

# 令和7年度おいしい給食 7月第2週【7月7日(月)～7月11日(金)】

<p>7月7日(月)</p> 	<p>ちらし寿司 星のコロッケ ミニトマト 七夕そうめん汁 七夕ゼリー</p>	<p>今日の七夕給食の主役はちらし寿司でした。色鮮やかな具材が載せられたちらし寿司は、見た目からも食欲がそそられる一品でした。</p> <p>他のおかずも星が一杯で子供たちも楽しみながら頂けたのではないかと思います。七夕そうめん汁は、星の形のなるとやふがたくさん浮かび、よく見るとオクラも断面が星形で、七夕気分を盛り上げてくれました。オクラのとりもとても良かったです。</p> <p>星のコロッケも、じゃがいものおいしさが感じられとてもおいしかったです。星の形のコロッケは食べるのがもったいない感じでした。</p> <p>デザートは七夕ゼリーも、色違いの3食の断面がとても鮮やかでさわやかなゼリーでした。</p> <p>今日は曇り空で星が見えるか微妙な感じですが、給食でたくさんの星を見ることができて七夕気分が盛り上がりました。ごちそうさまでした。</p>
<p>7月8日(火)</p> 	<p>米粉パン カラフルオムレツ れんこんサラダ ズッキーニと鳥肉のスープ</p>	<p>米粉パンは、給食で提供されるパンの中で私が好きなパンの一つです。小麦粉を使用したパンとはちょっと違った食感と、米粉のほんのりとした甘さがとてもおいしいです。おかずがなくてもいくらでも食べられそうなパンだと感じます。</p> <p>カラフルオムレツは、卵の生地の味付けがとても良かったと思います。ほどよい味付けだったので、卵の味、具材の野菜の味、いろいろな味が楽しめました。</p> <p>れんこんサラダはれんこんの食感がとても気持ちよかったです。</p> <p>ズッキーニと鳥肉のスープは、柔らかく煮込まれたズッキーニがとてもさわやかで、暑い日にはぴったりのコンソメスープだったと思います。</p>
<p>7月9日(水)</p> 	<p>御飯 さばのしょう油煮 肉じゃが ほたてのみそ汁 オレンジ</p>	<p>学校の畑から小学部の子供たちが収穫したじゃがいもを使った肉じゃがは、新鮮なじゃがいもがとてもおいしく味付けされ、大満足の一品でした。子供たちにとっても、野菜を収穫し食べることは、とても貴重な経験だと思います。</p> <p>さばのしょう油煮は、さばが骨まで甘辛く煮込まれており、御飯との相性も抜群なおかずでした。さばの脂がとてもおいしかったです。</p> <p>ほたてのみそ汁は、ほたてがごろごろ入っており、そのほたてからとてもよいだしがみそ汁に出ていました。</p> <p>デザートはオレンジは、酸味もあって暑い日にはすっきりととてもおいしく食べられるオレンジでした。</p> <p>今日もおいしい給食ありがとうございました。ごちそうさまでした。</p>
<p>7月10日(木)</p> 	<p>ソース焼きそば 焼売 わかめスープ バナナ</p>	<p>今日は子供たちも大好きなソース焼きそばが主食の給食でした。焼きそばもいろいろな味付けがありますが、ソース焼きそばが一番おいしいです。給食の焼きそばには野菜もたくさん入っており、元気になれる献立ですね。</p> <p>ソース焼きそばのお供にぴったりなわかめスープも、わかめの風味と鳥肉のおいしさが合わさってとてもおいしかったです。</p> <p>焼売も、たっぷり詰まった具の味付けが絶妙で、大満足の一品です。</p> <p>塩味のあるソース焼きそばの後に食べるデザートはバナナも、甘さが引き立ってとても良かったと感じました。</p> <p>今日は、昨日までの暑さが少し和らぎ、過ごしやすい一日になりました。おいしい給食をしっかり食べて夏に備えたいと思います。ごちそうさまでした。</p>
<p>7月11日(金)</p> 	<p>御飯 ヒレカツ トマト 大根サラダ 夏野菜のみそ汁</p>	<p>今日の給食の手作りヒレカツは、中のお肉も柔らかく、衣の揚げ加減もきつね色で、本格的なとんかつになっていました。給食で本格的なとんかつを頂けるのはとてもうれしいです。</p> <p>夏野菜のみそ汁も、どちらかというとみそ汁の具のイメージのないズッキーニやかぼちゃが、みそ汁と意外な相性の良さを見せてくれ、新しい発見になりました。</p> <p>大根サラダもすっきりとした味付けと、しゃきしゃきの食感がヒレカツとの相性が抜群でした。とんかつというイメージがありますが、大根サラダもおいしいですね。</p> <p>付け合わせのトマトは、ミニトマトではなく普通のトマトだったのが新鮮でした。トマトが苦手な子供たちも食べてくれることを願っています。</p>