

# 給食だより

令和元年10月  
八千代市立新木戸小学校

## 9月の給食の残量調査の結果が出ました

### 月別残菜量

	4月	5月	6月	7月	9月
残菜率	6.9%	9.5%	8.8%	7.7%	7.4%

### 9月の給食の残量ベスト3

	日付	料理名	残菜率
1位	9月4日	サイダーポンチ	0.5%
2位	9月30日	揚げワントン	1.1%
3位	9月19日	ココア揚げパン	1.2%

### 9月の給食の残量ワースト3

	日付	料理名	残菜率
1位	9月6日	ひじきの炒り煮	22.1%
2位	9月13日	里芋のそぼろ煮	20.0%
3位	9月18日	ポパイサラダ	18.8%

2学期に入って暑さが残っていたにも関わらず、子供たちが頑張っておかたおかげで、9月の残菜率は7月よりも0.3%低く7.4%という結果になりました。調理室一同、心より感謝申し上げます。これから冬にかけて風邪やインフルエンザ等が流行ってきますが、しっかり食べて病気に負けない健康な体をつくってほしいと考えています。

## さつまいもとカシューナッツのあめ煮

### 材料（8人分）

さつまいも・・・大1本(400g)  
油・・・揚げ用  
カシューナッツ・・・80g  
A 砂糖・・・大さじ4  
しょうゆ・・・小さじ1  
サラダ油・・・少々  
みりん・・・小さじ2  
水・・・大さじ1  
片栗粉・・・少々

### <作り方>

- ①さつまいもは皮をむき、1.5cmの角切りにして水にさらす。
- ②さつまいもの水を切って、油で揚げる。
- ③カシューナッツはフライパンで炒る(もしくはトースターで焼く)。
- ④Aの材料(片栗粉以外)を煮立ててタレを作る。最後に水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑤さつまいもとカシューナッツをタレでからめて仕上げる。



新メニューのサイダーポンチが好評でした！

野菜料理の残菜が多いです。

## ～ 給食試食会を実施しました ～

9月19日(木)にPTA主催の給食試食会が行われ、77名の方に参加していただきました。当日の献立は、ココア揚げパン、ミネストローネ、野菜サラダ、バナナ、牛乳でした。参加者の皆様には、栄養士による学校給食についての話の後、3クラスに分かれて試食していただきました。色々と準備していただきました研修委員の皆様、本当にありがとうございました。



### 【試食会に御参加いただいた皆様の感想(抜粋)】

- ・全ておいしくいただきました。野菜サラダがすごくおいしかったです。
- ・サラダは味がさっぱりしていて、子供が食べやすい味になっていると思います。
- ・サラダのドレッシングがやさしい味で、子供たちも喜びそうだと思います。火が通っていることもあって、食べやすかったです。ミネストローネも具沢山で満足感がありました。
- ・サラダは家では作らないサラダで、勉強になりました。ミネストローネは甘くて、とてもおいしかったです。いつもおいしい給食をありがとうございます。
- ・ココア揚げパンは、カリッとしていてとてもおいしかったです。
- ・栄養士の方がきちんと考えてくれたメニューを、調理の方が一生懸命作ってくれた給食を、残さず食べてほしいなと思いました。
- ・どれもとてもおいしくて、子供たちが毎日こんなにステキな食事をとっていると思うととても安心しましたし、ありがたく思いました。色々な苦勞をされながら、心を込めて作っていただいていることを改めて知ることができて、とても良かったです。本当に毎日ありがとうございます。
- ・給食ができるまで本当に色々大変で、バランスが良くおいしいものを出せるように、日々調理員の方々が努力しているのが伝わりました。子供たちもぜひ残さず食べて欲しいです。
- ・思っていたよりもずっと重労働で、衛生管理にも大変気を配って作っていることを知りました。
- ・カレーのルーやドレッシング等、全てが手作りで感動しました。とても手間がかかっていることを改めて知り、日々感謝しかありません。子供たちにも知ってもらいたいと思いました。
- ・残菜処理の費用が高額になると知り驚きました。

この他にもたくさんの貴重な御意見や御感想をいただきました。今後の参考にさせていただきたいと思えます。お忙しい中、御参加いただきありがとうございました。