

給食だより

令和4年2月

さいたま市立大宮八幡中学校

校長 小林 正美

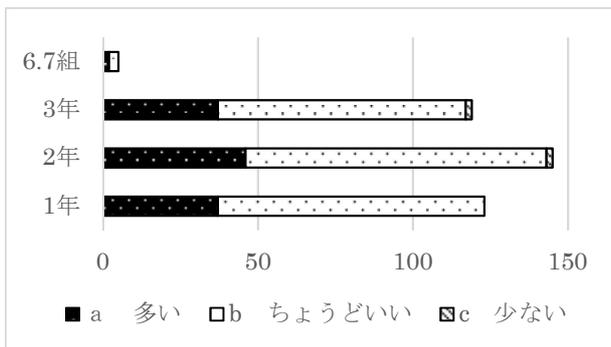
栄養士 鈴木 早苗

給食アンケート結果

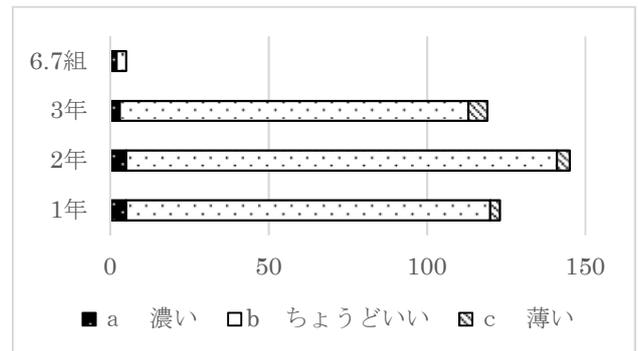


2学期に全校生徒を対象に給食のアンケートを実施しました。集計は各クラスの給食委員に協力してもらいました。ご協力ありがとうございました。

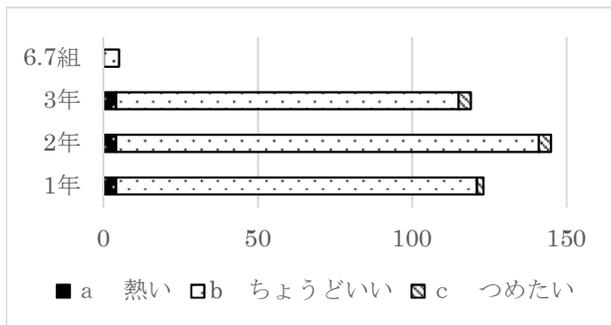
給食の量について



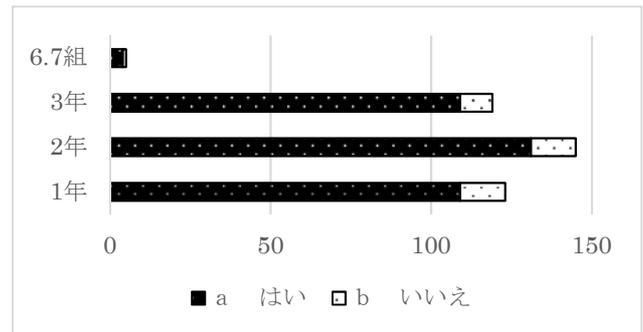
給食の味について



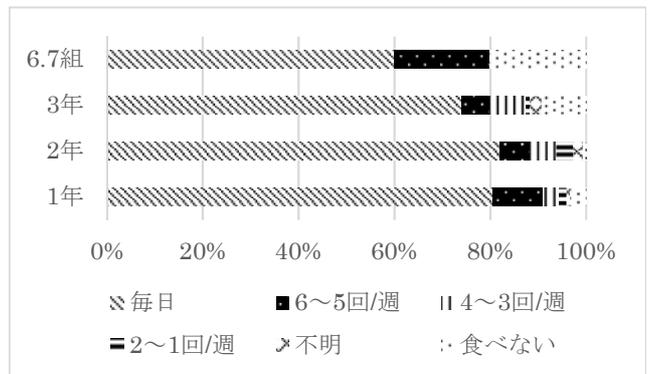
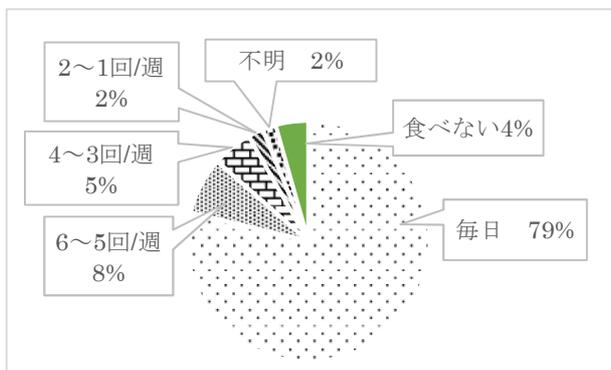
給食の温かさについて



