

中学校給食通信

第74号

令和5年 2月
摂津市教育委員会

リクエスト料理 優秀賞作品が登場します！

2月14日(火) : りんごダレのしょうが焼き



りんごをすりおろしてタレに使うという身近な食材を利用した発想が評価されました。りんごのやさしい甘みが口いっぱいに広がります。

【考案者からのコメント】

りんごダレがめちゃくちゃおいしいので、たくさん食べても飽きない料理です。



りんごの成分が
お肉を柔らかく
してくれるよ☆

2月16日(木) : スープミルファンティ風



イタリア料理で、本来はスープの中にとっぷりのチーズが加わります。給食では調理工程の都合上、別添えのチーズをつけて「スープミルファンティ“風”」とさせていただきます。

【考案者からのコメント】

時短で作れて、料理初心者でも簡単に作ることができます。

簡単ならお家で
スープミルファンティを
作ってみようかな～



2月6日から10日は、**人気献立WEEK!!**

中学生のみんなの投票で、得票数の多かった上位5献立を一週間にギュッとつめました！

6日(月)

カミカミ根菜和風カレー

7日(火)

うどん

8日(水)

タンダーチキン

9日(木)

チーズ入りミンチカツ

10日(金)

ローストチキン

3月のおすすめ！献立紹介

3月3日(金) ちらし寿司 さわらの西京焼き キャベツのゆかり和え 三色団子
じゃがいものみそ汁

桃の節句の献立です。ちらし寿司は、おかず容器に入っている具を温かいご飯と混ぜていただきます。高野豆腐、れんこん、干し椎茸、人参、錦糸卵を用いて彩りよく仕上げました。

3月6日(月) 赤飯 鶏肉のから揚げ マッシュポテト 卵入り野菜炒め 大根のツナ和え
花ふのすまし汁 ジョア

卒業お祝い献立です。赤飯と人気のから揚げを組み合わせました。から揚げはにんにく、しょうがを効かせシンプルな醤油味に仕上げました。

予約しよ～

