

令和7年度おいしい給食 1月第2週【 1月5日(月)～ 1月9日(金)】

<div>1月5日(月)</div> <div>冬季休業</div>		
<div>1月6日(火)</div> <div>冬季休業</div>		
<div>1月7日(水)</div> <div>冬季休業</div>		
<div>1月8日(木)</div> <div></div>	<div>御飯、松風焼き、れんこんきんぴら、雑煮風ひきな汁、みかん</div>	<div>年が明けて今日から学校も再開しました。今年もおいしい給食をどうぞよろしくお願いいたします。</div> <div>今日の給食の献立は、お正月の雰囲気が出て、少し華やかな献立でした。</div> <div>雑煮風ひきな汁は、お餅こそ入っていませんでしたが、お正月には欠かせないお雑煮を給食で頂けて、とてもうれしく感じました。</div> <div>松風焼きも、おせち料理の一角に入っている松風焼きよりも、大きく厚みがあって食べ応え満点でした。</div> <div>れんこんきんぴらも、歯応えがとても良く、ちょっと濃いめの味付けで御飯が進むおいしさでした。</div> <div>デザートのみかんも、下に鏡餅があるのでと錯覚してしまうような、お正月気分が盛り上がるデザートでした。酸味がなくとても甘かったです。</div>
<div>1月9日(金)</div> <div></div>	<div>チャーハン、カニカマとチーズの春巻き、肉だんごスープ、ミルメークコーヒー</div>	<div>今日の給食は、カニカマとチーズの春巻きの存在感が抜群でした。通常の春巻きよりも一回り大きい春巻きで、皮のパリパリ感と具材のカニカマとチーズの食べ応えが抜群で、春巻き一つでおなかが満足でき、とてもおいしかったです。</div> <div>チャーハンも、春巻きと一緒に頂くと、ややあっさりした味付けなので、食べ飽きずに最後までおいしく頂きました。グリーンピースが思いのほか存在感がありましたが、苦手な子供もしっかりと食べられたでしょうか。</div> <div>肉だんごスープは、優しいコンソメ味のスープで、白菜のうま味があっさり味の肉だんごと合わさって、とてもおいしく頂きました。</div> <div>初めて頂いたミルメークコーヒーは、自分で牛乳に入れてしっかり混ぜるという作る楽しみもあって、きっと子供たちも楽しく牛乳を飲んだのではないかと思います。</div>