

花桃が東秩父の春を 彩りました！

祝！卒業！！ 3月15日（水）



春と言えば花桃！
今年も花桃の郷には多くの方が、
訪れました。
満開に咲く花桃は
見た人を魅了したことでしょう。



19名の生徒が東秩父中学校を卒業しました。
卒業した皆さん、ご卒業おめでとうございます！
東秩父村で学んだ9年間をかってに、これからの
高校生活を楽しく、より良いものにできるよう
頑張ってください！

♪ 東秩父村の学校給食 ♪

～ 1月26日(木)の献立 ～



実際の
給食

1月26日の給食について

1月24日から30日は全国学校給食週間です。
学校給食は栄養のバランスがとれた食事によって、子供たちの
心身の成長を支え、また「生きた教材」として、生涯にわたっ
て健康で充実した生活を送るための自己管理能力を育てるな
どの役割があります。全国学校給食週間は、このような役割
などについて理解と関心を高め、より一層の充実をはかるこ
とを目的として定められました。

今日の給食は、今年開催されるラグビーワールドカップに
ちなんで、開催国「フランス」の料理です。

本日の献立は「キャロットラペ、鶏肉のオーロラソース、白
豆のポタージュスープ、クロワッサン」です。

キャロットラペはフランスの定番料理の前菜でにんじん
(キャロット)を甘酸っぱく味付けした料理です。ラペとはフ
ランス語ですりおろすという意味です。

「オーロラ」は、フランス語で、「明け方」という意味があり
ます。ホワイトソースにトマトピューレなどを加えて作ります。
トマトピューレが入ることで、オレンジがかったピンク色にな
り、その色が夜明けの空の色に似ていることから、「オーロラ
ソース」と呼ばれるようになりました。

今月はこの他にも予選で日本と当たる「サモア」「チリ」「イ
ギリス」の料理も出しました。特色のある各国の料理を通し
て世界の国々に興味関心をもつことが国際理解の第一歩であ
ると考えています。

～ 2月16日(木)の献立 ～



実際の
給食

2月、3月は中学校3年生の卒業を記念し、
9年間食べてきた給食からもう一度食べたいメ
ニューをリクエストしてもらいました。ここで紹
介する「ポークボルシチ」と「フルーツポンチ」
もリクエストメニューです。

ボルシチは、具たくさんで、鮮やかな赤い色を
しているスープで、ウクライナやロシア、東欧諸
国の伝統的な料理です。中国の「フカヒレスープ」、
タイの「トムヤムクン」、フランスの「ブイヤベース」
と並び、世界三大スープといわれています。

家庭料理であるため、そのレシピはその家庭ご
とに少しずつ違います。主なものには、細かく刻
んだ野菜と鮮やかな赤色が特徴のウクライナ風、
ハムやソーセージを使うモスクワ風、具が入ら
ないスープだけのポーランド風などがあります。世
界的に有名なウクライナ風のボルシチは、ビーツ
という野菜やトマトなどを使用しスープに赤みを出
しています。ビーツはかぶのような形をした真っ
赤な野菜ですが、給食では手に入りにくいので、
トマトで代用しています。ヨーグルトやサワーク
リームを入れることもあり、今回のボルシチには
「サワークリーム」を入れて作りました。

問合せ 教育委員会事務局 ☎ 82-1230