

令和7年度おいしい給食 10月第5週【 10月27日(月)～ 10月31日(金)】

<div>10月27日(月)</div> <div></div>	<div>油ふ井、キャベツのひじきあえ、まめふのみそ汁、オレンジ</div>	<div>今日の給食は「ふ」づくでした。</div> <div>油ふ井は、宮城県のおいしい郷土食材油ふがたくさん入っており、しっかり味が染みたおいしさと、ほどよいかみ応えがたまらない一品でした。私は、すき焼きにも油ふを入れますが、肉よりも油ふが好きくらい大好きな食材の一つです。</div> <div>まめふのみそ汁は、まめふがたくさん浮かんでおり、油ふ井の油ふと同じふではありますが、染み込んだ味も、かんだときのかみ応えも全く異なり、まめふはどちらかというと優しいおいしさのふだと感じました。</div> <div>キャベツのひじきあえは、しゃきしゃきの歯応えがとてもおいしかったです。ほんのり香る香りは何かと思ったら、ゆかりだそうで、甘く爽やかな香りがキャベツのおいしさを一層引き立てていたと思います。</div> <div>デザートはオレンジはみずみずしくてとてもおいしいオレンジでした。</div>
<div>10月28日(火)</div> <div></div>	<div>食パン、いちごジャム、チーズ入りチキンナゲット、野菜サラダ、オニオンスープ</div>	<div>今週のパン給食のパンは、最もスタンダードなパン、食パンでした。食パンは、何に合わせても食べやすくおいしいパンですね。今日の給食ではいちごジャムが添えられていました。1枚はジャムを付けずに食パンの味を味わい、もう1枚は、いちごジャムをたっぷり付けて頂きました。とてもおいしかったです。</div> <div>チーズ入りチキンナゲットは、手作りのチーズナゲットだそうです。なかなか手作りのナゲットを食べられることは少ないのではないのでしょうか。衣はさっくりでボリュームがありました。鳥肉のおいしさが強かったせいか、チーズの風味は弱めで、鳥肉のうま味がとよく感じられました。</div> <div>オニオンスープは表面にたくさん浮かんだソーセージがとてもおいしかったです。</div> <div>野菜サラダは、緑色が目に鮮やかで、目からもおいしさを感じる一品だったと思います。</div>
<div>10月29日(水)</div> <div></div>	<div>御飯、いわしのオレンジ煮、こんぶのピリ辛炒め、さつまいものみそ汁、りんご</div>	<div>今日の主菜はいわしのオレンジ煮でした。柔らかく煮込まれており、安心して食べることができました。たれにはオレンジの皮の薄切りが入っていて、オレンジの香りとさわやかな味を感じました。</div> <div>こんぶのピリ辛炒めは、ほどよい辛さで御飯が一層進みました。ひき肉が入っていたことで、満足感のある一品でした。</div> <div>さつまいものみそ汁は、さつまいもの自然な甘みが感じられ、献立全体のバランスがとても良く取れていました。</div> <div>最後にデザートりんごをおいしく頂き、今日もおいしい給食に感謝の気持ちで一杯になりました。</div>
<div>10月30日(木)</div> <div></div>	<div>中華飯、春雨スープ、ハロウィン蒸しパン</div>	<div>ハロウィン蒸しパンは、調理員の皆さんが一つ一つ手作りしてくださった、楽しくおいしい蒸しパンでした。中華飯も一緒に頂き、おなかがいっぱいになりました。</div>
<div>10月31日(金)</div> <div>給食お休み</div>		