

中学校給食通信



第61号

令和3年12月
摂津市教育委員会

トマト味をリクエストしてくれてうれしいです！
味つけの難しいスープですが挑戦するよ！



優秀賞

また食べたくなる
トマトスープ

第一中学校
3年4組



優秀賞

鶏もも肉
のカレー炒め

第一中学校
2年3組

次は、他の中学校からも
たくさんの応募を待って
るで～



佳作

ジャーマンエッグ

第一中学校
3年5組



佳作

ホイコウロウ
回鍋肉

第一中学校
3年2組



佳作

てんしんはん
天津飯

第一中学校
3年3組

リクエスト料理 入賞者決定!!

リピート希望料理、リクエスト料理への応募、ありがとうございました。選定選考会において、「給食に適しているもの」「ランチボックスでの提供が可能なもの」等の条件に当てはまる料理の中から、上記の5つに決定しました！入賞者には感謝状と記念品を贈呈します。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。1月から順次登場するので、お楽しみに♪



1月のおすすめ！献立紹介

1月19日(水) 大山おこわ 焼きさばの煮付け 粉ふきいも じゃぶ煮 あずき団子
玉ねぎのみそ汁 ジョア(ストロベリー味)



鳥取県の郷土料理です。「じゃぶ煮」は、鶏肉、豆腐、ごぼう、人参などの入った煮込み料理です。「じゃぶ」とは、余りものといった意味があり、余った色々な野菜を煮た煮する料理、という説があります。また、豆腐や野菜を煮こんでいるうちに「じゃぶじゃぶ」水分が出てくることに由来するとも言われています。

旬の

おすすめレシピ♪

①「ケチャップピラフ」 ～12月16日の給食より～

【材料 4人分】

精白米 2合 ベーコン 40g 玉葱 60g 人参 40g むき枝豆 20g 水 360cc
コンソメ 1個 食塩 1g こしょう少々 バター小さじ1/2 ケチャップ大さじ1強

【作りかた】

- ①ベーコンは短冊に、玉葱と人参は粗みじん切りにする。
- ②炊飯器に、材料を全て入れ、炊飯する。

簡単なのに彩りがよく、
見ばえがするので、クリスマス
の献立にも合うよ！

