

令和7年度おいしい給食 11月第4週【11月17日(月)～11月20日(金)】

11月17日(月) 	ビビンバ丼、玉子とチンゲン菜のスープ、杏仁豆腐	<p>ビビンバ丼は、具材もたくさん乗っており、御飯としっかりと混ぜて頂くと抜群のおいしさでした。子供たちが一生懸命かき混ぜながら頬張っている姿が目に浮かびました。混ぜるだけでも、自分で調理したビビンバ丼を頂くのはとても楽しいですね。</p> <p>玉子とチンゲン菜のスープは、玉子がふわふわで、とてもおいしいスープでした。杏仁豆腐は、とても甘くて口がとろけそうでした。</p>
11月18日(火) 	バターロールパン、鮭とほうれん草のグラタン、野菜サラダ、ミネストローネ	<p>バターロールパンは、ほんのり甘くてふわふわ柔らかい、大好きなパンの一つです。おかずがなくてもパンだけでおいしく食べられます。おかずがあれば、より一層おいしさが感じられ、大満足のパンでした。</p> <p>鮭とほうれん草のグラタンは、ホワイトソースの焼き加減が絶妙で、口に運ぶと鮭の香りとホワイトソースの香りが合わさって、食欲がそそられました。とてもおいしかったです。</p> <p>ミネストローネは、本校の給食ではかぼちゃが入っているのがとても珍しいと思います。トマトの酸味とかぼちゃの甘味がお互いを引き立て合って、なかなか良い相性だと思います。</p> <p>野菜サラダは、ちょっとした酸味がパンと一緒に頂くと、口の中がすっきりしてより一層おいしく感じました。</p>
11月19日(水) 	御飯、ほっけの塩焼き、里芋のごまみそ煮、油ふとまいたけのみそ汁、オレンジ	<p>今日の給食のほっけの塩焼きは、脂がよく乗り、御飯と一緒に頂くと、ほっけの脂のおいしさがとても良く感じられました。骨も少なかったので、子供たちも食べやすかったのではないかと思います。</p> <p>里芋のごま味噌煮は、煮たときに少し溶け出した里芋がさつま揚げに絡んで、絶妙なおいしさっていました。里芋も、とても柔らかい里芋と、少し歯応えがある里芋があって、食べ進めるのがとても楽しかったです。</p> <p>油ふとまいたけのみそ汁は、まいたけから出たおいしいだしととても上品で、私の大好きな油ふの食感も相まって、今年一番のみそ汁だったのではないかと思います。</p> <p>デザートのオレンジは、今日もみずみずしくとても甘いオレンジでした。</p> <p>秋はおいしいものを食べすぎてしまいがちですが、気を付けながらおいしい給食を頂きたいと思います。ごちそうさまでした。</p>
11月20日(木) 	スパゲティナポリタン、白菜シーザーサラダ、かぶのスープ、バナナ	<p>スパゲティナポリタンは、給食で提供されるスパゲティの王様だと思います。子供たちが口の周りを真っ赤にして、おいしそうに頬張る姿が目に浮かびます。</p> <p>白菜シーザーサラダは、ナポリタンの濃厚さで一杯になった口の中を、すっきりとリセットしてくれました。</p> <p>今日もおいしい給食ごちそうさまでした。</p>
11月21日(金) 	御飯、鳥肉の唐揚げ、塩だれキャベツ、わかめのみそ汁、ブルーベリーゼリー	<p>今日の給食は、いよいよ明日に迫った学校祭に向けての学校祭応援メニューでした。</p> <p>主役はなんといっても、子供たちの一番人気メニュー、鳥肉の唐揚げでした。おいしく味付けされた唐揚げは、食べれば元気百倍。明日の学校祭では最高の演技を見せてくれると思います。</p> <p>塩だれキャベツは、焼き肉屋さんのチョレギサラダをイメージしたそうです。正にそのとおりで、少し濃いめの塩味と、キャベツのシャキシャキ感は、唐揚げとの相性もばっちり。振り掛けられたごまが、隠し味のポイントでした。</p> <p>わかめのみそ汁は、たっぷり入ったわかめと油揚げがボリューム満点で、食べ応えのあるみそ汁でした。</p> <p>デザートのブルーベリーゼリーはひんやり甘酸っぱくて、もっとたくさん食べたくなるおいしさでした。</p> <p>おいしい給食を食べて、明日の学校祭、子供たちには最高のパフォーマンスを發揮してくれることを願っています。ごちそうさまでした。</p>