



平成31年2月

南浦和中学校

「福は内、鬼は外」。節分は立春の前日、冬が終わって春に移るとい季節の変わり目を意味します。寺社や家々で行われる豆まきは、災いを追い払い、福を呼び込むという願いを込めて行われてきた行事です。立春を過ぎ、暦の上では春ですが、まだ寒さの厳しい日が続きます。規則正しい生活とバランスのよい食生活を心がけましょう。

1月11日(金)にシェフ給食を実施しました!

1月11日(金)に、待ちに待ったシェフ給食を実施しました。さいたま新都心駅近くにある「ホテルプリランテ武蔵野」の尾崎シェフと、パティシエ2名が、南中の給食室で調理員さんと一緒に給食を作りました。当日は、給食委員会の生徒が中心となり給食朝礼を行いました。また、美術部と3年生の生徒が、シェフやパティシエをお招きするための掲示物等を作成してくれました。



給食朝礼は、尾崎シェフがお話をしてくださいました。



給食室では、最初に「野菜の切り方」をシェフがご指導してくださいました。



天板に白身魚(ホキ)をならべ、シェフがタラのムースを絞りました。



デザートのプラマンジェは、パティシエが作ってくださいました。



キャロットソースは南中の調理員さんが作りました。



配膳時には、シェフが各クラスに入りもりつけの方法を教えてくださいました。



シェフは3年6組で会食しました。



美術部と3年生が作成したすてきな掲示物です。



校長室で給食委員会が「感謝の会」を開きました。

1月の人気献立 ♪シェフ給食♪

日にち	写真	献立名	給食室より
11日 (金)		クロワッサン ホキのムース蒸しキャロットソース 野菜とABCマカロニのスープ お米のサラダ プラマンジェいちごソース・牛乳	シェフ給食は、なんと全クラスで完食しました!当日は、生徒だけでなく教職員もわくわくしていたようです♪