



学校給食の疑問・質問にお答えします！

今年度3つの学校で実施した学校給食試食会では、参加した保護者の方にアンケートにお答えいただきました。今回はそこに寄せられた質問の一部にお答えします。

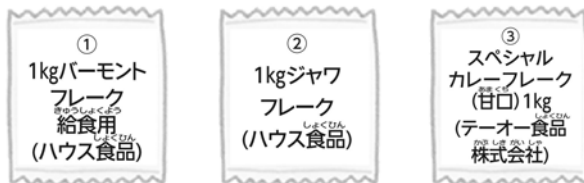
(試食会を実施した学校：多賀城小1年生、城南小1年生、多賀城八幡小6年生)

Q.給食のカレーが美味しいと聞きます。ルーの銘柄を教えてください



学校給食のカレーは、業務用のルーを3種類使っています。小学校と中学校ではルーの割合を変えていて、中学校の方が少し辛いカレーです。さらに牛乳やスキムミルク、ケチャップやソースを加えて丁寧に調理しています。右表の一人分の分量を参考にしてみてください。

※使用する食材は変更になる場合もあります。



ポークカレー	一人分分量	
	小学校	中学校
豚も肉	25g	30g
じゃがいも	45g	60g
にんじん	15g	20g
玉ねぎ	45g	60g
おろしにんにく	0.2g	0.3g
米ぬか油	1.5g	2.0g
スキムミルク	4g	6g
①カレールウ (バーモント給食用)	6g	2g
②カレールウ (ジャワ)	6g	14g
③カレールウ (スペシャル)	3g	2g
こいくちしょうゆ	1.5g	2g
トマトケチャップ	0.7g	1g
中濃ソース	1.2g	2g
牛乳	8g	10.5g

Q.お魚カツは冷凍食品ですか？魚は何ですか？

お魚カツは、国産のアジとスケソウダラのすり身でできた冷凍食品です。日本冷凍食品協会認定の国内の工場で作られています。アレルギー対応として乳と卵を使用していない食材です。



Q.人気メニューなどのレシピを掲載してほしい！

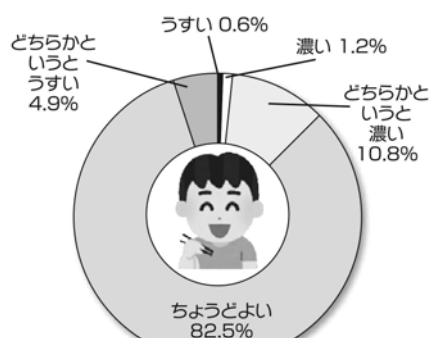
市ホームページに一部のレシピを掲載しています。ぜひご覧ください。

学校給食レシピ集

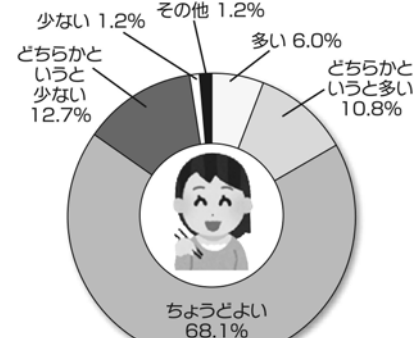


試食会アンケートの結果をご紹介します

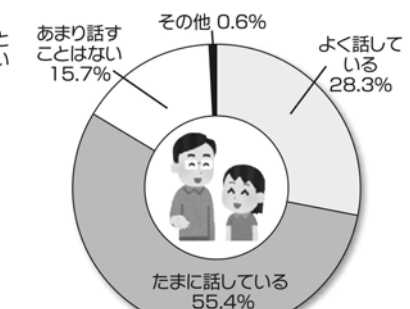
①給食の味はどうでしたか？



②給食の量ははどうでしたか？



③ご家庭でお子さんと給食について話すことはありますか？



～試食会アンケートにお答えいただいた保護者の皆さま、ご協力ありがとうございました～

きゅうしょく

給食のリクエストメニューを調査しました！

ちょう さ

来年1月の学校給食週間では、小中学校の給食委員さんを中心に調査したリクエストメニューを取り入れます。この中からどんなメニューが登場するのか、楽しみにしてください！

みなさんからのリクエストメニュー（一部抜粋）

主食

- ・わかめごはん
 - ・さけわかめごはん
 - ・たけのこごはん
 - ・クロワッサン
 - ・メロンパン
 - ・あげパン
- など

その他

- ・プリン
 - ・ケーキ
 - ・ミルメーク
 - ・クレープ
 - ・冷凍みかん
 - ・冷凍パイ
 - ・フルーツポンチ
 - ・ヨーグルト
- など

おかず

- ・ハンバーグ
 - ・とんかつ
 - ・にくみそ
 - ・ハムチーズフライ
 - ・豚肉のしょうが焼き
 - ・ステーキ
 - ・鶏肉のたつたあげ
 - ・きゅうりのメンマあえ
 - ・春雨サラダ
 - ・海藻サラダ
 - ・マカロニサラダ
 - ・四種野菜のナムル風
 - ・カレー
 - ・ポークハヤシシチュー
 - ・ミネストローネ
 - ・コーンスープ
 - ・ミートボールシチュー
 - ・豚汁
 - ・マーボー豆腐
- など



学校給食センターからのお知らせ



1 市ホームページについて

レシピ集の他にも、献立表や食育だより、給食の調理動画は多賀城市ホームページで公開しています。ぜひご覧ください！

献立表・食育だより



「給食ができるまで」



2 市公式LINEについて

多賀城市公式LINEからも献立表等を確認できますので、ぜひご利用ください！

メニュー表示「福祉・子育て」タブ

↓
「食育」

↓
「学校給食予定献立表」
「学校給食レシピ集」



給食レシピ紹介

わかめとツナのサラダ

【材料】 作りやすい分量（4人分）

- | | |
|-------------|--------|
| カットわかめ（乾燥） | 6グラム |
| とうもろこし（冷凍） | 25グラム |
| きゅうり | 1本 |
| ツナ油漬 | 30グラム |
| ●うすくち醤油 | 大さじ1/2 |
| ●レモン果汁 | 小さじ1/3 |
| ●上白糖 | 小さじ1/3 |
| ●フレンチドレッシング | 大さじ2 |

今年度、1学期の残食が少なかった副菜のメニューから、「わかめとツナのサラダ」をご紹介します。主に保存ができる食材でつくられているので、ご家庭で「あと一品ほしい！」という際にもピッタリです。

【作り方】

- ① わかめは水で戻しておく。とうもろこしは茹でて水をきっておく。きゅうりは薄切りにする。
- ② ボウルに①の材料とツナを入れ、混ぜ合わせる。
- ③ ●の調味料を加え、よく混ぜ合わせて出来上がり。

ドリーランチ多賀城

多賀城市学校給食センター