

5月の市制施行20周年記念献立 テーマ：懐かしの人気給食

献立：チーズパン、牛乳、エビフライ、パックタルソース、
ブロッコリーとコーンのサラダ、ナポリタン、冷凍みかん（生）
Aブロック：5月29日（金） Bブロック：5月28日（木）

5月のテーマは「懐かしの人気給食」です。つくばみらい市が誕生してから20年の間に、給食の献立も変化してきました。今では、あまり出なくなってしまうけれど、人気だったメニュー、つくばみらい市ならではのメニュー、先生や大人たちが「懐かしい!!」と言いたくなるようなメニューをたくさん詰め込んだ献立です。

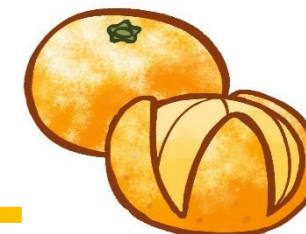
懐かしの人気給食はどんなメニュー!?

学校給食には、長い間みんなに親しまれてきた人気メニューがあります。今月は懐かしの人気メニューの中からチーズパン、エビフライ、ナポリタン、冷凍みかんが出ます! まず、チーズパンは今から約13年ほど前につくばみらい市の給食に登場しました。チーズの香りとふわふわの食感で人気のパンです。次に、エビフライは、入学式や卒業式などのお祝いの献立として出されることがあるメニューです。特別な日の給食として提供されてきました。そして、ナポリタン。給食のナポリタンは、やわらかく、盛り付けの際に麺が少し短くなることもあり、その素朴な味わいがどこか懐かしさを感じさせます。今回はその懐かしい魅力を大切にしつつ、さらにバージョンアップ。やわらかくなりすぎず、盛り付け時に切れにくい麺を使用し、より美味しく満足感のある仕上がりを目指します。給食のメニューは味だけではなく、その時の思い出と一緒に心に残ります。ぜひ、おうちの人や先生に「どんな給食が好きだったの?」と聞いてみてください。皆さんとは違った給食の思い出が聞けるはず♪



クイズ!!

冷凍みかんのヒミツ



【問題】

第1問 冷凍みかんは、いつごろ広まったでしょう?

- ①20年くらい前
- ②50年くらい前
- ③70年くらい前

第2問 冷凍みかんは、どうして皮がむきやすいのでしょうか?

- ①凍ると皮が小さくなるから
- ②凍ると実と皮の間にすき間ができるから
- ③みかんの皮がやわらかくなるから

第3問 冷凍みかんが一番おいしい食べごろは?

- ①カチカチのまま
- ②少し溶けてきたころ
- ③完全に溶けたあと

～番外編～みかんは冬の果物?

みかんは本来、冬が旬の果物です。それを凍らせることで、夏でもおいしく食べられるようにしたのが冷凍みかんなのです!

【答え】

- 第1問 ③
昔、電車の駅でみかんを凍らせて売ったのが広まり、学校給食でも人気のデザートになりました。
- 第2問 ②
みかんを凍らせると中の水分が氷になり、実と皮の間にすき間ができるので、むきやすくなります。
- 第3問 ②
少し溶けてくると甘みを感じやすくなり、おいしく食べられます。

11月の市制施行20周年記念献立のテーマは「市民が選ぶ!好きな給食」

献立は、市民アンケートで決定します!!

11月の市制施行20周年記念献立は、市民アンケートで決定します!市民の皆さんに投票していただいた献立から、得票数の一番多かった献立とデザートを組み合わせて提供します。ぜひ皆さんもアンケートに参加しましょう!自分が投票した献立が給食に出るかも!?

- 【ご飯献立】★金芽米ご飯、牛乳、ねぎみそパオズ(ねぎみそ小籠包)、ごぼうサラダ、キムチスープ
★わかめご飯、牛乳、鶏肉のレモン煮、のり酢あえ、けんちん汁
- 【麺献立】★ソフト麺、牛乳、ちくわの磯辺揚げ、海藻サラダ、カレー南蛮汁
★焼きそば、牛乳、クロワッサン、白身魚フリッター、星型チーズサラダ
- 【パン献立】★食パン、いちごジャム、牛乳、チキンのハーブ焼き、ブロッコリーサラダ、根菜シチュー
★きなこ揚げパン、牛乳、マカロニサラダ、ミネストローネ、型抜きチーズ
- 【デザート】★ワインゼリー ★豆乳プリンタルト ★クレープ ★アップルコンポート



投票はこちらのQRコードから↑↑
(投票は5月1日～5月31日まで)