

給食だより

令和4年 2月特別号
佐呂間町学校給食センター
Tel. 5-2555

～2月佐中3年生のリクエスト給食を提供します～

佐呂間中学校の3年生は学校生活、給食もあと2か月弱です。

そこで、中学校3年生のみなさんに『もう一度食べたい給食』についてアンケートを取り、2月の給食で提供し卒業のお祝いに代えたいと思います。

アンケートの結果はこのようになりました！

- 1位 大福 …5票
- 2位 揚げパン …3票
- 2位 カレーライス …3票
- 2位 海藻サラダ …3票

＜その他＞

- ・サロマ牛のステーキ
- ・かぼちゃパイ
- ・コーヒー牛乳
- ・たまごボーロ
- ・いちご



アンケートの全てに答えることはできませんが、調理員さんと話し合いながら、なるべく多くの要望に答えられるよう2月献立を考えました。2月に出せなかったものも、3月に出す…かもしれません！また、アンケートには「給食の思い出や想い」を書く欄があり、色々なことを書いていただきました。ありがとうございます。その一部を裏面でご紹介します。

アンケートの中に「コッペパンを利用したザック先生流のサンドイッチ」というリクエストがありました。とてもおもしろい！と思い、ザック先生に普段どのようなサンドイッチを食べているか、聞いたところ”Grilled cheese”をよく食べると言っていました。日本にある食材とアメリカにある食材は異なりますが、日本でできる「グリルドチーズサンド」の作り方を紹介します。また、給食では食パンを焼くことができないため、チーズをつけるのみとなっています。アメリカでよく食べられる「チリコンカン」を一緒につけました。ぜひ、おうちでもザック先生流サンドイッチを作ってみてください！

ザック先生直伝日本版！

Let's try!

～Grilled cheese sandwich(グリルドチーズサンド)のレシピ～

《材料》 (1人分)

- ★食パン(6枚か8枚切り)…2枚
- ★スライスチーズ…2～3枚
- ★スライスハム…1～2枚
- ★バター…適量



中にあめ色に炒めた玉ねぎをいれたり、とアレンジもするそうです！

《作り方》

- ① 食パン2枚の片面にそれぞれバターを塗る。
- ② フライパンにバターを塗った面を下にしてパンを1枚のせ、その上にチーズ→ハム→チーズ→食パン(バター面を表)の順にのせる。
- ③ フライパンを温めて、片面を焼く。中のチーズが溶けてパンにくっつくように、フライ返しで押し付けるように焼く。
- ④ 片面が焼けたら、ひっくり返し、同様にパンを押し付けるように焼く。

焼き目がつき、パン同士がくっついたら、出来上がり★

★今回、中学校3年生のみなさんに「給食の思い出・給食への想い」を自由に書いて頂きました！その一部をご紹介します！



嫌いな食べ物（料理）を食べられるようになった。

よかったです😊きらいなもの、苦手なことに挑戦したからこそその結果ですね

小学3年生から2個になります。その思い出が残っていてとてもうれしいです。

揚げパンが2個になったとき、嬉しかった。

給食はメニューを考えてくれて、栄養バランスがいいし、おいしいので、高校でも給食が食べたいです。



ありがとうございます。高校では大人になる準備として、お弁当作りにも挑戦してみてください!!

JAゼロさんの無償提供事業のおかげで出すことができました。地域の方にも感謝です。

牧場の朝がでたときは感激でした。

いつもおいしい給食をありがとうございます。残りの4ヶ月もよろしくお願いします。

こちらこそ、感謝の言葉をありがとうございます。あと2ヶ月も心をこめて作ります。

おいしい、いつも給食が楽しみ。

給食が楽しみになるよう、これからもがんばります😊

🍀 佐呂間中学校のみなさんへ 🍀
感謝の言葉、思い出、要望など書いてくれてありがとうございます。卒業すると、自分で食事を選択する機会が増えてきますね。みなさんが、楽しく元気に生きていくために「食べること」はとっても大切です。しっかり食べて、色々な人や世界にふれて、自分の信じられる道に突き進んでいってください🍀



給食センターのみんなより