

令和7年度おいしい給食 5月第5週【 5月26日(月)～ 5月30日(金)】

<div>5月26日(月)</div> <div>振替休日</div>		
<div>5月27日(火)</div> <div></div>	<div>バターロールパン</div> <div>スパニッシュオムレツ</div> <div>マカロニサラダ</div> <div>ジュリアンスープ</div>	<div>今日の給食はバターロールパンでした。給食のバターロールパンは、大きくて食べ応えがあってとてもおいしいです。いつもより少し歯応えがあったように感じました。</div> <div>スパニッシュオムレツは、具材がたくさん入った厚みのあるおいしいオムレツです。角切りされたじゃがいもと、ほんのり香るチーズの風味がとても良く合っていました。添えられたケチャップがオムレツにはとても良く合いますね。</div> <div>ジュリアンスープは細く切られた野菜とベーコンがたくさん入って、パンのお供にぴったりでした。口元に運ぶと、キャベツの香りが口いっぱいに広がって、野菜のおいしさを感じられるスープだったと思います。</div> <div>マカロニサラダは、マカロニと野菜がマヨネーズで味付けされた、間違いの無いおいしいサラダになっていました。</div> <div>いよいよ5月も最終週になりました。今週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。</div>
<div>5月28日(水)</div> <div></div>	<div>御飯</div> <div>さばの香味ソース掛け</div> <div>ひじきの煮物</div> <div>なすのみそ汁</div> <div>オレンジ</div>	<div>さばの香味ソース掛けは、香味ソースとさばの脂がよく合ってとてもおいしかったです。</div> <div>なすのみそ汁は、豆腐となすはとても相性が良いことを改めて感じる事ができました。</div> <div>デザートของオレンジは、とても甘くておいしかったです。</div>
<div>5月29日(木)</div> <div></div>	<div>御飯</div> <div>厚揚げのみそ炒め</div> <div>棒々鶏サラダ</div> <div>えび団子のスープ</div> <div>ヨーグルト</div>	<div>納豆は日本の誇る最高の御飯のお供だと思います。たくさんかき混ぜて御飯に掛けて食べる納豆は、最高のおいしさです。</div> <div>さわらのねぎみそ焼きは、ねぎみそをまとった柔らかいさわらは、香りも良くとてもおいしかったです。</div> <div>竹の子の土佐煮は、竹の子の食感がとても良く、日本食のおいしさを感じられました。</div>
<div>5月30日(金)</div> <div></div>	<div>チキンカレー</div> <div>グリーンサラダ</div> <div>フルーツのゼリーあえ</div>	<div>今日の給食は、大好きな子供多とても多い献立のひとつチキンカレーでした。具材と共に、バターやトマトも煮込まれた本格的なカレーでとてもおいしかったです。具材の大きさも大きすぎず、子供たちも食べやすかったのではないかと思います。</div> <div>グリーンサラダは、カレーの味は濃いめですので、このサラダを食べると口の中がすっきりとしてとても良かったです。ドレッシングが強すぎず、食材の味も感じられるのがうれしかったです。</div> <div>フルーツのゼリーあえは、もも、みかん、パイナップルのフルーツに加えていちご味のゼリーも合わせると、4種類もの果物のおいしさを味わえて、とても豪華なデザートでした。</div> <div>いよいよ来週は6月です。おいしい給食を食べて、梅雨の季節を乗り切りたいですね。ごちそうさまでした。</div>