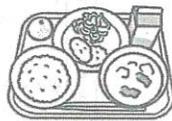


★給食アンケートの結果をお知らせします★

(1) アンケート実施期間 令和7年12月8日～12月23日

(2) 調査対象者 小学校1年生～中学校2年生

(3) 回答数
 ・アンケート対象者 712人
 ・回答者数 631人
 ・回答率 88.6%



★「人気の給食メニュー」★

主食の部

1位 あげパン 235票
 2位 阿波ギューまぜごはん 149票
 3位 鳴門わかめごはん 120票
 4位 キムタクごはん 85票
 5位 きなこあげパン 59票

おかずの部

1位 からあげ 158票
 2位 カレー 115票
 3位 肉じゃが 29票
 4位 すきやき 27票
 4位 ハンバーグ 27票

自由記述をみると

○嫌いなものも頑張って食べます。(小学1年生)

○給食を残したもったいないと思った。(小学3年生)

○いつもとてもおいしい。毎日楽しみです。(小学3年生)

○学年が上がるにつれて給食の時間が楽しみになっている。(小学5年生)

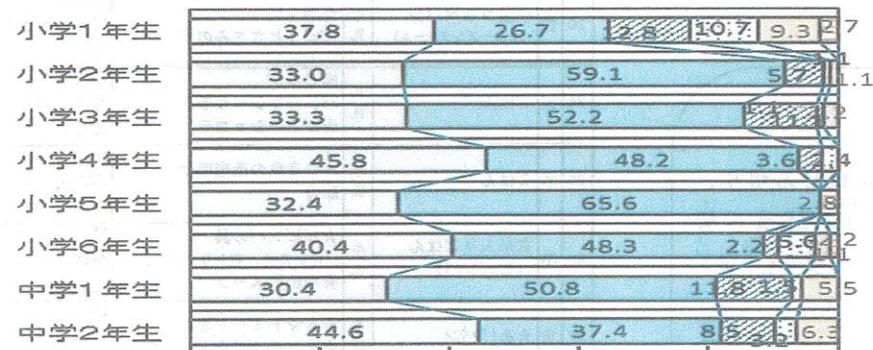
○健康的でおいしい。何のメニューがくるか楽しみ(中学1年生)

○デザートがとても大好きでいつも楽しみです。少しでも多くしてほしい。(中学2年生)

他にもたくさんの意見や感想をいただきました。

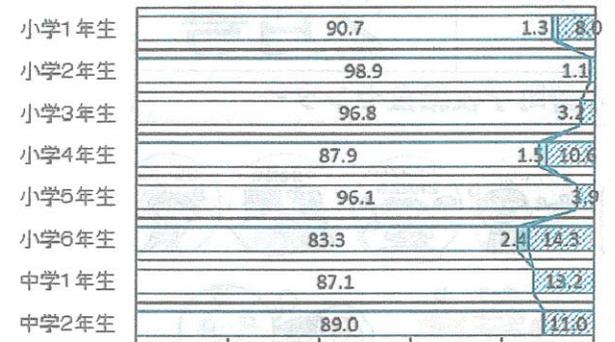


⑤給食を残すことについてどう思いますか？



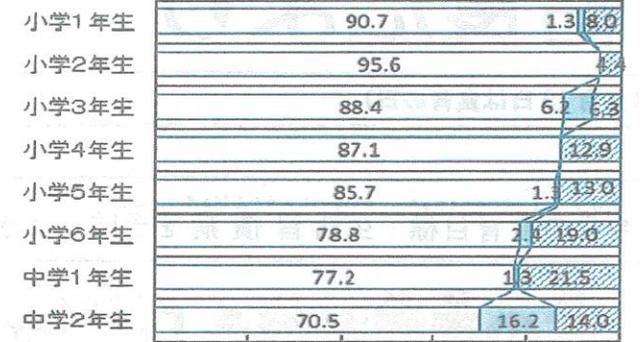
0% 20% 40% 60% 80% 100%
もったいない 申し訳ない 仕方がない
特に何も思わない わからない その他

