

令和7年度おいしい給食 11月第5週【 11月24日(月)～ 11月28日(金)】

<div>11月24日(月)</div> <div>振替休日</div>		
<div>11月25日(火)</div> <div>振替休業日</div>		
<div>11月26日(水)</div> <div></div>	<div>御飯、納豆、赤魚の照り焼き、だいこんと厚揚げの煮物、はつと汁</div>	<div>学校祭が終わっての振休を挟んで、久しぶりの給食は和食の献立でした。みやぎの郷土料理はつと汁は、油ふともちもちのはつとがおいしーだして煮込まれて、とてもおいしいはつと汁でした。今日のはつとは、少し小さめだったように感じましたが気のせいかもしれません。</div> <div>赤魚の照り焼きは、ちょっと濃いめの味付けで、甘くおいしい照り焼きでした。少ししっかりとした身で、かむほどにおいしさを感じられる赤魚は大好きな魚です。</div> <div>だいこんと厚揚げの煮物は、学校で育てた大根が、ほかの具材とともにしっかりと煮込まれ、味が染みてとてもおいしかったです。</div> <div>添えられた納豆は、しっかり混ぜて食べるととてもおいしいですね。</div> <div>今日もおいしい給食でおなかが一杯です。ごちそうさまでした。</div>
<div>11月27日(木)</div> <div></div>	<div>御飯、マーボー豆腐、わかめとツナのサラダ、ワンタンスープ、ヨーグルト</div>	<div>今日の給食のマーボー豆腐には、学校で育てたピーマンが入っていました。自宅で作るときにはピーマンを入れることのないマーボー豆腐ですが、改めて食べてみると、ピーマンの独特な風味がスパイスの一種のように感じられて、味わいに深みが出ていたように思いました。</div> <div>わかめとツナのサラダは、食感の良さと爽やかな味付けで、中華料理との相性がとても良いサラダですね。</div> <div>ワンタンスープは、ワンタンが厚めでとてもおいしかったです。おいすぎて我慢できず、最初にワンタンを全て食べてしまったことが悔やまれます。</div> <div>デザートヨーグルトは、いつもと変わらず甘くてとてもおいしかったです。</div>
<div>11月28日(金)</div> <div></div>	<div>御飯、あじフライ、小松菜とメンマのあえ物、鳥肉のつみれ汁、みかん</div>	<div>あじフライは、魚のフライの王様だと思います。サクッとした衣と、魚のおいしさが存分に感じられるアジの開きが合わさったおいしさは格別です。つみれ汁と一緒に頂くと、日本食のおいしさが存分に感じられました。</div>