

給食だより



2月9日(金)、“オリンピック・パラリンピック冬季競技大会”が韓国の平昌^{ピョンチャン}で開幕されます。

それにちなんで、本郷台中学校では、『オリパラ応援給食』と題して、2月13日(火)に韓国料理を作ります。



大韓民国ってどんな国？

人口約5000万人、首都は「ソウル」、面積は約10万平方km、通貨は「ウォン」、飛行機を使うと約2時間程度で着く隣国でありながら、言葉も習慣も風俗も日本とは異なる国です。独自の文化を形成してきた誇りが感じられます。日本と同じような気候で四季の区別があり、国土が南北に長いので、気温差が大きいのが特徴です。

主な産業は電気・電子機器、自動車、鉄鋼、石油化学、造船などです。

大韓民国の食文化

医食同源の考え方に通じる「五味五色」を大切に、豊富な食材をバランス良く組み合わせた料理は、安くておいしいだけでなく、とてもヘルシーだと言われています。

大韓民国では食事は右手だけを使うのが基本です。器を左手で持つことや、口をつけることもマナー違反とされています。



ビビンバ



トック



キムチ



トッポギ

リクエスト給食

昨年末、落ち葉掃きのボランティアで一番がんばったクラスによるリクエスト給食を、2月16日(金)に実施します。今回は、1年B組が主食リクエスト権を取得しました。

お楽しみに・・・

～平成29年度給食運営連絡協議会～

1月19日(金)「平成29年度給食運営連絡協議会」を開催しました。ご意見・ご要望の一部を紹介いたします。

・味の付かないご飯が多いので、味付けご飯にしてほしい。

【日本は、ご飯を中心としておかずを食べる食文化です。近年、学校給食では、全国的にこのようなスタイルを推進しています。また、塩分量も1日8g未満にするために、味をつけないご飯にして、減塩を目指しています。】

・きなこ揚げパンに紙ナプキンをつけてほしい。

【給食の食材料費の中から紙ナプキンを購入することになるので、本校ではその分を食材に使用するため提供していませんが、ご要望が多いため次回より検討をする予定です。】

・小学校の時の味と違う。

【味はそれぞれの家庭で違うのと同じように、それぞれの学校で違います。また、小学生用の味付けと中学生用の味付けも、その違いを意識して提供しています。生徒もそれぞれに嗜好は違いますが、様々な料理や味付けと出会うことで、食を豊かにしてほしいと願って調理しています。】