

ごちそうさま

第7号

平成29年 11月 24日

宮城県農業高等学校

自啓寮

文責・吉岡

(栄養教諭)

宮農祭「おいでよShun'sキッチン」大盛況！

宮農祭の模擬店に、今年も自啓寮の有志が参加をしました。今年焼そばと玉こんにゃくを販売したいという声があがり、準備を進めました。玉こんにゃくは一昨年に実施した記録があり、イメージが出来ましたが、焼そばは何で焼くの？パックの大きさは？いくらで売ると不安があったので、考査中のおやつとして試作を1回行い、肉や野菜の分量など検討しました。さらに炭をおこして実際の鉄板で調理を担当する生徒が試し焼きを行い、準備万端で当日を迎えました。



玉こんにゃく串刺し隊

模擬店の配置は、くじ引きのため隣のブースも焼そば販売と競合してしまいましたが、事前の打ち合わせが良かったこと、寮生のがんばりと指導員の先生方の応援が功を奏し、12時30分頃には完売となりました。焼そば210食、玉こんにゃく479本を完売し、約〇万円ほどの売上げでした。ばんざーい。



完売しました。
(寮長のしゅんです)

◎炭の火起こし、焼きチーム奮闘！

当日、家で炭を作っているというYくんが火起こしを担当してくれました。その腕前はいかに…？



火つかないわー！



パック詰め担当の私たちです。



けむりが目に染みるぜ～



せ、先輩、ごほれてます！

どうよ、このヘラさばき！



謎のキャラ？



◎11月2日「収穫感謝祭」が厳かに実施されました！？



収穫祭は今年採れた作物に感謝を込めて実施されます。各クラスごとに材料を切って豚汁を調理します。クラス全員の協力が重要です。



ストーブを使用します。薪を燃やして煮炊きすることで美味しさもアップ。



まったり〜(^^)v



おいしーなー。



豚汁まだ？

もう少々でござる。

◎11月24日は「和食の日」です。

世界に誇る、日本人の伝統的な食文化「和食」

食生活の多様化により“和食離れ”が進んでいるといわれる中、平成25年12月に「和食；日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産へ登録決定し、話題になりました。ここでいう「和食」とは料理そのものではなく、“自然を尊重する心”に基づいた、食べることに関する日本人の習わしであり、右の4つが特徴として挙げられています。

「和食」の特徴	
<p>多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重</p>	<p>健康的な食生活を支える栄養バランス</p>
<p>自然の美しさや季節のうつろいの表現</p>	<p>正月などの年中行事との密接な関わり</p>



旬の食材を使った和食を中心に、行事食や郷土料理を献立に取り入れ、子どもたちへ「和食文化」の魅力を伝えていくことが大切だと考えます。

|

