

令和7年度おいしい給食 5月第3週【 5月12日(月)～ 5月16日(金)】

<div>5月12日(月)</div> <div></div>	<div>御飯</div> <div>手作りハンバーグ</div> <div>花野菜のツナあえ</div> <div>なめこのみそ汁</div>	<p>今日の給食の手作りハンバーグは、調理をしてくださった皆さんが、一つ一つ心を込めて丸めて頂いたことが分かる愛情たっぷりのハンバーグでした。甘辛いソースもハンバーグに良くマッチして、とてもおいしかったです。</p> <p>なめこのみそ汁に入ったなめこは、地元栗原産のなめこだそうです。地元の山の恵みを給食で頂けることがとてもうれしい献立です。子供たちにも地元の食材のおいしさを感じてもらうきっかけにして欲しいともいます。</p> <p>花野菜のツナあえは、ツナと味付けがとても良く、ブロッコリーやカリフラワーが苦手な子供たちでもおいしく食べられたのではないかと思います。パプリカの色も鮮やかで、見た目からもおいしさを感じられました。</p> <p>今日もおいしい給食でおなかがいっぱいになりました。ごちそうさまでした。</p>
<div>5月13日(火)</div> <div></div>	<div>ミルクパン</div> <div>タンドリーチキン</div> <div>コールスローサラダ</div> <div>ミネストローネ</div> <div>ミニトマト</div>	<p>今日の給食は、外国の雰囲気を感じられる、国際色豊かな献立でした。</p> <p>タンドリーチキンは子供たちも大好きな、インドのカレー風味です。口に含むと、カレー粉のスパイスの香りとほんのりヨーグルトも感じられ、少し大人の味付けでした。</p> <p>ミネストローネは、バジルも振り掛けられた本格的なイタリアンでした。トマトの味わいが濃くて、とても濃厚な味わいでした。ベーコンではなくて、お肉が使われていたのが新鮮な感じがしました。</p> <p>コールスローサラダは、マヨネーズでの味付けではなく、ドレッシングでの味付けで、すっきりさっぱりとしており、とてもおいしかったです。添えられていたミニトマトも、しっかりと完熟しており、みずみずしいおいしいトマトでした。</p> <p>主食のミルクパンも、いつも通りふんわり柔らかで、ほんのり甘くとてもおいしかったです。</p>
<div>5月14日(水)</div> <div></div>	<div>御飯</div> <div>いわしの梅煮</div> <div>なすとパプリカのみそ炒め</div> <div>あさりのみそ汁</div> <div>バナナ</div>	<p>今日の給食のいわしの梅煮は、じっくりと煮込まれて、骨までそのまま食べられる柔らかさでした。ほんのり香る梅の香りと甘辛い味付けで、御飯のお供にぴったりで、何杯でも御飯がお代わりできそうなおいしさでした。</p> <p>あさりのみそ汁は、今が旬のあさがたっぷり入って、あさりのおいしさを堪能できました。わかめもちょっと肉厚で食べ応えがあり、とてもおいしかったです。</p> <p>なすとパプリカのみそ炒めは、これからどんどんおいしくなるなすがたくさん入り、ほんのり香るごまの風味とも合わさってとてもおいしかったです。おいしいなすの唯一の欠点であろうちょっと地味な見た目も、一緒にいためられたカラフルなパプリカで、色鮮やかなメニューに変わっており、見た目からもおいしさを感じられました。</p> <p>デザートバナナも今日の献立の締めくりにぴったりでした。</p> <p>今日もおいしい給食ありがとうございました。ごちそうさまでした。</p>
<div>5月15日(木)</div> <div></div>	<div>スパゲティナポリタン</div> <div>さつま芋サラダ</div> <div>イタリアン卵スープ</div>	<p>スパゲティナポリタンは給食のメニューの中で子供たちが大好きなメニューの最上位に位置するメニューだと思います。口の周りを赤くして、おいしそうに食べる子供たちの姿が目につく、とてもおいしいスパゲティナポリタンでした。</p> <p>さつま芋サラダは、サイコロ状に切られたさつまいもがとても甘く、デザートのようなおいしさでした。食感もとても良かったと思います。</p> <p>イタリアン卵スープは、ふわふわのたまごと口に含んだときにほんのりと香るチーズの風味がとても良く、スパゲティナポリタンとの相性も抜群で、今日の献立を引き立てていました。</p> <p>今日の給食では、イタリアンを満喫できました。ごちそうさまでした。</p>
<div>5月16日(金)</div> <div></div>	<div>御飯</div> <div>あじフライ</div> <div>筑前煮</div> <div>大根のみそ汁</div> <div>オレンジ</div>	<p>あじフライは骨もなく、衣がサクサクしていてとてもおいしかったです。</p> <p>筑前煮は、たけのこ、ごぼう、にんじんなどの根菜類がほどよい固さで、食べやすかったです。</p> <p>大根のみそ汁は、大根以外に、油揚げ、葉物、豆腐など具たくさんで食べ応えがありました。</p> <p>デザートのオレンジは、食べやすい大きさにカットしてあり甘くておいしかったです。</p>