

カフェテリア・ニュース

第19号 2014年11月14日

湘南学園
カフェテリア委員会



祝 創立81周年を迎える湘南学園

祝 カフェテリアも開業1周年を迎えます！

湘南学園のカフェテリアは、来週11月20日に開業1周年を迎えます。

在校生、教職員、学園関係者は日々、温かくて美味しいランチと語らいや憩いのひとときを恵まれるようになりました。80周年記念館には学園の歴史資料も常設されました。

NPO湘南食育ラボのスタッフの皆様には感謝の気持ちでいっぱいです。

献立メニューは定番と新作を交えて毎週、素適なラインナップを組んでいただいている。日によっては“どちらも食べたい！”と選択に悩む人たちも多いことでしょう。

新しいカフェテリアは広く世間の注目を集めました。マスコミや他私学の関係者、卒業生諸氏など幅広い分野から多数が来園され、実際にランチを召し上がって感動や賛辞のお言葉を寄せて下さいました。在校生と卒業生の保護者の方々が中心になって運営され、地産地消の観点も大切に食材にもこだわりを持ち、食育を推進していこうとの志に支えられていることに、大きな社会的な注目が寄せられたのです。

一方、運営を軌道にのせていく上で諸課題もあります。出食数の安定と増加が肝要なことです。中高生だけでなく、小学生へのお弁当配給も展開され、小学生や幼稚園児、PTAのご利用も広がりました。同窓会や後援会の会合やイベントでも幅広く利用されています。完食に満たない日の様々なフォローも模索されています。全学「カフェテリア委員会」には教職員も加わって協議し、知恵や企画を寄せ合っています。

毎日カフェテリアを利用してモニター役を務めてくれる中高生もいますが、週に1~2回メニューで選んで利用する生徒達も多いようです。

改めて在校生のご家庭には、カフェテリアを利用していただく機会を出来るだけ増やしていただきたくお願い申し上げます。完食率を上げ、出食数を安定させることが、カフェテリアの運営の安定と今後の発展にとってかかせません。お子様と保護者、また保護者の方々どうしで声をかけあっていただいて、カフェテリアへのご協力ご支援をお願い申し上げます。

湘南学園 各パートの動きからご紹介します！

幼稚園 がちゃべたらんど（造形展） 11月30日(日) 9:30~14:00

学園幼稚園の大切なわくわくの行事です。園児の皆さんのが性ゆたかな素晴らしい作品を鑑賞すると心が洗われ、温まる思いになります。ぜひ幼稚園へご覧にいらして下さい！

小学校 関東地区私立小学校教員研修会 11月15日(土) 終日

AMは全校16クラスの公開授業、PMは2クラスの師範授業が行われます。その間に全体会がアリーナであり、全体講演では片田敏孝先生(群馬大学大学院)の「想定外を生きぬく力を育てる防災教育」という大講演が行われます。私立小学校の先生700名以上と私学関係者や講師・行政の方々など、実に約800名の方々が参集される大きな研修会です！

中高 中3研修旅行(11/10~14瀬戸内方面)、高1と中2「学年の日」(11/13~14 富士五湖箱根方面)と校外イベントが真っ盛り！14日は全校の約半分が校外に出かけました。

全学 PTA地域清掃、第4回てらこや「炊き出し実演」(ボーイズカット神奈川連盟・災害派遣チーム)、近隣自治会の役員の方々と懇談会 11月16日(日)はビッグデイ。ご参加下さい！

湘南学園カフェテリア 予定献立表 11/17(月)~11/22(土)

	定食(500円)	ランチ(500円)	パン	単品(100円)
17(月)	チキンライス(卵乗せ) 春雨サラダ バナナ	精白米、鶏肉、卵、ハム、玉ねぎ、しいたけ、ピーマン、人参、春雨、きゅうり、バナナ、トマトケチャップ、砂糖、コソソメ、酢、ごま油、醤油、塩、こしょう、バター、牛乳 肉うどん 春雨サラダ バナナ	うどん、豚肉、ねぎ、小ねぎ、バナナ、春雨、きゅうり、人参、ハム、醤油、みりん、砂糖、酢、ごま油、ごま、煮干し、昆布、鰹節	シュガーツイスト カレーパン
18(火)	さつまいもごはん New! 厚揚げのうま煮 味噌汁(白菜・さつま揚げ)	精白米、鶏肉、豚ひき肉、さつまいも、厚揚げ、きのこ、白菜、さつま揚げ、バター、醤油、みりん、酒、砂糖、味噌、煮干し、鰹節、塩、サラダ油 La boカレー サラダ きのこスープ	精白米、鶏もも肉、玉ねぎ、トマト水煮缶、エリンギ、えのき、リンドウ、コーン、きゅうり、ブチトマト、にんにく、カレー粉、赤ワイン、小麦粉、ヨーグルト、バター、植物油、食塩、酢、こしょう、コンソメ、バセリ、マヨネーズ	ミニカツバーガー ¹ チョココロネ みかんゼリー
19(水)	肉野菜炒め New! スタミナ納豆(1abo) わかめスープ	精白米、豚肉、鶏肉、納豆、わかめ、玉ねぎ、人参、もやし、にら、ごねぎ、ねぎ、オイスターソース、酒、塩、こしょう、鶏ガラスープ	カフェテリア1周年記念ランチ!! (600円) (ミートローフ、サラダ、ミルクポテト、パスタ、ナツメグ、ケチャップ、ウスター油、醤油、砂糖、サラダ油 パン、合挽き、玉ねぎ、じゃがいも、レタス、きゅうり、コーン、パン粉、卵、小麦粉、バター、牛乳、塩、こしょう、コンソメ、ナツメグ、ケチャップ、ウスター油、醤油、砂糖、サラダ油	黒ゴマあんぱん メロンパン
20(木)			午前授業のためお休み	
21(金)	豚肉のすきやき煮 New! 小松菜の海苔和え 味噌汁(大根)	精白米、生揚げ、ねぎ、白菜、しめじ、小松菜、のり、大根、酒、醤油、みりん、砂糖、味噌、煮干し、鰹節 鶏の照り焼き丼 ～季節の野菜添え～ 小松菜の海苔和え 味噌汁(大根)	精白米、鶏肉、茄子、サツマイモ、人参、れんこん、大根、水菜、小松菜、のり、醤油、酒、みりん、砂糖、にんにく、油、味噌、煮干し、鰹節	あんドーナツ ホットドッグ
22(土)	ポットシチュー New! りんご	パン、鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、りんご、牛乳、バター、小麦粉、コンソメ、塩、こしょう、サラダ油 中華そば (Labo特製焼豚入り) りんご	中華麺、豚肉、わかめ、コーン、りんご、カラスープ、みりん、醤油、ごま油、砂糖、塩、こしょう、ねぎ、生姜、にんにく	