毎日の給食は楽しみですか



朝食について



○まず、「毎日の給食は楽しみですか」との問いに「いいえ」の回答が 9.9%あり、学年が上がるごとに減っていました。また味付けに関しては学校給食の摂取基準が変更になり、少しずつ薄味にしているところですが、「味が濃い」がわずかに減っており、無理なく食べてくれているようでした。これからも薄味でもおいしい給食を、楽しみにしてくれる人が増えるように、さらにながらんでいきたいと思ひます。



○給食で食べたい献立については、たくさんの献立が書かれていました。人気メニューの 第 1 位は、主食はキムチチャーハン(96 人)、おかずはチキンのフレーク焼き(74 人)、汁ものはワンタンスープ(91 人)で、比較的大差をつけた結果でした。1、2 月の献立は結果を参考にしながら出しています。その他の結果についても今後の給食作りの参考にし、大宮八幡中学校の給食をより良いものにしていきたいと思ひます。生徒のみなさん、ご協力ありがとうございました。



～2年生が家庭科の授業で考えたメニューを実施します。～

家庭科授業での夏休みの課題“私が考える『栄養バランスバッチリ献立』”より、今月は以下の給食メニューが登場します。お楽しみに！

なお、学校給食では大量調理による調理工程、栄養量などの考慮が必要なので、一部(※)アレンジしての提供となります。ご了承ください。



- 10日(木) (2-1) 大原 瀬音花さん「ミートソース、野菜サラダ、フラウニー(※)、牛乳(※)」
- 14日(月) (2-2) 羽石 梨々亜さん「米飯、青菜の卵とじ、炒め煮、ととやき(※)、牛乳(※)」
- 28日(月) (2-4) 田川 凜さん「米飯、ハンバーグ、海藻サラダ、ミネストローネ、牛乳(※)」

「料理紹介」 ～チョレギサラダ 4人分～

18日(金)の給食にでます

《材料》

キャベツ	100g	しょうゆ	小さじ 1/3
きゅうり	40g	ごま油	小さじ 1
こまつな	60g	砂糖	0.8g
赤ピーマン	20g	にんにく	1/3 かけ
わかめ	12g	コチジャン	小さじ 1/2
いりごま	小さじ 2	塩	少々
きざみのり	2g		

《作り方》

- ① きゅうりは輪切りにする。
- ② その他の野菜とわかめは 2 cmの長さに切ってゆでる。
- ③ カッコの調味料を混ぜ合わせ、②、ごま、海苔とあえる。

1月人気献立ベスト10 (1/11～1/21)

～すべて残菜量(0%)のメニューです～

- ・春巻き
- ・いわしのかば焼き
- ・紅白なます
- ・わかめときゅうりの酢の物
- ・青のりポテト
- ・もやしナムル
- ・ピリ辛もやし
- ・手作り福神漬
- ・かき揚げ
- ・かつ
- ・栗ぜんざい
- ・チーズタルト
- ・ココアムース
- ・プリン

1月残菜が多かった献立 5

- | | | |
|----|---------|--------|
| 1位 | 切干大根の煮物 | (9.6%) |
| 2位 | りんご | (8.5%) |
| 3位 | カレー | (6.4%) |
| 4位 | ABCスープ | (5.5%) |
| 5位 | にら玉汁 | (4.6%) |

※コロナが蔓延しています。改めてうがい、手洗いを徹底して、今後も予防を心がけましょう。

3年生は2月で給食が終了になります。人生で最後の給食になるかもしれません。思い出に残る給食であることを願っています。