

令和7年度おいしい給食 1月第4週【1月19日(月)～1月23日(金)】

<p>1月19日(月)</p> <p>給食お休み</p>		
<p>1月20日(火)</p> 	<p>米粉パン、タンドリーチキン、ほうれん草のツナマヨサラダ、ポトフ、いちご</p>	<p>昨日の給食は休みでしたので、今週の給食はパン給食からスタートですね。米粉パンは、食感はしっかりとしており、パサつかずお米の甘さが感じられるので、私はとても好きなパンの一つです。しっかりとかんで、おいしく食べてほしいですね。</p> <p>タンドリーチキンは、食堂に入った瞬間から、カレー粉のスパイシーな香りが漂っており、食欲がそそられました。鳥肉もジューシーで、とてもおいしかったです。</p> <p>ほうれん草のツナマヨサラダは、ほうれん草の独特の香りがツナやマヨネーズで上手に隠されており、ほうれん草が苦手な子供たちにもおいしく食べられるように工夫されているなど感じました。</p> <p>ポトフは、コンソメスープにソーセージの味が良く染み出しており、パンとも相性ぴったりでした。</p> <p>いちごはとても大きく、真っ赤に熟してとても甘くておいしいデザートでした。きっともっとたくさん食べたかった子供たちも多かったのではないかと思います。</p>
<p>1月21日(水)</p> 	<p>御飯、納豆、鯖のおろし揚げ煮、里芋のそぼろ煮、白菜と油揚げのみそ汁</p>	<p>納豆は日本が誇る御飯のお供の一つですね。実は、今日の朝ご飯にも納豆を食べてきたのですが、毎食御飯に添えられていても、食べ飽きることはないように感じました。</p> <p>鯖のおろし揚げ煮はとても悩ましいおかずでした。御飯を食べるとき、納豆にするか鯖のおろし揚げ煮にするかとても悩みました。パリパリの皮の食感がとても良く、大根おろしも相性良く、とてもおいしかったです。</p> <p>里芋のそぼろ煮は、ねっとりとした少し潰れた里芋がほかの具材と絡み合って、全体に里芋のおいしさがあふれていました。</p> <p>白菜と油揚げのみそ汁は、具材がたくさん入っており、食べ応えがありました。</p> <p>今日は高等部入試の合格発表です。受験した生徒たちもしっかりとおいしい給食を食べて、元気に発表に臨んでほしいものです。ごちそうさまでした。</p>
<p>1月22日(木)</p> 	<p>スパゲティナポリタン、イタリアンサラダ、かぼちゃスープ、オレンジ</p>	<p>スパゲティナポリタンは、子供たちが大好きな献立の一つです。口を真っ赤にしておいしそうに食べる子供たちの姿が目につきました。</p> <p>かぼちゃスープは栄養豊富で食べると風邪を引かなくなるそうです。しっかり食べて風邪に負けない体を作りましょう。</p>
<p>1月23日(金)</p> <p>給食お休み</p>		