

9月

# 給食だより

令和4年9月  
NO.6  
福島県立会津学鳳中学校

9月になりました。暑さも弱まり、少しずつですが過ごしやすい気候になっていきます。みなさんの食欲は回復したでしょうか？夏の疲れを引きずらないように、しっかり栄養補給をして体を労り「スポーツの秋」、「芸術の秋」を楽しみましょう。

栄養士の卵

## 実習生がやってきます

9月12日(月)から20日(火)までの5日間、会津大学短期大学部食物栄養学科の2年生2名による給食管理学外実習が本校で行われます(14日と土日祝日は除く)。栄養士になるために必要な実習ですので、ご協力をお願いします。また、15日(木)、20日(火)の給食は実習生が考えた献立を提供する予定です。

2人の今後の学習に役立ちますので、実際に食べた感想など教えて下さいね。気さくで元気な2人です、気になることがあれば気軽に声をかけて下さい。普段の給食について思っていることでも構いません。ぜひ、ご意見下さい！



15日(木) <sup>とおやま</sup>遠山 <sup>ゆう</sup>優さん 献立

- ★ごはん
- ★のっぺ
- ★鶏肉のレモン和え
- ★胡瓜とわかめのナムル
- ★牛乳



15日のテーマは『新潟の食』です。私の地元、新潟県の給食を体験してもらいたい！という思いを込めて作成しました。

郷土料理をアレンジした「のっぺ」と、燕市・三条市のみの超ローカル大人気メニュー「鶏肉のレモン和え」です。

新潟の味は福島県の味にどこか似ています。今回の給食で少しでも隣県の新潟に興味を持ってもらえたなら、とっても嬉しいです！

20日(火) <sup>きつ</sup>吉津 <sup>さゆみ</sup>沙優さん 献立

- ★豚肉のピカタサンド
- ★コンソメスープ
- ★さつまいもとごぼうのバター炒め
- ★牛乳



20日の献立は、普段とは少し違った料理を体験してほしい！旬の野菜を味わってほしい！という思いを込めて作成しました。

ピカタは食材に小麦粉と溶き卵の衣をつけて焼くイタリア料理の一つです。秋が旬のさつまいもはごぼうと一緒に大学芋風のバター炒めにしました。残暑が続く9月ですが、おいしく給食を食べて、元気に過ごしていただけたら嬉しいです。