総食だより

今年は残暑が厳しく、ようやく秋らしい季節になりました。収穫の秋、食欲の秋なので、旬のおいしい食べ物が出回る時期です。給食でも秋らしい献立を出しますので楽しみにしていてください。

【給食試食会(体験会)の報告】

9月8日(金)に、全学年の保護者16名とサカスク委員2名の方を対象に、給食試食会(体験会)を4年ぶりに行いました。あいにくのお天気でしたが、ご参加いただきましてありがとうございました。



「ししゃものばりぱり揚げ」は学校ホームページにレシピが掲載されていますので、ぜひご家庭でも作ってみてください。

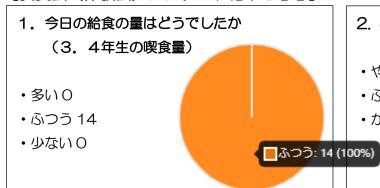
<献立>

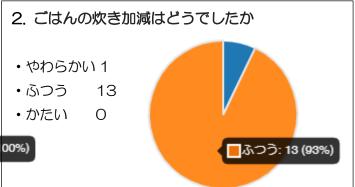
- 牛乳
- ・ごはん
- ししゃものぱりぱり揚げ
- 青大豆としめじの和え物
- さつま汁
- ・ふどう

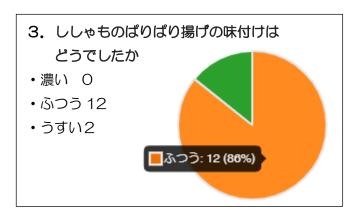


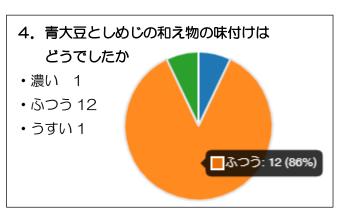
イラスト出典:少年写真新聞社

【試食会(体験会)アンケート結果と感想】

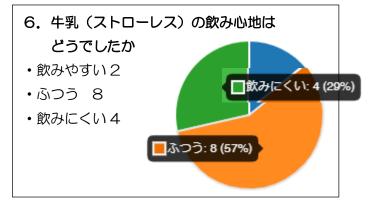






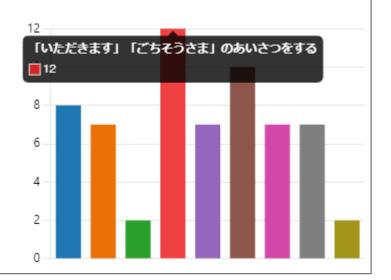


5. さつま汁の味付けはどうでしたか・濃い 2・ふつう9・うすい3



7. ご家庭での食事で気をつけていることはなんですか

- ・栄養のバランスを考える 8
- ・残さず食べる 7
- ・よく噛んで食べる 2
- 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをする 12
- ・できる限り家族そろって食事をする 7
- ・朝ごはんをきちんと食べる 10
- ・食事のマナーについて気をつける 7
- ・箸を正しく持つ 7
- その他 2



☆ししゃものばりばり揚げの感想

- ①しそが効いて美味しかった。
- ②しそのおかげで、魚の臭みがなく食べやすかった。
- ③魚嫌いな子どもも食べやすいと感じた。
- ④餃子の皮がぱりぱりでおいしかった。餃子の皮がもう少し薄いと食べやすいと思った。
- ⑤家でも作ってみたい。
- ⑥子ども達は食べられたのか気になった。

☆さつま汁の感想

- ①だしをしっかりとっていて、薄味に感じない。 だしの旨味がきいて、さつま芋や具沢山の材料が おししく優しい味だった。
- ②食塩を抑えていると言っていたが、薄味に感じず おいしかった。
- ③さつま芋が甘く美味しかった。また、ごぼうが ーロサイズに切られていて食べやすかった。
- ④具沢山で満足した。

☆青大豆としめじの和え物の感想

- ①豆を思いっきり食べられて味付けも良かった。 青大豆の食感が良かった。
 - しめじの食感や味も良かった。
 - さっぱりした味付けで食べやすかった。
- ②家ではここまでの材料の数を使った和え物を 作らないので参考になった。
- ③お豆をおはしでつまむことが、おはしの練習に なってよいと感じた。
- ④家でも作ってみたい。



たくさんの感想ありがとうございました。今後の学校給食に生かしていきたいと思います。