

# 2月給食だより



大空町認定こども園めまんべつ 給食室

2月は寒さも厳しく、体調も崩しやすい月です。コロナやインフルエンザへの抵抗力をつけるためにも、あたたかい朝ごはんをしっかりと食べて、一日を元気に過ごせるようにしていきましょう！

## 【給食アンケート結果について】

◆ 給食を楽しみにしていますか  
「給食」がちょっと苦手な子もいますが、  
おおむね楽しみにしてくれているようでした☆

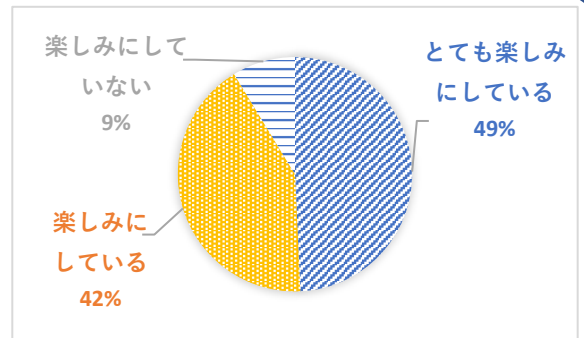
◆ 好きなメニュー

- ・カレー
- ・麺類（スパゲティ、ラーメン）
- ・肉料理（からあげ、ハンバーグ、フライドチキン）
- ・果物、デザート
- ・魚料理（竜田揚げ、ざんぎ、フライ）

◆ 給食だよりに載せてほしいレシピ → 順次載せていきます  
(リクエストは常時受け付けていますのでお気軽に☆)

◆ 10時食、15時食への希望 → 「手作りのものを」との意見がありました

◆ 食についての相談事、給食への希望 → 「野菜が苦手」なので克服方法やおすすめレシピ  
子どもが好きそうなメニューを増やして欲しい、等の



## 【給食レシピ】

### ミートソース 作りやすい分量



- 合いびき肉・・・200g
- たまねぎ・・・大1玉(250g)
- にんじん・・・小1本(100g)
- 小麦粉・・・大2(18g)
- コンソメ・・・小1/2
- ケチャップ・・・100g
- ウスターソース・・・大1.5弱(24g)
- 水・・・300ml
- 塩・こしょう・・・適量

1. たまねぎ、にんじんはみじん切りにする
2. 1と肉を炒める
3. ある程度火が通ったら小麦粉を加えて  
ダマにならないように炒める
4. 水と調味料を加えて煮込む
5. 塩こしょうで味をととのえて完成



給食アンケートのご協力  
ありがとうございました。  
今後の給食運営の参考にさせて  
いただきます。

## お知らせ

2月16日(水) 弁当の日

2月22日(火) 誕生会

