

2月給食だより

2月のめあては
「食事のマナーを守ろう」です。



給食リクエストのアンケート結果

昨年さくねんの11月に、今年度卒業する9年生ねんせいを対象に、「もう一度食べたい給食きゅうしょく」の大好きだいや新メニューしんの小さなおかずしょう、デザート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

() 回答

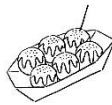
- ★1位 フルーツ白玉 (316)
- ★2位 マーボー豆腐 (171)
- ★3位 カレー (157)
- 4位 肉じゃが (131)
- 5位 鶏すきうどん (86)
- 5位 中華丼 (86)
- 7位 ぎょうざスープ (71)
- 8位 ポークハヤシ (49)
- 9位 ナポリタン (46)



【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

- ★1位 ミニ揚げパン (きなこ) (231)
- ★2位 揚げたこ焼き (192)
- 3位 カレーボール (163)
- 4位 さばの薬味しょうゆがけ (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

- ★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)
- 11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
今月の給食に登場しますので、お楽しみに♪

<クッキング大賞(給食賞):キャベツィーヤ>

作り方

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」

【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	大さじ2
しょうゆ	小さじ4
コチュジャン	大さじ2
ごま油	小さじ2
酢	小さじ1

- 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。

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。

- 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!