

## 令和7年度おいしい給食 9月第2週【9月8日(月)～9月12日(金)】

<p><b>9月8日(月)</b></p> 	<p>ガパオライス、棒々鶏サラダ、えびと玉子のスープ</p>	<p>ガパオライスは、御飯に掛けられた具材から香る大豆の香りがとても良く、ぱくぱくとあっという間に食べ進めてしまいました。ガパオってどんな意味かなと思って調べてみたら、タイでのバジルの呼び方なんだそうですね。</p> <p>えびと玉子のスープは、ふわふわの玉子がえびよりも存在感があり、ちょっと驚きました。えびが入るとそちらに主役を奪われそうですが、玉子のおいしさを再認識できました。</p> <p>棒々鶏サラダは、具材のわかめが歯応えがあり、よくかみながら食べるとおいしさが何倍にも広がるサラダになっていました。子供たちはちゃんとかんで食べられたでしょうか。</p> <p>今日の午前中は、久しぶりの雨降りでしたが、爽やかな南国風の給食で、気持ちもとてもすっきりしました。ごちそうさまでした。</p>
<p><b>9月9日(火)</b></p> 	<p>横割り丸パン、スライスチーズ、えびカツ、コールスローサラダ、コロコロスープ</p>	<p>子供たちが大好きなハンバーガーです。</p> <p>スライスチーズ、えびカツを上手にはさんでおいしそうに食べていました。</p> <p>ごちそうさまでした。</p>
<p><b>9月10日(水)</b></p> 	<p>御飯、いわしのごま味噌煮、ひじきの炒り煮、さつま汁、なし</p>	<p>たくさんの野菜が入ったさつま汁。さつまいもは柔らかくおいしく頂きました。魚は子供たちが好きそうな味付けて御飯がとても進みました。</p> <p>ごちそうさまでした。</p>
<p><b>9月11日(木)</b></p> 	<p>ミートソーススパゲティ、焼き栗コロッケ、ミニトマト、キャベツのスープ煮</p>	<p>スパゲティミートソースは子供たちが大好きなメニューの一つですね。子供の頃、ナポリタンのように麺と絡められているのではなく、スパゲティの上にミートソースが掛けられているスパゲティミートソースを食べると、少し大人になったような気分になつたことを思い出しました。</p> <p>焼き栗コロッケは、その名のとおり、栗とさつまいもの甘味でデザートのように甘くておいしいコロッケでした。このコロッケは、ソースをかけて食べるよりそのまま頂いた方が断然おいしいと感じます。ミニトマトを添えた盛り付けも動物の顔のようでも楽しかったです。</p> <p>キャベツのスープ煮は、味が濃いスパゲティミートソースと焼き栗コロッケを食べた後に一口口に運ぶと、口の中がほっとするような優しい味わいのスープでした。キャベツの香りが口の中に広がってとてもおいしかったです。</p>
<p><b>9月12日(金)</b></p> 	<p>御飯、照り焼きチキン、きんぴらごぼう、厚揚げのみそ汁、パインアップル</p>	<p>照り焼きの味付けは、子供たちが大好きな味付けです。照り焼きチキンをおいしそうに食べている子供たちの姿が目に浮かびました。</p> <p>きんぴらごぼうは、御飯との相性もばっちりでとてもおいしかったです。</p>