令和7年度おいしい給食　4月第3週【 4月14日(月)～ 4月18日(金)】

4月14日(月) 	塩豚丼 ポテトサラダ なすのみそ汁	今日の給食は塩豚丼でした。味わいは、すっきりとした味付けで食べやすい味付けでした。にんじんや玉ねぎなどの野菜もいためられており、バランスも良かったと思います。豚肉もほどよい大きさに刻まれていたので、小学部の子供たちも食べやすかったと思います。 ポテトサラダは、じゃがものゆで加減がとても良く、食感も楽しめるサラダになっていました。 なすのみそ汁は、なすや油揚げなどの具材が、汁が見えないくらいたくさん入っており、塩豚丼と合わせてとても食べ応えがありました。 今日は雨が降り続き、すっきりしない空模様でしたが、給食を食べて元気が出ました。ごちそうさまでした。
4月15日(火) 	バターロールパン 手作り肉だんご ジャーマンポテト 野菜スープ	今日は今年最初のパン給食の日でした。給食のパンは何を食べてもふわふわでとてもおいしいのですが、今日のバターロールパンも、バターの風味がほんのり香り、ふわふわでとてもおいしかったです。 手作り肉だんごは、しっかりめの食感と、甘塩っぱい味付けがとてもおいしく、箸が止まりませんでした。 ジャーマンポテトは、じゃがいもなどのゆで加減が絶妙で、柔らか過ぎず硬過ぎず、素材のおいしさがとても感じられるジャーマンポテトでした。 野菜スープは、ほんのりコンソメ味に野菜のうま味が染み出しており、ほっとするおいしさのスープだったと思います。少し肌寒い天気にぴったりのスープでした。 今日もおいしい給食ありがとうございました。ごちそうさまでした。
4月16日(水) 	御飯 さばのしょう油煮 大豆の五目煮 なめこのみそ汁 オレンジ	今日の給食は、和食献立です。本校の給食の和食は、和食本来のおいしさを感じられるメニューが多く、いつも楽しみにしています。 さばのしょう油煮は、塩さばやみそ煮が一般的に感じますが、甘辛く味付けられたしょう油煮も、さばの脂と相まってとてもおいしかったです。 大豆の五目煮は、様々な具材がごろごろと煮込まれ、それぞれの食材の香りが口元に届いて和食の良さが感じられる一品でした。さいの目に切られた竹の子が、春を感じられてとても良かったです。 なめこのみそ汁は、今日の献立の名脇役といった感じで、献立全体のバランスを整えてくれていたと思います。 デザートのオレンジは、酸味がとても少ないとても甘いオレンジでした。 子供たちも大好きな和食は食育にもとても良いですね。ごちそうさまでした。
4月17日(木) 	ソース焼きそば 焼売 卵入りコーンスープ パイナップル	今年最初の麺の給食は、ソース焼きそばでした。給食のソース焼きそばは、味が濃過ぎず箸がどんどん進むソース焼きそばですね。給食の人数をいためるのはとても大変ではないでしょうか。ありがとうございます。 卵入りコーンスープは、とろみが付いたスープの中に、コーンの風味がほどよく香って焼きそばととても相性が良かったです。ふわふわの卵が良いですね。 焼売は、中の具材にしっかりと味が付いており、とても食べ応えがありました。こちらも焼きそばとの相性が抜群でした。 デザートのパイナップルは、一つは黄色みがとても濃いパイナップルで、もう一つは少し色が薄めのパイナップルでした。予想どおり、色の濃いものは甘味がとても強く、色が薄めな方は、酸味と甘味のバランスが良いパイナップルでした。どちらもおいしかったです。
4月18日(金) 	御飯 笹かまの二色天ぷら 肉じゃが 白菜と厚揚げのみそ汁	宮城県の特産品の一つの笹かまですが、給食では一手間加えて天ぷらで提供されました。カレー風味と青のり風味の二つの味がありどちらもおいしかったのですが、カレーの風味が強過ぎず、笹かまとカレーがとても良くマッチしたカレー風味が私はより好みでした。子供たちに人気の風味はどちらでしょうか。 肉じゃがは、味がしっかりと染みており、じゃがいももホクホクで、正統派の一品でした。じゃがいものおいしさを感じることができました。 白菜と油揚げのみそ汁は、白菜の持つ味わいが感じられ、具もたくさん入っていたので食べ応えのあるみそ汁になっていました。 明日は授業参観等で、土曜日でも学校がありますが、給食がないのが少し残念です。今週もおいしい給食ありがとうございました。ごちそうさまでした。