１１月の給食について

11 月も、札幌産・北海道産の野菜を積極的に使用しています。札幌篠路産の鮮やかな赤色の野菜「ビーツ」を使ったスープ「ボルシチ」は寒い季節に人気の一品でした。

15 日は、北海道の「エゾシカ」を使った『鹿肉じゃが』をとりいれました。

北海道環境生活部自然環境課様よりいただいた「エゾシカ肉」に関するパンフレットを活用することで、鹿肉の現状や食の関わり等について学ぶことができました。

給食の時間には、生徒が校内放送で鹿肉の特徴について紹介することで興味・関心を深めることができました。

生徒からは、「鹿肉がやわらかく、美味しい『鹿肉じゃが』でした。」「鹿肉が美味しくて、パンプレットにのっている料理に挑戦してみようと思います。」等の感想がよせられました。

また、24 日には、「和食の日」にちなみ、伝統的な和食をとりいれた献立を予定しています。