

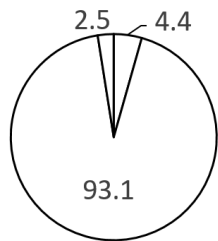
9月 給食だより

～給食試食会ご参加ありがとうございました～

6月27日、28日に給食試食会を実施しました。2日間で53名の方に参加いただきました。また、PTAのみなさまには当日の受付や配膳、会場の片付けなど会の運営にご協力いただきありがとうございました。

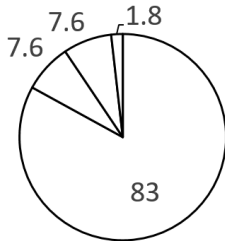
<試食会アンケート結果>

●給食の味付け



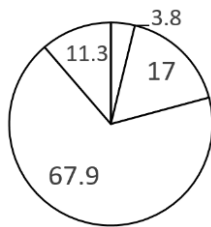
濃い 0%
やや濃い 4.4%
ちょうどよい 93.1%
やや薄い 2.5%
薄い 0%

●給食の彩り、見た目



よい 83.0%
ややよい 7.6%
普通 7.6%
やや悪い 1.8%
悪い 0%

●給食の量



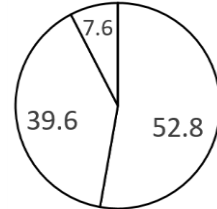
多い 3.8%
やや多い 17.6%
ちょうどよい 67.9%
やや少ない 11.3%
少ない 0%
※試食は高学年の量

●ご家庭で献立表や給食だより をご覧になりますか？



よく見る 56.6%
たまに見る 32.1%
ほとんど見ない 11.3%
見ない 0%

●ご家庭で給食の話題とした話を しますか？



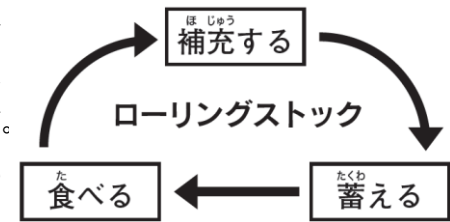
よく話す 52.8%
たまに話す 39.6%
ほとんど話さない 7.6%
話さない 0%

アンケートの結果は、今後の献立作成や給食指導の参考とさせていただきます。

～非常食はローリングストックで～

9月1日は防災の日でした。また、この日を含む8月30日～9月5日は防災週間です。非常食をローリングストックなどで上手に活用しましょう。

ローリングストックとは、災害に備えた食料品などから期限の近いものを日常的に食べ、買い足すことを繰り返しながら備蓄することです。これにより、家庭内に常に食料品が備蓄されるだけでなく食品ロスにも繋がります。



毎日、HPに給食写真アップ中！



<献立紹介> キムチチャーハン

試食会で好評。子どもにも人気！

材料 4人分 ()内は切り方

米：2合、塩：1g、しょうゆ：4g

油：3g、にんにく(みじん)：1片、しょうが(みじん)：1g

ねぎ(荒みじん)：50g、豚肉：100g(こまぎれ)

にんじん：35g(せん切り)、白菜キムチ：60g(細切り)

しょうゆ：8g、コチュジャン：6g、塩：1g、ごま油：2g

<作り方>

①米を洗米し、塩としょうゆを入れてご飯を炊く。

②コチュジャンはしょうゆで溶かしておく。

③油でにんにく、しょうが、ねぎを炒める。香りがたったら豚肉、にんじんを加える。

④豚肉に火が通ったら、キムチを入れ酸味がとんだら、②と塩を加えて味付けする。

⑤仕上げにごま油を加え、炊き上がったご飯と具を混ぜて出来上がり。

