

今週の給食！！です

第11号 6月21日(月)～6月25日(金)

6月21日(月) ごはん・牛乳・かぼちゃのみそ汁・鶏のから揚げ・にんじんのごま酢和え

みそ汁おいしかったです。かぼちゃの甘さ、口に入れると、ホロリとくずれるやわらかさ。最高でした。厚揚げも良く味が染みてました。

鶏のから揚げ、さらっと揚がっていて、おかわりしたかったです。



22日(火) コッペパン・牛乳・ポテトスープ・なすのミートソース焼き・グリーンサラダ



なすは苦手。っていう子も多いのですが、ミートソースに、チーズものって、こんがり、焼きあがった“なすのミートソース焼き”は別格。みんな、「おいしい！」と、ペロリと、いただきました。

ポテトスープも、じゃがいも、にんじん、たまねぎに、えのきだけ、パセリに、とり肉と、具たくさん。おいしかったです。



23日(水) とうもろこしごはん・牛乳・もずくスープ・ゴーヤチャンプル・ムース

とうもろこしの甘さがきわだったごはん。ゴーヤチャンプルは、ゴーヤが苦いのかなと思っていましたが、小さくカットされていて、苦さは感じられなく、ごはんがすすむおかずでした。スープも、もずくたっぷり、とろとろでおいしかったです。



24日（木）

この日は、2回目の小学校の水泳学習のため、給食はお休みでした。

この日のメニュー「**長崎県産マトウダイのプロバンス風**」が食べられなかったのは、残念でした。

長崎県産と聞きながら、よく知らなかった「**マトウダイ**」、調べてみると、おーっと、ちょっと引き気味みでしたが、見た目と違い、甘くて上品な味、フランス料理でよく使われるとか。次回が楽しみです。



マトウダイ・・・馬頭鯛（口が前に伸びて馬面になるところから）とか、的鯛（まとだい：体の真ん中に、弓の的のような模様をもっていることから）とも呼ばれるそうです。

25日（金） ごはん・牛乳・うま煮・小魚のごまからめ・キャベツのレモン漬



うま煮は、具がたっぷりて、味がしっかりしみ込んでいて、おいしかったです。

小魚のごまからめ、にほしにたっぷりごまがまぶしてあり、ごはんがすすみました。

ごちそう様でした。

