

3月 給食だより

3月のめあては
「一年間をふりかえろう」です。

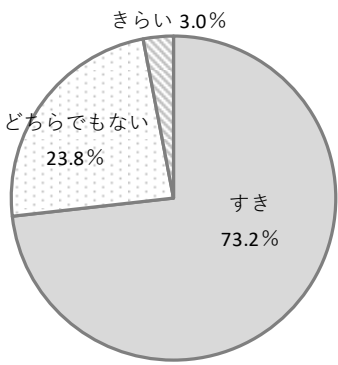


アンケートへのご協力ありがとうございました！

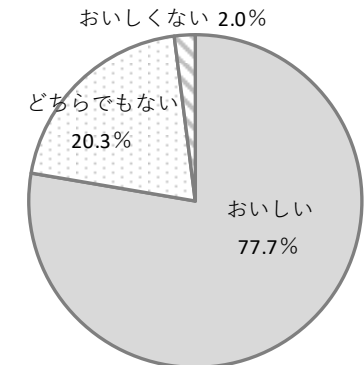
昨年12月に実施した「学校給食に関するアンケート」では、多くの方々にご協力いただきありがとうございました。結果がまとまりましたのでご報告します。ぜひご覧ください。

〈園児・児童・生徒〉

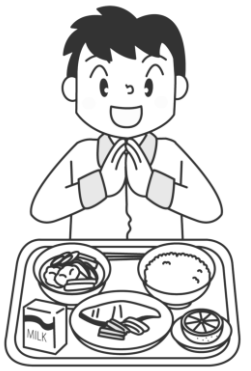
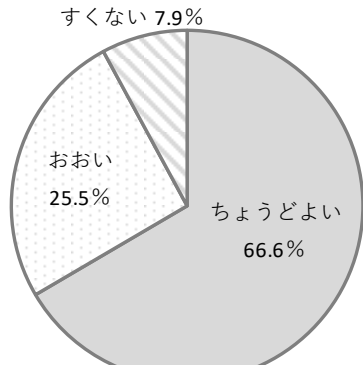
①給食は好きですか？



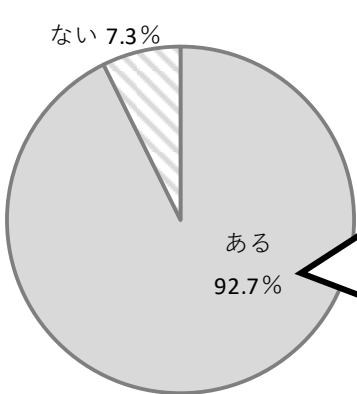
②給食はおいしいですか？



③給食の量は多いですか？



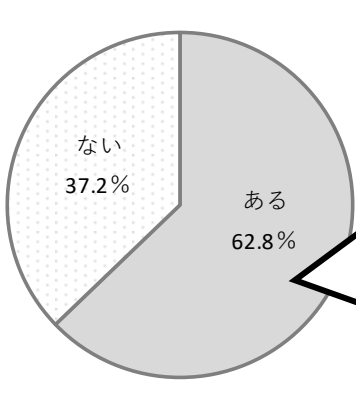
④好きな給食メニューはありますか？



●好きなメニュートップ5●

- 第1位 カレーライス
- 第2位 フルーツ白玉
- 第3位 焼きプリンタルト
- 第4位 マーボー豆腐
- 第5位 コッペパン

⑤嫌いな給食メニューはありますか？

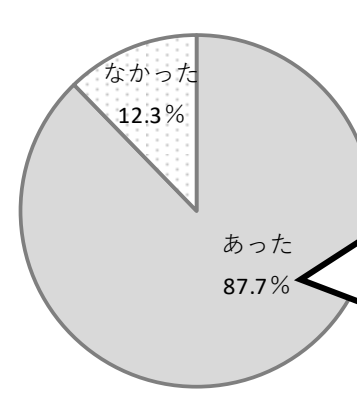


×嫌いなメニュートップ5×

- 第1位 中華丼
- 第2位 かぶのゆかりあえ
- 第3位 ししゃもフライ
- 第4位 いかときゅうりの酢のもの
- 第5位 牛乳

〈保護者・学校教職員〉

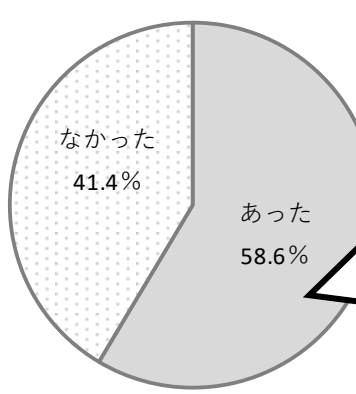
①好きだった給食メニューはありますか？



●好きなメニュートップ5●

- 第1位 カレーライス
- 第2位 フルーツ白玉
- 第3位 ミートスパゲティ
- 第4位 鶏肉のレモンあえ
- 第5位 ミルメーク

②嫌いだった給食メニューはありますか？



×嫌いなメニュートップ5×

- 第1位 牛乳
- 第2位 コッペパン
- 第3位 レーズンパン
- 第4位 納豆
- 第5位 すいとん汁

世代を問わず
みんな大好き！

カレーライス

材料 (4人分)

ご飯	4杯	牛薄切り肉	180g	塩こしょう	少々
じゃがいも	中2個	玉ねぎ	中1個	人参	1/2本
グリーンピース	適量	カレールウ	甘口40g + 中辛25g		
スキムミルク	大さじ2	中濃ソース	小さじ1	白ワイン	小さじ1



作り方

- ①じゃがいも、人参はサイノ目切り、玉ねぎは短冊切りにする。
- ②フライパンにサラダ油(分量外)を熱し、牛肉を炒めて塩こしょうをふる。
- ③人参、玉ねぎ、じゃがいもの順に入れて炒め、水(550cc程度)を加えて適宜アクを取りながら煮る。
- ④カレールウ、スキムミルク、中濃ソースを入れて、絶えずかき混ぜながらじっくり煮込む。
- ⑤グリーンピース、白ワインを入れて仕上げる。