

9月

給食だより

令和7年9月

NO.6

福島県立会津学鳳中学校

9月になると強烈な暑さも落ち着き、少しずつですが過ごしやすい気候になっていきます。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



実習生がやっています

9月1日(月)～5日(金)、8日(月)、9日(火)、17日(水)～19日(金)の10日間、会津大学短期大学部食物栄養学科2年生2名の給食管理実習を行います。栄養士になるために必要な実習ですので、ご協力お願いいたします。

9日と17日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。明るく、優しいお姉さん達です。気軽に声をかけて下さいね。

9日(火) 須藤 百香さん 献立

★コッペパン スラッピージョー ★卵スープ
★小松菜の胡麻和え ★牛乳 ★蜂蜜しモンゼリー

こんにちは、会津大学短期大学の須藤百花です。学外実習で学鳳中学校さんにお世話になっていきます。今回私が考えた献立は給食の定番メニューである「スラッピージョー」です。この料理はアメリカ発祥のサンドイッチで、ミートソースをパンに挟んで食べます。
まだまだ暑い日が続きますが、しっかり食べて勉強や部活に取り組んでください！

17日(水) 日沢 花音さん 献立

★麦ごはん ★すまし汁 ★豚の生姜焼き
★小松菜の酢の物 ★牛乳 ★りんご

日本を味わってもらいたいと思い、この献立を考えました。特にすまし汁はお吸い物として古くから親しまれてきたものです。今回は旬のきのこを加えました。より味わい深いものになっていると思います。生姜焼きは醤油をベースにした日本特有の味付けです。生姜の香りとともに味わってもらいたいです。私が考えた献立を提供する機会をいただき、ありがとうございます。満足していただけると嬉しいです。

テーマは和食