平成３１年３月１日

那覇市内の学校給食センターには、お椀が２つ揃っている施設がありません。
ごはんは通常、平皿に盛り、その横に主菜〔例：煮魚･からあげ･厚焼玉子〕がくることが多くなります。

上間学校給食センターでは、週に２回は「さんかく食べ」が練習できる献立にしています。
予算等の関係上、ごはんをお椀に盛ることが難しい状況ですが、和食の基本を知り、家族や学校というコミュニティから社会に出た時に、食事マナーで困ることがないように。。。と考えて。

那覇市内の給食センターでは、保有している「配缶容器」と給食センターから各学校に配送する時にトラックに積む「コンテナ」にのる「配缶容器の数」に制限があります。
この献立では「肉じゃが→食缶」、「煮魚→バット」、「和え物→小バット」になるので、この時点で配缶容器がなく、配缶できても容器をコンテナに積めないのが現状です。
（この献立で）給食センターで調理したものを１品足すことができるのは「みかん」などのビニール袋に配食することができる果物になります。

ジューシーやピラフなど給食センターで調理した炊き込みごはんの日に汁物がないのも、配缶容器のためです。

今日の肉じゃがは、沖縄で旬を迎えている「インゲン」を使用。平インゲンで注文したところ「びっくりジャンボ」という大きな品種が納品(゜д゜)
いつものインゲン（冷凍）とは違う「歯ごたえ」と「野菜のあおい香り」が気になっていましたが、上間小も寄宮中もよく食べていました。
２/26 の筑前煮は、返ってきた食缶を見て 少し悲しくなりましたが、和食で煮物なのに、肉じゃがの人気はさすがです❣