

令和8年2月

給食だより

さいたま市立大原中学校



2月17日はシェフ給食です！



イタリア料理店「サムシング」元総料理長 上倉政史シェフによるシェフ給食です。献立は、3年生の国語の教科書に登場する「バースデイ・ガール」という物語をもとに考えられたコラボ献立です。

当日は上倉シェフ自ら大原中学校の給食室で腕を振るい、給食時間には各クラスを訪問し、生徒のみなさんとお話しするのを楽しみにしてくださっています。

生徒からの質問に答えていただきました！

Q1. うれしいこと・大変なことはどんなこと？

お客様に「おいしかった！また来るよ！」と言われるときが一番うれしい。衛生管理など料理以外のことも様々あるので大変。

Q2. いつからなゼシェフになろうと思った？

料理を始めたきっかけは18歳でアルバイトに入ったレストランの時給がよかつたから(笑)それからどんどん料理にのめりこみ、今に至る。

Q3. 自分や家族はどんな料理を作っていますか？

料理は毎日やっています！野菜好きの家族のために野菜を積極的に取り入れます。

Q4. おすすめのイタリア料理は？

イタリア南部の魚介類を使った豪快な料理「アクアパツツア」です！

Q5. 一番好きなパスタは？

シェフ給食当日にも紹介する「ペペロンチーノ」です！

Q6. 夢をかなえるためには？

料理をやっていくうちに「料理を極めたい」という夢ができました。何事も”継続は力なり”あきらめない、自分を信じることが大事です！

3年生のみなさん、素敵な献立をありがとうございました！

今年度は11名の3年生の献立が給食に登場しました。どれも栄養バランスがよく、アイディアが光るすばらしいものでした。3年生は2月で給食がおしまいですが、これからもバランスの良い食事で健康な心と体をつくりつけてください。

3年5組 岡本 麻央さん



3年5組 井上 結月さん

手作りラングドシャ (2枚分の材料と作り方)

バター50g 粉糖50g 小麦粉50g

卵白 50g バニラエッセンス 少々

- バターをクリーム状に練り、粉糖、小麦粉を順に加える。
- 溶いた卵白を2回に分けて加えよく混ぜる。
- 薄くのばし、170℃に予熱したオーブンで約10分焼く。絞り袋を使うと成型が楽です！