

# 2月給食だより

がつ  
2月のめあては  
「食事のマナーを守ろう」です。



きゅうしょく

## 給食リクエストのアンケート結果

さくねん がつ こんねんどそつきょう ねんせい たいしょう  
昨年の11月に、今年度卒業する9年生を対象に、「もう一度食べたい給食」の大おかずや新  
メニューの小おかず、デザートのアンケートに答えてもらいました。その結果を発表します。

### 大きいおかず

位	名前	回答数
1位	フルーツ白玉	(316)
2位	マーボー豆腐	(171)
3位	カレー	(157)
4位	肉じゃが	(131)
5位	鶏すきうどん	(86)
5位	中華丼	(86)
7位	ぎょうざスープ	(71)
8位	ポークハヤシ	(49)
9位	ナポリタン	(46)

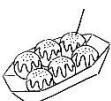
【希望のメニューを3つまで回答】



### 新メニューの小さいおかず

位	名前	回答数
1位	ミニ揚げパン (きなこ)	(231)
2位	揚げたこ焼き	(192)
3位	カレーポール	(163)
4位	さばの葉味しょゆがけ	(65)
5位	サモサ春巻き	(56)
6位	豆乳コロッケ	(36)

【希望のメニューを2つまで回答】



### デザート

位	名前	回答数
1位	焼きプリンタルト	(292)
2位	もちクリームアイス	(217)
3位	クレープ (チョコ)	(123)
4位	ふわっと大福 (いちご)	(119)
5位	豆乳プリンタルト	(77)
6位	クレープ (いちご)	(63)
7位	オレンジゼリー	(48)
8位	スイートポテト	(44)
9位	クレープ (みかん)	(39)
10位	たい焼き	(36)
11位	かぼちゃプリンタルト	(29)
12位	アセロラゼリー	(29)
13位	豆乳プリン	(20)
14位	クレープ (ブルーベリー)	(9)

【希望のメニューを3つまで回答】



### リクエストの多かった上位の給食(★印)が

おお じょうい きゅうしょく じるし  
こんげつ きゅうしょく とうじょう たの  
リクエストの多かった上位の給食(★印)が  
このたび きゅうしょく とうじょう たの  
今月の給食に登場しますので、お楽しみに♪

### タッピング大賞(給食賞): キャベツィーヤ

おのみなみちゅうがっこう

小野南中学校  
8-2 松尾悠生さん

テーマ

「キャベツを使った朝食レシピ」

まつお ひとこと  
【松尾さんより一言】  
簡単で早く作れる。  
ピリ辛で目が覚める。



### 材料(4人分)

トルティーヤ	4枚
豚バラ肉	200g
キャベツ	1/4玉
きゅうり	1/2本
とろけるスライスチーズ	2枚
にんにくすりおろし	少々
砂糖	おお
しょうゆ	大きさじ2
コチュジャン	小さじ4
あぶら	おお
ごま油	大きさじ2
酢	小さじ1

トルティーヤはメキシコ料理の定番食材です ■■■  
豚肉やキャベツ、きゅうり、チーズなどに甘辛いタレを  
かけて、クレープのような生地のトルティーヤで包んだ  
「キャベツィーヤ」という献立を考えてくれました！

※給食では、給食用にアレンジしています。

### 作り方

- ①キャベツをフードプロセッサーでみじん切りにして、塩もみする。
- ②きゅうりをななめうす切りにする。
- ③スライスチーズを1/4の長方形に切る。
- ④フライパンで、混ぜ合わせたタレを加熱しておく。
- ⑤フライパンを熱し、ごま油(分量外)を入れて豚バラ肉を炒め、塩こしょうをして焼く。
- ⑥トルティーヤを温める。  
(目安 2枚: 500W 50秒)
- ⑦①のキャベツをしっかり絞り、水気を切る。
- ⑧トルティーヤの上に、⑦→②→⑤→③→④の順にのせる。  
注: 豚肉が温かいうちにスライスチーズをのせる。
- ⑨トルティーヤを半分に折って両サイドから中心に向かって折りたたむ。ピックをさして、広がらないようにして完成！