司や3色ゼリーなどのひなまつりの行事食、紅白白玉フルーツポンチや赤飯などの卒業・修了のお祝い給食などが出来ます！

あとがき

・4時間目終了後に、多くの生徒が給食のサンプルケースを見に来て、給食を楽しみにしている様子や、「おいしかったです！」という感想、気合を入れて楽しそうにおかわりジャンケンをしている姿に、給食室一同、「また明日もよりおいしい給食を作ろう！」というパワーをもらっていました。
1年間、本当にありがとうございました。(栄養士 加藤)
・今年度も残るところあとわずかになりました。3年生は卒業までにあと何回給食が食べられるでしょうか。1年生のときから「おいしい！」「もっと食べたい！」と、残さずいつもたくさん食べていました。調理をするうえで、こんなに嬉しいことはありません。1・2年生もいつもよく食べています。1年間ありがとうございました。来年度も頑張ります。(調理師 中島)