



みなさま、こんにちは。今回も見ていただきありがとうございます。

今日は、1・2月提供予定の「6群がそろった給食の献立を考えよう ☆私の考えたベスト献立☆」の2月に提供した生徒の献立についての独り言です。

今回も、1月に提供した生徒の献立について紹介したいと思います。

1月19日提供

2-6 Tさん考案「お子様ランチ」

白飯・牛乳・チーズインハンバーグ・ポテトサラダ・わかめスープ・プリン

ポテトサラダ



角切りじゃがいもとマッシュポテトを使用して作りました。



三温糖・食塩・白こしょう・酢を混ぜ合わせて和えます。



よく混ぜたら、マヨネーズとハムを加えます。

チーズインハンバーグ



乳成分不使用のチーズインハンバーグでした。



子どもの好物を詰め込んだ、夢のような献立でした。

ポテトサラダは普段提供していなかったのも、もっと出してほしいと好評でした。

Tさん素敵な献立をありがとうございました！

1月20日提供

2-3 Fさん考案「ビタミンたっぷり献立」

白飯・牛乳・鯖の竜田揚げ・ピリ辛もやし・豚汁

鯖の竜田揚げ



下味と衣のついた鯖を納品しました。



揚げ中・・・



生徒考案のタレを上からかけて、完成！

竜田揚げにタレをかけたことで、味が濃くなりご飯が進む献立になりました。豚汁にたくさんの野菜を使用して、ビタミンたっぷりのバランスのよい献立がたてられていました。

Fさん素敵な献立をありがとうございました！



1月29日提供

2-2 Mさん考案「和食」

白飯・牛乳・さんまの塩焼き・小松菜とツナのさっぱり和え・豚汁・いちごゼリー

さんまの塩焼き



立派なさんまが納品されました！頭と内臓は除去済みです。

縮むことなくきれいに焼きあげられました。

調理員さんはいつも向きを揃えて配缶してくださいます。

大きなさんまをメインに、満足度の高い和食献立がたてられていました。給食でなかなかさんま一匹が出ることがないため、生徒も先生方も興味津々でした。

Mさん素敵な献立をありがとうございました！



1月は、以上6名の献立を提供しました。2階の昇降口前の給食掲示板にも貼りました！



2月にも生徒考案献立を提供予定です。

次回もお楽しみに♪