

令和7年度おいしい給食 12月第2週【12月8日(月)～ 12月12日(金)】

<div>12月8日(月)</div> <div></div>	<p>御飯、ミートローフ和風ソース掛け、肉じゃが、せりのみそ汁、オレンジ</p>	<p>今日の給食にはせりのみそ汁が添えられていました。せりは、宮城県の名取市が産地として有名ですね。少し大人の味わいで苦手な子供たちもいるかもしれませんが、この季節の宮城県の旬を頂くことは、食育の面でもとても有意義なことだと思います。もちろん、私はせりが大好きなのでとてもおいしく頂きました。</p> <p>ミートローフ和風ソース掛けは、しっかりと食べ応えのあるミートローフに、玉ねぎしょう油風味で少し酸味を感じられる和風ソースがたっぷりと掛けられ、子供たちも大好きな一品だったのではないかと思います。</p> <p>肉じゃがは、おいしいじゃがいもが柔らかく煮込まれており、和食のおいしさが感じられました。少し煮崩れしたじゃがいもが汁に絡まった部分を、御飯に乗せて食べるのが私は大好きです。</p> <p>デザートオレンジは、少し細めに切られた二切れのオレンジでしたが、細く切られていてとても食べやすかったです。</p>
<div>12月9日(火)</div> <div></div>	<p>チーズパン、鳥肉のクリームソース掛け、花野菜サラダ、ABCスープ</p>	<p>今日の給食はチーズパンが提供されました。コッペパン風の見た目に、生地にチーズが練り込まれ、ほんのリーズの風味が感じられる柔らかいおいしいパンでした。鳥肉のクリームソース掛けのソースが合いそうだったので、ちょっとパンに付けて食べてみましたが、とてもおいしかったです。</p> <p>鳥肉のクリームソース掛けは、しめじと玉ねぎの入ったクリームソースが鳥肉に絡められ、パンとの相性がとても良かったです。鳥肉は、少ししっかりめの食感だったように感じました。</p> <p>花野菜サラダはすっきり味のサラダに、ツナも混ぜられ、ひんやりして口の中が爽やかになりました。</p> <p>ABC スープは、コンソメスープに小えびの風味が合わさって、いろいろな味が楽しめます。アルファベットなどのマカロニも、いつ見てもとても楽しくなりますね。</p>
<div>12月10日(水)</div> <div></div>	<p>御飯、さばの照り焼き、豚肉とごぼうのみそ煮、おくず掛け、みかん</p>	<p>今日のデザートはみかんが一つ添えられていました。オレンジだと幾つかに切られて提供されますが、今日のみかんのように、一つ丸ごと提供されたものを自分でおいで頂くと、更においしく感じますね。子供たちにとっても、そのまま提供されたものを、自分で処理して食べることは、とても良い学習だと思います。</p> <p>おくずかけは、だしの風味が感じられ、私の大好きなメニューの一つです。柔らかく煮込まれたうーめんや、しいたけなどのほかの食材が合わさり優しさが感じられて、食べるとほっとすることができるようになります。</p> <p>さばの照り焼きは、照り焼きの濃いめの味付けとさばの脂のおいしさが合わさって、御飯のお供にぴったりでした。</p> <p>豚肉とごぼうのみそ煮は、ごぼうの風味が煮物のおいしさを引き立てて、今日の和食献立にぴったりの一品でした。</p>
<div>12月11日(木)</div> <div></div>	<p>御飯、さんまの蒲焼き、かぼちゃサラダ、白菜の中華スープ</p>	<p>今日の給食のかぼちゃサラダには、学校で育てられたかぼちゃが入っていました。そのかぼちゃは、西洋かぼちゃとは違ったひょうたんのような形で、私は初めて頂くかぼちゃでした。ねっとりとしてとても甘く、かぼちゃサラダ全体がかぼちゃの濃厚な風味でとてもおいしかったです。給食で、初めての食材を頂いたのが少しうれしく思いました。サラダはどちらかというと献立の脇役のイメージがありますが、今日の給食の主役はかぼちゃサラダだったと思います。</p> <p>さんまの蒲焼きは、さんまが甘辛く味付けられ、これだけでも御飯がいくらかでも食べられるのではないかと思います。新鮮なさんまの季節は終わってしまいましたが、さんまはどのように食べてもおいしいですね。</p> <p>白菜の中華スープは、春雨もたくさん入っており、つるつると喉越しよく食べることができました。</p>
<div>12月12日(金)</div> <div></div>	<p>御飯、仙台青葉ぎょうざ、ブロッコリーの中華炒め、玉子入りコーンスープ、いちごヨーグルト</p>	<p>今日の給食は中華献立でした。</p> <p>仙台青葉ぎょうざは、具材が一つ一つ丁寧に包まれており、調理員さんの愛情が感じられる一品でした。小松菜が練り込まれたもちもちの皮もおいしいのですが、私は包んである端の、調理されて少し硬くなったところが好きだったりします。</p> <p>ブロッコリーの中華炒めは、具材にえびとベーコンが入っていましたが、この二つの食材の風味がブロッコリーに染み込んで、新しいおいしさを発見できました。ベーコンとえびの相性が良いことに驚きました。</p> <p>玉子入り中華スープは、ふわふわの玉子がほんのり付けられたとろみと合わさって口の中に広がって、とてもおいしかったです。玉子の風味の奥に隠れたコーンの味わいもとても良いアクセントになっていたと思います。</p> <p>デザートのいちごヨーグルトは、とても甘くいちごの香りが口の中いっぱい広がっておいしかったです。</p> <p>今日もおいしい給食ごちそうさまでした。</p>