



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

今年度最後の月になりました。朝夕は寒く感じますが、よく晴れた日中は暖かい日も多くなっています。水仙も芽吹き、梅の花も咲いて、春はすぐそこまできているようです。

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。照り焼きに使うブリは、三重県で養殖されたものです。昨年度も何度か給食に使わせていただきましたが、脂がよくのった、本当においしい魚です。しっかり味わってもらえれば、と思います。また、三重県の特産品の菜花や、あおさも使う予定です。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願ひします。



3月のこんだて紹介



地産品

「あおさ」や「菜花」は、三重県の特産品です。特に、あおさは全国一位の生産量をほこり、津市の海でも、たくさん養殖されています。澄んだ、鮮やかな緑色で、磯の香りが豊かな食べ物です。菜花は、三重県北部の桑名市や津市の隣の松阪市などで、たくさん栽培されています。1月から3月が旬で、三重の伝統野菜としても登録されています。3月の給食では、1日にあおさを、1日と4日に菜花を使う予定です。お楽しみに♪



三重県産「ブリ」

4日は、卒業・進級のお祝い献立で、三重県で養殖されたブリを使います。昨年度は、三重県で養殖されたブリやタイ、マグロを何回か使わせていただきました。いずれもしっかり脂がのっていて、とてもおいしくいただくことができました。子どもたちも「この魚はおいしい」と喜んでくれました。このおいさを、今年度も味わってもらおうと思います。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。1日…「お茶ときなこの揚げパン」「あおさうどん」3日…「ハンバーグ」8日…「津ギョウザ」

お楽しみに♪

「桃の節句」を知ろう♪

3月3日は「桃の節句」です。桃の節句には、人形をかざり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予定です。お楽しみに♪

