

おたより

トマト

1月 28日は

女子栄養大学 コラボメニュー

平成27年度より実施している食育連携事業として、女子栄養大学の学生に「昔の給食」をテーマとしたメニューを考案してもらいました。

令和8年 1月

富士見市

学校給食センター

【メニュー】

- ・ソフト麺
- ・中華あんかけ風汁
- ・チキンカツ
- ・ほうれん草の和え物
- ・富士見いちごゼリー
- ・牛乳

あじ
味の感想をお聞
かせください。



ふうしる あんかけ風汁

昔の給食でも人気だった“あんかけ”を、現在の給食にアレンジしました！

当時はソフト麺にあんかけをかけるメニューが定番でした。豚ひき肉、鶏ひき肉、野菜のうま味、オイスタークリーミーなソース、中濃ソース、醤油のコクがソフト麺によくからみます。いまが旬のにんじんや彩りよく小松菜も入れてあります。楽しみながら食べてみてください。

チキンカツ

サクッと揚げたチキンカツは食べごたえがあり、ソースとの相性もばつぐんです。洋風化が進んだ当時の給食を思い出せる一品です。



※写真はイメージです。

めん ソフト麺

正式な名称は「ソフトスパゲッティ式麺」。戦後の給食の主食だったパン用の小麦粉を麺類に使えるかとの発想から1960年代に開発されたものです。

そう あ もの ほうれん草の和え物

野菜が苦手な子も食べやすく、やさしい味つけです。コーンの甘みと彩りで見た目もきれいです。

市販のドレッシングでなく手作りのたれを使い、冬が旬であるほうれん草を食べやすくしています。

ごま油の香りが食欲をそそります。不足がちな鉄分やビタミンがとれる元気メニューです！

※写真はイメージです。

