

見て感じる♡食べてみよう! ~今年度の給食を振り返って~

今年度も残すところあと1ヶ月となりました。

この1年、給食はいかでしたか?

今回は、今年度の給食を振り返って給食のメニューと残菜調査の結果について紹介します。

1. 新メニュー続々登場!!

高津学校給食センターと美都学校給食共同調理場では

焼き物、蒸し物機(スチームコンベクションオーブン)を使うことにより、

肉や魚の焼き物、蒸物などいろいろな種類のメニューを

手作りして提供することができています。

今年度も新メニューとして高津給食センターでは「冷やし中華」、

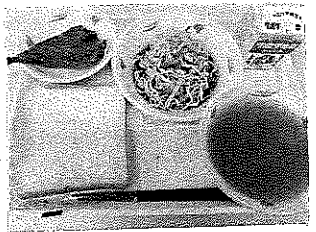
「アイリッシュシチュー」を提供しました。美都調理場では

「リーザブレッド」、「シェパードパイ」を提供しました。

これからみなさんにとっておいしい給食メニューが一つでも

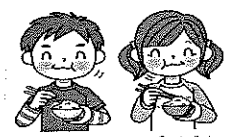
増えるように、味付けや作り方を工夫していきたいと思っております。

この日は冷やし中華に挑戦しました。試作を重ね、おいしい冷やし中華ができました!



2. 残菜調査から見てきたこと

今年度の人気メニュー(残菜が少なかったメニュー)



主食部門

わがめごはん

(味付きごはんの中でも人気No.1です)

主菜部門

**・とりくのねぎソース
・タユライス**

(他にもハンバーグやビビンバも人気です!)

副菜部門

リッチちゃんの元気サラダ

(食パやさい味付けで野菜もしっかり食べられます。)

汁物部門

カレー・ABCスーフ

(ピリッと辛いカレーは給食でも大人気!!
アルファベットのマカロニが入っているのが好まれています。)

デザート部門

フルーツポンチ・ヨーグルト和え

(たまに登場するフルーツポンチやヨーグルト和えはとても人気です。)

今年度の苦手メニュー

(残菜が多かったメニュー)

・和風の煮物

・骨がついた魚料理

・す、ほい毎年の物

自分の苦手なメニューも

少しずつ食べられるようになるといいですね!

~みなさんにおねがい~
残菜調査を行っている中、ごはん(白米)の残りが多いと感じます。
給食は一人一人の心と体の成長を支えるために栄養バランスをしっかりと考えて作っています。自分の健康のために残さずしっかりと食べてほしいを願っています♡...

