

令和7年度おいしい給食 6月第2週【6月9日(月)～6月13日(金)】

<p>6月9日(月)</p> 	<p>御飯 かみかみ酢豚 わかめとツナのサラダ みそワタンスープ オレンジ</p>	<p>デザートはみずみずしく、幸せな気分になりました。</p> <p>今日の給食のかみかみ酢豚は、具材がごろごろと大きく食べ応えがありました。子供たちもよくかんでおいしく食べたのではないのでしょうか。豚肉もとてもおいしかったのですが、私はそれ以上に竹の子がとてもおいしかったです。</p> <p>みそワタンスープは、あまりみその風味が主張しておらず、もやしとひき肉のすっきりスープのような味わいに感じました。ワタンスープもつるつる食感がとても良かったと思います。</p> <p>わかめとツナのサラダは、しっかりと味付けしてあり酢豚との相性がとても良かったです。</p> <p>オレンジは、とても甘くておいしいオレンジでした。</p> <p>今日はとても暑い一日になりましたが、ボリュームのある給食を頂き元気に頑張れそうです。ごちそうさまでした。</p>
<p>6月10日(火)</p> 	<p>横割り丸パン スライスチーズ ハンバーガー フレンチサラダ ミニトマト ポトフ</p>	<p>今日の給食の、横割り丸パンにハンバーガーとスライスチーズをはさんで作る、手作りハンバーガーは、作って楽しく食べておいしい、子供たちを笑顔にしてくれるメニューだと思います。大きい口を開けておいしそうに頬張って食べる子供たちの姿が目につきました。</p> <p>フレンチサラダは、ドレッシングが控えめでしたので、ハンバーガーの具材としては喜んで食べてもおいしかったかもしれませんね。</p> <p>ポトフは具材として入れられたソーセージの風味はもちろんなのですが、私は普段あまり調理することのない、かぶの独特の風味がとても新鮮で、ポトフのコンソメ味とよく合ってとてもおいしかったです。</p> <p>今日もおいしい給食ありがとうございました。</p>
<p>6月11日(水)</p> 	<p>油ふ井きゅうりの梅あえ おくず掛け メロン</p>	<p>今日は宮城の郷土料理を頂く献立でした。</p> <p>油ふ井は、私は毎回とても楽しみにしているメニューの一つです。味の染み込んだ油ふが麦御飯の上にトッピングされた油ふ井は絶品です。</p> <p>おくずかけも、あっさりとした味付けに白石うーめんはとても良く合い、主食の油ふ井に合わせる汁物としてはとても良い組合せだと思います。</p> <p>きゅうりの梅あえは、すっきりとした味わいときゅうりの「しゃきしゃき」感がとてもおいしかったです。少し大人の味付けでしたが、きっと子供たちもおいしく頂けたと思います。</p>
<p>6月12日(木)</p> 	<p>ジャージャー麺 もずくスープ フルーツ杏仁</p>	<p>今日の献立は、爽やかな南国にいる気分になれるような献立でした。</p> <p>ジャージャー麺は、中華麺に載せられた、竹の子などの具材がたくさん入った肉みそが、具材が細かく刻んであるため麺ともよく絡んでとてもおいしかったです。</p> <p>もずくスープは、口元に運ぶともずくの香りがほんのりと感じられ、喉越し良く頂けるおいしいスープになっていました。具材の豆腐ももずくと相性も良くおいしかったです。</p> <p>デザートのフルーツ杏仁は、甘いシロップに付けられたフルーツと、杏仁豆腐の味わいが合わさり幸せな気分になりました。子供たちは、杏仁豆腐の風味は好き嫌いが分かれるかもしれませんね。</p> <p>久しぶりの麺の給食でしたがとてもおいしく頂きました。ごちそうさまでした。</p>
<p>6月13日(金)</p> 	<p>ポークカレー ツナとチーズのオムレツ 大根サラダ 豆乳プリン</p>	<p>来週からの高等部の現場実習に向けて、今日の給食は現場実習応援献立でした。カロリーもいつもより少し高めだったので、きっと高等部の生徒たちは全力で頑張ってくれると思います。</p> <p>ポークカレーは、いつもどおりの間違いのないおいしさでした。とろっとしたルーと御飯の組合せはみんな大好きだと思います。チキンカレーとポークカレー、好みは分かれますが、子供たちはどっちが好みか聞いてみたいですね。</p> <p>ツナとチーズのオムレツは、今日はチーズの風味よりもツナのおいしさが良く感じられた気がしました。厚みがあって食べ応えがありおいしかったです。</p> <p>大根サラダは細く切られた大根の食感がとても良かったです。カレーと一緒に食べると、口の中がすっきりとして、とてもバランスが良かったです。</p> <p>デザートの豆乳プリン、カラメルがとても甘く、食後しばらく口の中がとっても幸せでした。</p>