

## 令和7年度おいしい給食 9月第4週【9月22日(月)～9月26日(金)】

<b>9月22日(月)</b> 	塩豚丼、かみかみサラダ、けんちん汁、ヨーグルト	<p>週の始まりの給食は、塩豚丼でした。子供たちが元気に頑張るようにとの願いが感じられるメニューですね。麦御飯にはほんのりレモンの風味が感じられる塩豚か掛けられた塩豚丼は、すっきりとした味わいで食べると元気になるおいしい丼でした。</p> <p>かみかみサラダは、小さく割いたさきいかのおいしい味がサラダに染み出しており、かめばかむほどそのおいしさが倍増し、たくさんかんで食べたくなるサラダでした。私もしっかりかんで、いかのおいしさを味わいながら頂きました。</p> <p>けんちん汁は、里芋がとても柔らかくおいしかったです。昨日芋煮が食べたくなって作ったのですが、里芋が柔らかくなる前に食べてしまって残念だったので、今日のけんちん汁で改めておいしい里芋が食べられてとても良かったです。</p> <p>デザートのヨーグルトは、ほんのり冷たく甘く濃厚でとてもおいしいデザートでした。今週は明日は祝日でお休みですが、今日の給食で子供たちも明日たくさん遊ぶ元気がもらえたのではないかと思います。ごちそうさまでした。</p>
<b>9月23日(火)</b> <b>秋分の日</b>		
<b>9月24日(水)</b> 	御飯、手作りキャベツメンチカツ、わかめとツナのサラダ、なすのみそ汁	<p>今日は小学部が校外学習だったため、検食の時間はとても静かで少し寂しい検食でした。</p> <p>手作りキャベツメンチカツは、野菜と肉が半々くらいの分量で作られていたそうですが、とても食べ応えがあり、衣のサクサク感と香ばしさも相まって、大満足の一品でした。手の込んだ一品ありがとうございました。</p> <p>わかめとツナのサラダは、よくかんで食べるとわかめの食感がとてもよく感じられて、口の中が爽やかになり、とてもおいしかったです。</p> <p>なすのみそ汁は、なすの煮込み具合があまり煮込まれすぎず、独特の食感と味わいがとてもよく感じられました。汁物に入れるといついつい煮込み過ぎてしまいますが、給食のように、あまり煮込み過ぎず、素材の味も感じられるくらいの調理が一番良いと改めて感じました。とてもおいしかったです。</p>
<b>9月25日(木)</b> 	わかめ御飯、ちぐさ焼き、里芋のごま味噌煮、油入り根菜汁	<p>ちぐさ焼きは厚みがあり、玉子のおいしさを存分に味わうことができました。わかめ御飯は、御飯から磯の香りがふんわりと漂い食欲がそそられました。今日もおいしい給食ごちそうさまでした。</p>
<b>9月26日(金)</b> 	御飯、さわらのみそ焼き、卵の花の炒り煮、豚汁、バナナ	<p>今日は和食が主体の給食でした。</p> <p>さわらのみそ焼きは、さわらの身がふっくら柔らかで、とても食べやすかったと思います。骨もなかたので、子供たちもおいしく食べられたのではないでしょうか。みそ味付けも濃過ぎなかったので、魚のおいしさを堪能しました。</p> <p>卵の花の炒り煮は、調理次第ではパサパサになってしまうこともある卵の花ですが、しっとりと、とてもおいしく調理されていました。さわらと一緒に頂くとてもおいしかったです。</p> <p>この時期の豚汁は、体が温まり、栄養たっぷりなのでとてもおいしいですね。具材が多く入っており食べ応えがあったのも良かったと感じました。</p> <p>デザートのバナナは、いつ食べても間違いないおいしさです。甘くて大満足でした。</p> <p>今日もおいしい給食ごちそうさまでした。</p>