

令和7年度おいしい給食 9月第1週【9月1日(月)～9月5日(金)】

<div>9月1日(月)</div> <div></div>	<p>御飯、鳥肉のにらみそ焼き、大根と豚肉の煮物、おくずかけ、トマト</p>	<p>今日の給食の鳥肉のにらみそ焼きは、みそとなっていますがみその風味はそれほど強くなく、代わりににんにくがよく利いており、食べると元気になる一品でした。暑さで疲労がたまっているので、にらやにんにくは特においしく感じますね。</p> <p>おくずかけは、だしのおいしさがよく感じられ、ほっとするおいしさがありました。なすが入っていましたが、だしのおいしさを染み込ませてとてもおいしくなっていました。</p> <p>大根と豚肉の煮物は、あまじょっぱい味付けが大根によく染みて、御飯のお供にとっても良い煮物だったと思います。</p> <p>今日の給食にはトマトも添えられていましたが、最近トマトというとミニトマトばかり食べていたので、大きいトマトをしっかりと食べたのは久しぶりでした。ミニトマトも品種でいろいろな味があって楽しいですが、しっかりとトマトのおいしさを味わえる大きい普通のトマトのおいしさを久しぶりに味わうことができました。</p> <p>9月に入りました。今月もおいしい給食ありがとうございます。ごちそうさまでした。</p>
<div>9月2日(火)</div> <div></div>	<p>背割りコッペパン、チリコンカン、マカロニサラダ、ズッキーニと鳥肉のスープ、ヨーグルト</p>	<p>今日の給食は、チリコンカンと背割りコッペパンにはさんで食べるメニューでした。辛みは控えめで、トマトの酸味と甘味がバランスよく、食べやすい味付けでした。</p> <p>ズッキーニと鳥肉のスープ、マカロニサラダはあっさりした味付けで、チリコンカンとの相性も良く、口直しに最適でした。デザートも爽やかで、食後にちょうど良い一品でした。</p> <p>大豆は栄養価の高い食品ですが、苦手な子供も少なくありません。今日のような工夫されたメニューなら、きっと残さずおいしく食べられたことと思います。子供たちが進んで食べられるように工夫された給食に、今日も感謝の気持ちで一杯です。</p>
<div>9月3日(水)</div> <div></div>	<p>御飯、笹かまの二色天ぷら、すき昆布の煮物、じゃがいものみそ汁</p>	<p>笹かまは宮城を代表する食材の一つです。製造元によって味や食感がいろいろあるのも魅力の一つですね。我が家では、家族それぞれ好みの製造元があって、購入する際に何を購入するかなかなか決まらないことがあります。給食の二色天ぷらも、青のり風味とカレー風味、どちらから食べるかとても迷いましたが、カレー風味から頂きました。どちらもとてもおいしかったです。</p> <p>すき昆布の煮物は、御飯にもよく合う和食の王道の一品ですね。濃すぎない味わいがすき昆布のおいしさを引き出していました。</p> <p>じゃがいものみそ汁は、献立名はじゃがいもがメインになっていますが、食べてみると小松菜の存在感がとても大きく感じました。どちらもとてもおいしい食材だと思います。</p> <p>今日も和食の給食をおいしく頂きました。ごちそうさまでした。</p>
<div>9月4日(木)</div> <div></div>	<p>御飯、なす入りマーボー豆腐、切り干し大根のナムル、春雨スープ</p>	<p>今日の給食のなす入りマーボー豆腐は、一品でマーボー豆腐とマーボーなすのおいしさを味わえるお得なメニューでした。豆腐となす以外にも、竹の子など具材がたくさんとてもおいしかったです。先日我が家の夕食でも、マーボー豆腐に竹の子を入れたところ、とても好評でした。</p> <p>切り干し大根のナムルは、切り干し大根の食感と、少し酸味を感じられる味付けが、すっきりとして今日の気候にもぴったりだったと思います。</p> <p>春雨スープは、今日の中華料理献立を引き立ててくれる名脇役でした。春雨のつるつるとした食感がとても良かったです。</p> <p>中華料理は子供たちも大好きな献立なのではないでしょうか。おいしく食べられて、栄養も満点の給食ありがとうございました。</p>
<div>9月5日(金)</div> <div></div>	<p>御飯、さばのみりん干し、豚肉とごぼうの煮物、まめふのみそ汁、オレンジ、(いわしのごま味噌煮)</p>	<p>今日の給食の豚肉とごぼうの煮物は、どちらかというと素朴で地味な印象がありますが、それぞれの素材のおいしさが味わえとてもおいしい一品でした。特にごぼうの風味と、ちょうど良く煮込まれた食感が抜群に良かったです。</p> <p>さばのみりん干しは、みりん干しという少し濃いめの味付けが多いですが、控えめの味付けでさば自体の味を感じられる干物になっていました。小骨も残されていましたが、子供たちはちゃんと食べられたでしょうか。</p> <p>まめふのみそ汁は、お椀から汁をそのまま飲んだ際、浮かんでいたまめふが口の中に入ってくると感じる感じが面白かったです。今日のほかのメニューとの相性も抜群でした。</p> <p>デザートのオレンジは、みずみずしくとても甘いオレンジでとてもおいしかったです。</p> <p>いわしのごま味噌煮を含めて異常ありませんでした。ごちそうさまでした。</p>