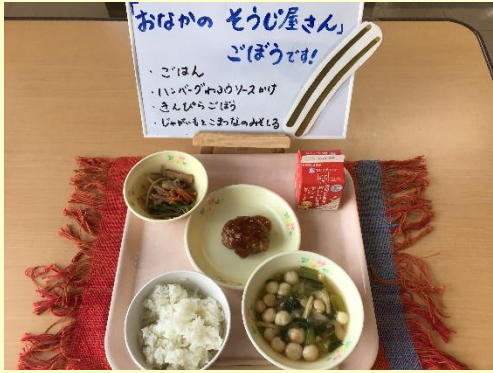






# 令和7年度おいしい給食 2月第1週【2月2日(月)～2月6日(金)】

<div>2月2日(月)</div> <div></div>	<div>御飯、ハンバーグ和風ソース 掛け、きんぴらごぼう、じゃがい もと小松菜のみそ汁</div>	<div>和風ハンバーグは肉の味がしっかりと感じられとてもおいしく頂きました。子供たち もハンバーグは大好きです。 きんぴらごぼうは食物繊維たっぷりて、おなかが元気になる気がします。 おいしい給食ごちそうさまでした。</div>
<div>2月3日(火)</div> <div></div>	<div>御飯、いわしのごま味噌煮、大 豆の五目煮、鳥肉のつみれ 汁、豆乳プリン</div>	<div>今日は節分献立です。 大豆の五目煮を食べて、おなかの中の鬼をやっつけられたような気がします。 いわしも、鬼が嫌いなものらしいので、しっかり食べて元気に過ごしたいと思いま す。</div>
<div>2月4日(水)</div> <div></div>	<div>ナン、大豆入りドライカレー、マ カロニサラダ、コロコロスープ、 プロセスチーズ</div>	<div>今日は、ドライカレーをナンに付けて頂く本格カレーの給食でした。今月は、下旬に もう一度カレーの日があるので、私だけではなくきっと子供たちもテンションが上が っているのではないのでしょうか。今日の給食にはプロセスチーズも添えられていまし たが、これをカレーと一緒にナンに載せて、チーズカレーにしてみると、これも絶品の おいしさでした。 このプロセスチーズは、型抜きチーズとなっていて、ライオンやコアラ、サッカーボー ルなどの形をしており、子供たちも楽しんで食べたのではないかと思います。ちなみ に、私のチーズはコアラでした。 マカロニサラダは、きゅうりなどの野菜もたっぷりて、カレーともよく合うさっぱりサラ ダでした。 コロコロスープは、たくさん浮かんだ輪切りのソーセージがとてもおいしかったで す。</div>
<div>2月5日(木)</div> <div></div>	<div>御飯、ほうれん草入り厚焼き 玉子、ブロッコリーのごま酢あ え、おでん、デコポン</div>	<div>今日は寒さが一段落し、少し暖かい気候でした。とはいえ、まだまだ寒い日が続い ていますので、今日の給食のおでんは体が温まりとてもおいしかったです。たくさん の具材が入っていましたが、今日は特におでんのだしをたくさん吸ったがんもどきが 一番おいしく感じました。野菜の形をしたさつま揚げも子供たちは楽しんで食べてく れたのではないのでしょうか。 ほうれん草入り厚焼き玉子は、厚みがあって食べ応えのある玉子焼きでした。とて もジューシーで、箸を入れるとおいしさが染み出してきました。ケチャップが掛かっ ていましたが、ケチャップなしでもとてもおいしく頂きました。 ブロッコリーのごま酢和えは、ブロッコリーとカリフラワーがごろごろと入っており、そ れぞれのおいしさがよく感じられるサラダだったと思います。 デザートのコポンは、みずみずしく酸味と甘味のバランスがとても良い、とても味 の濃いデコポンでした。</div>
<div>2月6日(金)</div> <div></div>	<div>鶏ごぼう御飯、ポテトコロッケ、 つばみ菜のごまあえ、なめこの みそ汁、いちご</div>	<div>今日の給食の副菜にはつばみ菜のごまあえが添えられていました。つばみ菜がお いしくなると、春を感じられて少しうれしくなります。つばみ菜の香りもとても良かった のですが、今日のごまあえは、口に運んだときの甘味が強く印象に残りました。 鶏ごぼう御飯は、ごぼうの香りと餅米のもちもち感が格別においしかったです。炊 き込み御飯はとても大好きなのですが、鶏とごぼうのおいしさはオーソドックスなが ら和食のおいしさが詰まっていて、改めてとてもすばらしいと感じました。 ポテトコロッケは、見た目が少し緑色っぽかったので何でだろうと思いましたが、口 に運ぶと青のりの香りが一杯に広がり、一気に謎が解けました。ちょっとスナック風 の味付けは、子供たちも大好きなのではないかと思います。 なめこのみそ汁は、なめこがたっぷり入っており、鶏ごぼう御飯に添えるみそ汁とし ては、相性もとても良かったと思います。 デザートの一は、ほんのり酸味も感じられるとても甘いいちごで、ここでも春が 少し近づいたことが感じられて少しうれしくなりました。</div>