

今週の給食！！

第2号 4月19日（月）～23日（金）

19日（月） 麦ごはん・ポークカレー・牛乳・コールスロー・お祝いデザート

「毎月19日は食育の日」

食（しょ→初→最初ってことで1、く→9）、育で19とのこと。

今回は、この食育の日と、カレーの日（昭和57年1月22日、学校給食35周年を記念して、この日全国の学校給食でカレーライスがでたそうです。）が重なったようでした。

月1回でメニューに入ってるカレーライス。見てください、

具たくさんでしょ！程よい大きさにカットされた、野菜たち。子どもたちもペロリと完食でした。さすがに、小学校低学年も一緒なので、スパイスひかえめ、甘口でした。

お祝いデザートは、いちごのジュレ。今年最初の食育の日を記念してでしょうか。ありがとうございますました。



20日（火） コッペパン・牛乳・マカロニスープ・ミートローフ・いんげんのソテー

本日のメインは、ミートローフ。ローフとはかたまりという意味だそうです。肉のかたまり。かぶりつきたい。

「ミートローフ」おしゃれなネーミングです。

私、これまで食したのは1回かも。それも給食で。前任校で今年1月の給食週間で食べた「給食センター自慢！の一品：ミートローフ」でした。こんな旨いもの

があるんだとちょっと感動。

そして、今回。再びお逢いしましたミートローフさん！今回は白っぽい。また違ったものかとも思ったから、どうも、とり肉ベースだからかも。しかし、予想を裏切らず、美味かったです。それに、ソースがまた、美味しいんですね。また、お逢いできるのを楽しみにしています。

そうそう、いんげんのソテーも美味しかったです。火のとおりが最高。豆が苦手な人が多いようですが、これを食べれば、大好きになりますよ。

21日（水） ごはん・牛乳・新玉ねぎのみそ汁・さばの香味焼き・ゆで干し大根の甘酢和え

今日は、新玉ねぎの甘さが美味しかった。とうふに、わかめに、えのきが入った白みそ仕立て。焼きサバにかかったソースがまた美味しい。ゆで干し大根も加わり、



今日はザ・和食。ごちそうさまでした。色合いも最高です。よだれがまたでてきそうです。





22日（木）米粉パン・牛乳・コーンシチュー・ ベーコンと野菜のソテー・りんご

ほうれんそうとキャベツのソテーとなると、ちょっと水分多めになるんじゃないかと、思っちゃいましたが、さすが、調理員さん。すごい！

野菜の甘さとベーコンの塩気がマッチした美味しいソテーでした。

シチュー、具たくさんでした。パンをしっかりと浸していただきました。米粉パンは、ふわふわです。



23日（金）筍ごはん・牛乳・お吸い物・高野豆腐のごまからめ・小松菜ともやしの炒め物

春の旬、「た・け・の・こ」。今回は筍ごはん。

まず、色合いがいいです。見てよし、食べてよし。薄味で、それぞれの味が感じられました。きぬさやがまた、ひかえめながら、いい味出していました。メインのたけのこもえぐみもなく美味い。ペロリといただきました。

炒め物にすると水分が気になるもやし。しかし、今回もパーフェクト。もやしの歯ごたえ、しっかり残した炒め物でした。

高野豆腐のごまからめ。最初何が揚がっているのか

分かりませんでした。ふあふあで、メニュー見て、おーなるほど。手が込んでいるなと感心でした。

盛りだくさんのメニュー、ありがとうございます。ごちそうさまでした。

