

給食だより

平成30年 試食会特別号

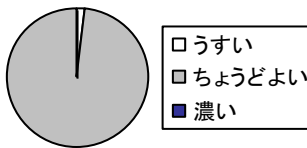
秋も深まり肌寒い日が続きますが、いかがお過ごしでしょうか。さて、与野本町小では10月16日(火)に、給食試食会を行いました。平日にもかかわらず、約50名の方にご参加いただきました。ありがとうございました。

* 試食会の献立 *

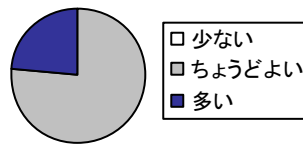
・チキンカレー(麦ご飯) ・牛乳 ・手作り福神漬け ・ヨーグルト

* 試食会アンケートより *

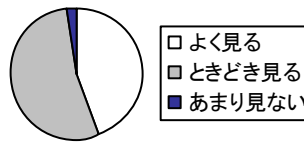
・味はいかがでしたか?



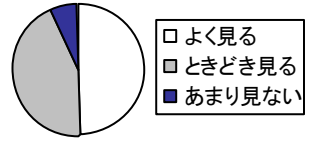
・量はいかがでしたか?



・「献立表」について



・「給食だより」について



・感想やご意見がありましたらお書きください。

- ・カレーの具が大きくて、味もよかった
 - ・カレーのルウを手作りして安心して
 - ・福神漬けの野菜の種類が多くよかった
 - ・品数が少なく感じた
 - ・地場産物を取り入れているということで安心した
 - ・市販の福神漬けとイメージが違ったけれど、おいしかった
 - ・給食センターの給食でも温かいものを食べることができてよかった
- 等・・・

アンケートのご協力ありがとうございました。たくさんの感想・ご意見もありがとうございました。今後の参考にさせていただきたいと思っております。

* チキンカレー * ~手作りのルウを使ったカレーで、子どもたちからも人気のメニューです。~

《4人分材料》

鶏もも肉…140g
玉ねぎ(スライス)…140g
にんじん(いちょう)…60g
じゃがいも(角切り)…160g
にんにく(みじん)…4g
しょうが(みじん)…2g
セロリー(スライス)…6g
ホールトマト(つぶす)…20g
サラダ油(炒め用)…6g
チキンガラスープ…16g
りんご(すりおろし)…20g
塩・胡椒…適量
ウスターソース…6g
水…200g
シュレッドチーズ…8g

【カレールウ】

サラダ油…8g
バター…16g
小麦粉…24g
カレー粉…2.4g



《作り方》

- ①カレールウを作る。
鍋に溶かしたバターとサラダ油を入れ、ふるった小麦粉を入れて弱火でよく炒める。その後、カレー粉を振り入れさらによく炒める。
- ②玉ねぎはあめ色になるまで炒めておく。
- ③鍋にサラダ油を熱し、にんにく・しょうがを入れて香りを出し、セロリー、鶏肉を加えてよく炒める。
- ④にんじんを加えて炒める。
- ⑤チキンガラスープ、水を加えて煮立て、りんご、じゃがいも、ホールトマト、②、調味料を加えて煮る。
- ⑥野菜が煮えたら、①を加えてよく煮込む。
- ⑦チーズを加えて溶かし、完成☆