

給食センターからこんにちは

10月の小学校の献立より…



☆平成24年10月4日(木)の給食紹介☆

小学校 エネルギー:625kcal たんぱく質:21.6g

★ご飯

☆いわしのピーナッツ揚げ

★磯香和え

☆酒々井味噌の田舎汁

★さつま芋プリン

☆牛乳

10月4日は…

10月4日は、「1をイ」、「0をワ」、「4をシ」という語呂合わせで、「イワシの日」とされています。昔から「イワシ百匹、頭の薬」と言われているように、からだに多い多くの栄養素を含んでいます。

また、イワシの漁獲量は、千葉県が日本一であり、千葉県を代表する魚でもあります。「イワシのさんがやき」や「つみれ汁」は、千葉県の郷土料理として有名です。

給食では、「イワシのピーナッツフライ」が登場しました。保護者の方からも、「魚が苦手でも食べやすいですね」との声もいただきました。

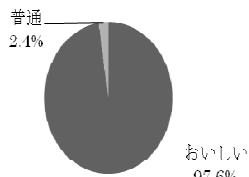
給食試食会

10月4日(木)は、大室台小学校の家庭教育学級で、給食試食会が行われました。当日は60名近くの保護者の方々のご参加をいただき、ありがとうございました。

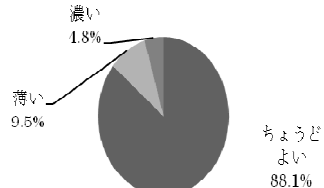
学校給食の目的、献立作成の留意点、給食センターについて、子どもの食事で気をつけたいことなどについて話した後、給食の試食をしていただきました。

～試食会アンケート結果より～

給食はいかがでしたか？



味付けはいかがでしたか？



味付けにおいては、個人差が見られました。給食では、うす味を心がけています。(生活習慣病予防のため)

給食ができるまでの説明資料

