練馬区立南が丘中学校　給食だより　　令和8年11月19日発行

月刊　ランチGAO通信　12月号



年末年始は給食の話で盛り上がろう！（３年生は受験勉強がんばろう！）

３年生を対象に「私が卒業までに食べたいメニューはこれだ！！」と題して給食メニューや食べたい料理のリクエストをとりました。

リクエストで挙がったメニューは、今まで給食に出ていたメニューもあれば、全く新しいものもありました。新しい料理のレシピを考えるのは、とても大変ですが一生懸命つくりました。

みなさんの「おいしい！」の笑顔が私への何よりのご褒美で、もっとおいしい料理を考えたい！という気持ちにさせてくれます。

また、普段から生徒のみなさんや教職員のみなさんからいただいたリクエストメニューも、１２月からの給食に取り入れています。メニューに★マークをつけておきました。

年末年始は家族で集まることも多いと思います。さまざまな行事もあり、いろいろな料理を囲む機会も多いと思います。ぜひ給食の話でも盛り上がって欲しいなと思います。

さらに今月は、練馬区でとれた、練馬大根や練馬区産大根を使用したメニューがあります。
練馬大根葉ンケーキは、大根の葉を、茹でてから丁寧にペースト状にしたものを生地に練りこんで作った、栄養教諭オリジナルスイーツです！
給食最終日には、厨房機器の関係で残念ながら、手作りデザートは出せなかったのですが、おたのしみメニューにしました。たのしみにしていてくださいね！



＜３年生からリクエストにあがったメニュー＞
（〇印は特にリクエストされた数が多かったメニューです）
〇揚げパン（きなこ・ココア）　マヌルパン　ハンバーガー
〇からあげ　〇ハンバーグ（チーズハンバーグ含む）　ジャンボぎょうざ
〇ラーメン　〇ねりまスパゲティ　沖縄そば　ほうとう
鮭　さばのゆずみそ焼き　オムレツ　ジンギスカン
〇カレーライス　牛丼　ステーキ丼　シチュー
わかめごはん　まぜごはん　大学芋　キャベツとじゃこのサラダ
〇フルーツポンチ（フルーツパンチ含む）　いちご　みかん
〇ニューヨークチーズケーキ　抹茶チョコチーズケーキ　コーヒー牛乳



環境に配慮した厨房機器の導入について

厨房機器は多くの電気やガスを利用するため、練馬区では、環境に配慮した機器へ入替えています。
南が丘中学校では、省エネ型ノンフロンの業務用牛乳保冷庫を購入していただきました。
今後も積極的に、環境に配慮した機器の導入を進めていきます。
※省エネ型ノンフロン機器は、地球温暖化の原因である二酸化炭素の排出が少なく、脱炭素化に貢献できます。また、従来の機器より消費電力が抑えられるため、省エネルギーにもつながります。

