

Table with columns for Date, Dish Name, and 1-6 groups of ingredients and nutrients. Includes dishes like 牛乳五目ごはん, 牛乳厚揚げの味噌炒め, etc.

Table with columns for Date, Dish Name, and 1-6 groups of ingredients and nutrients. Includes dishes like 牛乳エスニックピラフ, 牛乳手作りあじさいパン, etc.

ご意見・ご質問ありがとうございます。

【令和6年度の実績】

「小学校の思い出のメニューを作してほしい」…平井南小栄養士に問い合わせをし、本校でも「鮭のピリ辛」を提供しました。

集計フォーム「食育の窓」からご回答



【ご意見・ご質問と回答】

○もう少し味が薄い(出汁を使った)給食を作してほしい。

…ご意見ありがとうございます。和食の時は鰹節の厚削り節や煮干し粉で出汁をひき、洋食や中華などのときは鶏の骨で出汁をとっております。中学生の学校給食栄養摂取基準では、主食(お米)の量は多く、塩分は少なく設定されているため、どうしてもおかずや弁当などは、白いごはんをたくさん食べてもらえるように少し濃い目の味付けになっております。全体の塩分を抑えるために、汁物は出汁のうまみを重視し、塩味は薄めとなっております。今後も出汁の味が活きる給食を心がけて参ります。

○チーズ入りサラダ(レシピ公開リクエスト)

Table listing ingredients for cheese salad: キャベツ, 人参, きゅうり, ホールコーン, ロースハム, 6Pチーズ, オリーブ油, 玉葱, 酢, レモン汁, 上白糖, 塩, 白こしょう.

○かぼちゃのチーズケーキ(レシピ公開リクエスト)

Table listing ingredients for pumpkin cheese cake: かぼちゃ, クリームチーズ, 生クリーム, 上白糖, ベーキングパウダー, 薄力粉, バニラエッセンス, たまご, レモン汁, カップ.

- ①野菜は全てさつと茹でて水にとり、よく絞る。ハムやチーズを刻む。
②ドレッシングを作る。油と玉ねぎを少し加熱し、そこに他の材料も入れよく混ぜる。
③全部混ぜる。

少しずつですが、回答していきます。いつでもご意見・ご感想・ご要望を「食育の窓」にお送りください。(菅原)