

おいしい給食（4月）

4月11日（月）

いよいよ待ちに待った今年度最初の給食でした。今日は入学・進学をお祝いする献立でした。

竹の子のすまし汁は、わかめも麩も入っていてとても美味しかったです。麩の形は可愛らしい桜の花を想起させて、季節感満載でした。

つぼみ菜のおひたしは胡麻で和えてあり、もやしの食感も加えてこちらも春ならではの献立でした。

チキンカツも揚げたてで外側がサクツとして中はジューシー。

お祝い苺ゼリーは、開けて嬉しいトッピングにホイップクリーム付き。冷えていたので一部がシャーベット状だったので、アイスを食べた気分も味わえました。

お祝い感満載の美味しい給食をご準備いただき、本当にありがとうございました。

4月12日（火）

本日はパン給食の日でしたので、朝はご飯を食べてきました。

A B Cスープはマカロニが細かいアルファベット型になっているのが可愛いメニューでした。じゃがいもも崩れず堅くもなく、とても美味しかったです。

ブロッコリーサラダは冷たくて、食事の中に温かいもの、冷たいものとがメニューにあると豊かな気持ちになれると実感しました。味も優しく美味しかったです。

ツナとチーズのオムレツはケチャップとの相性もとても良く、夕食でワインと一緒に楽しみたいメニューでした。

美味しい給食ありがとうございました。

4月14日（木）

本日も、美味しく給食をいただきました。

朝のスクールバスお迎えの時間に、調理室で、野菜（人参等）を細かく刻んでいる様子を拝見しておりました。マーボー豆腐には、この時細かくカットされた人参が入っていましたので、調理御担当の皆さんに感謝して味わいました。

ひじきサラダにはコーンが入っていて彩りを添えていました。

春雨スープは鶏肉、しめじなど、具の大きさも小学部の児童を意識して小ぶりになっているのだと思いながらいただきました。ありがとうございました。

4月15日(金)

まさに桜の咲く本日、お花見メニューは春を感じる食材満載でした。

山菜おこわは私の大好物。小学生の頃までは、家族で山菜採りに近郊の山へ出かけて、わらびをとり、ご飯に入れていました。灰汁を抜く一手間もありました。もち米が半分ほどを占めているとのこと、おこわのもっちり感は本当に大好きです。

春のキャベツの煮物のキャベツは、朝早い時間から仕込みをしていただいたもの、ありがとうございます。味もかたさもとても食べやすかったです。

鯖の竜田揚げ、これも美味しくいただきました。竜田揚げは、自分で挑戦したことのないメニューです。

けんちん汁は野菜いっぱい、やさしい味付け。

甘い苺は、もしかして地元産でしょうか。 本日もありがとうございました。

4月19日(火)

本日はパン給食の日でした。バターロールパンは思っていたより大きくて食べ応えがありました。一口サイズにちぎって口へ運ぶと、バターの風味が広がりました。21種類もあるパン、今後登場するパンも楽しみです。

手作り肉団子は、肉団子の味を楽しみながら、手作りハンバーグの食感も楽しめたのは、パン粉が入っているからでしょうか。優しい手作りのメニューでした。

野菜スープは、ベーコンの味がキャベツにもよく染みていて味わい深く、楽しめました。ベーコンやコンビーフとキャベツは、とても相性が良いですね。

ジャーマンポテトは、ぱらぱらっと入っているパセリが味を引き立ててくれていました。

土曜日に給食がなかったのも、給食のありがたさを実感！美味しい給食ありがとうございました。

4月20日(水)

郷土料理のはっと汁が登場しました。丁寧に切られた野菜とともに「はっと」がたくさん入っていました。たくさん入っていたのは、調理してくださった皆様、栄養職員からの大サービスだったのだと勝手に解釈しています。(ありがとうございました！)

すき昆布の煮物は昆布の美味しさが生かされた一皿で、日本酒にも合うだろうと想像しながらいただきました。

鮭の味噌マヨネーズ焼きは、一つずつがホイールに収まって美味しさも凝縮していました。食感が酒粕漬け風だったので、思わず白鳥先生に味付けについて質問させていただきました。マヨネーズと味噌の組み合わせで作られた美味しかったれが鮭の美味しさを引き出していました。 本日も美味しい給食をありがとうございました。

