

山の木々の緑が鮮やかな5月です。新しい学校、新しい学年 になれましたか。

* 輪島中学校の給食調理場のスタッフ（株式会社メフォス）を紹介します。

三井中学校、松陵中学校、上野台中学校が統合して3年目です。生徒数は439人、給食人数484食を担当します。



大森（主任） 安田 岩渕 卜部 谷内 竹背

* 私たち6人で作ります。

子どもたちの元気な笑顔のために、一生懸命に美味しく作りますので、よろしくお願い致します。

輪島の色々なおいしい食べ物を料理しています。

新鮮なハタハタに
いしるで下味を付けて米粉で揚
げました。骨まで食べられます。

5月13日（金）



5月17日（火）



つるもとじゃがいも
のみそ汁です。輪島
だけの海藻です。

5月24日（火）は、きな粉ごはんでした。朴の葉っぱと「朴葉めし」を紹介しました。



今、山に咲いている白い花は朴ほおの木です。朴の木は30mにもなるモクレン科の木です。

葉は30cmにもなり、殺菌力があります。6世紀の古墳から食器として使われていた跡が見られました。

朴の木は、軽くて柔らかいので、版木、下駄の歯、包丁の柄などにします。

樹皮は漢方薬になります。葉は朴葉寿しや朴葉餅などに使われます。また、比較的燃えにくいので朴葉にみそを乗せて焼く「朴葉みそ」として飛騨地方では使われます。

能登地方では朴の葉にきな粉をかけたごはんを包んで、田植えの時に田んぼへ持って行きおやつに食べました。

稲の花粉に見立てたきな粉は、たくさん実りますようにとの豊作への願いが込められていました。
 田植えの頃に農家では食べましたが、町中や海辺では食べるのがなく、初めての生徒も多かったようです。
 里山の朴葉の香りをかいで、昔の人の稲作の苦労や米に対する思いを想像してみました。



***学校の中庭では、色々な野菜が育っています。科学部、カルチャー部が育てています。**
 しいたけ115, 大きくなれば「のとてまり」になります。



千両ナスです。



ナスの花です。



そうめんかぼちゃ



ミニトマト (あいこ)



ニューメロン



小玉スイカ



えんどう



キュウリ



おいしい米になる「こしひかり」も、バケツ栽培をして観察しています。