①給食はおいしいですか？



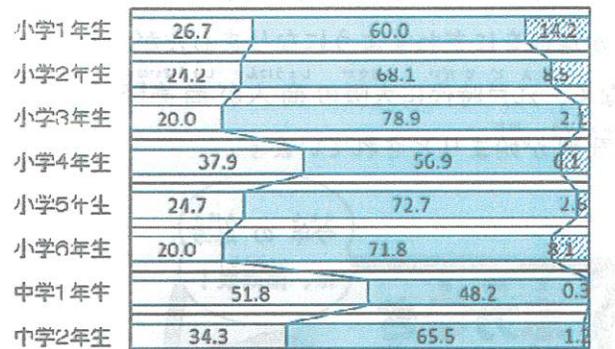
0% 20% 40% 60% 80% 100%
おいしい おいしくない どちらでもない

②給食時間は楽しみですか？



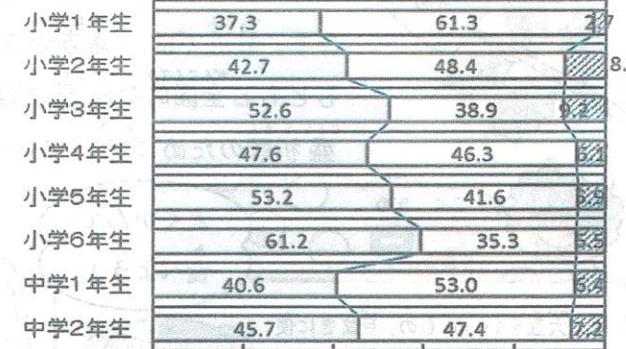
0% 20% 40% 60% 80% 100%
楽しみ 楽しみでない どちらでもない

③給食を食べる時間はどうですか？



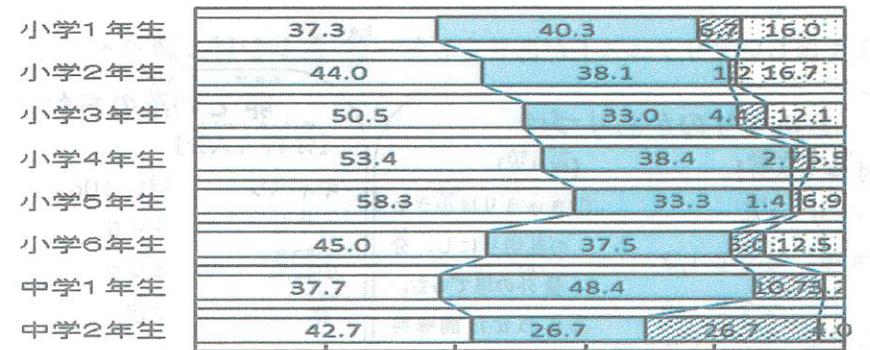
0% 20% 40% 60% 80% 100%
短い ちょうどよい 長い

④給食を残さず食べていますか？



0% 20% 40% 60% 80% 100%
全部食べる ときどき残す いつも残す

⑥給食で苦手な食べ物が出たらどうしていますか？



0% 20% 40% 60% 80% 100%
がまんして食べる 少しだけ食べる 食べない 苦手な物はない

みなさん、アンケートへのご協力ありがとうございました。板野町学校給食センター

給食だより



2026年
2月号

(毎月19日は食育の日)

板野町学校給食センター

こんげつ しょういくもくひょう せいかつしゅうかんびょう よぼう
今月の食育目標 生活習慣病を予防しよう



1年の幸福を願う「節分」の行事



2月3日 節分



立春の前日に当たる節分には、古くから、豆まきをしたり、ヒイラギイワシ(ヤイカガシ)を玄関に飾ったりして、病氣や災難を起す“鬼(邪氣)”を追い払い、1年の無事や幸福を願う風習があります。最近では、「恵方巻き」が店頭をにぎわすようになりましたが、もともと全国的な風習ではなく、江戸時代に大阪の商人が商売繁盛祈願のために行っていた風習が始まりとされています。



福豆

よくかんで
食べよう!



大豆をいったもの。豆まきに使
うほか、自分の年齢の数、または
年齢の数+1個食べて、1年の幸
福を願います。大豆の代わりに落
花生を使う地域もあります。

今年の恵方
は、南南東!



