

令和7年度おいしい給食 6月第3週【 6月16日(月)～ 6月20日(金)】

<div>6月16日(月)</div> <div></div>	<div>御飯</div> <div>ジャージャン豆腐</div> <div>小松菜の生姜あえ</div> <div>春雨スープ</div> <div>ヨーグルト</div>	<p>今日の給食はジャージャン豆腐でした。とろみの付いた少し濃いめの味付けのあんが絡んだジャージャン豆腐は御飯との相性も抜群です。具材の竹の子も、食感のアクセントにとっても良いと思います。</p> <p>今日は春雨スープも付いていましたが、日曜日に少し食べ過ぎた私のおなかには最高のおかずでした。つるつるとした食感の春雨と、しいたけと鳥肉から出ただしの優しい味付けの春雨スープは、おなかに優しくとてもおいしかったです。</p> <p>小松菜の生姜あえは、ちょっと大人の味付けでしょうか。生姜の風味香るあえ物は、子供たちはひよっとしたら好き嫌いがあるのかもしれませんが、でも、さっぱりしてとてもおいしいので、苦手な子供も頑張って食べてほしいですね。</p> <p>デザートのヨーグルトは、いつもどおり濃厚でとてもおいしかったです。</p> <p>今週はととても暑くなる予報が出ています。おいしい給食をしっかりと食べて暑さを乗り切りたいと思います。ごちそうさまでした。</p>
<div>6月17日(火)</div> <div></div>	<div>豆乳食パン</div> <div>りんごジャム</div> <div>鳥肉のホワイトソース掛け</div> <div>ズッキーニサラダ</div> <div>ABC スープ</div>	<p>今日の給食の豆乳食パンは初めて頂くメニューでした。見た目はやや小麦色が強く、香りは豆乳の香りが少し感じられるおいしい食パンでした。とはいえ、それほど豆乳の香りは強くないので、子供たちも違和感なく食べられたのではないかと思います。</p> <p>りんごジャムを付けてもとてもおいしかったです。</p> <p>鳥肉のホワイトソース掛けは、パンとの相性がとても良かったです。ホワイトソースとの相性が抜群なしめじも鳥肉に負けず劣らずおいしかったです。</p> <p>ABC スープは、アルファベットや数字のマカロニがたくさん入っており、とても楽しいメニューの一つですね。材料の一つの小えびがスープの風味をととても良くしていると感じました。</p> <p>ズッキーニサラダは、今の季節においしい野菜が彩り鮮やかに入っており、目からもおいしさを感じられるサラダでした。子供たちはズッキーニときゅうりの区別が付くのかちょっと興味が湧きました。</p>
<div>6月18日(水)</div> <div></div>	<div>御飯</div> <div>もうか鮫の香味ソース掛け</div> <div>ひじきの炒り煮</div> <div>キャベツのみそ汁</div> <div>バナナ</div>	<p>給食はどんな献立でもとてもおいしいですが、私は今日の献立のように、和食が一番おいしく感じます。</p> <p>もうか鮫の香味ソース掛けは、あっさりとしたもうか鮫を、濃いめの味付けの香味ソースに絡めた一品でした。もうか鮫はフライなどにしていただいてもおいしいですが、濃いめの味付けでもふわっとした食感でとてもおいしいことが発見でした。</p> <p>ひじきの炒り煮は、ひじきを食べようと思ったとき、一番最初に考える王道のメニューだと思います。あっさりしていて栄養満点ですね。</p> <p>キャベツのみそ汁は、どこに箸を入れてもたくさんのキャベツがつかめるくらい具たくさんで、とても食べ応えのあるみそ汁でした。</p> <p>デザートのバナナは、とて甘くて濃厚でした。</p>
<div>6月19日(木)</div> <div></div>	<div>御飯</div> <div>仙台青葉ぎょうざ</div> <div>チャプチェ</div> <div>わかめスープ</div>	<p>今日は中華献立の給食でした。</p> <p>仙台青葉ぎょうざは、皮に練り込まれた雪菜の色も鮮やかで、普段頂くぎょうざとはちょっと違った見た目で食欲がそそられました。皮も軟らかすぎず固すぎず、とても食感が良かったです。</p> <p>わかめスープは、中華料理の汁物といえば一番にイメージされるスープなのではないでしょうか。具材のわかめもちょっと肉厚で、食感とわかめの風味が同時に楽しめてとてもおいしかったです。</p> <p>チャプチェは、春雨の喉越しがとても良く、今日のような暑い日にはとても良かったのではないかと思います。味付けも濃すぎなかったので、すっきりと頂きました。</p> <p>今週は暑い日が続いて、私も子供たちも少し疲れ気味ですが、おいしい給食を頂いて、あと1日乗り切りたいと思います。ごちそうさまでした。</p>
<div>6月20日(金)</div> <div></div>	<div>小松菜としらすのまぜ御飯</div> <div>鮭のみそマヨネーズ焼き</div> <div>切り干し大根のナムル</div> <div>油ふ入り根菜汁</div>	<p>小松菜としらすのまぜ御飯は、小松菜の風味とごま油の香りが御飯を口元に運ぶと感じられ、おかずいらずのおいしい混ぜ御飯でした。しらすの塩味もとても良いアクセントになっていました。</p> <p>油ふ入り根菜汁は、根菜から染み出したうま味が汁一杯に広がって、絶品の一品でした。その汁が染み込んだ油ふも、たまらないおいしさで、私の中では今年ナンバーワンの汁物だったと思います。</p> <p>鮭のみそマヨネーズ焼きは、みそマヨネーズと鮭の相性の良さが感じられ、とてもおいしかったです。</p> <p>切り干し大根のナムルは、切り干し大根の少し歯応えのある食感と、一口かむごとにしみ出るおま味がとても良かったです。</p> <p>今日は給食試食会でしたが、御来校いただいた保護者の皆様にも、本校の給食の質の高さを十分に感じていただけたのではないかと思います。ごちそうさまでした。</p>