

○7月(中学部H・Jさん)

テーマ:多久づくし 給食

献立:雑穀ご飯、牛乳、桐岡ナスと豚肉のみそ炒め

多久野菜の冷やし中華サラダ、佐賀大豆と孔子みその呉汁

Jさんよりメッセージ

多久の伝統野菜桐岡ナスは、ラグビーボールみたいな形で、大きくてやわらかいです。孔子みそは、多久の青大豆を使った塩分控えめのみそです。私の好きな呉汁に入れてもらいます。呉汁は、多久の学校給食センターで給食に出しているレシピで作ってもらいます。



○11月(高等部K・Kさん、S・Yさん)

テーマ:食欲の秋

献立:さつまいもご飯、牛乳、佐賀産は美味しいよハンバーグ

ミニトマト、ブロッコリー、マカロニサラダ、卵スープ

セレクトソファール(プレーン、いちご)

Kさん、Yさんよりメッセージ

旬の食材や佐賀の食材を使って、栄養面も考えて作成しました。「佐賀産は美味しいよハンバーグ」は、佐賀県産れんこんや玉ねぎを使い、秋の食材さつまいもをご飯に入れました。今回のさつまいもは、専攻科1年Kさんが提供してくださったさつまいもを使います。また、マカロニサラダや卵スープ、セレクトソファールは私たちのリクエストです。



○2月(中学部M・Yさん)

テーマ:発芽野菜を知ろう!

献立:発芽野菜入り豚骨ラーメン、牛乳、揚げ餃子

佐賀海苔の磯香和え、フルーツゼリー

Yさんよりメッセージ

免疫力を高め、生活習慣病の予防の効果がある栄養満点な発芽野菜について知ってもらおうと、好きな豚骨ラーメンに発芽野菜のもやしと普段、給食では使われない豆苗を入れました。しっかり食べて、あったまり、ウイルスに勝つ、体を作りましょう。

