

給食だより

平成29年2月

さいたま市立大宮八幡中学校

校長 茅根 浩一

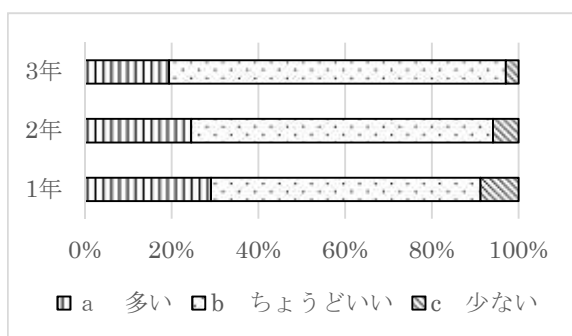
栄養士 鈴木 早苗

2学期に全校生徒を対象に給食のアンケートを実施しました。集計は各クラスの給食委員に協力してもらいました。ご協力ありがとうございました。

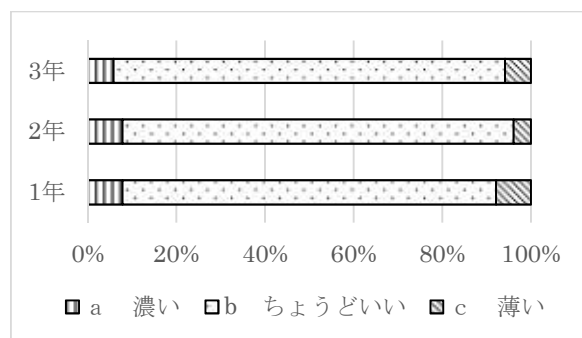
給食アンケート結果



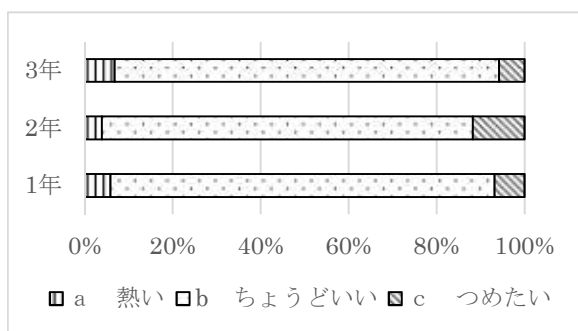
給食の量について



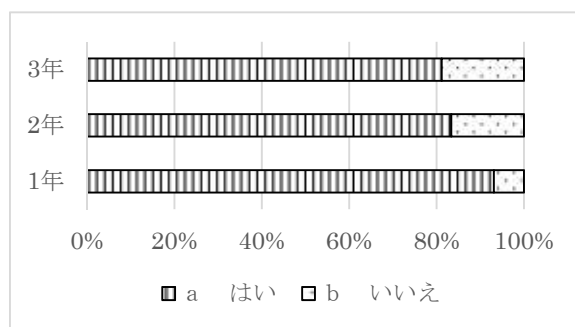
給食の味について



給食の温かさについて



毎日の給食は楽しみですか



「毎日の給食は楽しみですか」との問いに「いいえ」の回答が14%ほどありました。とくに2、3年生で楽しみではないと答えた人が多いようでした。また、味が薄いと感じている人は1年生に多いようです。これからも薄味でもおいしい給食を、楽しみにしてくれる人が増えるように、もっと工夫をしていきたいと思ひます。

アンケートの中で特に3年生が「おいしいです」「ありがとうございます」のコメントをくれました。とてもうれしいです。こちらこそありがとうございました。



給食で食べたい献立については、たくさんの献立が書かれていました。1、2月の献立で結果を参考にしながら出すようにしています。人気のメニューは 第1位 主食はキムチチャーハン(67人)、おかずは鶏のから揚げ(51人)、汁ものはワンタンスープ(54人)でした。

その他の結果についても今後の給食作りの参考にし、大宮八幡中学校の給食をより良いものにしていきたいと思ひます。また、ご意見がありましたらいつでも結構です、栄養士 鈴木までお願いします。

生徒のみなさん、ご協力ありがとうございました。



～2年生が家庭科の授業で考えたメニューを実施します。～

家庭科授業課題『給食と夕食の献立を立て、一日分の献立を完成させよう!』 今月は先月に引き続き、以下の給食メニューが登場します。お楽しみに!

なお、学校給食は調理工程、エネルギー量などを考慮して運営されているので、一部アレンジしての提供となる場合があります。ご了承ください。

3日(金) (2-3) 磯山 響さん「麦ごはん、いわしのかば焼き、里芋とあげの味噌汁、青菜のごま和え、牛乳」

13日(月) (2-2) 佐々木 陸くん「麦ごはん、わかさぎフライ、けんちん汁、ごぼうのきんぴら風、牛乳」

16日(木) (2-1) 関口 杏珠さん「ロールパン、きのこのクリームシチュー、海藻サラダ、牛乳」

「料理紹介」 ～のりの佃煮～

1日(水)の給食にです

《材料》

板のり	8枚
水	大さじ3
砂糖	大さじ1.5強
清酒	小さじ2/3
みりん	大さじ1弱
しょうゆ	大さじ1.3

《作り方》

- ① のりはちぎって分量の水に30分くらいつけておく。
- ② こなべに調味料を入れて弱火で煮詰める。

※のりが余っている時につくりおきができます。
水分が少ないときは、適宜調整してください。また、少量で作るときは、焦げやすいので火加減に注意しましょう。

1月人気献立ベスト10 (1/10～1/25)

(%)は残菜量

1位	キムチチャーハン	(0.6%)
2位	チキンカツカレー	(0.7%)
3位	四川風麻婆豆腐	(1.0%)
4位	ツイストパン	(1.4%)
5位	ぶりの照焼	(1.9%)
	みかん(1/18)	(1.9%)
7位	にしんの竜田揚げ	(2.0%)
8位	コーンポテト	(2.1%)
9位	りんご	(2.5%)
10位	ツナとトマトのスパゲッティ	(2.6%)
	海藻サラダ	(2.6%)

1月残菜が多かった献立 5

1位	紅白なます	(21.3%)
2位	すいとん	(17.5%)
3位	もやしとニラのおかか和え	(12.7%)
4位	いよかん	(15.2%)
5位	ねぎめた	(13.2%)

※1月は給食のアンケートでの人気メニューや生徒のたてた献立を出しています。そのためか平均残菜率が今年度の上位を争う勢いです。個別にみても、0%はありませんが、残菜の多かった献立も良い数字になっており、平均的に食べてくれている様子がわかります。

3年生は2月で給食がほぼ終了になります。これからの人生の中で最後になるかもしれない給食を味わって食べてください。