

令和7年度おいしい給食 11月第2週【 11月3日(月)～ 11月7日(金)】

| | | |
|--|--|---|
| <div>11月3日(月)</div> <div>文化の日</div> | | |
| <div>11月4日(火)</div> <div></div> | <div>ミルクパン、カレーコロケ、カラフルサラダ、クラムチャウダー</div> | <div>11月はパン給食からスタートです。ミルクパンは、触った感じは少し硬そうですが、中はふわふわで、ほんのりとした甘味があって、とてもおいしいパンですね。子供たちも、ほんのりとした甘味があるので、食べやすいパンだと思います。</div> <div>カレーコロケは、カレーの風味は控えめで、じゃがいものおいしさも感じられておいしかったです。サクサクの衣と掛けられたソースで、おやつのようにたくさん食べなくなるコロケでした。</div> <div>クラムチャウダーは、あさりとベーコンの風味が互いにおいしさを引き立て合って、濃厚なシチューになっていました。少し大きめに切られたじゃがいももとても食べ応えがあっておいしかったです。</div> <div>カラフルサラダは、少し酸味の効いた大人のサラダでした。</div> |
| <div>11月5日(水)</div> <div></div> | <div>くり御飯、いわしの生姜煮、れんこんサラダ、みそけんちん汁</div> | <div>今日の給食は秋がたくさん感じられる献立でした。</div> <div>くり御飯は、甘いくりのおいしさを、振り掛けられたごま塩が引き立てて、とてもおいしいくり御飯になっていました。みそけんちん汁は、秋に頂くと体の芯から温まります。</div> |
| <div>11月6日(木)</div> <div></div> | <div>御飯、鮭のみそマヨネーズ焼き、切り干し大根の煮物、白菜のみそ汁、りんご</div> | <div>今日の給食の御飯は新米の御飯でした。つやつやで香りが良く、とてもおいしく頂きました。農家の皆様方に感謝です。</div> <div>鮭のみそマヨネーズ焼きは、みそマヨネーズの味付けがしっかりと付いており、皮まで鮭をおいしく頂くことができました。</div> <div>切り干し大根の煮物は、歯応えが爽やかで、新米の御飯と一緒に食べると御飯のおいしさを更に引き出してくれていました。</div> <div>白菜のみそ汁は、まめふも浮かんでおり、楽しんで食べる事ができたと思います。</div> <div>デザートのりんごは、昨日子供たちもりんご狩りに出かけた金成産のおいしいりんごでした。この地区では、今年はりんごがよく育たなかったそうなのですが、給食で提供されたりんごは真っ赤で味が濃く、とてもおいしかったです。</div> <div>今日もおいしい給食をありがとうございました。ごちそうさまでした。</div> |
| <div>11月7日(金)</div> <div></div> | <div>ポークカレーライス、わかめと枝豆のサラダ、フルーツヨーグルト</div> | <div>今日の給食は子供たちも大好きなポークカレーでした。カレーの香りはいつ食べても食欲がそそられて、元気になれるすばらしいメニューだと思います。ポークカレーは一番オーソドックスでたくさん食べなくなるカレーですね。</div> <div>わかめと枝豆のサラダは、すっきりとした味わいがカレーともぴったりの相性で、食べると口の中が爽やかになりました。わかめの食感がとても良かったです。</div> <div>デザートのフルーツヨーグルトは、普段頂くフルーツヨーグルトよりも、あえられたヨーグルトがとても味が濃く濃厚でとてもおいしく頂いています。フルーツの汁をしっかりと切っていることと、ヨーグルトに何か秘密があるのでしょうか。きっと子供たちも大好きだと思います。</div> <div>外は木枯らしが吹いて寒そうでしたが給食を頂いて元気になりました。ごちそうさまでした。</div> |