



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2月に提供した給食についての独り言です。

1・2月は、2年生が家庭科の授業「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☆」で考えてくれた献立を取り入れました。給食室の設備などを考慮して12名に選ばせていただきましたが、みなさんきちんとバランスが整った素敵な献立を考えてくれていて、選ぶのがとても難しかったです。それぞれの月で6名ずつ提供予定です。採用した生徒の献立も、設備やほかの献立との組み合わせを考慮し、そのまま再現することが難しいものもあり、若干変更した部分もあります。ご承知おきください。

今回は、2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。

2月5日（木）提供

2-5 Hさん考案「ちょうおいしい和食献立」

白飯・牛乳・ハンバーグ・あぶらあげのみそ汁・パリパリサラダ

パリパリサラダ



春巻きの皮の短冊を油で
パリッと揚げました。

ハンバーグ



ハンバーグを鉄板に並べて
オーブンで焼きます。

パリパリサラダは、普段給食で出ないこともあり、生徒からも先生からもとても大人気でした。

教室で食べる頃にしなっとならないように、サラダと皮を別の食缶で配缶したので、パリパリとした食感を楽しめたと思います。

Hさん素敵な献立をありがとうございました！



2月12日（木）提供

2-1 Mさん考案「和風献立」

白飯・牛乳・鮭のみそマヨ焼き・豚汁・小松菜のおひたし

鮭のみそマヨ焼き



鉄板に鮭を並べて、清酒・マヨネーズ・白みそを混ぜたタレを塗ります。



鮭が焼き上がりました！
みその少し焦げた匂いが食欲をそそります。

和食ながらご飯が進む味付けで、マヨネーズが苦手な生徒や魚が苦手な生徒でもパクパクと食べられる献立でした。とても好評だったので、今後の給食でもちょこちょこ提供しようかなと思います。

Mさん素敵な献立をありがとうございました！



2月16日（月）提供

2-4 Sさん考案「育ち盛り応援！栄養満点給食♡」

白飯・牛乳・鶏の照り焼き・さつまいもと長ネギのみそ汁・小松菜としらすのサラダ・いちご

鶏の照り焼き



しょうゆ・砂糖・清酒を混ぜ合わせたつけダレに1時間ほど漬けておきます。

鉄板に並べて焼いたら完成です！
焼き上がりは給食室が照り焼きのいい匂いに包まれました。

いちご



この日のいちごは、「あまおう」でした。
一粒がとても大きく、真っ赤なものが納品されました。

傷んでいないか1つずつ見ながら配缶してくださいませ。1人2粒で満足感がとても高かったですね。

給食の人気メニューを取り入れつつ、テーマどおり栄養満点な献立がたてられていました。照り焼きの味付けが少し薄くなってしまったことがとても申し訳ないですが、残食率はとても少なかったです！

Sさん素敵な献立をありがとうございました！



もうひとつ、実は5日に提供した H さんの献立には、デザートにフルーツポンチがついていましたが、調理の関係上提供できませんでした。その代わりに、13日の給食のデザートとして、Hさんが考案してくれた食材のフルーツポンチを提供させていただきました。ひとつまえの「独り言」に掲載しているので、よかったらそちらもご覧ください。

次回、2月に提供した生徒考案献立の残り3つを紹介したいと思います。
楽しみにしててください！

次回もお楽しみに♪
