



NEWS FROM LUNCH

令和4年5月号

渋谷区立松濤中学校

今年度も渋谷ワンダフル給食プロジェクトが始まります！

渋谷区では、これまで安心・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り組みを行ってまいりました。昨年度から、この取り組みを発展させた「ワンダフル給食プロジェクト」を開始しました。学校法人服部学園栄養専門学校にご協力いただき、今までにない学校給食の枠を超える新しい給食メニューの開発などを予定し、一層充実した学校給食を目指します。

松濤中学校では、5月27日に1回目のワンダフル給食の提供をします。食材や調理法など普段の給食と一味違った給食を子供達に楽しんでもらえればと思います。

★渋谷ワンダフル給食のホームページは、こちらから!!! →→→→→→→→



(3月に松濤中学校で行われたワンダフル給食の様子も掲載されています。ぜひ、ご覧ください!)

プロジェクトの目的

- ◆ 小・中学生という心身が著しく成長していく大切な時期、「食」である学校給食を通じて、食への関心や理解を含め、改めて食に感謝する心をはぐくむ「食育」の機会とします。
- ◆ 子ども達が家庭以外の料理・味に一番身近に接する機会である「学校給食」を、新たな料理・味・食材と出会う場、新しい食への挑戦の場とし、食の選択能力の幅を広げる。また、子ども達にとって渋谷の学校給食が将来にわたる思い出・記憶に残るものとします。
- ◆ 世界の料理、日本の伝統料理や季節・旬の料理の提供により、世界の食文化や日本人の伝統的な食文化を学び、将来にわたり健全な食生活を実践できるような食へのかかわりの機会とします。

5月の献立

- ご飯
- 黒酢酢豚
- 豆乳スープ

今月は、黒酢を使用した酢豚です。

黒酢は、玄米を原料とし、長時間じっくりと発酵させて作られたものです。まろやかな酸味ときれいな琥珀色が特徴です。

本格的な中華の酢豚をお楽しみに!!

保護者の皆様へ

ワンダフル給食では、「ふかひれ、まつたけ、マンゴー、カニ」など普段の給食ではあまり使用しない、また食べ慣れない食材を使った給食を提供する予定です。

毎月の献立表には、献立名だけでなく食材も記載しております。アレルギーなどで給食での除去対応の申請をしていなくてもご家庭で、食材をよくご確認いただき、初めて食べる食材などに心配なものがあれば、学校までご連絡をお願いいたします。