

令和7年度おいしい給食 5月第1週【 4月28日(月)～ 5月2日(金)】

<div>4月28日(月)</div> <div></div>	<div>御飯</div> <div>鳥肉の朝鮮焼き</div> <div>竹の子のごま油炒め</div> <div>まめふのみそ汁</div> <div>ヨーグルト</div>	<p>給食を頂いていると、本校の給食の御飯はとってもおいしいといつも感じます。お米はひとめぼれを使っているそうですが、大きいお釜でたくさん炊くからおいしくなるのでしょうか。食感がとても良く、一粒一粒がとってもおいしいです。</p> <p>今日の給食の鳥肉の朝鮮焼きは、口に入れた瞬間に、生姜とにんにくの香りが広がって、最高の御飯のお供でした。にらも添えられており、元気一杯になるおかずですね。</p> <p>竹の子のごま油炒めは、今が旬の竹の子がたくさん入っており、竹の子の食感とごま油の風味がとてもおいしかったです。本校の給食には、竹の子も食材としてよく使われますが、私は大好きなのでいつも楽しみにしています。</p> <p>まめふのみそ汁は、表面に浮かんだまめふを箸でつまみながら、ゆっくりと頂きました。ほっとするおいしさです。</p> <p>デザートのヨーグルトは、とても甘くておいしいヨーグルトでした。</p> <p>今日もおいしい給食ごちそうさまでした。</p>
<div>4月29日(火)</div> <div>昭和の日</div>		
<div>4月30日(水)</div> <div></div>	<div>のり御飯</div> <div>カラフルオムレツ</div> <div>五目きんぴら</div> <div>もやしのみそ汁</div> <div>オレンジ</div>	<p>今日の御飯はのり御飯でした。松島産ののりが御飯にたっぷり混ぜられており、口元に御飯を運ぶと、ふわっと香るのりの香りが食欲をそそる一品でした。のりも、このようにして食べると違ったおいしさを感じられてとても良いですね。</p> <p>カラフルオムレツは、厚みのあるオムレツの中に、ベーコンやチーズ、野菜などたくさんの具材が入っており、とても食べ応えがありました。少し多めに掛けられたケチャップが、子供たちにとってはとてもうれしかったのではないかと感じました</p> <p>もやしのみそ汁は、汁に入れられたもやしは、煮込まれ過ぎずシャキッとした食感も感じられておいしかったです。</p> <p>デザートのオレンジは、甘味がとても強いおいしいオレンジでした。</p> <p>あっという間に4月も今日でおしまいです。来月もおいしい給食を楽しみにしております。ごちそうさまでした。</p>
<div>5月1日(木)</div> <div></div>	<div>竹の子御飯</div> <div>かつおフライ</div> <div>大根のごま酢あえ</div> <div>豆腐のすまし汁</div> <div>伊予かんゼリー</div>	<p>今日はこどもの日メニューでした。</p> <p>竹の子御飯は、味付けもほどよく竹の子のおいしさが存分に味わえる炊き込み御飯でした。調理してくださった皆様の、子供たちがぐんぐん大きくなるようにとの気持ちが感じられる、素敵な御飯でした。</p> <p>かつおフライは、かめばかむほどにかつおの旨みを感じられ、かつおのおいしさを改めて実感できる一品でした。形も鯉のぼりのようで、こどもの日メニューにぴったりでした。</p> <p>大根のごま酢あえは、大根の長さがそろっており、丁寧に調理されていることが分かりました。食感がとても良かったです。</p> <p>豆腐のすまし汁は、白菜などの豆腐以外の具材もたくさん入っており、それぞれの素材からしみ出た味わいが感じられる、すっきりとしたすまし汁でした。</p> <p>伊予かんゼリーは、果汁がたくさん入っており、柑橘類のおいしい酸味の詰まった濃厚なゼリーでした。</p> <p>明日は給食がありませんので、今週最後の給食でした。今週もありがとうございました。</p>
<div>5月2日(金)</div> <div>給食は休み</div>		