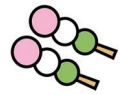





3月 給食だより



みんなの好きな給食メニューは？

給食委員会の取組として、「給食献立アンケート～みんなの希望が給食に?!」を行いました。タブレットを使ったアンケートで、主食、主菜、副菜(汁物)で好きなメニューに投票してもらいました。主食部門ではあげパン、副菜(汁物)部門ではワンタンスープが、どちらも2位と100票以上の差をつけて圧倒的に人気でした。主菜部門では、1位がとりのからあげで、2位はあげぎょうぎでした。多賀っ子の声をうけて、3月の献立に、どの料理も取り入れました。

かくぶもん い けっか
各部門の1位の結果

【主食】あげパン 

【主菜】とりのからあげ

【副菜】ワンタンスープ

感謝の手紙に感激!

給食を作っている調理員さんたちに、多賀っ子から感謝の気持ちをこめた手紙を、給食委員会が代表してプレゼントしてくれました。多賀っ子がそれぞれの言葉で、給食への気持ちを書いてくれていて、うれしい気持ちになりました。また、体を気遣うメッセージもあり、どれも思いやりのある温かい言葉ばかりで、調理員さんたちは、心が温かくなりました。ありがとうございました。



磯マヨネーズ和えを 家でも 作ってみたい!

2月に給食運営協議会を開催した時に、PTAの方から、こんな声をいただきましたので、「磯マヨネーズ和え」のレシピを紹介します。

【材料(2人分)】

- ◇キャベツ・・・80g
- ◇きゅうり・・・15g
- ◇きざみのり・・・1g
- ◇しろうごま(いり)・・・おこのみ
- マヨネーズ・・・こさじ2
- しょうゆ・・・おこのみ



多賀幼稚園でも人気です♪

【作り方】

- ①キャベツは短冊切り、きゅうりは半月切りにし、ゆでて軽くしぼり、冷蔵庫で冷やす。
- ②きざみのりは軽くあぶり、しろうごまは軽く煎っておく。マヨネーズとしょうゆは混ぜておく。
- ③①に「マヨネーズ・しょうゆ」→「しろうごま」→「きざみのり」の順番に和えたらできあがり。