

# 給食センターだより

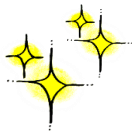
令和3年 2月発行  
岡垣町中学校給食センター  
(文責 栄養教諭 牧平美恵)

期末考査が実施される2月は、受験シーズン真っ只中でもあります。今月の給食では、応援の気持ちもこめて3年生に「卒業前にもう一度食べたいメニュー」を尋ね、希望があったメニューをなるべく取り入れました。

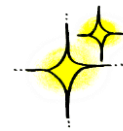
3年生に尋ねました

～これを食べなきゃ卒業できません！～

## 卒業までにもう一度食べたいメニュー

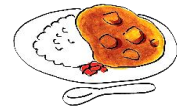


トップ10



☆唐揚げ・フライドチキン

☆カレー



☆揚げパン



☆竹輪の磯辺揚げ

☆鯖のホイル焼き

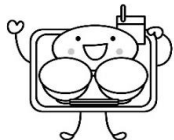
☆照り焼きチキン

☆ヤンニョムチキン

☆麻婆豆腐

☆フルーツポンチ

☆ケーキ



上記のほかにもたくさんのメニューが挙がりました。  
「魚のマヨネーズ焼き」「生姜焼き」「トンカツ」「親子丼」などなど・・・  
また、今年度ならではの「博多和牛」というリクエストもありました。

意外だったのが「みそ汁」や「お浸し」など渋めのリクエストもあった事です。給食でもこれらを含む「和食」献立の日は残食がありません。「だし」の「うま味」がわかる味覚を持っている3年生の姿が伝わり、嬉しくなりました。



みそ汁は「煮干し」と「昆布」  
すまし汁は「かつお節」と「昆布」で  
しっかり「だし」をとっています。



ご希望すべてにはお応えできませんが、2月と3月の給食でトップ10以外のメニューもなるべく多く取り入れています。さらに、3月には3年生のみプラスαのスペシャルメニューを実施する予定です。お楽しみに！