

今週の給食！！

第6号 5月17日(月)～21日(金)

5月17日(月) ごはん・牛乳・うま煮・納豆煮・野菜のアーモンドあえ



納豆煮には、ねぎに、豚肉、しょうが、さらに、砂糖で、甘さも加わり、見た目も最高、ごはんがすすみました。

うま煮は、具たくさん。色合いも最高！

ちょっと肌寒い今日、ホクホクしたおかずは、うれしかったです。



18日(火) コッパン・牛乳・野菜スープ・白身魚のマスタード焼き・いんげんのソテー

魚の焼き物、皮が香ばしく、おいしかったです。身も、あっさり風味で、マスタードとよく合っていました。

この白身魚は「ホキ」という魚。切り身とかフライにいいと書いてありました。納得です。

スープは、これまた、具たくさん。ありがとうございます。

玉ねぎの甘さがよかったです。セロリが苦手な人も多いかと思いますが、ほのかに香るといった程度で、気にならないのではと思いました。

いんげんも苦手な人が多いですが、ソテーにすると、味がしっかりしてやわらかく、おいしいんですけどね・・・。





19日(水) 麦ごはん・ハヤシライス・牛乳・アスパラガスのサラダ・オレンジ

サラダがおいしかった！油ひかえめで、砂糖の甘さに、アスパラ、コーンの甘さが加わり、おいしかったです。

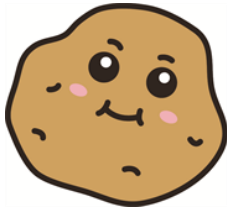
アスパラの筋も全然気になりませんでした。処理、ありがとうございます。

いつもの柔らかごはん、ハヤシライスの具が、ちょっと合わなかったかな、と感じてしまいました。

20日(木)

コッパン・牛乳・じゃがいものベーコン煮・ごまドレッシングサラダ

ごはんのやわらかさとその輝きが、最高！！というのと、同じぐらい、このじゃがいもの、ふっくらとして、でも、型崩れしない火のとおり、最高です。



味もしっかり沁みている、おいしかったです。ありがとうございました。色合いも最高です。



21日(金)

ごはん・牛乳・白玉汁・干草焼き・ゆで空豆

干草焼きの干草は、いろんな具材を使って、という意味だそうです。

いろいろな食材を使って、偏ることなく、食べさせてくださる給食メニュー。本当に、ありがとうございます。

鶏肉とだしの味、おいしかったです。カットされていないでっかいのをバクッと食べてみたいものです。

健康的ではなかったですね。反省。



白玉汁は、肌寒い今日に、ベストマッチでした。新玉ねぎでしょうか、汁物にしたときの玉ねぎの甘さはうれしいです。

空豆、おいしくいただきました。豆は苦手という人を思い出しますが、茹でたて、最高だろうなと思い、且つ、茹でたてなら、苦手なあの人も、きっと、おいしいっていうんじゃないかと思いました。ごちそうさまでした。

