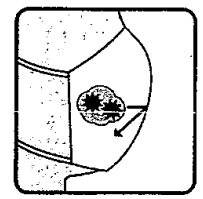


11月給食だより

平成 29年 10月 31日
 北区立王子桜中学校
 校長 富張 雄彦
 栄養士 飯田 理沙



二学期から始まった「給食当番・配膳当番のマスク着用」は、クラスでも随分定着してきました。配膳前に「マスク着けてから配膳ね!」と生徒同士で声掛けをしている場面をよく見ます。マスクをつけ始めてから、より衛生的に配膳ができていくのを感じます。給食当番が全員きちっと白衣・帽子を着用していたり、配膳中はつばが飛ばないようにおしゃべりを控えたり。とても嬉し
 いです。11月からも引き続き**マスクの持参をお願いします!**



夏休みの自由課題 ~世界の料理を作ってみよう!~

給食から出た夏休みの自由課題「世界の料理を作ってみよう(日本を含む)」がありましたね。10月の全校集会ですでに表彰しましたが、改めて優れたレシピを提出してくれた生徒へ贈った賞「Best Cooking 賞」「Good Cooking 賞」の表彰者を紹介したいと思います。

給食で提供することが決まったレシピ

給食で出すことはできないが、工夫されたレシピ

Best Cooking 賞

- 2-3 福嶋 威馬さん「八宝菜」
- 2-3 日原 碧鳥さん「サバのみそ煮」
- 3-1 松澤 悠花さん「ファルスマン」
- 3-1 川端 明夫さん「麻婆豆腐」
- 3-2 國枝 龍貴さん「肉じゃが」
- 3-4 関根 凛さん「フロンティ」

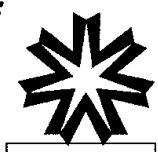
Good Cooking 賞

- 1-4 山内 彩華さん「ハンギ料理」
- 2-2 寺門 昂希さん「厚揚げ和風キッシュ」
- 3-1 紺野 真梨奈さん「モロハイヤスープ」
- 3-1 松永 歩之さん「キプロス料理3品」
- 3-1 岩切 寧音さん「油そうめん」
- 3-2 高階 理緒さん
- 「オクラのねばとろシャキッと豆腐ハンバーグ」
- 3-2 森田 兎生さん「チキンフォー」
- 3-2 東 秀生さん「フォー」
- 3-3 姜 萬洋さん
- 「トウモロコシと松の実の炒める」

○11月に給食で登場するレシピ

<p>11月6日(月)</p> <p>2-3 福嶋 威真さん 「八宝菜」</p>	<p>11月9日(木)</p> <p>3-1 川端 明夫さん 「麻婆豆腐」</p>	<p>11月13日(月)</p> <p>3-2 國枝 龍貴さん 「肉じゃが」</p>	<p>11月21日(火)</p> <p>2-3 日原 碧鳥さん 「サバのみそ煮」</p>
--	---	--	--

郷土料理：北海道

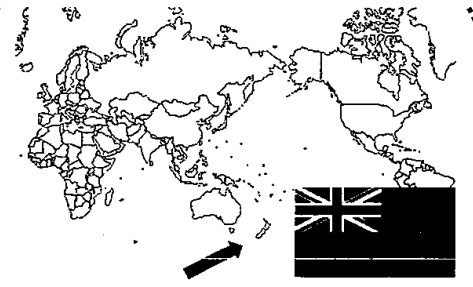


北海道の県章



11月は、北海道の「ちゃんちゃん焼き」です。ちゃんちゃん焼きとは、鮭などの魚と野菜を鉄板で炒め、バターとみそで味付けした料理です。「ちゃんちゃん」の由来は諸説あり、「ちゃちゃと作れるから」「焼く時に鉄板からちゃんちゃんという音が聞こえるから」など、他にもいろいろあります。

世界の料理：ニュージーランド



11月は、ニュージーランドの「クマラスープ」です。「クマラ」とは、マオリ族の言葉で「さつまいも」のことです。マオリ族はさつまいもを良く食べるそうです。クマラスープはさつまいもをポタージュにして、カレー風味に仕上げた料理です。

十三夜と十五夜



十三夜とは旧暦9月13日のお月見のことで、旧暦8月15日の十五夜の約1か月後に巡ってくる十三夜をさします。十三夜も十五夜と同じくその年によって日付が変化します。十三夜は中国伝来の十五夜とは違い、日本固有の風習で秋の収穫祭の一つとも考えられています。

十五夜と十三夜のどちらか一方のお月見しかしないことは「片見月」と呼び、縁起が悪いと嫌われています。
 十三夜はお月見団子の他に栗や枝豆を供えることから「栗名月」・「豆名月」とも呼ばれています。また秋の七草(萩・桔梗・葛・撫子・尾花(すすき)・女郎花(おみなえし)・藤袴)が飾られます。

給食-メモ コメント紹介

10/4(2-2)「お月見汁の白玉がモチモチしていて美味しかったです!かぼちゃで色づけいいですね!」(3-3)「黄色いお団子は初めて食べました!桃太郎ごはんの謎が分かりました!」→かぼちゃを蒸してつぶしたものを白玉粉に練り込みました♪謎だった桃太郎ごはんの意味を知ってもらえてよかったです!」(きびだんごの材料であるきびが入っていたため、桃太郎ごはんです) 10/16(2-2)「きのこごはん。秋!!!だなんて思ってた食べました。美味しかったです!」(2-4)「しめじ・エリンギ・まいだけ美味しい。」→きのこが苦手な子が多いからかな?と、ときどきしていましたが、他の混ぜご飯と同じくらい食べてくれて嬉しかったです!特に2年生は800gしか残りませんでした♪ 10/18(1-1)「カレーうどんが辛いと言っている人が多かったです。」→確かに辛めでしたね!次はカレー粉を控えてみます。10/20(2-1)「ひきずりが美味しかったです。きのこもたくさん入っていて、秋らしくて良かったです。また、『ひきずり』の名前の由来も知ることができて良かったです。」→肉を引きずるようにして焼くから『ひきずり』って面白いですよ! 10/25(3-1)「とても大好きなすみちゃんカレーです!♡また出してください!」→隅田川ちゃんこカレー、略してすみちゃんカレー。ちゃんこ鍋のような具が入った一風変わったカレーでした。テレビでも取り上げられたらいいですよ♪ 10/26(2-3)「コロッケは豆がペースト状に入っていたので食べやすく、美味しかったです。」→なめらかに仕上げるために調理さんが限界までやわらかいタネで作ってくれました!ありがたいですね!

毎日楽しく読んでいます。11月もぜひコメントを書いてくださいね。