

5月給食だより



平成 29 年 4 月 28 日
 北区立王子桜中学校
 校長 富張 雄彦
 栄養士 飯田 理沙



新緑が美しい、さわやかな季節になりました。

新学期が始まり早くも 1 ヶ月、新しい学校・学年には慣れましたか？

5 月は環境が変わったことによる疲れが出てくる頃です。早寝・早起きを心掛け、1 日のエネルギーのもとになる朝ごはんをしっかり食べて、元気に登校しましょう！



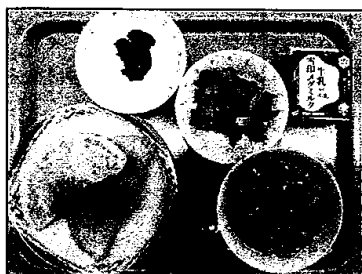
5月29日(月)に給食試食会を実施します

今年の試食会では、毎年リクエストをいただいていた『世界の料理』を提供いたします。昨年度実施した中で、一番苦労した国であり、生徒にも人気があった「エジプト・アラブ共和国」の料理を作ります。試食していただいた後に、栄養士から王子桜中学校の給食についての話をさせていただきます。ぜひご参加ください！

(メニュー)

- ・シタワークサンド
 (薄いパンに鶏肉とトマトソースを挟んだ料理)
- ・ショルバト・リサン・アスフル
 (スズメの舌という小さなパスタが浮かんだチキンブイヨンベースのスープ)
- ・エジブジャンサラダ
 (レモン風味のサラダ)
- ・フルーツヨーグルト

★昨年度の写真です。



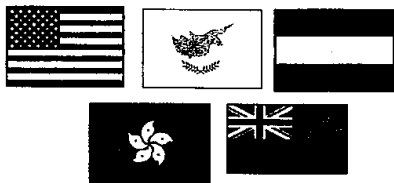
オリンピック・パラリンピック教育

東京オリンピック・パラリンピックに向けて、東京都の学校全体で「世界ともだちプロジェクト」に取り組んでいます。「世界ともだちプロジェクト」とは、各学校が担当する5つの国について理解を深める、というものです。

王子桜中学校では、下記5か国の料理を給食で提供します。

◇王子桜中学校が担当する5つの国

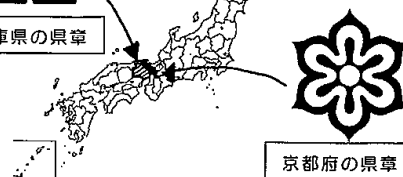
- ①アメリカ合衆国
- ②キプロス共和国
- ③エジプト・アラブ共和国
- ④ホンコン・チャイナ
- ⑤ニュージーランド



郷土料理：京都府・兵庫県



兵庫県の県章



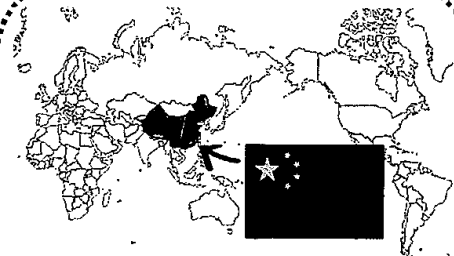
京都府の県章

5月、京都府の「まつぶた寿司」「手作り豆腐」と兵庫県の「ばち汁」です。

まつぶた寿司とは、お祝いの席で食べられる料理で、長方形の箱に詰めて提供される、サバそぼろ入りのちらし寿司です。

ばち汁とは、そうめんを作る時にできる「ばち」という部分が入った汁です。(そうめんを伸ばす時にできる両端U字部分)

世界の料理：中国



5月、左側に書いたエジプト・アラブ共和国の料理と、中国の「麻婆豆腐」です。正式には「陳麻婆豆腐」と言います。これは、陳さん(陳)の、あばた(麻)がある妻(婆)が、作った豆腐料理(豆腐)。ということこの料理名がついたそうです。

5月2日は八十八夜

5月2日は八十八夜です。茶つみ歌に「夏も近づく八十八夜〜♪」というフレーズがあるように、この時季に新茶の収穫が行なわれます。お茶は、春から秋にかけて年4回ほど収穫されますが、最初に収穫される新茶(一番茶)は渋みや苦みが少なく、香りが高く美味いのです。収穫の時期が後になるほど、渋みや苦みが増えていきます。

八十八夜は、立春から数えて88日目のことです。



生徒からの給食一口メモ コメント紹介

4/10(3-4)「ちらし寿司の鮭が少し多く、若干食べにくさを感じました。でも味はいつも通り美味しかったです！今年も一年間美味しい給食をよろしくお願いします(U) b 3-4 一同」→エビちらしよりパラッとしていたのでスプーンを付ければよかったですね。そして嬉しいコメントをありがとうございます！こちらこそよろしくお願いします。4/12(2-4)「ひよこ豆の形がかわいかった。」→食材1つ1つを認識して食べることは良いことです♪4/13(1-2)「いつも美味しいバランスのとれた給食を作ってくださいありがとうございます。これからもよろしくお願いします。」→なんてしっかりしているのでしょうか！こちらこそよろしくお願いします。4/14(3-3)「今日も美味しかったです！今回のホイコウロウは赤みそも使っているのですね！確かにみその味がしますね！また、キャベツも美味しかったです！家でもホイコウロウを作る時は「みそを使って！」と親に言ってみようと思います！」→一般的には豆板醤と甜麺醬で作りますが、甜麺醬の一部を赤みそにしてみました！4/17(1-1)「カレーが辛かった。サラダは美味しかったです♡」→小学校と比べると、中学校のカレーはスパイシーですね。教室を回っている時に「辛いけど大丈夫！』という声をきけてホッとしました！4/18(1-3)「よく噛めてよかったです。」→よい歯の日のかみかみメニューでした。たくさん噛んでよい歯を保ちましょう♪

毎日楽しく読んでいます。5月もぜひコメントを書いてくださいね。