

オリジナルメニュー登場



12月10日献立： ごはん、牛乳、鶏肉と厚揚げの炒め物、
夏柑やさしさぎゅっと汁、りんご

1学期に萩東中学校のオリジナル汁物のレシピを募集しました。そこで生徒からあがった案と PTA 学校給食部の部員の案を合わせてオリジナル汁物を完成させました。

2学期から毎月このオリジナル汁物を給食に登場させました。汁の具材には疲労回復効果のある豚肉やビタミン C を意識した野菜を入れ、みそと豆乳のみで味付けをして仕上げます。栄養満点の食材がたくさん入った朝食にも使えるメニューです。

何度か給食で登場した頃に給食委員会の生徒たちと正式名称を考えました。そこで決まった名前が「夏柑やさしさぎゅっと汁」です。萩東中学校の地域協育ネットの「夏柑ネット」から「夏柑」をもらい、たくさんの栄養満点の食材と地域や保護者の方々の優しさがぎゅっとつまったお汁という意味です。和の食材を使っていますが、洋も感じられるクリーミーな味わいのお汁です。