

令和7年度おいしい給食 2月第4週【2月23日(月)～2月27日(金)】

<p>2月23日(月)</p> <p><b>天皇誕生日</b></p>		
<p>2月24日(火)</p> 	<p>食パン、いちごジャム、シイラフライ、ポテトのチーズ煮、ミネストローネ</p>	<p>食パンにいちごジャムを塗って頂くのは、パンを食べるときに一番オーソドックスな食べ方なのではないかと思います。でも、オーソドックスだからこそ、いつ、どんなおかずと一緒に食べてもおいしく頂けますね。今日の給食の主食は、正にそんな感じでした。</p> <p>シイラフライは、しっかりめの食感で、かめばかむほど白身魚のうま味が染み出してきたとてもおいしく頂きました。後で思ったのですが、食パンが2枚あったので、食パンに挟んで食べてもおいしかったのではないかと感じました。</p> <p>ポテトのチーズ煮は、じゃがいものゆで加減が抜群においしかったです。柔らか過ぎず、食感が残っているさいの目に切られたじゃがいもは、チーズとの相性がばっちりでした。</p> <p>ミネストローネは、煮込まれたABCマカロニがとても楽しく、トマトの風味も存分に感じられる本格ミネストローネでした。</p>
<p>2月25日(水)</p> 	<p>御飯、マーボー豆腐、ひじきサラダ、えび団子のスープ、はるみ</p>	<p>今日の中華料理献立の中心はマーボー豆腐でした。ひき肉などの具材と少し大きめの豆腐で作られたマーボー豆腐は御飯ともよく合って、空腹のおなかを満たしてくれました。とろとしたあんで作られるマーボー豆腐もおいしいですが、給食のマーボー豆腐もちょっと違った感じで大好きです。</p> <p>えび団子のスープは、あっさり味のスープにえび団子から染み出したえびの風味が溶け込んで、上品な一品になっていました。つるつるの春雨もとてもおいしかったです。</p> <p>ひじきサラダは少ししっとりとしており、子供たちにも食べやすい味付けだったのでないでしょうか。</p> <p>デザートのはるみは初めて食べましたが、調べるとデコポンの兄弟品種のようですね。皮が剥きやすくとてもジューシーで、柑橘系の甘味と酸味のバランスがとても良かったです。</p> <p>中華料理は空腹のおなかにぴったりですね。おいしい給食ごちそうさまでした。</p>
<p>2月26日(木)</p> 	<p>御飯、さばの味噌煮、大根と鳥肉の煮物、豆ふのみそ汁、いちご</p>	<p>今日の給食のさばの味噌煮は見た目が少しオレンジ色に見えました。味付けが違うのかなと思いましたが、食べてみるといつものおいしいさばの味噌煮で少しく感じました。調味料が何か色味が違ったのかもしれませんがね。</p> <p>大根と鳥肉の煮物は、大根によく味が染みており、柔らかい食感も相まってとても食べやすくおいしかったです。鳥肉もとてもよく合う煮物でした。</p> <p>豆ふのみそ汁は、いつもどおり表面にたくさんの豆ふが浮かんでおり、見た目も楽しいみそ汁でした。今日の献立には優しい豆ふのみそ汁はぴったりですね。</p> <p>デザートのいちごは甘味と酸味のバランスが良くおいしいいちごでした。今シーズンのいちごも終わりに近づいてきましたね。春は待ち遠しいですが、ちょっと寂しさも感じます。</p>
<p>2月27日(金)</p> 	<p>御飯、ヤンニョムチキン、チャプチェ、卵入りコーンスープ</p>	<p>今日の給食は韓国料理中心の献立でした。</p> <p>ヤンニョムチキンは、甘塩っぱいソースが鳥肉に絡んできつと子供たちも大好きな味付けなのではないでしょうか。御飯と一緒に食べると更においしく感じられました。</p> <p>チャプチェは、ヤンニョムチキンと一緒に食べる際に、甘塩っぱく濃厚なヤンニョムチキンで口の中が一杯になったものがすっきりとリセットされ、爽やかさを感じ、本場の組合せは間違いないことを強く感じました。</p> <p>卵入りコーンスープは、ふわふわの溶き卵がとてもうれしいコーンスープでした。ほんのりと付けられたとろみもおいしさを一層引き立てていたと感じます。</p> <p>韓国料理というと、どちらかというとても辛い味付けを想像しますが、給食向けに優しい味付けになった韓国料理もとてもおいしかったです。</p> <p>今日もおいしい給食、ごちそうさまでした。</p>