

今週の給食！！

第5号 5月10日(月)～14日(金)

5月10日(月)

ごはん・牛乳・じゃがいものそぼろ煮・ゆで干し大根の炒め物

ゆで干し大根に注目ください。たっぷりの大根で、よく味が染みていて、おいしくいただきました。そぼろ煮は、じゃがいも、ホクホク。にんじんもおいしかったです。

そして、今日もごはんが光ってました。おいしかったです。ごちそうさまでした。



11日(火)

コッパン・牛乳・春雨スープ・鶏肉とレバーの揚げがらめ

レバーが苦手な子どもたちも、鶏肉と一緒に、抵抗なく、喜んで食べていたそうです。ナイス！組み合わせですね。

春雨スープにはいていたごま油が、ほんのり香り、ワンランク上のおいしさ、でした。



12日(水) スタミナライス・牛乳・レタスと卵のスープ・海藻サラダ



本日のメイン！スタミナライス！！

食べる前から、香りで、よだれが・・・！具材のごぼう、にんじんも美味しく、ペロリといただきました。

そして、このライスに**ベストマッチ**のスープ。レタスというと、生で食すというかってな固定観念を打ち砕く、あっさり風味で、卵もふわふわ。ごちそうさまでした。

13日(木)

パーカーハウspan・牛乳・ポテトスープ・キーマカレー・ばんかん

低学年でもOKの甘辛でした。パーカーパンにはさんでいただきました。パンのお代わり！と言いたかったなあ～。



14日(金)

ごはん・牛乳・沢煮椀・サバのみそ焼き・小松菜ともやしのごま和え

大根、ニンジンのカットがすてきで、野菜たくさん沢煮椀。やさしい味付け、ごちそうさまでした。

小松菜ともやしのごまあえと、野菜たっぷりのメニュー、ありがとうございました。

サバのみそ焼きは、皮パリパリで、みそが香ばしく、ごはんがすすみました。



[ヘーそうなんだ・・・]

沢煮椀、の沢は、「沢山(たくさん)」の沢だそうです。だから、野菜いっぱいなんですね。

そしてもう一つ、この沢煮椀には、コショウが入っていることもあるそうですが、このコショウが入っている、入っていないで、スープで、入っていないのがみそ汁とかの汁物って、いわれているそうです。

そしたら、沢煮椀は、スープ??

まあ、洋風なのがスープで、和風が汁っていうのもあるそうですが・・・

みそ汁と、ミソスープの違いは、これで、説明OKみたいです。

