

6月5日に給食試食会が行われました。

66人申し込み

64人の保護者が参加しました。

献立名 **焼き豚と卵のチャーハン 牛乳 海老ワンタンスープ
棒棒鶏サラダ パインヨーグルト**

材料と作り方

棒棒鶏サラダ

材料(5人分)		下ごしらえ			
人参	40g	千切り		塩	少々
キャベツ	100g	千切り		こしょう	少々
きゅうり	1本	千切り		醤油	大匙1
鶏胸肉(皮無)	100g	酒で下味付けて蒸す		酢	小匙1
酒	大匙1			みりん	小匙1
春雨	50g	茹でる2cmカット		ごま油	小匙1
水	適量			砂糖	小匙1
卵 L	1個	薄焼き卵		練りごま	大匙1
油	小匙1			すりごま	大匙1
				豆板醤	小匙半分

作り方

- ① 野菜は千切りにカットする。
- ② 鶏肉は酒蒸して手で割く。
- ③ 春雨は茹でて2cmにカットする。
- ④ 薄焼き卵を作り千切りにする。
- ⑤ 調味料でドレッシングを作り材料を混ぜる。

○焼き豚と卵のチャーハンとエビワンタンスープの作り方は、後日発行されるPTA広報誌に掲載します。

アンケートより

○ 焼き豚と卵のチャーハン

- ・ボリューム満点で成長期の子供に丁度良いと思った。
- ・焼き豚にしっかりと味が付いていたので美味しく食べられた。
- ・家での味付けは濃いので、素材の味を活かすと良い事がわかりました。
- ・思ったよりあっさりしていた。全体のバランス的には良いと思った。
- ・最初の一口は薄味に感じましたが、食べ進めるうちに美味しく感じました。

○ 海老ワンタンスープ

- ・具たくさんでびっくりした。
- ・ワンタンを1つずつ手作りされていると聞きびっくりしました。
- ・海老が美味しく薄味だが素材の味がしておいしかった。

○ パインヨーグルト

- ・パインが小さめでシャキシャキしていて食べやすかったです。
- ・さっぱりとしていて食後においしかった。
- ・美味しいデザートがあると嬉しいです。

○ 棒棒鶏サラダ

- ・鶏が柔らかく食べ易かった。
- ・きゅうりのシャキシャキが良かった。
- ・胡麻の味が強くおいしかった。

その他の意見、感想

- ・先生の旬の話、骨の話など聞けて勉強になり良かったです。
- ・給食試食は懐かしく良かったです。子供たちにいつも美味しく作って頂きありがとうございます。
- ・菊田先生、調理員の方々いつもありがとうございます。感謝感謝です。
- ・給食時間が短いので、泣く泣く量を減らしているようです。談笑しながら無理なく食べ切れる時間を確保してほしい。
- ・毎日丁寧に、心のこもった給食を作っていただきありがとうございます。
- ・全体に薄味で驚きました。家庭での味付けはしょっぱい事がわかりました。これからは、薄味にします。
- ・塩分の話、使用する食材が決まっているなどのお話が聞けて良かった。
- ・家庭で不足しがちな栄養を多めにしてください大変ありがたいです。成長期に大切な栄養について考えようと思った。
- ・スライドを使用して給食を作る過程を見せて頂きとてもインパクトがあった。

☆ 感想の一部を紹介しましたが、貴重なご意見をたくさんいただきありがとうございます。今後の給食や食育に役立てたいと思います。

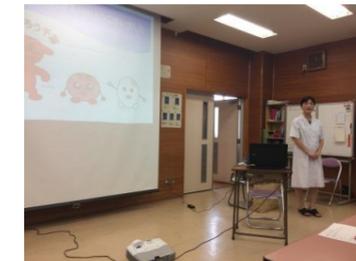
泉校長の講話



昔の給食



菊田栄養教諭の講話



昔の食器



試食の様子



当日の献立



