

給食の様子

4月30日（水）

ごはん 牛乳

生揚げと豚肉のみそ炒め煮 すまし汁

いんごゼリー



生揚げはお豆腐を油で揚げたもので、厚揚げともいいます。炒めるときに豆腐よりもくずれにくく、あじもコクがあります。今日は豆みそを使って甘辛く味をつけました。

給食の様子

4月28日（月）

ソフトめん 牛乳

おぼろみそめん フライビーンズ

乳酸菌飲料



おぼろみそめんは合いびき肉、玉ねぎ、はんぺいなどの具材を炒め、豆みそ、砂糖で味をつけた献立です。ソフトめんにみそがからみ、めんがどんどんすすみます。服にみそがつかないように、慎重にめんをすする様子が見られました。

給食の様子

4月25日（金）

麦ごはん 牛乳

ハヤシシチュー きゅうりのしょうゆづけ

発酵乳



1年「ハヤシシチューって何ですか？」栄「トマト味のルーが入ってお肉や玉ねぎを煮込む料理なんだけど…。まずは食べてみて」1年「おいしいやつだ！」ご期待にそえてホットとしました。大鍋で作る給食は食材のうま味がぎゅっと詰まっています。

給食の様子

4月24日（木）

サンドイッチロールパン 牛乳 フライドチキン
とうもろこしのソテー オニオンスープ
マーマレード



姉妹友好都市 ロサンゼルス市の特別献立です。（アメリカ気分を味わいましょう。）フライドチキンは下味を付けた鶏肉をカラリと揚げた一品です。とうもろこしのソテーはとうもろこしをじっくり炒めたシンプルな一品ですが、食材の甘さやパセリの香りが引き立つ人気の献立です。

給食の様子

4月23日（水）

ごはん 牛乳

とりめし みそ汁 グレープゼリー



愛知の郷土料理のとりめしにもずくの入ったおみそ汁です。とりめしには、ごぼうやしいたけ、油ぶらあげなどを細かくきり、しょう油味で煮て、ごはんにかけて炊き込みご飯風にして食べる一品です。大きくて太いりっぱなごぼうを使用しました。

給食の様子

4月22日（火）

ごはん 牛乳

まぜまぜジャンバラヤ コーンスープ



ジャンバラヤは、米国南部の料理の一つで、ポークウインナ・たまねぎ・ピーマンなどを具材に用い、香辛料をきかせたトマト味の炊き込みご飯です。給食では自分でごはんに混ぜて食べます。

給食の様子

4月21日（月）

フレーンロールパン 牛乳
カレー煮 ミニハンバーグ



カレー煮は豚肉、たまねぎ、じゃがいもに、カレー粉、コンソメを入れて味を付けた献立です。「金曜日の献立とよく似ているね」と具材をみてコメントをくれる児童や「カレー煮はカレーとは違うの？」とネーミングの違いを聞いてくる児童の様子が見られました。

給食の様子

4月18日（金）

ごはん 牛乳

肉じゃが ぱらぱらフレーク



1年生の給食がスタートしました。当番さんはエプロンを着て、ご飯やおかずなどの盛り付けや配膳をします。担任の先生の説明をしっかりきき、てきぱき仕事をこなしていました。「肉じゃがは保育園でもでたよ！」「牛乳おいしい」「ごはんおいしい！」とおいしいの感想もたくさんいただきました。



1年生の教室では6年生が牛乳パックのたたみ方を教えに来てくれました。
やさしく声をかけてくれた6年生、とても素敵でした。



給食の様子

4月17日（木）

牛乳 中華めん

野菜しょう油ラーメン チキンナゲット



ラーメンは大人気献立の一つです。今日は学校全体でめんの残りが11人分ほどしか残ってませんでした。パーセントにすると1.5%です。100人食べて1.5人分しか残らないなんて、本当によく食べてくれてるなあと思います。

給食の様子

4月16日（水）

ごはん 牛乳

あじのカレー揚げ とろろの五目スープ

さくらソーダゼリー



「あじのカレー揚げ」はあじの切り身にしょう油、カレー粉で下味をつけた後、からりとから揚げにした一品です。揚げている時からカレー粉のおいしいような匂いが校舎の廊下に広がっていました。「今日はカレーですか？」と児童に何回も聞かれました。

「あじのカレー揚げ」の調理の様子です。下味に 20 分ほど漬け込み、粉をしっかりとまぶし、からりと揚げます。カレーのいい匂いが広がりました。魚の臭みもなく、ペロリと 3 つ位食べれそうです。



給食の様子

4月15日（火）

ごはん 牛乳

ミートボールスープ まぜこみわかめ

ヨーグルト



「まぜこみわかめ」は乾燥わかめをみりんやしょう油などの調味料で煮つけて作る手作りソフトふりかけです。児童からは「うまい!」「ごはんに合う」等の感想をもらい、好評な一品でした。

給食の様子

4月14日（月）

ごはん 牛乳

梅じそささみフライ おかかキャベツ

豆乳みそスープ



今年度初めての給食です。児童からは「給食たのしみにしているよ！」や「給食はやく食べたいな」と給食を待ちわびている声をたくさんもらい、うれしいかぎりです。今年度も13人の調理員の方と協力し830人分の大清水小の給食を提供していきます。