



きゅうしよくだより



つしからす がっこうきゅうしよく
津市香良洲学校給食センター

こんねんどうさいご つき
今年度最後の月になりました。まだまだ寒い日もありますが、よく晴れた暖かい日も多くなっています。春は、すぐそこにきています。
がつ そつぎょう しんきゅう いわ りょうり て や よてい
3月には、卒業・進級のお祝い料理として「赤飯」と「照り焼き」を予定しています。また、三重県の特産品のあおさや菜花、ひじきも
つか たの
使うです。お楽しみに♪

さいご
最後になりましたが、一年間給食にご理解・ご協力をいただき、本当にありがとうございました。来年度もよろしくお祈いします。



3月のこんだて紹介



ちさんひん 地産品

「あおさ」や「菜花」「ひじき」は、三重県の特産品です。
とく
特に、あおさは全国一位の生産量をほこり、津市の
うみ
海でも、たくさん養殖されています。澄んだ、鮮やかな
みどりいろ いそ かお ゆた た
緑色で、磯の香りが豊かな食べものです。

なばな みえけん ほくぶ くわなし つし とわり まつさか
菜花は、三重県北部の桑名市や津市の隣の松阪
し
市などで、たくさん栽培されています。1月から3月が
しゅん みえ でんとう やさい どうろく
旬で、三重の伝統野菜としても登録されています。

がつ きゅうしよく ついたち なばな にち
3月の給食では、1日にあおさと菜花を、15日に
つか よてい たの
ひじきを使う予定です。お楽しみに♪

いわ こんだて お祝い献立

がつ
3月は、いろいろなお祝い献立を予定しています。
ふつか から
2日の「香良コロ」は、香良洲の給食に伝わる焼き
コロツケです。33年前に考えられた料理で、当時の
からすしよがっこう ねんせい なまえ
香良洲小学校6年生が名前をつけたそうです。

また、1日の「赤飯」や「照り焼き」は、日本に昔から
つた いわ りょうり
伝わるお祝い料理です。

こんねんどうさいご きゅうしよく にち いわ
今年度最後の給食の16日には、お祝いデザート
として、いちご味のクレープを予定しています。

たの
お楽しみに♪



ちゅうがっこう ねんせい 中学校3年生

「リクエストメニュー」

ねんかんつづ きゅうしよく
9年間続いた給食も、いよいよ最後になりました。
たの おも て のこ うれ
楽しい思い出がたくさん残れば、嬉しいです。

ついたち じる
1日…「あおさ汁」

6日…「米粉のカレー」

てづく
「手作りみかんゼリー」

なのか つ
7日…「津ギョウザ」

たの
お楽しみに♪

もも せつぐ し 「桃の節句」を知ろう♪

さんがつみつか もも せつぐ もも せつぐ にんぎょう
3月3日は「桃の節句」です。桃の節句には、人形を
かざ こ すこ せいちょう ねが まつ
飾って子どもたちの健やかな成長を願う、「ひな祭り」が
おこな
行われます。

ひな祭りには、ハレの日の料理である「ちらしずし」を
はじめ、いろいろな行事食が伝わっています。給食では、
ちらしずしの他に、ひしもちと同じ色の三色団子をつける
よてい
予定です。

ひしもちの三色は、桃の花・雪・新緑の意味で、
はる おとず あらわ
春の訪れを表している、といわれています。

