

きゅうしよくだより



津市香良洲学校給食センター

早いもので、今年度最後の月になりました。雪が降った2月9日以来、だんだん暖かくなってきています。天気予報では、この先花粉や黄砂に注意が必要だそうです。もう春ですね。朝の冷え込みや昼の暖かさに合わせられるよう、服装を考えましょう。

3月には、桃の節句の行事食の「ちらしずし」や「三色団子」の他、卒業・進級のお祝い料理として、「赤飯」や、出世魚のブリを使った「照り焼き」を出す予定です。また、地域の方からいただいた、香良洲で養殖されている あおさも使います。お楽しみに♪ 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りします。



3月のこんだて紹介



地産品「あおさ」



あおさは、「ヒトエグサ」という海そうで、三重県の特産品のひとつです。磯の風味がよく、鮮やかな緑色がきれいなことから、みそ汁などの料理をはじめ、クッキーなどのお菓子にも使われています。香良洲の海でも養殖されていて、今年も地域の方からいただきました。大切に使用させていただきます。お楽しみに♪

お祝い献立

毎年3月には、卒業・進級のお祝い献立を取り入れています。6日の「赤飯」や「照り焼き」は、日本に昔から伝わるお祝い料理です。照り焼きの魚は、大ききで名前が変わる「出世魚」のブリを使います。卒業式前には市販のデザートも用意しています。お楽しみに♪

「香良コロ」

4日の「香良コロ」は、香良洲の給食に伝わる焼きコロッケです。今から36年前に考えられた料理で、当時の香良洲小学校の6年生が名前をつけたそうです。お楽しみに♪

地産品「菜花」

菜花は、三重県の特産品のひとつです。1月から3月が旬で、ほろ苦い味が特徴です。6日・12日・16日に使います。

旬の食べもの

菜花・あおさ・だいこん・サバ・いちご など。お楽しみに♪

中学校3年生

「リクエストメニュー」

9年間続いた給食も、いよいよ最後になりました。楽しい思い出がたくさん残れば、嬉しいです。3日…「米粉のカレー」「いちご」
5日…「津ギョウザ」
6日…「赤飯(塩味)」「お祝いデザート」
お楽しみに♪

3月3日

「桃の節句」を知ろう♪

3月3日は、「桃の節句」です。昔から、桃の節句には、人形を飾って子どもたちの健やかな成長を願う「ひな祭り」が行われてきました。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。中でも「桃の花」「雪」「新緑」の三色を重ねた菱餅は、ひな祭り特有の食べ物で、雪の下に若草が芽吹く春の訪れを表しています。給食では、菱餅と同じ色の三色団子を使う予定です。お楽しみに♪