

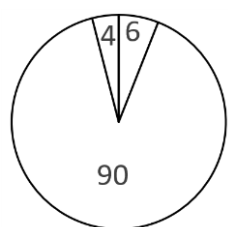
10月 給食だより

～給食試食会ご参加ありがとうございました～

9月11日、12日に給食試食会を実施しました。2日間で56名の方に参加いただきました。また、PTA役員のみなさまには当日の受付や配膳、会場の片付けなど会の運営にご協力いただきありがとうございました。

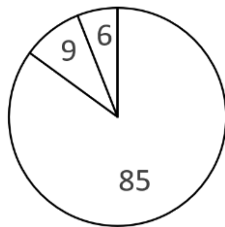
<試食会アンケート結果>

●給食の味付け



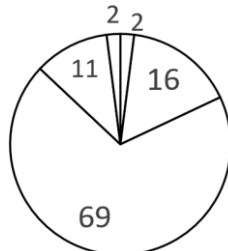
濃い 0%
やや濃い 6%
ちょうどよい 90%
やや薄い 4%
薄い 0%

●給食の彩り、見た目

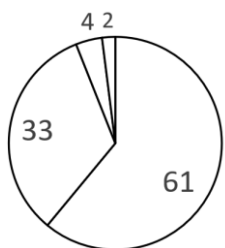


よい 85%
ややよい 9%
普通 6%
やや悪い 0%
悪い 0%

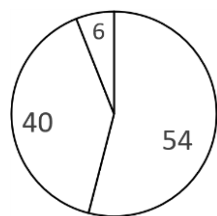
●給食の量



多い 2%
やや多い 16%
ちょうどよい 69%
やや少ない 11%
少ない 2%
※試食は高学年の量

●ご家庭で献立表や給食だより
をご覧くださいますか？

よく見る 61%
たまに見る 33%
ほとんど見ない 4%
見ない 2%

●ご家庭で給食の話題とした話を
しますか？

よく話す 54%
たまに話す 40%
ほとんど話さない 6%
話さない 0%

～江戸東京野菜 滝野川ごぼう～

今月28日（火）の給食では江戸東京野菜のひとつである「滝野川ごぼう」が登場します。滝野川ごぼうは、江戸時代に滝野川村（現在の北区滝野川地区）で作られていました。その種を全国の大名が持ち帰り、各地に広まっていったといわれています。

現在国内で栽培されるゴボウの9割以上はこのごぼうの品種を受け継いでいます。北区には農地がなく栽培されていませんが、東京の市部では一部滝野川ごぼうが栽培され伝統的な江戸野菜が受け継がれています。



<献立紹介> きんぴらごぼう

材料 4人分（切り方）

ごぼう（せんぎりorささがき）：50g、にんじん（せんぎり）：40g、
たけのこ水煮（せんぎり）：40g、れんこん（いちょう）：40g

しらたき（5cm幅）：30g

サラダ油：3g、砂糖：8g、塩：少々、しょうゆ：12g

酒：5g、七味唐辛子：少々

（作り方）

- ①材料をそれぞれ切る。ごぼうは水にさらしておく。
- ②油でごぼうとれんこんと入れよく炒める。
- ③ある程度炒めたら、にんじん、しらたきたけのこをいれて水分を飛ばしながら炒める。
- ④砂糖、塩、しょうゆで調味し、酒で香り付けする。
- ⑤七味唐辛子をお好みの量加えて完成。

