

給食だより

R8 2月 今津共同調理場

1月の給食より

① 中3受験応援食

1月3週目は、受験生の志望校合格を願って、頭の働きが良くなる食べ物や、願掛けメニューを実施し、「受験期の食生活」について中3のみなさんにお話させてもらいました。キーワードは「まごわやさしい」と「青魚」でしたね。全員悲願達成できますように！



② 上天草味の旅

給食で上天草縦断の旅をしました。年に一度の湯島大根や手作りの魚ロッケ(すり身コロケ)、赤唐辛子の朱次郎や阿村の小麦粉、姫戸の天草大王、龍ヶ岳の梅肉ボークを特別に取り寄せました。生産者さんの紹介や地場産物クイズを動画で楽しみました。



③ 昔のカレー

1月24日は給食記念日です。今津調理場の給食が始まって約60年が経ちました。23日は、米飯給食が始まった50年前のカレーを当時の様子を知る先生方に取材し、ちくわや天ぷらの入ったカレーと、酸味のきいた昭和風の味つけのりんごサラダにしました。コーヒーマークは今も昔も人気の一品です。



④ 郷土料理ぶえん寿司風

1月の郷土料理は「ぶえん寿司風」でした。ぶえんとは「塩が無くてもよいくらい新鮮な魚」という意味です。地域によって使う魚が異なり、合津地区はおもに鯛やちぬ、すずきなどの白身魚を使っていたとのこと。今回は高級魚「鯛」を焼いて(学校給食では酢締めしただけの生魚は提供できません。)合わせ酢に漬け込み、寿司飯に混ぜました。



合格祈願！中3お守りパン記念撮影



小学生、年賀状パン。今年も楽しい学校にしましょう！

