

令和7年度おいしい給食 5月第2週【 5月5日(月)～ 5月9日(金)】

<div>5月5日(月)</div> <div>こどもの日</div>		
<div>5月6日(火)</div> <div>振替休日</div>		
<div>5月7日(水)</div> <div></div>	<div>ガパオライス</div> <div>ひじきサラダ</div> <div>チンゲン菜のスープ</div> <div>いちご</div>	<div>ガパオライスは、南国気分を味わえるおいしい献立でした。御飯にたくさんの具材が乗せられて、子供たちも楽しく頂けたのではないかと思います。</div> <div>ひじきサラダは、味付けも濃すぎず素材の味を感じることができました。</div> <div>チンゲン菜のスープは、チンゲン菜の歯触りがとても心地よく、すっきりおいしく飲むことができました。</div> <div>デザートもいちごはとても甘くておいしかったです。</div> <div>今日もおいしい給食ごちそうさまでした。</div>
<div>5月8日(木)</div> <div></div>	<div>御飯</div> <div>ほっけの塩焼き</div> <div>じゃがいものそぼろ煮</div> <div>わかめのみそ汁</div> <div>オレンジ</div>	<div>今日の給食は和食献立でした。</div> <div>ほっけの塩焼きは、塩加減もちょうど良く、御飯が進むおいしさでした。たくさん食べなくなった子供も多かったのではないのでしょうか。</div> <div>じゃがいものそぼろ煮は、新じゃががごろっとしたあんをまとって肉じゃがとは違ったおいしい煮物になっていました。</div> <div>デザートのオレンジは、とても甘くておいしいオレンジでした。</div> <div>今日もおいしい給食ごちそうさまでした。</div>
<div>5月9日(金)</div> <div></div>	<div>御飯</div> <div>ひじきのり</div> <div>ポテトコロッケ</div> <div>キャベツのごまあえ</div> <div>豚汁</div>	<div>ポテトコロッケは、ほんのりのり塩の味付けがされており、ソースを掛けなくてもおいしい一品でした。</div> <div>キャベツのごまあえと豚汁で、野菜もたくさん取ることができ、栄養満点の献立でした。</div> <div>ひじきのりは御飯が進むだけでなく、鉄分補給の役割も果たしているそうです。</div> <div>細やかなところまで子供たちの栄養について考えられている給食を毎日食べられることに、改めて感謝いたします。</div>