

給食試食会が開催されました

7月2日にPTA主催の給食試食会が開催され、64名の保護者の方にご参加いただきました。当日はタコライス、もずくスープ、サーターアングイーの沖縄メニューを味わっていただき、栄養士・養護教諭から栄養や食育の取り組みをお伝えしました。

実施後のアンケートでは「手作りの温かさや丁寧な栄養管理に安心した」「出汁が利いてとても美味しかった」など温かいお声を多数いただきました。ご参加いただいた皆様、本当にありがとうございました。



給食委員会による「新メニュー考案」

給食委員会で6月～7月にかけて「新メニュー考案」の募集企画を行いました。一次アンケートでは生徒のみなさんから406件ものアイデアが寄せられ、その中から委員会で実現性などを検討して10個の候補に絞り込み、最終投票を行いました。7月の生徒朝会で委員長から結果を発表しましたが、改めて獲得票数をご紹介します！

最終投票 集計結果		
1 位	豚骨醤油ラーメン(つけ麺)	86 票
2 位	タピオカサイダーフルーツポンチ	70 票
3 位	チーズケーキ	47 票
4 位	担々麺(つけ麺)	46 票
5 位	ヤンニョムチキン	41 票
6 位	セルフケバブ風サンド	36 票
7 位	サイダーゼリー	29 票
8 位	りんごケーキ	18 票
	ホットドッグ(セルフサンド)	18 票
9 位	きなこもち	13 票

1～2 位は、
2 学期の給食
に出す予定
です！

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

- ・美味しい給食をありがとうございます。毎日、給食の時間が楽しみです。
- ・4時間目までの疲れが一気に吹き飛ぶくらい美味しい給食です。これからもお願いします！
- ・毎日朝早くから準備して自分たちのご飯を作っていただきありがとうございます。これからも、お願いします。(今から暑くなるので体調には気をつけてください)
- ・いつも、私達の健康を考えたくておいしく季節にあった給食を作ってくださいありがとうございます。三年生のため、あと少しと短い期間しかありませんが、最後の一年間もよろしくお願いいたします。

*** 今月の献立より ***

ちょうよう せっく
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。



18日：愛知県郷土料理（味噌カツ、^{はちはいじる}八杯汁）

「味噌カツ」は、愛知県特産の豆味噌をベースにした甘辛く濃厚なタレを、揚げたてのカツにかけた名物料理です。「八杯汁」は、豆腐や根菜などを出汁で煮込んだ汁物で、「あまりの美味しさに8杯もおかわりしてしまう」「豆腐1丁で8杯分作れる」などが名前の由来とされています。

7月に使用した大泉地区産食材・7月合計量

トマト（三原台）16kg ジャがいも（西大泉・南大泉・大泉町）34kg 枝豆（西大泉）10kg きくらげ（大泉町）2kg

7月に使用した食材の産地（一部を抜粋）

あじ：長崎 きゅうり：福島 トマト：練馬・福島 なす：埼玉 ピーマン：茨城 ゴーヤ：栃木 小玉すいか：茨城