

校長室だより

うんとこしょ
どっこいしょ

第69号 令和5年10月18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30弾 報告

ハチのふるさと「ハンバーグ」と「キャロットスープ」

給食で使用しているお米は100%「あきたこまち」です。

忠犬ハチ公「ハチ」のふるさと秋田県大館市でつくられたお米です。今回のワンダフル給食のハンバーグはこのお米が入ったハンバーグです。お米の粘りを利用した新食感のハンバーグを、ソースとともにポパイライスでいただくメニューです。

そして「キャロットスープ」は、ゆっくり・じっくり炒めた人参がたっぷり入ったスープです。緑黄色野菜をしっかりとって免疫力をアップして寒い冬に向けた体づくりに役立ちます。

服部学園 西洋料理 関口智幸・中村 哲 教授のメニューです



「ハチ」について探究したい人はこちらから



渋谷区立図書館
SHIBUYA CITY LIBRARIES

<https://www.lib.city.shibuya.tokyo.jp/shibuya/about-shibuya/hachiko/>



前回の鶏のタイ風唐揚げ（校長室だより第59号 <https://shibuya.schoolweb.ne.jp/weblog/files/1320122/doc/84631/547758.pdf>）の動画が10月11日にアップされております。はこちらです！

<https://swslp.tokyo/archives/3427>