

都立武蔵附属中給食室から

8月27日から2学期の給食が始まりました。今年は9月に入っても30度を超える暑い日が続いていましたが、ようやく落ち着きました。今学期も、安全を第一に給食づくりを進めてまいります。しっかり食べて、元気に過ごしましょう！！

9月9日『重陽の節句』

重陽の節句は桃の節句（3月3日）、端午の節句（5月5日）と同じ五節句の一つです。『菊の節句』とも呼ばれ、菊酒をいただきます。給食では、菊花を使った汁物が登場しました。



写真1



写真2

（写真1）（写真2）

鰹節と昆布を使って出汁をとります。

（写真3）

今回の主役、菊花。

学校では『菊のり』を使用しました。

菊のり…食用菊を蒸して干したものです。

花びらを薄く板状にのして乾燥させます。

（写真4）

調理中の様子。玉麩が入りました。

ぴっしりと麩が汁の水面を覆っています。

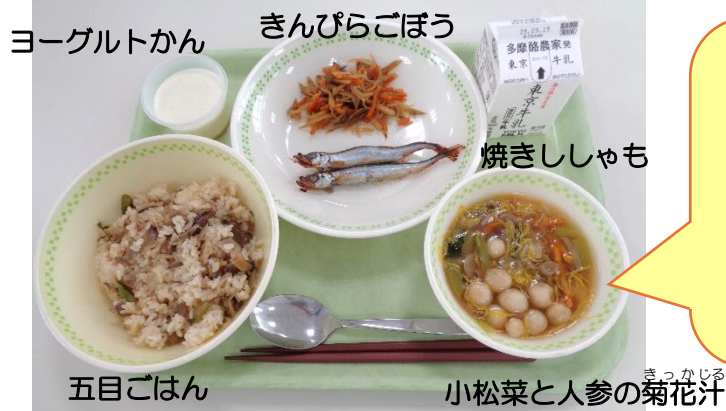


写真3



写真4

9月9日(火)



菊花と言えば、『菊花和え』が有名ですが、菊の花が浮かぶ「菊花汁」も見た目がかわいらしく、またちょっと豪華に感じられて、なんだかいいなと思っています。「想像以上においしかった」と、うれしい感想もいただきました。ありがとう！！