

給食だより 2月号

令和7年2月
和歌山盲学校

「鯨メニュー」

人気投票結果！！



10月と11月に高等部と中学部の生徒が考案した鯨メニューが給食に登場しました。そして、考案した3つの中から、もう一度食べたいメニュー投票を実施しました。

その結果は…

- 1位 鯨のオーロラソース
- 2位 鯨肉のネギ塩炒め
- 3位 鯨肉のトマト煮込み


鯨のオーロラソースについては、「おいしかった」という意見が1番多く、他にもオーロラソースとの相性がよかったなどの意見がありました。鯨のネギ塩炒めは「ご飯がすすむ」や「くせになるおいしさ」、鯨肉のトマト煮込みは「トマトと鯨がマッチしていておどろいた」などの意見がありました。

1位になった鯨のオーロラソースは2月13日(木)の

給食に登場します！！



節分とは立春の前日です。昔の人は、冬から春へと変わる立春を新しい1年の始まりと考え、お正月と同じように大切にしていました。

 <p>イワシ</p> <p>イワシを焼くにおいで鬼を追い払います。イワシの頭はヒイラギの枝に差して玄関に飾り、厄除けに使います。</p>	 <p>恵方巻き</p> <p>太巻きずしを切らずに、その年の縁起の良い方角（恵方＝今年は西南西）を向いて食べるというもので、関西地方の一部地域の風習が全国に広まりました。</p> 
 <p>大豆</p> <p>いった豆をまいて鬼を追い払い、年齢の数だけ豆を食べて1年の幸福を願います。</p>	

鯨のオーロラソースが



「道の駅 たいじ」の定番メニューになります！

道の駅「たいじ」で12月2日から「鯨のオーロラソース」が期間限定で提供されました。大変好評で予定していた食数は完売しましたが、このまま定番メニューとして提供して下さることとなりました！！