

令和7年度おいしい給食 10月第3週【 10月13日(月)～ 10月17日(金)】

<div>10月13日(月)</div> <div>スポーツの日</div>		
<div>10月14日(火)</div> <div></div>	<div>ココアパン、鳥肉のバーベキューソース、コーン野菜サラダ、パンプキンスープ</div>	<div>今週のパン給食のパンはココアパンでした。見た目は濃い茶色でココアの味が濃厚な見た目ですが、実際に食べるとほんのり風味があるくらいで、見た目とは裏腹に、パン自体のおいしさが感じられました。</div> <div>パンプキンスープは、かぼちゃの甘みが感じられて、ほっとするおいしさのシチューでした。パンや鳥肉のメニューともよく合って、バランス良く頂きました。</div> <div>鳥肉のバーベキューソースは、子供たちも大好きな味付けですね。たくさん掛けられたソースが甘くておいしく、残ったソースはスプーンですくってパンに付けて食べました。</div> <div>コーン野菜サラダは、色鮮やかで見た目からおいしいサラダでした。今日は、ブロッコリーとカリフラワーはいつもより少し柔らかめだったように感じました。食べやすかったと感じました。</div> <div>今日もおいしい給食ごちそうさまでした。</div>
<div>10月15日(水)</div> <div></div>	<div>御飯、のりのつくだ煮、油カレイのみそ焼き、筑前煮、白菜のみそ汁、柿</div>	<div>今日の給食にはのりのつくだ煮が添えられていました。のりのつくだ煮が私は大好きなので、思わずおかずを食べないまま御飯を食べ終えそうになってしまいました。おかずと御飯をバランス良く頂くことは大切です。</div> <div>筑前煮はたくさんの具材がさいの目に切られており、いつもどおりのおいしさでした。ごぼうのえぐみが苦手な子供もいると思いますが、それを感じさせないように調理されているので、みんなおいしく食べられたのではないのでしょうか。</div> <div>白菜のみそ汁は、具たくさんで白菜の食感が心地よいみそ汁でした。みそ汁から栄養をとれてとてもすばらしいと思います。</div> <div>油カレイのみそ焼きは、調理の過程で味が抜けてしまいましたと教えていただきました。確かに薄味になっていましたが、脂の乗ったカレイの本来の味わいを味わえたと思います。ほかの具材と一緒に食べたので、薄味でもおいしかったです。</div> <div>デザートは、秋の果物の王様の柿でした。甘味とパリッとした歯応えが最高の一品でした。</div>
<div>10月16日(木)</div> <div></div>	<div>御飯、ジャージャー豆腐、ごぼうサラダ、なめこと玉子のスープ</div>	<div>今日の給食は、中華献立でした。</div> <div>ジャージャー豆腐は、厚揚げの柔らかな食感と、竹の子のシャキッとした食感が楽しくおいしい中華料理でした。ほどよい味付けは、御飯がどんどん進んでとてもおいしかったです。</div> <div>なめこと玉子のスープは具たくさんの中中華スープでしたが、いつもはみそ汁で頂くことの多いなめこが中華スープにもよく合うことに驚きました。ひょっとしたら、私はなめこを中華スープで頂いたのは初めてかもしれません。今日のなめこは栗駒産だそうです。地元の食材を給食で頂けるのは幸せなことですね。</div> <div>ごぼうサラダはしっかりしたごぼうの歯応えと、マヨネーズの風味が今日の献立によく合っていました。</div>
<div>10月17日(金)</div> <div></div>	<div>みそカツ丼、かぶと白菜のゆかりあえ、なすのみそ汁、豆乳プリン</div>	<div>みそカツ丼は、ボリュームたっぷりで一週間の疲れを吹き飛ばしてくれました。ゆかりあえとみそ汁と一緒に頂くと、おなか也大満足になりました。</div> <div>ごちそうさまでした。</div>