4月21日(木)

ジャージャー麺, 辛みがなくとも, 調理に気配りいただくと, こんなに優しい味で美味しくいただけるのですね! 挽肉ともやし, きゅうりなどの野菜とを豪快に混ぜるか, 見た目を楽しみながら食べるかで迷いました。結局, いきなり混ぜ合わせることはやめて, 少しずつ崩しながら美味しくいただきました。ボリューム満点の中華麺も, スタッフの皆さんからのプレゼントでは? ありがとうございます。

チンゲン菜の玉子スープ, 美味しい溶き卵を大人数分準備する御苦労を思い浮かべつついただきました。こちらも具も含めてたっぷりよそっていただいたので大満足でした。

杏仁豆腐はさっぱりとしたデザートで, いわゆる別腹に届いていく感じでした。フルーツと杏仁豆腐との割合も, 盛り付け時にもより気配りが必要なメニューではないでしょうか? 質, 量共に大満足のアジアテイスト給食, 本日もありがとうございます。

4月22日(金)

ついに来ました王道メニューカレーライス, 一口食べたところで, 濃厚なコク, 風味に大喜びでした。辛くなくてもカレーはこんなに美味しく味付けできるのですね。盛りも多く幸せでした。

かみかみ海藻サラダ, ネーミングセンス抜群で, その名の通りの食感でした。こちらも, 噛むことでだんだんお腹がいっぱいになるように感じられました。胡麻がメニューの味をより引き立てるアクセントになっていました。また, ちくわもいい味を出していました。

キウイフルーツ, これはカレーにぴったりのデザートでした。甘酸っぱさが口の中に広がり爽快な気持ちになりました。あっという間に2個とも美味しくいただきました。

今週も, 毎日美味しい給食をありがとうございます。

4月25日(月)

今週も楽しい給食がスタートしました。竹の子の胡麻油炒めは, 胡麻油の風味が口の中に広がり食欲を更にそそりました。私も, 調理をする際には胡麻油を愛用しています。(チャーハンなどにも使ったりしています。) 香り高くて大好きです。また, 竹の子もエグさもなくて, 美味しかったです。

鶏肉のニラ味噌焼きは, 鶏の旨味もしっかり出ていてこれもご飯が進みました。味もしょっぱすぎもせず美味しかったです。

小松菜の味噌汁, 丸い形の麩が可愛い一品でした。じゃがいもがたくさん入っていたのが印象的でした。お味噌汁に合いますね。

バナナは久しぶりに食べました。熟れ具合もちょうど良かったです。

ごちそうさまでした。(明日は出張で検食出来ないのが残念です。)

4月27日(水)

本日は、メインメニューは酢豚でした。酢豚の魅力は、野菜、肉の具材がざっくり大きく入っていることだと思います。今日もその通りで、酢豚全体も、具自体の味も楽しめました。特に、タマネギに味が馴染んでいました。

小松菜の中華サラダは、ヒンヤリとしていて美味しくいただきました。小松菜に味がしみていました。また、豆もやしは、もやし部分と豆部分で味が楽しめるので嬉しいですね。

味噌ワタンスープはコーンが入っているのが新鮮でした。こちらでも豚肉が味わえました。

本日も美味しい給食をありがとうございました。

4月28日(木)

本日はひじきご飯、私が小さい頃から大好きないわゆる、まぜご飯でした。主役はお米、ひじきでしょうが、椎茸などの野菜達も味を引き立てていました。

厚焼き卵のそぼろあんかけは、一口食べたときに茶碗蒸しのような風味が感じられました。美味しい味もさることながら、カチッと直方体にカットされた厚焼き卵にトロツとしたそぼろあんかけがかけられていて、ビジュアル的にも美しい一品でした。

五目きんぴらは、昨日の具材の大きなざっくり感を楽しむ酢豚に対して、細やかな下ごしらえによる具材の混ざり具合を楽しめる美味しいメニュー。

キャベツと油揚げの味噌汁は旨味が強く、味噌のしょっぱさをほとんど感じない優しい味でした。

アセロラゼリーのシャーベット感、ひんやり美味しいデザートでした。

今月最後の給食もとても楽しめました。来月もよろしくお願いします。