

12月の給食について

12月入り、札幌産のたまねぎ「さつおう」や北海道産のにんじん、ねぎ、ごぼうなどの野菜を積極的に使用しています。

6日は、「福井県」の郷土料理「ぼっかけ汁」をとりいれました。100年以上前から続く伝統料理で、給食では、かつおでだしをとり、大根やにんじん、ごぼうなどの根菜や厚揚げ、糸こんにゃくなどをとりいれ、しょうゆで食べやすく味付けしました。

教科と連携し、郷土料理の理解を深め、生徒が、校内放送の献立紹介をすることにより、興味・関心を深めることができました。

生徒からは、「野菜のひとつひとつが、とても新鮮で美味しかったです。」「落ち着いたかつおのだしがでていて、美味しく、また食べたいです。」等の感想がよせられました。

また、22日には、「冬至」にちなみ、「かぼちゃ」を使用した献立を、25日は、今年最後の給食「クリスマスメニュー」を予定しています。

