

リクエスト料理 入賞者決定!!

選定選考会において、「今までの給食に出ていないもの」「ランチボックスでの提供が可能なもの」「材料や作り方が記載されているもの」等の条件に当てはまる料理の中から、優秀賞3作品、佳作5作品が決定しました！入賞者には感謝状と副賞を贈呈します。給食で提供するために試作し、量や食材を少しアレンジしています。優秀賞に選ばれた料理は1月から順次登場します。ぜひ味わってみてください♪



優秀賞

3名

副賞

- ・受賞メニューの給食1食無料特典
- ・図書カード

スープミルファンティ

第四中学校 1年生

りんごダレのしょうが焼き

第四中学校 1年生

鶏むね肉と塩こんぶの和風パスタ

第四中学校 1年生



佳作

5名

副賞

- ・シャープペンシル

- ・ポテトと大豆のコロコロ揚げ
- ・豚バラもやし
- ・タッカルビ
- ・じゃがいも・長いも・色どりベーコン巻き
- ・なんちゃってハンバーグ夏 Ver



「スープミルファンティ」は、イタリアの家庭料理で、チーズ入りの洋風かき玉汁みたいな感じだよ。献立で「スープミルファンティ風」としているのは調理工程の都合からチーズを別でつけているからなんだ。一緒に食べてね♪

次は、他の中学校からもたくさんの応募待ってるで～



1月のおすすめ！献立紹介

1月11日(水) 高野豆腐のちらし寿司 七草うどん 小松菜のツナコーン炒め 型抜きチーズアシドミルク

「七草うどん」には大根、かぶ、せりが入っています。「高野豆腐のちらし寿司」は、おかず容器に入っている具をごはんに混ぜると完成です。カルシウムたっぷりの高野豆腐に、旬のれんこん、ビタミンDの豊富な干椎茸が入っています。

1月19日(木) ごはん 里いもコロケ ツナと和風スパゲティ 餅きんちゃくの煮物 みかん缶 玉葱と豆腐のみそ汁

今月の食育の日は大阪府産の食材を使用した献立です。大阪府産の里いもを使用した「里いもコロケ」と大阪府産の「みかん缶」を提供します。里いもは泉州地域で、みかんは泉州地域・南河内地域で生産が盛んです。