



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、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17日（火）提供

2-5 Aさん考案「冬のあたたまるごはん」

しょうが入りご飯・牛乳・さばのみそ煮・ひじきの煮物・具たくさん豚汁

しょうが入りごはん



ご飯の具を先に作っておきます。しょうがをたっぷり2kgも使用した具です。

炊き立ての熱々ごはんとう具を混ぜていきます。

大きな釜で大きなへらでムラなく混ぜるのはとても大変です。さすが調理員さん！

しょうがを上手に使用して、寒い冬にも負けない体の温まる献立がたてられていました。具たくさんさんの混ぜご飯と豚汁で、ボリュームたっぷり大満足の給食でした。

Aさん素敵な献立をありがとうございました！



2月19日（木）提供

2-3 Sさん考案「けんちん汁を使ったメニュー」

白飯・牛乳・からあげ・小松菜とわかめのサラダ・けんちん汁・みかん

からあげ



鶏肉は納品したら、下味がつくように朝一で漬けておきます。



衣付けの直前に余分な水分を切ってから、片栗粉をまぶします。



油投入後少し経ったら、くっついているものを1つずつ離します。



揚げ中・・・



こんがり揚げました！



二人体制で数の数え間違えがないか確認しています。

給食で大人気のからあげで、ご飯のお供がなくてもみなさんたくさん食べていました。また、けんちん汁はごま油を使用していることも1つの特徴で、汁物の中でも人気です。生徒から人気の献立をうまく取り入れたメニューでした。

Sさん素敵な献立をありがとうございました！



2月24日（火）提供

2-6 Sさん考案「しょうがでおいしく健康に」

白飯・牛乳・豚の生姜焼き・ごまサラダ・みそ汁・りんごゼリー

### 豚の生姜焼き



具材は、豚肉（小間）とたまねぎ、しょうがのみを使用したシンプルな生姜焼きです。

最後にしょうがを加えることで、しっかりとしょうがの香りを感じられます。

豚肉としょうがをたっぷりを使用した生姜焼きでした。1人当たりの量が多く、生徒も先生も大満足の献立でした。

Sさん素敵な献立をありがとうございました！



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



生徒考案献立は以上です。お楽しみいただけたでしょうか？

次回もお楽しみに♪