

令和7年度おいしい給食 8月第5週【8月25日(月)～8月29日(金)】

<p>8月25日(月)</p> 	<p>そばろ丼、かぼちゃサラダ、なすのみそ汁</p>	<p>今日の給食のそばろ丼は、肉そばろと炒り卵が載せられた二食丼でした。肉そばろはしょうがの風味が利いていてややすっきりとした味わいでとてもおいしかったです。丼で御飯を頂くと、とても元気になる気がします。</p> <p>かぼちゃサラダは、かぼちゃに掛けられたマヨネーズがかぼちゃと混ざり合って黄色くクリーミーなソースになっており、かぼちゃの甘味も感じられデザートのような一品っていました。子供たちもおいしく野菜を食べられたのではないかと思います。</p> <p>なすのみそ汁は、なすの柔らかい食感と、大根の歯応えがとても相性が良かったです。丼物と一緒に頂くみそ汁は、主役を引き立てる名脇役ですね。</p> <p>おいしい給食を頂いて、今週も元気に頑張りたいと思います。ごちそうさまでした。</p>
<p>8月26日(火)</p> 	<p>米粉きなこパン、ささみチーズフライ、カラフルサラダ、トマトと玉子のスープ、レモンゼリー</p>	<p>今日の給食のデザートはレモンゼリーでした。今年の夏はまだまだ厳しい残暑が続いているので、すっきりした味わいのレモンゼリーはとてもおいしかったです。</p> <p>今日は火曜日なので、夏休み明け最初のパン給食の日でした。今日のパンの米粉きなこパンは、献立で見たときには表面にきなこがまぶしてある、揚げパンのようなパンを想像していたのですが、実際はきなこが生地に練り込まれており、ほんのりと香ばしさが香るおいしいパンでした。</p> <p>ささみチーズフライは、衣がサクサクで、ささみもパサつかずしっとりとしていたのでとてもおいしいフライだったと感じました。トマトと玉子のスープは、トマトはもちろん存在感があったのですが、それにもまして、ベーコンの風味がとても良く、ボリュームのあるスープでした。</p> <p>カラフルサラダは、すっきりとした味わいとしゃきしゃきとした食感が、パンによく合っていました。</p>
<p>8月27日(水)</p> 	<p>御飯、いわしの梅煮、じゃがいものそぼろ煮、わかめのみそ汁、バナナ</p>	<p>今日の献立は、ちょっと懐かしい感じのする和食献立でした。</p> <p>いわしの梅煮は、骨まで柔らかくいわしが煮込まれており、あまじょっぱい味付けと梅の風味でさっぱりとおいしく頂きました。御飯がどんどん進むおいしさです。</p> <p>じゃがいものそぼろ煮は、大きく切られたじゃがいもにとろみの付いたあんが掛けられ、肉じゃがとは違ったじゃがいものおいしさが感じられました。具材の肉がひき肉のものも、おいしさの秘けつかもしれません。</p> <p>わかめのみそ汁は、みそ汁の具材といったときに一番最初に思い付くわかめがとてもほっとするおいしさでした。大根などの具材も入って、見た目よりもボリュームがあったと思います。</p> <p>デザートのバナナは、今日は少し固めの食感でしたが甘さは申し分なく、おいしく頂き大満足です。</p> <p>今日もおいしい給食、ごちそうさまでした。</p>
<p>8月28日(木)</p> 	<p>御飯、厚揚げのケチャップ炒め、きゅうりの梅あえ、ワンタンスープ、フローズンヨーグルト</p>	<p>厚揚げのケチャップ炒めは子供たちが好きそうな味付けでした。残さずに食べてくれるといいですね。きゅうりの梅あえは、きゅうり、キャベツがしゃきしゃき、さっぱりしていておいしく頂けました。ごちそうさまでした。</p>
<p>8月29日(金)</p> 	<p>夏野菜カレー、ひじきサラダ、すいか</p>	<p>8月最後の給食は、夏を感じられる献立でした。</p> <p>夏野菜カレーは、ズッキーニやなすなど、夏野菜がたくさん入ってとてもおいしいカレーでした。具材のなすは、学校で育てたなすだったようで、一層おいしく感じられたように思います。</p> <p>ひじきサラダは、食べると健康になるように感じるメニューですね。こっそりと入っていたコーンも良いアクセントになっていました。ひじきには、普段とりにくくヨウ素がたくさん含まれているそうなので、子供たちにもしっかりと食べてほしいと思います。</p> <p>デザートのすいかは、みずみずしくとても甘いすいかでした。すいかを食べると、種をぴゅっと飛ばしたくなりますが、食堂では我慢ですね。</p>