学年	意見	回答
1年	・チーズドックの作り方が知りたい。カレーライスがまた食べたい。	チーズドックは給食センターで作っていないです。カレーは人気がありますね。時々、給食のメ ニューに入れるようにします。
2年	・きなこ揚げパンがまた食べたい。11/30にメニューがまた食 べたいです。	きな粉揚げパンは人気がありますね。11/30のメニューは牛肉を使ったすき焼きでしたね。牛肉は値段が高いので、今後も給食で出せるかはわかりませんが、これからもおいしいと言ってもらえる給食を作りますね。
	・カレーがまた食べたい。	カレーは人気がありますね。時々、給食のメニューに入れるようにします。
	・揚げパンの作り方が知りたい。	揚げパンは他の学校でも人気がありますね。作り方はコッペパンを油で1分揚げて砂糖ときな粉を合わせたものを油で揚げたパンにまぶします。揚げたてはふかふかでとってもおいしいです。
3年	・抹茶きなこ揚げパンがまた食べたい。	
		リクエストありがとうございます。今後もいろいろなメニューで栄養のバランスを考えて提供していきます。
	マスタードチキンが食べたいです。	
	お米のタルトが食べたいです。	
4年	高級和牛すき焼きが食べたいです。そのレシピも知りたいです。よろしくお願いします。	和牛すき焼きも人気がありました。また給食で和牛が出せるかはわかりませんが、これからもおいしいと言ってもらえる給食を作りますね。 作り方はお肉や長ネギ、人参、きのこ、白菜などの季節の野菜を砂糖、醤油の味付けしただし汁で煮ます。
	高級和牛すき焼きがまた食べたいです。デザートでチョコレートやクリモンブランを食べたい。すしでサーモンやマグロも食べたい。 ミルメークコーヒー、みかんゼリー、唐揚げ、ブドウゼリー	リクエストありがとうございます。 すしなどの生ものを給食で出すことは、衛生的に難しいのでできません。他のリクエストについて
	・あげパンが食べたいです。 タマゴプリンの作り方が知りたい。バンズパンとフィレオチキン	は献立の中に入れられるか検討します。 サラダで小袋ドレッシングを提供する時もありますが、給食センターで味をつけて提供する時もあります。なぜなら小袋のドレッシングは量が多いので味が濃くなり、塩分摂取量が多くなる心配があるからです。給食センターで野菜をドレッシングと和えることで、塩分の取りすぎを防ぐことができます。 給食センターを応援してくださり、うれしいです。 これからも、「給食、おいしい!」と言ってもらえるように頑張ります。
5年	・煮物が好きで美味しかった。・かき揚げが美味しかった。	

	・ハムチーズカツが好きなので、どうやって作るのですか?トマトをだしてほしいです!!たくさん!!キウイとか果物も。 バナナはあの切方じゃ食べずらいです。揚げパンのココア 味ってどうやって作るのですか?ラーメン給食で食べたいです。ドーナツも好きです!クラスでも人気。	リクエストありがとうございます。献立の中に入れられるか考えます。 揚げパンは他の学校でも人気がありますね。作り方はコッペパンを油で1分揚げて砂糖ときな粉 又はココアを合わせたものを油で揚げたパンにまぶします。揚げたてはふかふかでとってもおい しいです。
	・フライドチキンが食べたい。 アイス	リクエストありがとうございます。献立の中に入れられるか考えます。
6年	・チーズ入りの食べ物、きなこプリンの作り方が知りたい。・シチュー、ポテトがまた食べたい。	きなこプリンは給食センターで作っていないです。
	·おすしが食べたい。	お寿司などの生ものは給食では出すことができません。
	・うなぎが食べたい。	1食分の給食材料費は約260円で作っています。ウナギは値段が高い食材なので、残念ながら給食に出すことはできないです。
	・タルトをたくさんだしてほしい。	
	 ・ラーメンが食べたい。抹茶揚げパンが食べたい。 ・色々な果物やデザートが食べたい。 ・フルーツポンチが食べたい。 ・そぼろが食べたい。 ・ようかんが食べたいです。 	リクエストありがとうございます。献立の中に入れられるか考えていきます。
先生	・サラダや和え物の味付けが美味しい。以前は袋ドレッシングをかけることが多かったように思いますが、今年は食材に合った味付けでさっぱりと美味しく頂いています。毎日、ありがとうございます。	ご意見ありがとうございます。今後の献立作成の参考にさせていただきます。 これからも「給食、おいしい!」と言ってもらえるように頑張ります。
記入なし	・からあげ食べたい。	リクエストありがとうございます。からあげは他の学校でも人気がありますね。栄養のバランスを 考えて献立の中に入れていきます。