

令和7年度おいしい給食 12月第3週【12月15日(月)～12月19日(金)】

12月15日(月) 	御飯、ユーリンチー、チャプチエ、みそワンタンスープ	<p>今日の給食は、アジアを味わう給食とタイトルが付きそうな献立でした。韓国料理のチャプチエは、子供たちに合わせて甘い味付けて、本場のチャプチエのように辛くはなかったので、子供たちもおいしく食べられたのではないかと思います。春雨がつるつるしていて、とてもおいしかったです。</p> <p>中華料理のユーリンチーは、衣を付けた鳥肉が、甘辛いねぎソースをまとった本格ユーリンチーでした。鳥肉がゴロッと大きかったのでとても食べ応えのある一品になっていました。</p> <p>みそワンタンスープは、ごまみそ風味の中華料理でしょうか。分厚くて大きなワンタンがたくさん入っていたのがうれしかったです。寒い日に頂くと、体が芯から温まりますね。</p>
12月16日(火) 	食パン、チョコ大豆クリーム、ミートグラタン、ごぼうサラダ、コロコロスープ	<p>今日のパン給食では、一番オーソドックスな食パンが提供されました。給食の食パンは、ややしっかりめの食感ではあるのですが、パサつかずしっとりとして、よくあるふんわり感の強い食パンとは違ったおいしさが感じられる、食べ応えのある食パンですね。チョコ大豆クリームを塗って、おいしそうに食べる子供たちの姿が目に浮かびました。</p> <p>ミートグラタンは、大きめのマカロニにチーズとソースがよく絡んでとてもおいしかったです。しっかりと焼いてあったのも、食感の違いを楽しめてよかったです。</p> <p>ごぼうサラダは、細く切られたごぼうの食感がとても良く、パンに挟んで頂いてもおいしかったんだろうなと思いました。私は、チョコ大豆クリームで食パンを全て食べてしまっていたのがちょっと残念でした。</p> <p>コロコロスープは、ソーセージのおいしさがコンソメスープに溶け出して、パンと一緒に頂くと、すっきりとてもおいしいスープでした。</p>
12月17日(水) 	御飯、ぶりのみそ漬けフライ、卵の花の炒り煮、わかめのみそ汁、みかん	<p>今日の給食のぶりのみそ漬けフライは、一口食べた瞬間、白身魚のフライと勘違いするくらい、とてもみずみずしいフライで少し驚きました。みそ漬けにするこういう食感になるのかはよく分かりませんが、少し甘めの味わいと合わせてとてもおいしかったです。</p> <p>わかめのみそ汁は、名前はわかめが主役ですが、食べるとじゃがいもの存在感が抜群に大きいみそ汁でした。少し大きめに切られたじゃがいもを食べると、これだけでもメインのおかずになれるくらい食べ応えがありました。</p> <p>卵の花の炒り煮は久しぶりに頂いた気がします。調理によってはパサつき気味になってしまいがちなおかずですが、給食ではしっかりとおいしく味付けしてくださっているので、きっと子供たちもおいしく頂けていると思います。もちろん私もおいしく頂き大満足です。</p> <p>デザートのみかんは、私が頂いたみかんは酸味が少なくとても甘いみかんでした。皮を自分でむいて食べるみかんは、冬の最高のデザートですね。</p>
12月18日(木) 	のり御飯、ちぐさ焼き、かぶと白菜のゆかり和え、さんまのつみれ汁、りんご	<p>今日は食堂に入ると、だしのよい香りが食堂いっぱいに漂っていました。献立を見ると、さんまのつみれ汁とあり、その香りに良さに納得しました。さんまのつみれはとてもよいだしが出るし、食べてもつみれになることでさんまのおいしさが更に引き立って、絶品でした。</p> <p>のり御飯は、磯の香りと、さんまのつみれ汁のおいしいだしを感じながら頂くと、箸が止まらないおいしさでした。のりとさんまの相性は抜群にすばらしかったです。</p> <p>ちぐさ焼きは、普段の給食では主役を務めることが多いメニューですが、のりとさんまという海のおいしさが今日は強かったので、ちょっとした変化球のように感じられ、とても良い献立のアクセントになっていたと思います。</p> <p>添えられたかぶと白菜のゆかり和えは、今日の献立の控えめな名脇役といった感じでした。いつもよりもゆかりの風味が少し抑えめだったかなと感じました。</p> <p>デザートのりんごは皮ごと食べるといつかりとした歯応えと甘みが感じられとてもおいしかったです。</p>
12月19日(金) 	ハヤシライス、わかめとツナのサラダ、スイートポテト	<p>金曜日の今日は今週最後の給食日。来週の給食は2日間なので、今年度も最終盤を迎えていることを改めて感じています。</p> <p>今日の給食はハヤシライスでした。カレーとは一味違って、ほのかに感じられる酸味に食欲がそそられました。カレーやハヤシライスは子供たちも大好きなメニューの一つだと思いますが、おいしくしっかりと栄養もとれるのでとても良い献立ですね。</p> <p>わかめとツナのサラダは、ハヤシライスの付け合わせとして、すっきりと爽やかでとても良かつたのではないかと感じました。わかめの歯応えは、とても気持ちが良いですね。</p> <p>手作りのスイートポテトは、とてもきれいな形に作られて、見た目もとてもすてきでした。味付けも甘過ぎずさつまいものおいしさが感じられてとてもおいしかったです。全部を潰すのではなく、少しさつまいもが残っていたのがとても良かったです。</p>

