



給食試食会が開催されました

7月3日(木)にPTA主催の給食試食会が開催され、55名の保護者の方にご参加いただきました。栄養士からは、給食の栄養や食材について、大泉西中学校の給食献立では「旬の食材や季節感を大切にしていること」や「地場野菜を取り入れていること」等についてお話をさせていただきました。



給食委員会による「リクエスト給食アンケート」7月に実施した結果の一部を紹介します。

	主食	主菜	副菜	汁物	デザート
1位	味噌ラーメン 109票(26%)	クリスピーチキン 95票(23%)	パリパリサラダ 169票(40%)	ABCスープ 134票(23%)	サイダーポンチ 104票(25%)
2位	練馬スパゲティ 68票(16%)	ジャンボ揚げ餃子 67票(16%)	春雨サラダ 50票(12%)	豚汁 84票(20%)	チョコチップケーキ 66票(16%)
3位	抹茶揚げパン 65票(15%)	鶏のから揚げ 59票(14%)	焼肉サラダ 44票(10%)	わんたんスープ 47票(11%)	白玉フルーツポンチ 52票(12%)
4位	カツカレー 51票(12%)	メンチカツ 29票(7%)	大豆入り青のりポテト 27票(7%)	みそ汁 29票(7%)	おかしな目玉焼き 49票(11%)
5位	豚キムチ丼 27票(7%)	肉じゃが 29票(7%)	チャプチェ風 26票(6%)	トックスープ 26票(6%)	抹茶ミルクプリン 30票(7%)

上位のメニューは2学期の給食に取り入れます。献立表で★印のついたリクエストメニューをチェックしてみましょう！

生徒のみなさんから給食室へ寄せられたコメントを紹介します

たくさんの温かいメッセージありがとうございました

- ・私達のために毎日朝早くから給食を作ってくださいありがとうございます！！いつも授業中や廊下を通ったときのおいしい給食の匂いが好きです。これからもよろしくお願いします！
- ・毎朝学校に早く来て、私達に美味しい給食を作ってくれてありがとうございます。中学校の給食めっちゃ美味しいです！
- ・いつも美味しい給食をありがとうございます。季節やイベントごとの献立が遊び心があっていつも楽しみながら食べています。これからもがんばってください。
- ・毎日朝早くから私達約500人のために美味しい給食を作ってくださいありがとうございます。たまに出でくる給食室で手作りしているケーキなどは調理師さんの気持ちや思いがこもっていて特に美味しかったです。残り半年くらいですがこれからもおいしい給食を残さず食べていきたいと思います。これからも美味しい給食をよろしくお願いします。

今月の献立より

9日：重陽の節句献立（菊花蒸し）

現代ではあまりなじみのない行事ですが、9月9日は五節句の一つ「重陽の節句」です。旧暦の9月9日は現在の暦では10月中旬ごろにあたり、ちょうど菊の花が咲く時期であったことから、「菊の節句」とも呼ばれます。菊の強い香りで邪気（病気や災難など）を払い、長寿を祈る風習があります。

給食では、肉団子のまわりにコーンをまぶして菊の花に見立てた「菊花蒸し」を作ります。



19日：宮城県郷土料理（油麭と野菜の煮物、ずんだもち）

油麭とは宮城県北部、特に登米地方で食されてきた油で揚げた麭のことです。油で揚げているので香ばしく、独特の風味と口当たり、ボリュームがあるのが特徴です。今回は野菜と一緒に煮物にします。

ずんだもちは、枝豆をすりつぶして作る「ずんだ餡」をもちにからめたデザートです。

7月に使用した大泉地区産食材・7月合計量 トマト(大泉町)18kg 枝豆(東大泉)11kg じゃがいも(南大泉)101kg

7月に使用した食材の産地（一部を抜粋） 牛乳（生乳の産地）：東京・群馬・山梨・岩手・青森・宮城・山形・北海道
米：青森(まっしぐら) 豚肉：群馬 鶏肉：岩手 あじ：千葉 きゅうり：茨城 赤ピーマン：茨城 青ピーマン：青森
かぼちゃ：茨城 なす：練馬 ブッキーニ：千葉 玉ねぎ：群馬・練馬 じゃがいも：練馬・長崎 小玉すいか：千葉