恵方巻き
太巻きずし。その年の
歳神様がいらっしゃる
とされる
“恵方”を向き、願い事を
思い浮かべながら、無言で
丸かじりします。

※いり大豆・落花生ともに、5歳以下の子どもは窒息する危険性があるため、食べさせないでください。

教えてほしいとリクエストがありました～給食レシピの紹介～

きゅうりのかおりづけ

【材料4人分】

- きゅうり 1本
- 上白糖 小さじ1/3
- 塩 小さじ1/6
- 淡口醤油 小さじ1と1/3
- 米酢 小さじ1/3
- ごま油 小さじ1/3

【作り方】

- きゅうりは小さめの乱切りにし、分量外の塩でもむ。
- あわせた調味料に、水気をしぼったきゅうりをつけこむ。

※味は好みでととのえてください。

卵と野菜のおかかあえ

【材料4人分】

- キャベツ 3枚(80g)
- もやし 40g
- 小松菜 60g
- 卵 2個
- みりん 小さじ1
- レモン果汁 小さじ1/2
- 淡口醤油 小さじ1と1/2
- 花かつお 2袋(5g)
- 白すりごま 小さじ1

【作り方】

- キャベツはせん切り、小松菜は1cm幅程度に切り、すべての野菜を下ゆでして、冷やす。
- 卵はフライパンで炒り卵にする。(砂糖やだし汁であじつけしてもよい。)
- あわせた調味料・花かつお・ごまと①②をあわせる。

