

令和7年度おいしい給食 7月第3週【 7月14日(月)～ 7月18日(金)】

<div>7月14日(月)</div> <div></div>	<div>御飯</div> <div>マヒマヒフライ</div> <div>ゴーヤチャンプルー</div> <div>もずくスープ</div> <div>パイナップル</div>	<p>今日の「沖縄を味わおう」給食は、夏の暑い日にはぴったりの給食でした。</p> <p>マヒマヒフライは、身もほっくりと柔らかいフライになり、とてもおいしかったです。なかなか食べる機会が少ないマヒマヒですが、おいしい魚ですね。</p> <p>ゴーヤチャンプルーは、私はとても大好きなメニューです。子供たちにあの苦みはどうか、と思っていましたが、丁寧に下処理されていたので、苦みもなくとても食べやすいゴーヤチャンプルーになっていました。きっと子供たちもおしく頂いたのではないかと思います。</p> <p>もずくスープは、飲むと体の中が健康になる気がします。</p> <p>デザートのパイナップルを食べ終えたときには、気分は沖縄になっていました。とてもおいしかったです。ごちそうさまでした。</p>
<div>7月15日(火)</div> <div></div>	<div>ココアパン</div> <div>鳥肉のアップルソース掛け</div> <div>ポテトのチーズ煮</div> <div>ミネストローネ</div>	<p>今週火曜日のパン給食はココアパンでした。ほんのりとココアの香りが漂う柔らかいパンで、甘さも控えめで食事によく合うパンだったと思います。</p> <p>鳥肉のアップルソース掛けは、鳥肉に掛けられたアップルソースがほどよく甘く、子供たちも大好きな味付けですね。パンと一緒に食べるととてもおいしかったです。</p> <p>ポテトのチーズ煮は、一口食べるごとに口の中にチーズの香りが広がって、チーズ好きにはたまらない一品でした。柔らかくし過ぎていないポテトの食感もとても良かったです。</p> <p>ミネストローネは、たくさんの食材が少し大人の味付けのトマトスープにたくさん入っており、おいしく栄養たっぷりのミネストローネでした。</p> <p>今日は台風一過で暑さが戻ってきた感じがします。おいしい給食を食べて、暑さに負けず頑張りたいと思います。ごちそうさまでした。</p>
<div>7月16日(水)</div> <div></div>	<div>ひじき御飯</div> <div>あじの塩麹漬け焼き</div> <div>大根と豚肉の煮物</div> <div>玉ねぎのみそ汁</div> <div>すいか</div>	<p>ひじき御飯は、カルシウムが豊富で栄養満点だそうです。ほんのり香るひじきの磯の香りといったけの風味が御飯をおいしくしていました。黒い見た目に驚いた子供たちもいたかもしれませんね。</p> <p>あじの塩麹漬け焼きは、今の季節おいしいあじが、塩麹でさらにおいしくなっていました。魚が苦手な子供も、塩麹の味付けならおいしく食べられたのではないのでしょうか。御飯と一緒に頂くと、とても良いバランスでした。</p> <p>大根と豚肉の煮物は、しいたけのだしがしっかりと効いており、かむごとに、おいしさが口の中に染み出してきました。</p> <p>玉ねぎのみそ汁は、具材の玉ねぎ、小松菜、わかめがそれぞれ存在感があって、小松菜のみそ汁でも、わかめのみそ汁でも、どの名前でも通用すると思います。とてもおいしかったです。</p>
<div>7月17日(木)</div> <div></div>	<div>御飯</div> <div>五目野菜肉だんご</div> <div>わかめとツナのサラダ</div> <div>玉子中華スープ</div> <div>リザーブデザート</div>	<p>今日はリザーブ給食。2種類のデザートから一つ選びますが、子供たちはクレープとゼリーのどちらを選んだのでしょうか。</p> <p>五目野菜肉だんごは、甘辛いたれが絡まった肉だんごで、見た目よりもボリュームがありました。中学部と高等部の生徒は一人3個ずつだったようですが、結構おなかいっぱいになったのではと思いました。</p> <p>玉子中華スープは、ふわふわの玉子もおいしかったです。コーンの風味がとても良かったと感じました。それほど多く入っていたわけではなかったのですが、コーンの存在感抜群でした。</p> <p>わかめとツナのサラダは、こりこりした歯応えがとてもおいしかったです。</p> <p>デザートは、私は検食の特権で両方頂いたのですが、どちらも違ったおいしさで甲乙付け難し。成分表を見たら、クレープはアレルギー対策で小麦不使用なんですね。いよいよ明日で夏休み前の給食も最後になります。おいしい給食ありがとうございました。</p>
<div>7月18日(金)</div> <div></div>	<div>ポークカレー</div> <div>かぼちゃサラダ</div> <div>シュワシュワポンチ</div>	<p>夏休み前最後の給食は、子供たちもみんな大好きポークカレーでした。しかも、具材のじゃがいもは、先日の肉じゃがに引き続き、小学部の子供たちが収穫したものが使われていました。大満足で、休み前の給食を締めることができました。</p> <p>副菜のかぼちゃサラダは、ほんのりとかぼちゃの甘みを感じられて、カレーと一緒に食べるととてもおいしかったです。</p> <p>シュワシュワポンチはみかんの酸味とほかの果物の甘味がゼリーと混ざり合って、カレー味の口の中がすっきりと爽やかになりました。</p> <p>子供たちもおいしい給食をたくさん食べて夏休み前の学習を元気に終えることができたと思います。ありがとうございました。休み明けもよろしくお願いいたします。</p>