

令和7年度おいしい給食 10月第2週【 10月6日(月)～ 10月10日(金)】

<div>10月6日(月)</div> <div>秋休み</div>		
<div>10月7日(火)</div> <div>秋休み</div>		
<div>10月8日(水)</div> <div></div>	<div>御飯、笹かまのチーズ焼き、花 野菜のツナあえ、すき焼き煮、 バナナ</div>	<div>笹かまのチーズ焼きは、笹かまの塩味とチーズの風味がよく合って、笹かまの新た なおいしさが感じられました。チーズが普通のとろけるチーズよりも濃厚に感じられ たのは、笹かまの味がそう感じさせたのでしょうか。</div> <div>花野菜のツナあえは、色鮮やかな野菜が見た目からとてもきれいで、食べる前から おいしい気分になれるサラダでした。ちょっと和風のすっきりとした味付けは、どんな 料理とも相性良くおいしくいただけるのではないかと思います。</div> <div>すき焼き煮はすっきり味の豚のすき焼きといった感じで、いろんな具材が味わえてと ても楽しい一品でした。柔らかく煮込まれた白菜が食欲をそそり、御飯がとても進み ました。</div> <div>デザートバナナは、いつもと変わらずとても甘くてとろけそうなおいしさでした。 今日から2学期が始まりました。後半戦もおいしい給食、よろしくお願いします。</div>
<div>10月9日(木)</div> <div></div>	<div>ソース焼きそば、焼売、フカフ カ団子スープ、ヨーグルト</div>	<div>焼きそばは子供たちも大好きなメニューの一つです。ボリュームもあってとてもお いしく、子供たちがおいしそうに頬張る姿が目に見えました。</div> <div>フカフカ団子スープは鮫が使われた団子がとてもおいしかったです。</div>
<div>10月10日(金)</div> <div></div>	<div>まいたけ御飯、揚げ出し豆腐 のひき肉あん掛け、五目きん ぴら、じゃがいものみそ汁</div>	<div>私は好き嫌いはほとんどなく、何でもおいしく頂ける方なのですが、その中でも今 日のメニューは献立表を見てとても楽しみにしていました。</div> <div>席に着く前から独特のおいしい香りを漂わせていたまいたけ御飯は、炊き込み御 飯好きな自分の中で、特に好きな炊き込み御飯の一つです。給食のまいたけ御飯 も、ほどよい味付けで、まいたけのおいしさと食感が感じられ、大満足の一品でした。</div> <div>揚げ出し豆腐も大好きですが、自宅で作るにはなかなか手間が掛かり、スーパー の惣菜で食べることが多いです。一口食べると、揚げ出し豆腐の少しサクッとした食 感と、ひき肉たっぷりのあんがとても良く合わさって、笑顔が止まりませんでした。</div> <div>小松菜は、葉物野菜のナンバーワンだと個人的に思っていますが、じゃがいものみ そ汁に入れられた小松菜は、じゃがいものに負けず劣らずの存在感で、ほかのメニ ューのおいしさを更に引き出していました。</div> <div>五目きんぴらも、今日のほかのメニューと相性抜群でとてもおいしかったです。</div>