

給食センターだより



令和7年12月発行
岡垣町中学校給食センター

早いもので、今年も残り1ヵ月となりました。12月25日からはいよいよ冬休みですね。冬休みにはクリスマスやお正月などの楽しい行事がたくさんあり、食習慣や生活習慣が乱れがちになります。冬休み中にも、食事や生活リズムに気を配りましょう。

3年生にリクエスト給食アンケートを実施しました！

毎年2月、3月に3年生の卒業のお祝いでリクエスト給食を提供しています。そこで、2月、3月の献立を立てる前に、岡垣町内中学校の3年生へのメニューが食べたいか、11月にアンケートを実施しました。自分が投票したメニューは何位でしょうか？アンケートの結果を紹介します！

岡垣東中学校

3年生人気メニューベスト5

- 1位 揚げパン(57票)
- 2位 カレー(20票)
- 3位 スパゲティ(和風など)(12票)
- 4位 鶏肉の唐揚げ(9票)
- わかめご飯(9票)

岡垣中学校

3年生人気メニューベスト5

- 1位 揚げパン(36票)
- 2位 カレー(17票)
- 3位 チップスサラダ(12票)
- 4位 鶏肉の唐揚げ(10票)
- うどん(五目、肉など)(10票)

1位、2位のメニューは2校とも同じ結果になりました！4位の鶏肉の唐揚げも、両校の3年生に人気のメニューのようです。2月、3月の給食では、今回のアンケート結果を元に、人気のメニューや3年生だけに提供される卒業お祝いメニューが登場します。楽しみに待っていてください♪

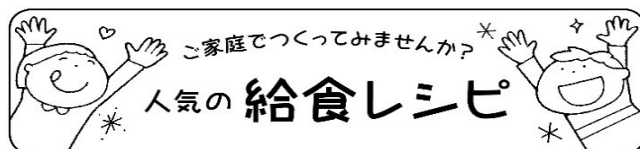


食育 Q&A



Q.好ききらいをしないことが大切なのはなぜ？

A.苦手な食べ物の中にも、皆さんに必要な栄養素が含まれています。栄養素は体内で様々な働きをします。好きなものだけ食べていては、栄養が偏ってしまうこともあるので、苦手なものも食べられるよう挑戦していきましょう。



「カーリーブルスト」

材料(4人分)

ウインナー…160g
トマトケチャップ…大さじ2
ウスターソース…小さじ1
赤ワイン…小さじ1
砂糖…大さじ1
カレー粉…小さじ1/4



A

ドイツの料理です。
12/8に登場しました♪
カレー粉はお好みの量で☆

作り方

1. ウインナーを、焼き目がつくまでフライパンで焼く。
2. ウインナーを別皿に乗せ、Aを合わせてフライパンで温める。
3. 別皿のウインナーをフライパンに戻し、調味料をからめる。