

令和7年度おいしい給食 7月第1週【 6月30日(月)～ 7月4日(金)】

<div>6月30日(月)</div> <div></div>	<div>ビビンバ丼 フカフカ団子スープ すいか</div>	<p>今日の給食のビビンバ丼は、楽しみにしていた子供たちも多かったようです。もやしのナムルとお肉、甘味噌を混ぜて食べるビビンバ丼は、一口毎ごとに口に入る具材の分量が変わって、いろいろな味が楽しめてとても良かったです。</p> <p>フカフカ団子スープは、サメの肉団子が名前のとおりふかふかで、スープに染み出した味を含めてとてもおいしく頂きました。</p> <p>デザートのはすいかは、私は今年の初物でしたが、とてもみずみずしくて甘いすいかでとてもおいしかったです。暑い日が続いているので、水分の豊富なすいかはとてもおいしく感じます。</p> <p>先週末は出張で給食が食べられませんでしたので、とてもおいしく頂きました。おいしい給食ごちそうさまでした。</p>
<div>7月1日(火)</div> <div></div>	<div>食パン いちごジャム なすのミートグラタン グリーンサラダ コロコロスープ</div>	<p>今日の給食の、食パンといちごジャムの組合せはオーソドックスですが、おいしくパンを食べられる王道の組合せですね。私はたっぷりジャムを付けて食べたかったので、1枚はおかずで食べて、残りの1枚に思う存分ジャムを付けて食べました。</p> <p>なすのミートグラタンは、ミートソースとなすの組合せがとても良く、パンとの相性も良かったと思います。</p> <p>グリーンサラダは、見た目も鮮やかな緑色で、すっきりして暑い日にぴったりのサラダだと感じました。</p> <p>コロコロスープは、かぼちゃがポイントだったと思います。溶け出したかぼちゃがスープにほんのりと色と香りを付けて、溶けていないかぼちゃはとろとろでほかの具材とは違った食感でおいしかったです。</p>
<div>7月2日(水)</div> <div></div>	<div>御飯 かつおフライ 茎わかめの中華サラダ 厚揚げのみそ汁 ヨーグルト</div>	<p>今朝、今年もかつおの水揚げ日本一を気仙沼港が目指しているが、今のところ水揚げが少なくて困っているとのニュースが流れました。そのような状態でも、おいしいかつおを頂ける本校の給食に感謝です。かめばかむほどおいしさが染み出すかつおは大好きな魚の一つです。</p> <p>茎わかめの中華サラダは、こりこりした歯応えがとても楽しく、ひんやりと冷えたサラダは、最近の暑さ対策にもぴったりのおいしいメニューだと思います。</p> <p>厚揚げのみそ汁は、分厚い厚揚げがたくさん入っており、油揚げとは違ったおいしさでとても良かったです。</p> <p>デザートのはヨーグルトは、とても甘くて口の中がとろけそうになりました。ヨーグルトは甘さもすっきりしているので、口の中が甘くなりすぎず、暑い日にぴったりのデザートですね。</p>
<div>7月3日(木)</div> <div></div>	<div>とうもろこし御飯 鳥肉のバーベキューソース きんぴらごぼう モロヘイヤのみそ汁 バナナ</div>	<p>今日の給食のとうもろこし御飯は、黄色いとうもろこしと白いとうもろこしが入っており、ほんのり甘くておいしい混ぜ御飯でした。ほんのり付けられた塩味がとうもろこしの甘さを引き立てていたと思います。</p> <p>鳥肉のバーベキューソースは、バーベキューソースの味付けはちょっと濃い目のことが多いですが、給食のバーベキューソースは味が濃すぎず健康にも良さそうな味付けに感じます。子供たちもバーベキューソースは大好きなのではないでしょうか。</p> <p>モロヘイヤのみそ汁は、他の具材がたくさん入っていたので、モロヘイヤの独特の風味が薄まっていました。風味が苦手な子供でもおいしく頂けたと思います。</p> <p>きんぴらごぼうは味付けや調理の具合が絶妙で、とても食べやすくおいしかったです。</p> <p>デザートのはバナナを頂くと、おなかがいっぱいになりました。ごちそうさまでした。</p>
<div>7月4日(金)</div> <div></div>	<div>御飯 チンジャオロース きゅうりの中華あえ トマトと玉子のスープ オレンジ</div>	<p>今日は、夏野菜が多く入った献立です。</p> <p>私は、きゅうりの中華あえがとてもおいしかったです。</p> <p>トマトと玉子のスープはトマトのアクセントがとても良くおいしかったです。</p>