

# 釧路高専 給食だより 秋号



猛暑も終わり、涼しく食欲も増す、実りの秋。  
季節や食文化を感じられるメニューをご提供してまいります。

## 食育テーマ：食文化を学ぼう 【季節の食材・行事メニュー】

### 11月

11/25(月) **立冬**  
ほうとう風水餃子



野菜をたっぷり使用した冬の始まりである立冬にぴったりの身体が温まる1品です。

11/14(木) **昆布の日**  
とろろ昆布の和風唐揚げ



育ち盛りの子供に栄養豊富な昆布を食べて元気に育ってほしいという願いを込めています。

11/25(月) **和食の日**  
秋の味覚混ぜご飯



かぼちゃ・キノコなど秋の味覚を使用した混ぜご飯です。

11/29(金) **いい肉の日**  
ミックスコンボ



1129(いいにく)の語呂合わせにちなみハンバーグ・唐揚げ・フランクフルトの3種の肉メニューを盛り合わせたボリュームたっぷりのメニューです。

### 12月

12/7(土) **大雪**  
クリーム煮込みハンバーグ



本格的な冬の始まりにちなみ雪をイメージしたクリームソースの煮込みハンバーグです。

12/21(土) **ぶりの日**  
ぶり大根



ぶりを漢字で「鱈」と書くことから、12月を意味する師走の「師」と「ブ(2)リ(0)」という語呂合わせより、「ぶりの日」とされています。

12/20(金) **冬至**  
ほうとう



一年で昼が最も短い日となります。幸運を呼び込むために「ん＝運」が重なる食材を食べる風習があります。(カボチャの別名：なんきん)

12/24(火) **クリスマスイブ**  
クリスマスプレート



クリスマスは収穫祭や冬至祭など様々な土着信仰の祭事が起源とされています。人気メニューであるナポリタン・ハンバーグ・ウインナー・デミグラスソースを盛り合わせたお祝いにぴったりのメニューです。

## 学生様アンケートより

7月実施 回答数158件

総合的な満足度（満足、やや満足）合計 63%

満足度の高かった項目：接客、提供スピード

ご意見：メニューバラエティの豊富さへのご要望

⇒本社専任管理栄養士指導の高専人気メニューと栄養バランスがとれた8週サイクルのメニューをご提供を行ってまいります

引き続き保護者様からのご意見お待ちしております  
(10月末まで)

