

令和7年度おいしい給食 1月第5週【 1月26日(月)～ 1月30日(金)】

<div>1月26日(月)</div> <div></div>	<div>十和田バラ焼き丼、つぼみ菜 のごまあえ、だまこ汁、りんご</div>	<p>今週は給食週間の特別メニュー「東北・北海道の味めぐり」です。一週間の給食がとても楽しみです。</p> <p>青森県の十和田バラ焼き丼は、少し濃いめの味付けと牛肉のおいしい脂が合わさって、一品でおなかが大満足の一品です。バラ焼きには実は玉ねぎが重要で、あまりくたっとし過ぎていない方がおいしいのですが、給食のバラ焼きはその辺りもばっちりで、とてもおいしかったです。</p> <p>秋田県のだまこ汁は、私はきりたんぽ鍋が大好きで、家でもよく作るのですが、そのきりたんぽをだまこに替えた感じで、私にとっては大好きな味の汁でした。きりたんぽは煮崩れしやすいのですが、だまこだと少し時間がたってもおいしく頂けますね。</p> <p>つぼみ菜のごまあえは、独特の風味があるつぼみ菜が、おいしいごまあえになっており、すっきりとおいしく頂きました。</p> <p>デザートりんごは、皮ごと食べて栄養満点ですね。</p>
<div>1月27日(火)</div> <div></div>	<div>御飯、鯨のオーロラソースあえ、 切り干し大根の煮物、こづゆ</div>	<p>今日は「宮城・福島を味わおう」給食でした。</p> <p>宮城県は、鯨のオーロラソース掛けでした。小さい頃、塩竈神社に展示されていた捕鯨船で遊んだことを思い出しました。鯨独特の風味をオーロラソースで薄めてとても食べやすい味付けになっていたのも、子供たちも食べてくれると良いなと思いました。私は鯨が大好きなのでとてもおいしかったです。</p> <p>福島県のこづゆは、小さく切られた竹の子、きくらげ、里芋などの具材が、帆立の出汁で取られたつゆに入ったお吸い物で、とても上品な一品でした。口元に運んだときのほたての香りが絶品で、食材費は大丈夫なのかと心配になる、高級感あふれたお吸い物でした。</p> <p>切り干し大根の煮物は、切り干し大根の食感がとても良く、ほどよい味付けも相まって、御飯が進むおいしい煮物になっていたと思います。</p>
<div>1月28日(水)</div> <div></div>	<div>御飯、さわらの南部みそ焼き、 ほうれん草のお浸し、山形風 芋煮、ラフランスゼリー</div>	<p>今日は「岩手・山形を味わおう」給食でした。</p> <p>岩手県はさわらの南部みそ焼きでした。さわらは身も柔らかく、ごまの香りも香ばしく、どんどん箸が進みました。みそとごまの風味は御飯との相性が抜群ですね。</p> <p>山形県は、一つは山形風芋煮、もう一つはデザートのラフランスゼリーでした。山形風芋煮は、里芋と牛肉にしょう油風味に仕立てられ、宮城県で食べる豚肉とみそ仕立ての芋煮とは一味も二味も違う芋煮汁ですね。よくどちらがおいしいかそれぞれの県の出身の方で論争になりますが、結論はどちらもとてもおいしかったと思います。寒い日には体がぽかぽか温まります。</p> <p>ラフランスゼリーは、ひんやりしておいしさで口の中がとろけそうでした。</p> <p>ほうれん草のお浸しは、今日の献立の名脇役ですね。かむとほんのりと甘味を感じるほうれん草は、寒い季節には特に美味しく感じます。栄養も満点なので、子供たちも好き嫌いせずにしっかりと食べてほしいと思います。</p> <p>今日もおいしい給食ごちそうさまでした。</p>
<div>1月29日(木)</div> <div></div>	<div>御飯、ザンギ、茎わかめのいため煮、 石狩汁、デコポン</div>	<p>今日は「北海道を味わおう」給食でした。</p> <p>ザンギは北海道の唐揚げのような食べ物ですが、衣のふんわり感と、鳥肉の味付けが少し普通の唐揚げとは異なりますね。鳥肉もジューシーで食べやすく、子供たちにも好評だったのではないかと思います。</p> <p>石狩汁は、四角く切られた鮭がたくさん入っており、北海道を感じることができました。自宅で作るときは、酒粕でしっかり味を付けることが多いですが、給食の石狩汁は、さっぱりとしており、これもとてもおいしかったです。</p> <p>茎わかめのいため煮は、茎わかめの食感が楽しく、今日の献立にぴったりの相性でした。</p> <p>デザートのデコポンは、甘味が強いことの多いデコポンですが、今日はやや酸味が多いデコポンでした。柑橘類は、酸味も楽しめるのでとても良いですね。</p>
<div>1月30日(金)</div> <div></div>	<div>マーボー焼きそば、三陸わかめ のサラダ、玉子スープ、蔵王 産いちごヨーグルト</div>	<p>全国学校給食週間特別メニュー最終日は「宮城県を味わおう」給食でした。とても楽しい一週間の給食でしたので、終わってしまうのが少し残念です。</p> <p>締めくくりのメニューは、宮城県発祥のマーボー焼きそばでした。辛さは控えめのマーボー豆腐が麺の上にたくさん掛けられていました。仙台の元祖マーボー焼きそば（元祖は複数あるようですが）のお店で頂いたものに負けず劣らず、とてもおいしかったです。</p> <p>それ以外にも、今日の献立では三陸わかめのサラダの三陸産わかめ、玉子スープの地元産の玉子、蔵王産いちごヨーグルトと全てのメニューに宮城県が入っており、今日の給食では宮城県産を思う存分楽しめました。</p> <p>来週はいよいよ2月に入ります。今年も残り僅かとなってきましたが、これからもおいしい給食をよろしくお願いします。ごちそうさまでした。</p>