

今週の給食！！

第7号 5月24日（月）～28日（金）

5月24日（月） ごはん・牛乳・筑前煮・小魚の青のりまぶし・キャベツの甘酢あえ

筑前煮、汁がうまい。厚揚げにもよくしみていました。そして、いつもながら、形は崩れないけど、ホクホク、柔らかなじゃがいも、おいしかったです。

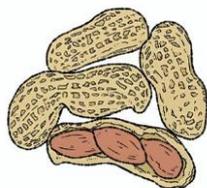
おいしい筑前煮ですが、できれば、これに、**落花生**が入っていると、もっと、うれしい！！

調べてみると、場所によって、この筑前煮、がめ煮とったり、煮ごみとったりもするようです。

煮ごみとは、大村とかでの呼び名。



そして、そう、**落花生**が入るんですね。それも、ピーナッツではなく、小さな落花生。



大村生まれの私としては、この落花生は、**茹で落花生**なんです。煮ごみの中に入っている落花生を探しながら、食べるのがまた、おいしんです。今度、**落花生**入れてくれませんか？ピーナッツじゃないんです。

25日（火） 小型コッペパン・牛乳・カレーうどん・鶏肉とカシューナッツの炒め物



カレーうどん、香りが食欲をそそりました。カレーに負けないうどん！でした。

カシューナッツの炒め物は、ナッツにじんわりと汁気を含み、でも、歯ごたえよくのパンがすすむおかずでした。

26日（水） ごはん・牛乳・けんちん汁・ちくわの磯辺あげ・いんげんの炒め物

けんちん汁に、いんげんの炒め物、素材の味が引き立っていて優しい味わいでした。

そこに、パンチのある磯辺あげ。バランスの良いメニューでした。



27日(木) 黒砂糖パン・牛乳・グリーンポタージュ・鶏肉のハーブ焼き・
キャベツのレモンあえ



うらごしグリーンピースで、鮮やかな緑色。香りはまめ！ってい感じてしたが、具材のおかげか、食べると思ったほどまめ感がなく、苦手な人もすんなりいただけたのではと思いました。

ひと手間、ひと工夫、ありがとうございました。

28日(金) 麦ごはん・牛乳・マーボー豆腐・三色ナムル・リンゴゼリー



今週のベストメニュー！！

マーボー豆腐が最高でした。ピリ辛さはなかったですが、味噌の香りが食欲を、そそり、御飯とベストマッチでした。マーボー豆腐丼でいただきました。

そして、三色ナムル。毎回感動する、色合いの良さ。ほんのりかおるごま油の香り、シャキシャキ歯ごたえ。おいしかったです。

