

9月 もぐもぐだより

9月の半ばですが、夏のような暑さが続いています。給食室も毎日30℃を超え、熱中症対策をしながら、安全安心な給食を教室へ届けています。

5年ぶりに 給食試食会 開催!

コロナ禍で中止となっていた給食試食会でしたが、9月3日(火)にPTA主催で5年ぶりに開催しました。この給食試食会は、川崎市の給食がどのように作られているか、給食室で衛生面で気をつけていることやおいしく作るために工夫していることなどを知っていただく機会となっています。そして、子どもたちと同じ給食を試食し、ご家庭でも話題にしていただけらと思っ

●●●9月3日の献立●●●

えんぶんひか
塩分控えめの
てつく
手作りふりかけです

なんばんに
南蛮煮

ぎゅうにゅう けんないさん
牛乳は、県内産の
せいにゅう ゆうせんてき
生乳を優先的に
しよう
使用しています



がつ
9月のごはんは、
かながわけんさん たけんさん
神奈川県産と他県産
のブレンド米を使っ
ています

みそ汁のだしは、こんぶと厚削り
のかつお節で丁寧にとります
みそは、赤みそと白みそを合せて
しよう
使用しています

なんばんに どうがらし つか りょうり さいりょう あぶら いた
南蛮煮は、唐辛子を使った料理や、材料を油で炒めたり、
あげたりしてから煮た料理をいいます。じゃが芋を揚げるの
にひと手間かかりますが、素揚げしてから入れることでじゃが
芋が煮くずれにくく、よりホクホクして香ばしさも増します。
あげたじゃが芋のホクホク感がひき肉のあんによく合います。

毎月お配りしている献立表にも、
二次元コードが掲載されています

学校給食レシピと
レシピ動画を公開中!

*がついた料理は
レシピを紹介して
います。

【参加された方のアンケート結果より】

試食会について・・・大変よかった〔全員〕



献立について



ごはんは、
給食室の
炊飯機で
炊いています

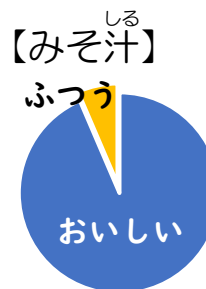


ごはんがすすむ
自然な味
香ばしい



食べやすかった
やさしい味
子どもが好きな味
じゃが芋がおいしい

●いんげんが入るとよい



だしがとてもおいしい
本物の味
やさしい味
家でも食べたい

全体の組み合わせや、ご意見ご感想より

多くの方から、温かいお言葉をいただきましたが、もう1品ほしい・緑や赤などのいろどりがあるとよい・フルーツがあるとうれしい、ごはんをお茶碗でなくお皿で食べるのは少し違和感がある等の意見もいただきました。今後の参考にさせていただきます。ありがとうございました。

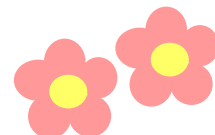
●10月の給食について●

10月の給食目標は、「じょうぶな体をつくろう」です。季節の食品をできるだけ多く使用しています。

季節の食品 かぼちゃ さつまいも 里芋 ジャガイモ チンゲン菜 にんじん りんご
さば しらす

新製品 「ちらしかまぼこ」・・・24日(木)の給食

「全国都市緑化かわさきフェア」にちなんで、花形のかまぼこを使用します。



新しい献立 「豚肉と生揚げのカレー炒め」・・・4日(金)の給食

カルシウムの多い生揚げを使い、たまねぎ、にんじん、さやいんげんと一緒にカレー味の炒め物にしました。

「からしあえ」・・・7日(月)の給食

茹でたもやしと小松菜を、洋がらしと砂糖としょうゆで味つけしました。