

いただきます～す



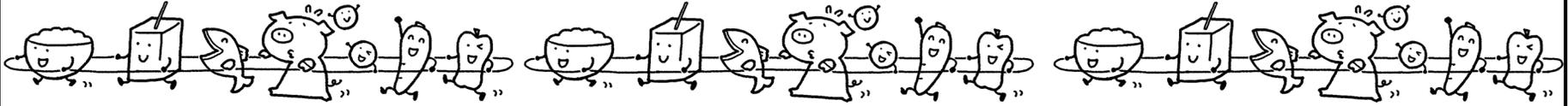
令和7年度2月号

・リクエスト献立アンケート
結果発表(幼稚園保育所・小学校)
田辺市立城山台
学校給食センター

リクエスト献立アンケート結果発表！！



今年度の秋頃に、幼稚園・保育所年長児、小学6年生、中学3年生の皆さんを対象として、献立のリクエストアンケートを実施しました。(保育所と幼稚園は聞き取り式、小・中学校はオンラインアンケートで回答してもらいました。) その結果、中学3年生は2月25日(水)、幼稚園・保育所の年長組のみなさんは3月6日(金)、小学6年生は3月10日(火)に、卒園・卒業のお祝いとして、リクエスト献立を予定しています。また、人気のあった献立は、3学期の献立にできるだけたくさん入れています。お楽しみに！



●幼稚園・保育所年長児(17人) (献立の横の数字は人数です)

主食部門 

うどん

4人

デザート部門 

クレープ

10人

主食部門では、
ラーメン、
スパゲッティ、
カレーライスと
続きます。



人気メニューを
組み合わせました！



おうえんの
メッセージ
ありがとう！

卒園おめでとう！リクエスト献立：3月6日(金)

わかめごはん・ぎゅうにゅう
・五目うどん・野菜のかきあげ

＜幼稚園・保育所からのメッセージ＞

- ・いつもきゅうしょくおいしいよ。
- ・いつもはらぺこでたのしみにしています。
- ・いつもおいしいきゅうしょくをつくってくれてありがとう！

●小学校6年生(319人) (献立の横の数字は人数です)

主食部門 

和歌山ラーメン

57人

1	和歌山ラーメン	57
2	キムチチャーハン	36
3	ラーメン全般	31
3	わかめごはん	31
5	みそラーメン	22



卒業おめでとう！リクエスト献立：3月10日(火)

ごはん・牛乳・とりのからあげ
・ぴりからきゅうり・豚汁

主菜部門 

とりのからあげ

55人

1	とりのからあげ	55
2	照り焼きチキン	52
3	ささみのレモン煮	49
4	かぼちゃひき肉フライ	25
5	はんぺんフライ	23

＜小学校からのメッセージ＞

- ・中学校でも宜しくお願い致します。
- ・今までたくさんの種類、量を作ってくださいありがとうございます。
- ・もうちょっと竜田揚げとかを増やしてもいいんじゃないですか。
- ・いつも美味しく食べてます!できたら辛い系をもっと増やしてくれたら嬉しいです
- ・これからも頑張ってください!
- ・おいしいきゅうしょくありがとうございます!
- ・美味しい給食をいつもありがとうございます。
- ・魚が嫌いなのであんまり出さないでほしいです。
- ・学校で出る給食は、美味しくて絶対のこしません!
- ・いつも美味しいご飯を作っていただきありがとうございます。
- ・ナン復活お願いします。
- ・きいちゃんの卵焼きは美味しくないのでやめてほしい。
- ・おいしいなあ-----
- ・手ふきを用意してください
- ・フルーツポンチのときの量を増やして欲しい!
- ・いつも、おいしい給食を作っていただきありがとうございます。
- ・毎日のように、白ご飯が残るので白ご飯の量を減らしてもよいのではないのでしょうか?
- ・新しい給食を増やしてほしい。
- ・いつも、美味しい給食を作っていただきありがとうございます。
- ・6年間おいしい給食を作ってくれてありがとうございました。
- ・照り焼きチキン美味しいです。
- ・めっちゃおいしい

ABCスープと
和歌山ラーメンは
1月に登場しました!



副菜(汁物)部門 

ABCスープ

44人

1	ABCスープ	44
2	豚汁	41
3	みそ汁	40
4	わかめスープ	36
5	春雨スープ	20

副菜(野菜)部門 

ピリ辛きゅうり

128人

1	ピリ辛きゅうり	128
2	さつまいものあまからめ	39
3	ミニトマト	26
4	春雨サラダ	21
5	あげぎょうざ	19

デザート部門 

フルーツポンチ

66人

1	フルーツポンチ	66
2	クレープ全般	57
3	ガトーショコラ	38
4	チョコクレープ	36
5	ブルーベリークレープ	33

たくさんの
メッセージありがとう!



