

## 生徒が育てた「ビーツ」が給食に

7月9日（火）の給食は「ボルシチ」でした。「ボルシチ」はウクライナの料理です。使われている材料は、たまねぎ、人参、キャベツ、ビーツなど。このビーツという野菜を入れると赤い色のスープになります。ビーツは、高等部のわあくコースの生徒が畑で作りしました。豚肉とビーツ、トマトペーストなどを入れてじっくりと煮込んだものです。「世界三大スープ」の一つで、「みそ汁」のように家庭でよく食べられているそうです。ちなみに、「世界三大スープ」とは、タイの「トムヤムクン」、中国の「フカヒレスープ」、フランスの「ブイヤベース」に、「ボルシチ」が入ります。「三大」なのに4種類あるのは不思議ですね。



この生徒たちが  
作りしました

よく育ったビーツです



ボルシチと豆のサラダと  
コッペパンの給食

パンに塗っても  
美味しい



ビーツです  
こんなに大きく  
育ちました  
ビーツに関する  
クイズもしました  
ビーツは「かぶ」では  
なく「ほうれん草」の  
仲間でした



ビーツの断面です  
切って入れるとこの  
赤色はすべて抜けて  
スープにうつります