2026年 2月分予定献立表

日	曜日	主食	牛乳	おかず	ざいりょうめい				エネルギー kcal	たんぱく質 g	
					魚・肉・たまご・豆・豆腐製品など	牛乳・乳製品・小魚・海苔など	色のこい野菜	その他の野菜・果物			こく・いも・さとう・菓子
2月	ごはん	★マーボー豆腐 はるさめの中華サラダ	牛乳	ぶたひき肉 豆腐 みそ ほぐしきさみ	牛乳	ねぎ にんじん ごまつな	しょうが にんにく たまねぎ たけのこ グリーンピース きゅうり	米 さとう でんぶん マロニー	米油 ごま油 ドレッシング	630 791	27.1 33.2
3月	ごはん	いわしのおかか煮 すまし汁 ★きゅうりのおおろし 節分ポロ(幼) 節分豆(小中)	牛乳	いわし とり肉 豆腐 なた 節分豆(小中)	牛乳	にんじん ねぎ	きゅうり たまねぎ えのきたけ	米 さとう きなこポロ(幼)	ごま油	602 708	25.9 29.3
4月	ごはん	野菜いため 焼ききょうざ(幼①小②中③) ★焼きプリンタルト	牛乳	ぶた肉 ぎょうざ	牛乳	にんじん ピーマン チンゲンサイ	にんにく しょうが たまねぎ ヤングコーン キャベツ	米 タルト	米油	657 804	19.4 23.2
5月	★鳴門わかめ ごはん	ちゃんこなべ ごま酢あえ	牛乳	とり肉 ぶた肉 どうふ みそ 卵	牛乳	にんじん	だいこん はくさい えのきたけ 白ねぎ キャベツ きゅうり もやし	米 さとう	ごま油 ごま	589 737	25.8 31.7
6月	★小型りんごパン	★カレーうどん コールスローサラダ	牛乳	★カレーうどん ポークハム	牛乳	にんじん ねぎ	りんご たまねぎ キャベツ きゅうり コーン	パン うどん	米油 カレールー ドレッシング	596 775	21.7 27.3
9月	★キムチチャーハン	海せんワタンスープ フルーツのマスカットゼリーあえ	牛乳	ぶた肉	牛乳	にんじん ねぎ	にんにく はくさい たまねぎ はくさいキムチ たけのこ みかん パイン もも	米 さとう ワタナン	米油 ごま ごま油	616 760	19.1 22.8
10月	ごはん (ふりかけ)	★おでん風煮込み 酢の物	牛乳	とり肉 さつまあげ あつあげ うずら卵	牛乳	さやいんげん にんじん ちりめん	こんにやく だいこん きゅうり キャベツ	米 じゃがいも さとう		573 713	22.6 27.4
12月	ごはん	★白身魚フライ バックソース ポイルキャベツ みそけんちん汁	牛乳	白身魚(ほき) とり肉 豆腐 油あげ みそ	牛乳	にんじん ねぎ	キャベツ だいこん こんにやく	米 さといも	米油 ごま油	600 743	23.9 28.2
13月	こくとうパン	ハンバーグのきのこソース コンソメスープ ★チョコクレープ	牛乳	ハンバーグ とり肉	牛乳	チンゲンサイ	たまねぎ しいたけ えのきたけ キャベツ コーン	パン 黒ゼとう さとう	米油 クレープ	699 818	25.5 29.1
16月	麦入りごはん (バターチキン カレー)	バターチキンカレーの具 野菜サラダ	牛乳	とり肉 ツナ	牛乳	にんじん トマト	しょうが にんにく たまねぎ キャベツ きゅうり コーン	米 米粒麦 じゃがいも	米油 バター カレールー	644 812	22.9 28.2
17月	ごはん	★チキン南蛮 タルトソース ★そうめん汁 ★みかん	牛乳	とり肉 ちくわ 油あげ	牛乳	にんじん ねぎ	たまねぎ えのきたけ みかん	米 さとう でんぶん そうめん	米油 タルトソース	697 874	25.6 31.2
18月	ごはん	さばのしょうが煮 そくせきづけ 大豆入りきんぴらごぼう	牛乳	さば ぶた肉 大豆 さつまあげ	牛乳	にんじん さやいんげん ほうれんそう	ごぼう こんにやく はくさい しょうが	米 さとう	米油 ごま ごま油	665 848	24.8 31.0
19月	ごはん	★とり肉とこんにやくのみそ煮 ★卵と野菜のおかかあえ	牛乳	とり肉 あつあげ さつまあげ みそ 卵 花かつお	牛乳	にんじん ごまつな	しょうが こんにやく たけのこ えだまめ キャベツ もやし レモン果汁	米 さとう	米油 ごま	597 745	25.5 30.9
20月	小型コッペパン (★レーズンクリーム)	★焼きビーフン ごぼうとささみのサラダ	牛乳	ぶた肉 ほぐしきさみ	牛乳	にんじん ピーマン チンゲンサイ	たまねぎ もやし キャベツ ごぼう きゅうり	パン ビーフン	米油 ごま油 ドレッシング レーズンクリーム	650 821	23.5 29.8
24月	ごはん	肉じゃが パンパンジーサラダ ★ガトーショコラ	牛乳	ぶた肉 さつまあげ ほぐしきさみ	牛乳	にんじん	たまねぎ こんにやく えだまめ キャベツ きゅうり もやし	米 さとう じゃがいも ガトーショコラ	米油 ドレッシング	674 817	24.7 29.9
25月	ごはん	★白身魚の南蛮漬け 豚汁	牛乳	白身魚(メルルーサ) ぶた肉 どうふ みそ	牛乳	にんじん ピーマン ねぎ	たまねぎ えのきたけ	米 でんぶん さとう	米油	607 756	26.3 31.5
26月	玄米入りごはん (ピビンバ)	★ピビンバの具 (肉いため、卵入りナムル) ★わかめスープ	牛乳	卵 牛肉 とり肉	牛乳	ごまつな にんじん	もやし しょうが たまねぎ えのきたけ	米 さとう 玄米 じゃがいも	ごま油 ごま 米油	652 819	24.1 29.5
27月	★あげパン	★トマトミートオムレツ ★ミックスポテトサラダ	牛乳	ポークハム オムレツ	牛乳	にんじん トマト	きゅうり	パン さとう さつまいも じゃがいも	米油 マヨネーズ	670 830	21.7 25.1

★印の献立は、中学校3年生のリクエストメニューです。
※都合により献立を変更することがありますのでご了承ください。
※コッペパンには、徳島県産の米粉が10%含まれています。
学校給食に関するご意見、お問い合わせは・・・板野町学校給食センターTEL (088) 637-5505
O2/10(火)のおでん風煮こみには、「うずら卵」が入っています。自分の食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。ご家庭でも、普段からよくかんで食べるようお話しくささい。

こんげつ じげさんげつ いちのちよとん
今月の地場産物(板野町産) 米、ねぎ、しいたけ

