

給食だより

令和元年

試食会特別号

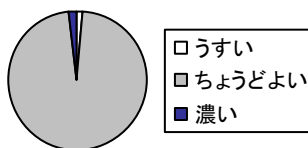
秋も深まり肌寒い日が続きますが、いかがお過ごしでしょうか。さて、与野本町小では10月15日(火)に、給食試食会を行いました。平日にもかかわらず、約50名の方にご参加いただきました。ありがとうございました。

* 試食会の献立 *

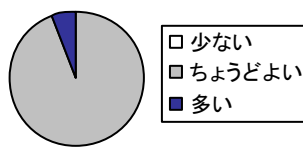
・きのこご飯 ・牛乳 ・さばのおろしソースかけ ・磯香和え ・りんご

* 試食会アンケートより *

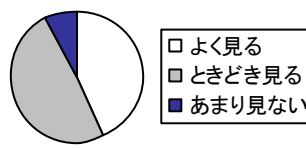
・味はいかがでしたか？



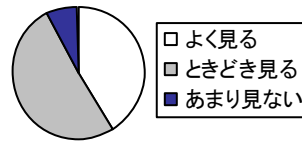
・量はいかがでしたか？



・「献立表」について



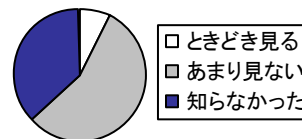
・「給食だより」について



・ご感想やご意見がありましたらお書きください。

- ・味付けがちょうどよくおいしかった
- ・栄養バランスがよかった
- ・魚の献立の参考になった
- ・家では食べない野菜を給食で食べていて驚いた
- ・給食を食べている様子や、給食センターの様子が分かってよかった
- ・栄養面や衛生面などの給食に対する不安が解消した
- ・貴重な体験だった 等...

・本校 HP の「給食室のページ」について



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ます。

* さばのおろしソースかけ *

焼き魚にソースをかけてもおいしく食べられます

《4人分材料》

さば切身…4切れ
片栗粉…適量
揚げ油…適量

だいこん(おろす)…120g
しょうゆ…16g
みりん…6g

《作り方》

- ①さばに片栗粉をまぶし、油で揚げる。
- ②だいこん、しょうゆ、みりんを加熱してソースを作る。
- ③①に②をかける。



* 磯香和え *

もやしやほうれん草など、お好みの野菜やお家にある野菜でも作れます

《4人分材料》

こまつな(2cm)…120g
キャベツ(ザク切り)…80g
にんじん(いちょう)…20g
しょうゆ…8g
刻みのり…1.2g

《作り方》

- ①切った野菜をそれぞれ茹でて冷却する。
- ②野菜の水気を切り、しょうゆ、刻みのりを加えて和える。

