校長室だより　うんとこしょ　どっこいしょ　第２１号　令和３年６月１６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

渋谷区ではこれまでも安心・安全かつおいしい給食の提供に加えて、栄養バランスに優れた和食文化を味わう取組等を行ってきています。

本年度から、さらに！この取組を発展させた「渋谷ワンダフル給食プロジェクト」が始動しました。

とっても楽しみです。

ちがいをちからに変える街。渋谷区 Shibuya City × Ecole de Cuisine et Nutrition HATTORI Shoku-iku × しぶやくりつ はらじゅくがいえん ちゅうがっこう 渋谷区立 原宿外苑 中学校 HarajukuGaien Junior High School in Shibuya city

この取組は、千駄ヶ谷にある学校法人服部学園「服部栄養専門学校」と渋谷区そして渋谷区立学校のコラボ・プロジェクトです。

今年４月に渋谷区ワンダフル給食プロジェクトの給食メニュー開発がおこなわれ、メニュー開発の主導的役割を果たす服部栄養専門学校校長の服部幸應氏が見守る中、関係者による試作・試食が行われました。

そして、今週の１８日（金）本校で「ワンダフル給食」第一弾のメニューが提供されます。

１８日（金）のメニュー

- ○ バターライス
- ○ 鶏もも肉の煮込みグレモラータ仕立て

  イタリアで肉料理や煮込み料理に添える「グレモラータ」は、パセリの爽やかさとレモンの酸味が、料理をスッキリとおいしくしてくれる薬味です。そんな「グレモラータ」を使って、鶏もも肉を煮込んだメインデッシュ。
- ○ マセドアンサラダ

  「マセドアン」とは、フランス語で「さいの目切り」という意味です。コロコロとした野菜の食感やいろどりを楽しむサラダ。
- ○ メロン

渋谷ワンダフル給食プロジェクト公式Webサイト

hhttps://swslp.tokyo/

本校Ｗｅｂサイトのトップページにもリンクを掲載しました。