

令和7年度おいしい給食 4月第4週【 4月21日(月)～ 4月25日(金)】

<div>4月21日(月)</div> <div>振替休業日</div>		
<div>4月22日(火)</div> <div></div>	<div>背割りソフトパン</div> <div>チリコンカン</div> <div>コーン野菜サラダ</div> <div>春野菜のシチュー</div>	<div>今日の献立は、野菜のおいしさが感じられる爽やかな献立でした。</div> <div>チリコンカンは、背割りソフトパンに自分で挟んで一緒に食べるメニューですが、自分の手で材料を挟んで頂くチリコンカンパンは、何倍もおいしく感じられました。少し大きめのパンなので、子供たちが大きな口を開けておいしそうに食べている姿が目に見えました。</div> <div>春野菜のシチューは、口に含むとアスパラの爽やかな風味が口いっぱいに広がって、春野菜のおいしさが感じられました。もちろんキャベツもとても良かったです。</div> <div>コーン野菜サラダは、コーンの黄色、パプリカの赤、ブロッコリーの緑、カリフラワーの白など彩りも鮮やかで、食べる前から爽やかさを感じられるサラダでした。強く味が付いていない分、野菜のおいしさがとても良く感じられました。</div>
<div>4月23日(水)</div> <div></div>	<div>御飯</div> <div>メバルの塩こうじ漬け焼き</div> <div>すき昆布の煮物</div> <div>はっと汁</div> <div>バナナ</div>	<div>メバルの塩こうじ漬け焼きは、味付けがちょうど良く、御飯によく合いました。肌寒い日には、体が温まる宮城県郷土料理はっと汁がとてもおいしかったです。はっとの大きさがいつもより小さく調理されており、食べやすくて良かったと感じました。</div>
<div>4月24日(木)</div> <div></div>	<div>御飯</div> <div>チンジャオロース</div> <div>ごぼうサラダ</div> <div>わかめスープ</div> <div>レモンゼリー</div>	<div>チンジャオロースの豚肉は細く切られていましたが、肉のかみ応えもあって存在感があっておいしかったです。甘辛い味付けて、ピーマンが苦手な子供にとっても食べやすかったのではないかと感じました。</div> <div>ごぼうサラダは、ごぼうの風味と独特の食感からごぼう本来のおいしさを感じることが出来るメニューだと思います。どちらかというと脇役のイメージがあるごぼうですが、こうやって頂くととてもおいしいです。</div> <div>わかめスープは、すっきりとして飲みやすく、チンジャオロースとの相性もとても良いと思います。</div> <div>デザートはレモンゼリーは今日の天気ぴったりの爽やかデザートでした。検食時はまだ少しシャーベット状になっており、それがまたおいしかったです。</div> <div>今日もおいしい給食ごちそうさまでした。</div>
<div>4月25日(金)</div> <div></div>	<div>ポークカレーライス</div> <div>かみかみ海藻サラダ</div> <div>フルーツヨーグルト</div>	<div>ポークカレーライスは子供たちの大好きなメニューのナンバーワンではないでしょうか。</div> <div>フルーツヨーグルトも、フルーツたっぷりとてもおいしかったです。</div> <div>ごちそうさまでした。</div>