

令和7年度おいしい給食 9月第5週【 9月29日(月)～ 10月3日(金)】

<div>9月29日(月)</div> <div></div>	<div>御飯、ほっけの塩焼き、なすとパプリカのみそ炒め、はっと汁</div>	<p>ほっけの塩焼きは、骨もなくとても脂が乗っており、食べやすくおいしい一品でした。干物にされた魚はおいしさが凝縮され大好きですが、これを考えてくれた先人の知恵は改めてすごいなと感じます。</p> <p>なすとパプリカのみそ炒めは、色鮮やかなパプリカと、みその中にごまの風味も感じられて、少し贅沢な炒め物でした。とろっとしたなすもとてもおいしかったです。</p> <p>はっと汁は、給食で宮城の郷土料理が頂けることがいつもうれしく、感謝しながら食べております。つるっとしたはっとがたくさん入った素朴な味わいは、子供たちにもしっかりと味わってほしいといつも願っています。食材王国みやぎというと、豪華な食材をイメージしがちですが、このような素朴な料理もみやぎの食材の豊かさを大いに表していると思います。</p> <p>今日もおいしい給食ごちそうさまでした。</p>
<div>9月30日(火)</div> <div></div>	<div>バターロールパン、マカロニグラタン、カラフルサラダ、野菜スープ、オレンジ</div>	<p>今月最終日はパン給食の日でした。バターロールパンは、サイズがとても大きく、食感もしっかりとしたパンなので、とても食べ応えがありあます。ほんのりとした甘味も、給食の主食にぴったりですね。</p> <p>マカロニグラタンは、ホワイトソースと少し香ばしいチーズがマカロニのおいしさを引き出し、バターロールパンとの相性もばっちりでした。焼き上げるのにとても手間が掛かると思いますが、給食で提供していただけることに感謝です。</p> <p>野菜スープは、具材のベーコンのおいしさがスープに染み出し、スープがとてもおいしかったです。ちょっと厚みがあり、ほどよい味になったベーコンも私はとても大好きです。</p> <p>カラフルサラダは、2色のパプリカときゅうりの彩りがとても鮮やかで、楽しいサラダでした。</p> <p>デザートはオレンジは少し固めのオレンジでしたがとても甘くおいしかったです。</p>
<div>10月1日(水)</div> <div></div>	<div>御飯、さばのしょう油煮、肉じゃが、キャベツのみそ汁、梨</div>	<p>いよいよ10月になりました。これからどんどん秋も深まってくると思います。今日の給食は、そんな秋の入りにぴったりな、秋らしい給食でした。</p> <p>さばのしょう油煮は、さばというとみそ煮がポピュラーですが、しょう油煮はそれに勝るとも劣らない、さばにぴったりな調理法だと感じました。残った汁も、御飯に乗せていただきましたが、御飯をお代わりしたくなるおいしさでした。</p> <p>肉じゃがは、ゴロッと大きなじゃがいもの存在感が抜群で、豚肉と一緒に味わうとオーソドックスながら日本食のおいしさが改めて実感できる一品でした。</p> <p>キャベツのみそ汁は、たくさん入ったキャベツが、食感を味わえる程度に煮込まれており、かむほどにキャベツの甘みを感じられとてもおいしかったです。</p> <p>デザートの梨は、みずみずしく、秋を感じられるすばらしいフルーツですね。とてもおいしかったです。</p>
<div>10月2日(木)</div> <div></div>	<div>御飯、かみかみ酢豚、春雨サラダ、きのこ豆腐のスープ</div>	<p>酢豚は自宅で作るとなると手間が掛かる料理の一つですが、そんな酢豚を給食で頂けることは、大好きな私はとてもうれしいと感じます。小さめのサイコロ状に切られた豚肉と、竹の子、しいたけなどの具材は食べやすく、大満足でした。「かみかみ」の名前のとおり、しっかりとよくかんで頂きました。</p> <p>きのこ豆腐のスープは、たくさん入ったきのこからおいしーだしが染み出しており、豆腐を複雑な風味のだしがより引き立ててくれていました。</p> <p>春雨サラダはつるつるの春雨が、酢豚のお供にぴったりで、今日の給食の名脇役でした。きゅうりの食感も、今日のサラダにとっても良く合っていたと思います。</p> <p>学校周辺では、秋の気配を色濃く感じるようになりました。食欲の秋に、おいしい給食ありがとうございます。ごちそうさまでした。</p>
<div>10月3日(金)</div> <div></div>	<div>大豆入りドライカレー、お月見ハンバーグ、キャベツのスープ煮、十五夜ゼリー</div>	<p>十五夜は来週の月曜日ですが、金成支援学校では一足早く給食でお月見を味わうことができました。</p> <p>お月見ハンバーグは、うさぎの形のハンバーグがお月見の気分を盛り上げてくれました。子供たちも楽しみながらおいしく頂けたと思います。</p> <p>デザートの十五夜ゼリーは、満月のようにまん丸の黄色いゼリーに、うさぎを型取った飾りが添えられており、見た目もおいしいデザートでした。</p> <p>キャベツのスープ煮は、素材の味を生かしたスープで、キャベツの畑に浮かんだ丸いソーセージが満月のように、お月見の風景を見ているように感じました。</p> <p>大豆入りカレーは、1学期の締めくくりに、子供たちの大好きなカレーを出していただき、きっと大満足で子供たちは秋休みの元気をもらえたのではないかと思います。</p> <p>1学期は安心安全でおいしい給食ありがとうございました。2学期もよろしくお願いいたします。</p>