

令和7年度おいしい給食 10月第4週【10月20日(月)～10月24日(金)】

<div>10月20日(月)</div> <div></div>	<div>御飯、手作りハンバーグ、小松菜としらすの磯香あえ、みそけんちん汁、オレンジ</div>	<p>今日から高等部の生徒たちは現場実習で外に出ているので、少し寂しい給食です。</p> <p>手作りハンバーグは、ゴロッと大きな手ごねハンバーグで、とても食べ応えがありました。掛けられた、甘くておいしいソースがハンバーグをよく引き立ててくれていたと思います。</p> <p>小松菜としらすの磯香あえは、しらすのほんのりとした塩味が小松菜とよく合いおいしかったです。のりの風味がポイントだと思います。</p> <p>みそけんちん汁は、秋が深まりつつある昨今の気候にとっても良く合っていると思います。食べると身体の中からほんのりと温まって、午後も元気に頑張れる元気をもらえました。</p> <p>デザートのオレンジは、酸味があって、頭の中がしゃっきりしました。</p> <p>今日もおいしい給食を頂いて、午後も元気に頑張れそうです。ごちそうさまでした。</p>
<div>10月21日(火)</div> <div></div>	<div>バターロールパン、ささみチーズフライ、ブロッコリーのガーリックソテー、ポトフ、さつまいも</div>	<p>パン給食の日には様々なパンが提供されますが、今日の給食のバターロールパンは、比較的オーソドックスで、誰もが食べやすいパンだと感じます。少ししっかり目の食感と、口に広がる小麦の美味しさは、パンの美味しさを味わわせてくれますね。</p> <p>ささみチーズフライは、バターロールパンに挟んで食べてもおいしそうでしたが、私はそのまま頂きました。サクサクの衣とチーズの風味がとてもおいしかったです。</p> <p>ブロッコリーのガーリックソテーは、いつものサラダのつもりでブロッコリーを口に運びましたが、サラダとは違ってほんのり温かく、もう一品のおかずのポトフを合わせて頂くと、少し肌寒い気候にぴったりで、ほっとするおいしさでした。</p> <p>予定献立にはなかったさつま芋のフライは、子供たちが学校で育てて収穫したさつまいもで作られた、ほんのり甘くておいしいデザートのような一品でした。自分たちで育てたさつまいもは格別においしかったのではないのでしょうか。</p>
<div>10月22日(水)</div> <div></div>	<div>御飯、あじのねぎみそ焼き、ひじきの炒り煮、厚揚げのみそ汁、ヨーグルト</div>	<p>今日の給食は和食献立でした。</p> <p>あじのねぎみそ焼きは、口元に運ぶとねぎの香りが最初に感じられ、よく食べるあじとはちょっと違った大人の味でした。食感もしっかりしていたので、大人の風味と食感をちょっと敬遠する子供もいたかもしれませんね。ちゃんと食べてくれたでしょう。</p> <p>ひじきの炒り煮は、いつもどおり味付けもちょうど良く、とてもおいしく食べられました。御飯と一緒に食べると、和食の美味しさがとても良く分かるおかずです。</p> <p>厚揚げのみそ汁は、たくさん入った小松菜が、厚揚げの美味しさを引き出してくれていました。小松菜のしゃきしゃき食感と厚揚げの相性が抜群でした。</p> <p>デザートのヨーグルトは、甘く口の中を幸せにしてくれますね。</p> <p>今日もおいしい給食でおなかいっぱいです。ごちそうさまでした。</p>
<div>10月23日(木)</div> <div></div>	<div>五目うどん、ほうれん草とチーズのオムレツ、切り干し大根のごまマヨサラダ、キウイフルーツ</div>	<p>今日の給食は、うどんと言えば普段は単品で頂くことが多いですが、おかずも付いて、さしずめうどん定食といった趣でした。</p> <p>五目うどんは文字どおり具たくさんで、優しいだしの風味で体が温まりました。最後までつゆを飲み干すのは塩分とり過ぎかとも思いますが、おいしかったのでつい最後まで飲み干してしまいました。</p> <p>ほうれん草とチーズのオムレツには、子供たちが収穫したさつまいもも入っていました。玉子がふわふわで、チーズとほうれん草の相性も抜群でとてもおいしかったです。たまに感じるさつまいもの甘味もとても良かったです。</p> <p>切り干し大根のごまマヨサラダは、サラダとはいえ切り干し大根の食べ応えがあり、ほかのおかずにも負けない存在感がありました。</p> <p>デザートのキウイフルーツは、ほどよい酸味と甘味が濃く、ちょうど食べ頃でおいしいキウイフルーツでした。</p>
<div>10月24日(金)</div> <div></div>	<div>チャーハン、仙台青葉ぎょうざ、ごまみそ野菜スープ</div>	<p>今日は中華料理献立でした。中華料理は同じ量を食べてもおなかがいっぱいになった気がします。なぜでしょう。</p> <p>チャーハン、小エビがたくさん入っており、その小エビの風味が強く感じられ、とてもおいしかったです。調理器具の関係で、炒めずに混ぜて作ったそうですが、限られた調理器具で工夫してメニューを作ってくださる調理員さんに感謝です。</p> <p>仙台青葉ぎょうざは、小松菜が混ぜ込まれた皮と、にらの風味が抜群に良かったです。チャーハンとぎょうざは相性が悪いはずもなく、どんどん食べ進めてしまいました。</p> <p>ごまみそ野菜スープは、その名のとおりがまみそが野菜をおいしく包んでいました。中華麺を入れてちょっと辛くしたらおいしい担々麺ができあがりそうなスープでした。たくさん野菜を食べられて、大満足です。</p>