

令和7年度おいしい給食 2月第3週【2月16日(月)～2月20日(金)】

<p>2月16日(月)</p> 	<p>御飯、笹かまのチーズ焼き、ほうれん草としらすのおひたし、すき焼き煮、りんご</p>	<p>今日の給食は、ほうれん草としらすのおひたしから頂きました。口に運ぶとしらすの風味が一杯に広がり、少し甘味のある味付けも相まって、ほうれん草のおいしさをとても良く引き出していたと思います。</p> <p>笹かまのチーズ焼きは、人気ナンバーワンとはなかなかならないメニューかもしれませんが、私はとても好きなメニューです。ふわふわで肉厚な笹かまに、とろっと柔らかいチーズが掛けられ、とてもおいしかったです。唯一の欠点は、上手に食べないと、とろっと溶けたチーズが歯にくっついてしまうところでしょうか。子供たちは上手に食べられたでしょうか。</p> <p>すき焼き煮は、みそ汁とは違う甘い味付けと、たくさんの具材で体が温まりました。糸こんにゃくが小さめに切られていたので、子供たちが食べやすいように工夫されているなど感じました。</p> <p>デザートりんごはとても甘くておいしかったです。</p>
<p>2月17日(火)</p> 	<p>ミルクパン、鳥肉のトマト煮、グリーンサラダ、ほたてチャウダー、いちごゼリー</p>	<p>今日は久しぶりのパン給食の日でした。私はどちらかというと普段はパンよりも御飯を食べることが多いのですが、給食のパンはいろいろな種類のパンが提供されてとても楽しみです。今日のミルクパンも、ほんのり甘くとてもおいしい丸パンでした。</p> <p>今日の給食でとても豪華だと感じたのがほたてチャウダーでした。一口食べてみると、ほたてだけではなくあさりも入っており、二種類の貝のうま味が染み出たチャウダーは絶品のおいしさでした。とてもおいしくて、もったいなく感じたので一番最後まで残しておいて、存分に味わわせて頂きました。</p> <p>鳥肉のトマト煮は、改めて鳥肉とトマトソースの相性の良さが感じられ、パンと一緒に食べるにはとても良いおかずだったと思います。</p> <p>グリーンサラダはすっきり味で、ほかの少しこってり目のメニューと一緒に食べると口の中が爽やかになって、とても良かったです。</p> <p>デザートのいちごゼリーは、パッケージはカラフルゼリーとなっており、いちごゼリーがいろんな色でカラフルになっていたらどうしようと少し心配になりましたが、ふたを開けてみると、きれいないちご色のとてもおいしいゼリーで安心しました。</p>
<p>2月18日(水)</p> 	<p>御飯、鮭のみそマヨネーズ焼き、すき昆布の煮物、はっと汁、デコボン</p>	<p>今朝子供たちを学校で迎えているとき、給食の調理室で調理員さんがはっとの生地をこねているところを見掛けました。力のいる大変な作業をさせていただいていることへの感謝とともに、給食のはっと汁への期待が一気に膨らみました。楽しみにしていたはっと汁は、大満足のおいしさでした。給食で郷土料理を頂けることはすばらしいと感じます。</p> <p>鮭のみそマヨネーズ焼きは、鮭の身もパサつくことなくしっとり柔らかくて、御飯と一緒に食べるととてもおいしかったです。</p> <p>すき昆布の煮物は、今日の献立にぴったりの、安心できる味付けの煮物でした。和食はそれぞれのおいしさを互いに引き出すところがすばらしいと思います。</p> <p>今日のデザートのデコポンは、私が食べたものは酸味が強めの本格的柑橘類といった感じのデコポンでした。しっかりとした酸味で、午後からの仕事にシャキッと取り組めそうです。</p>
<p>2月19日(木)</p> 	<p>ソース焼きそば、焼売、わかめスープ、バナナ</p>	<p>今日のソース焼きそばは、楽しみにしていた子供たちも多いのではないのでしょうか。私も大好きなので楽しみにしていました。我が家では、焼きそばに紅ショウガを載せる派と載せない派に分かれますが、給食の焼きそばは紅ショウガはありませんでした。紅ショウガは苦手な子供も多いかもしれません。ちなみに私は載せる派です。</p> <p>そして、焼きそばに添えるスープはなぜわかめスープが多いのでしょうか。ちょっと不思議です。給食のわかめスープは私が頂いたものには、なぜかしめじの茎の部分がたくさん入っていました。食べてみると、食感が面白くてとてもおいしく、ちょっと驚きました。</p> <p>焼売は、ほどよい塩味と肉のおいしさが詰まっており、とても食べ応えがありました。</p> <p>デザートのバナナは、久しぶりにバナナを食べた気がします。少しあっさり目のおいしいバナナでした。</p>
<p>2月20日(金)</p> 	<p>御飯、ひじきのつくだ煮、さばの香味ソース掛け、肉じゃが、白菜と油揚げのみそ汁</p>	<p>さばは、脂が乗ってとてもおいしい魚ですね。香味ソースがこんなに合うとは思っていませんでした。白菜と油揚げのみそ汁は具たくさんでおなかがいっぱいになりました。ごちそうさまでした</p>