

令和7年度おいしい給食 6月第1週【 6月2日(月)～ 6月6日(金)】

<div>6月2日(月)</div> <div></div>	<div>御飯 ししゃもフライ 肉じゃが なすのみそ汁</div>	<p>今日の全体朝会で、和食はかむ回数が増えることや、虫歯予防のためにもよくかんで食べましょうとの話がありましたが、今日の給食はそれにぴったりの献立でした。</p> <p>ししゃもフライは、ししゃもは焼いて食べることがほとんどで、フライで頂くのはとても新鮮でした。しょう油ではなくソースを掛けて食べるししゃももなかなかおいしかったです。</p> <p>肉じゃがは、給食の肉じゃがはグリーンピースが使われているのがポイントだと思います。ちょっと苦手な子供も多いグリーンピースですが、肉じゃがに入れて頂くと、とても良いアクセントになっておいしく食べられます。</p> <p>なすのみそ汁は、具材がたくさん浮かんでおり、なすをかんだときの食感と、なすのうま味がとても良いみそ汁でした。今日もおいしい給食、ごちそうさまでした。</p>
<div>6月3日(火)</div> <div></div>	<div>ナン 大豆入りドライカレー カリフラワーのサラダ 野菜スープ バナナ</div>	<p>大豆入りドライカレーは、主食のナンに少しずつ乗せて食べると本格的カレーのおいしさが感じられ、とてもおいしかったです。大豆も細かく刻まれていたので、大豆が苦手な子供たちもおいしく食べられたと思います。</p> <p>カリフラワーのサラダは、細切りされた野菜の食感や、爽やかなドレッシングがカレーとの相性がとても良かったと思います。</p> <p>野菜スープは、具材のたくさん入ったコンソメスープで、ベーコンの風味がスープに溶け出しておいしいスープでした。私は、スープなどに入れられて、汁においしさが染み出した後のベーコンも好きなので、とても良かったです。</p> <p>デザートのバナナは、少し固めの甘いバナナでした。</p>
<div>6月4日(水)</div> <div></div>	<div>枝豆ゆかり御飯 さばのごま照り焼き 切り干し大根の煮物 けんちん汁 キウイフルーツ</div>	<p>枝豆ゆかり御飯は、枝豆の鮮やかな緑色とゆかりのほんのり優しい紫色が御飯の中で合わさって、見た目もとても楽しい混ぜ御飯でした。ゆかりの風味は子供たちにとってはあまり親しみがないのではないかと思います。鮮やかな見た目でおいしく食べられたのではないかと思います。</p> <p>さばのごま照り焼きは、照り焼きの少し甘い味付けとさばの脂がとてもよく合って、御飯が幾らでも食べられそうなおかずになっていました。</p> <p>切り干し大根の煮物は、味付けがきつなく、切り干し大根の風味と食感を味わえる、おいしい一品でした。</p> <p>けんちん汁は、具材から染み出しただし味わいが私も大好きで、楽しみにしている献立の一つです。今日は、里芋がとてもおいしく感じられました。</p> <p>デザートのキウイフルーツは、しっかりと熟しており、甘味と酸味のバランスが抜群においしかったです。</p>
<div>6月5日(木)</div> <div></div>	<div>御飯 なす入りマーボー豆腐 大豆もやしナムル ごま豆乳スープ</div>	<p>夏野菜の入ったマーボー豆腐は、子供たちにとっても好評でした。梅雨に入る時期はもう少し先のようなのですが、おいしい給食を食べて元気に乗り切りましょう。</p>
<div>6月6日(金)</div> <div></div>	<div>御飯 納豆 いわしのごま味噌煮 かみかみサラダ 豚汁</div>	<p>今日は和食の献立でした。給食の納豆は、ただだけではなくのりのつくだ煮も付いているので、普段食べる納豆とは一味違ってとてもうれしいです。</p> <p>かみかみサラダは、思いの外さきいかの存在感が感じられて、サラダと言うよりはつまみのような一品でとてもおいしかったです。さきいかをサラダに入れると、塩味よりもイカの風味が引き立ってとても良いですね。</p> <p>豚汁は具たくさんで食べ応えがありました。豚肉もたくさん入っており、おなかいっぱいになりました。</p> <p>今日の給食で一つ残念だったのが、納豆で御飯を食べ進めてしまって、いわしのごま味噌煮を食べるときに御飯が残っていなかったことです。ごまみそ味で柔らかく煮込まれたいわしは、間違いなく御飯と一緒に食べたらいいしかったです。もちろんそのまま食べても骨まで柔らかく煮込まれておいしかったです。</p>