

校長室だより

うんとこしょ
どっこいしょ

第83号 令和4年3月17日
渋谷区立原宿外苑中学校長 駒崎 彰一

渋谷ワンダフル給食プロジェクト第16弾 報告 「桜鯛の混ぜご飯と鯛風味赤だし味噌汁」



第16弾、本年度最後の渋谷ワンダフル給食です。
3年生にとっては中学校最後の給食です。
鯛は、1年中獲れる魚ですが、春と秋が旬になります。
春の鯛を「桜鯛（さくらたい）」、
秋の鯛を「紅葉鯛（もみじたい）」
とよばれています。

以下のサイトから今回の解説動画を視聴することができます。

<https://swslp.tokyo/archives/1866>

今回のワンダフル給食では、春の「桜鯛」の中でも「色、味、香り」などが素晴らしいと評判の愛媛県産「美鮮鯛（びせんたい）」を使用しています。

なんと「美鮮鯛」は1kg 4,000円 本日12kgの使用で税込51,840円になります。

鯛の腹身のみで炊いた「鯛ごはん」とあまった骨やアラ、だしをとった赤だしの味噌汁と一緒に「桜鯛」を余すことなくいただきます。

卒業、進級を祝う「めでたい（鯛）」春の献立になっています。

(服部学園 日本料理 教授 西澤辰男)

