

<div>9月15日(月)</div> <div>敬老の日</div>		
<div>9月16日(火)</div> <div></div>	<div>御飯、ハンバーグおろしソース、小松菜の磯香あえ、なすのみそ汁、オレンジ</div>	<div>今日の給食は、子供たちも楽しみにしていたであろうハンバーグおろしソースでした。ハンバーグの上には中にあるハンバーグが見えないくらい、おろしソースがたっぷりと掛けてあり、ハンバーグソースで頂くのとは一味違ったすっきりとした味わいは、残暑の厳しいこの時期にぴったりのハンバーグでした。</div> <div>小松菜の磯香あえは、見た目も彩りあざやかで、口の中に入れるとのりの香りがほんのり広がって、上品でおいしい副菜でした。</div> <div>なすのみそ汁は、おいしいなすが大きめに切られており、みそ汁とはいえなすのおいしさがしっかりと感じられました。給食に限らず今年はたくさんなすを頂いた気がします。秋はなすがとてもおいしく感じられる季節だと思います。楽しみです。</div> <div>デザート今日のオレンジは、いつもより少し大ぶりだったように感じました。甘くてとてもおいしいオレンジでした。</div>
<div>9月17日(水)</div> <div></div>	<div>御飯、さんまの蒲焼き、大豆の五目煮、大根のみそ汁</div>	<div>今日の給食は、今が旬のさんまの蒲焼きでした。今年はさんまがたくさんとれて脂も乗っているといわれていますが、給食のさんまの蒲焼きもとてもおいしかったです。小骨があるかなと思いましたが、よくかんで食べると全く気にならず、きっと子供たちもおいしく食べたのではないかと思います。今年はおいしいさんまをたくさん食べたいですね。</div> <div>大豆の五目煮は、ごろごろと切られた具材が食べ応えがあり、それぞれの食材の食感と味を感じられてとても良かったと思います。私は、ごぼうと竹の子が特においしく感じられました。</div> <div>大根のみそ汁は、蒲焼きにぴったりの控えめな味付けで、蒲焼きのお供にとっても良かったです。私は小松菜が大好きなので、今日のみそ汁の小松菜がとてもうれしかったです。</div> <div>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。</div>
<div>9月18日(木)</div> <div></div>	<div>御飯、えびのチリソース煮、大豆もやしのナムル、ビーフンスープ、シャインマスカット</div>	<div>今日の給食のえびのチリソース煮は、チリソースとはいえ辛さはほんの少しだったので、辛いのが苦手な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。そのまま頂いてもとてもおいしかったのですが、私は半分は御飯に掛けてエビチリ丼にして食べてみました。とてもおいしかったですよ。</div> <div>大豆もやしのナムルは、大豆もやしの食感がしゃきしゃきで、少し酸味の利いた味わいも合わさって、口の中がとても爽やかになりました。</div> <div>ビーフンスープは、ビーフンのつるっとした喉越しがとても楽しく、一気に食べ進めてしまいました。</div> <div>デザートのシャインマスカットは、とても甘くて最高のおいしさでした。</div>
<div>9月19日(金)</div> <div></div>	<div>トマトチキンカレー、きゅうりの中華あえ、フルーツヨーグルト</div>	<div>今日の給食はトマトチキンカレーでした。給食がカレーだと、何となくテンションが上がるのは子供たちもきっと同じだと思います。少し前から楽しみにしていました。漬して入れられているトマトの風味がカレーを本格的な味わいにしていたと思います。スパイシーなカレーとは一味違った欧風カレーですね。</div> <div>きゅうりの中華あえは、カレーの味で一杯の口の中をすっきりとさせてくれて、カレーのお供にぴったりのサラダでした。カレーと交互に頂くと、毎回新鮮なカレーのおいしさを味わうことができました。カレーの名脇役です。</div> <div>フルーツヨーグルトは、ヨーグルトがフルーツと合わさって濃厚な味わいを感じられました。さっぱりとしたヨーグルトではなく、濃厚な味わいのヨーグルトだからこそおいしさがありました。</div>