いただきます～す

令和7年度2月号

・リクエスト献立アンケート(中学校)
・給食おすすめレシピ

田辺市立城山台
学校給食センター

●中学校3年生(341人) (献立の横の数字は人数です)

主食部門

ラーメン全般

50人

1	ラーメン全般	50
2	わかめごはん	42
3	キムチチャーハン	41
4	とりと昆布のごはん	32
5	ガパオライス	22

主菜部門

鶏のからあげ

89人

1	とりのからあげ	89
2	照り焼きチキン	41
3	かぼちゃひき肉フライ	38
4	ささみのレモン煮	32
5	はんぺんフライ	19

副菜(汁物)部門

豚汁

39人

1	豚汁	39
2	ABCスープ	37
3	春雨スープ	35
4	みそ汁	26
4	クリームシチュー	26

副菜(野菜)部門

ピリ辛きゅうり

122人

1	ピリ辛きゅうり	122
2	さつまいものあまからめ	43
3	春雨サラダ	26
4	ミニトマト	25
5	あげぎょうざ	20

デザート部門

クレープ全般

75人

1	クレープ全般	75
2	ガトーショコラ	51
3	フルーツポンチ	50
4	ブルーベリークレープ	29
5	フルーツ白玉	28



卒業おめでとう!

リクエスト献立:2月25日(水)

ごはん・ジョア・鶏のからあげ
ピリ辛きゅうり・豚汁

クレープとラーメンは2月の献立に登場しています!探してみてくださいね!

<中学校からのメッセージ>

- ・13年間美味しい給食ありがとうございました。
- ・最近ラーメンが出ていないので1ヶ月に2回ラーメンを作ってください。
- ・いつもおいしいご飯をありがとうございます。
- ・いつも美味しいご飯を作って頂きありがとうございます。そして、これからもよろしくお願いします。
- ・いつもおいしい給食ありがとうございます!!♡
- ・どの給食もおいしくて最高です!!!!!!
- ・デザートおいしいから全部がいい。
- ・おいしい給食ありがとう。
- ・いつも美味しい給食を提供してくれてありがとうございます。
- ・毎日おいしい給食ありがとうございます!!!!!!これからもお願いします!!
- ・おいしかった!!!
- ・もう少し量を増やしてほしい。
- ・いつも美味しいです。
- ・米の量を増やしてほしい
- ・いつもありがとうございます(*´艸`)
- ・いつも非常においしい給食を作ってくださいありがとうございます!!
- ・まずい、なんて思う給食は一つもなく、幸せな思いです。
- ・いつも美味しい給食を作ってくださいありがとうございます!!
- ・毎日たのしみです!いつも美味しい給食を食べて、うれしいです。
- ・家では食べれないものを食べてよかったです。
- ・めっちゃおいしいです。だからこそ、いつも大量に出るお残しが残念でなりません。
- ・リクエスト献立すごく楽しみにしています。
- ・美味しかったけど、サラダの味が酸っぱい物が多かったのでもう少し考えてほしいです。

たくさんのメッセージありがとう!

アンケートの最後の、給食についての感想・意見やお願いなどを書いてもらうところで、たくさんのメッセージをいただきました。一部抜粋してご紹介しています。いただいたご意見を参考に、これからも安全安心で、魅力的な給食作りを目指していきたいと思ひます。たくさんのメッセージありがとうございました。

☆給食おすすめレシピ☆

ABCスープ

材料(4人分)

ベーコン	20g
ABCマカロニ	10g
玉ねぎ	小1/2個
にんじん	中1/4本
じゃがいも	中1個
パセリ	少々
塩	小さじ1/3
酒	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
こしょう	少々
コンソメ	2.5g(小さじ1)
水	500mL

- ① ベーコン・にんじんは短冊切り、玉ねぎは薄くスライス、じゃがいもはちょう切りにする。
- ② 鍋に油(分量外)をひき、玉ねぎ・鶏肉・ベーコンを入れて炒め、肉に火が通ったら、にんじん・じゃがいもを加えて油が回るまで軽く炒める。
- ③ 鍋に水を注ぎ、具材に火が通るまで煮る。
- ④ じゃがいもに火が通ったら、Aを加えて味を整えて、パセリを散らす。

鶏のからあげ

材料(4人分)

鶏もも肉	8切(1切30g)
酒	大さじ1
おろしんにく	1g(1/3片)
おろししょうが	1g(1/3片)
しょうゆ	大さじ1/2
塩	少々
片栗粉	適量
揚げ油	適量

- ① 鶏肉に、酒、んにく、しょうが、しょうゆ、塩で下味をつける。
- ② ①に片栗粉をまぶし、180℃の油で揚げる。

ピリ辛きゅうり

材料(きゅうり2本分)

きゅうり	2本
砂糖	大さじ2/3
ごま油	小さじ1
一味とうがらし	少々
しょうゆ	小さじ4

(作り方)

- ① きゅうりは厚めの輪切りにし、1分ほど茹でて水気を切る。
(給食では厚め(8mm)の輪切りにしていますが、乱切りでも良いかも...!?)
- ② 調味料を混ぜ合わせ、茹でたきゅうりと和える。

★和えた後、冷蔵庫で30分~1時間ほど冷やすと、給食のように味がしみこみます。☺