

給食の様子

5月16日（金）

ごはん 牛乳
くしかつ おひたし
ふのみそ汁



おひたしには、やわらかい歯ざわりの春キャベツにほうれん草、人参を加え彩りがきれいに仕上がりました。おしょう油に少し砂糖を加えた味付けです。シンプルながら人気の一品です。

給食の様子

5月15日 (木)

クロワッサン 牛乳

マカロニのトマトソースあえ いかコロッケ

グレープゼリー



ゆでたツイストマカロニを炒めた合いびき肉、玉ねぎと混ぜ、ケチャップス等で味をつけた一品です。いかコロッケは米粉で作られたパン粉を使用し、カリッとした食感が特徴です。今日はスプーンをつけようか箸にしようか迷いました。

給食の様子

5月14日（水）

麦ごはん 牛乳

ビーフンスープ 肉みそ

パインアップル



ビーフンはお米の粉から作られる麺です。児童の皆さんもよく知っていました。東南アジアを中心に
お米を作っている国でよく食べられています。肉みそはごはんのお供として食べます。パインアップル
は有機栽培で作られたオーガニックパインです。

給食の様子

5月13日（火）

ごはん 牛乳

魚（まぐろ）ときのこのいため煮

ワンタンとにらのスープ



5月のさわやかな風を感じる青々したにらが届きました。ベーコンとワンタンの入ったスープに入れます。魚はから揚げにして、具材と一緒に炒めました。そうすることでくずれにくくなります。

給食の様子

5月12日（月）

五穀ごはん 牛乳

ビーフストロガノフ こふきも



ビーフストロガノフは牛肉を炒め、手作りルーとじっくり煮込んだおいしい一品です。ごはんがどんどん進みます。こふきもは、ジャガイモをやわらかくゆでた後、お塩を振ったシンプルな一品です。シンプルながらこれまた人気の一品です

給食の様子

5月9日（金）

ごはん 牛乳

まぜまぜチキンライス たけの子汁

かしわもち



子どもの日特別献立です。「チキンライスおいしい」と好評でした。甘めのケチャップ味のおかずを白いご飯にかけて食べるスタイルです。ぐんぐん成長するたけのこと、新芽が出るまで古い葉が落ちないかしわの葉で包んだもちを食べて、大清水っ子の健康を願いました。

給食の様子

5月8日（木）

きしめん 牛乳

みそきしめん かぼちゃフライ



令和7年5月8日 758「名古屋の日」にちなんだ献立です。きしめんと豆みそを使用した献立です。きしめんは私の中でしょう油味、温かいというイメージだったので、みそ味はなかなか斬新でした。



1年生の食器片づけの写真です。食器は種類ごとに重ね、箸は向きをそろえてかごに入れます。こちらから「種類ごとに重ねます」などといった声をかけなくても、しっかり出来る姿に関心しました。



給食の様子

5月7日（水）

ごはん 牛乳

魚（ます）の和風マリネ

みそスープ



マスはサケ科に属する魚の総称で、ざっくりいうと、サケの仲間です。ピンク色の切り身がさけによく似ています。味にくせがないので塩焼きにしたり、ムニエルにしたり、食べ方はいろいろです。給食では生姜のきいた甘酸っぱいたれをかけて食べました。



マスにでん粉をつけて唐揚げにし、玉ねぎ、人参、ピーマンが入ったタレをかけます。魚の身がたれによってしっとりし、おいしい一品になります。



給食の様子

5月2日（金）

ごはん 牛乳
和風ハンバーグ
みそ汁



和風ハンバーグは玉ねぎ、しめじをいためて、しょう油みりんで整えたところに、形成されたハンバーグをいれて煮込みます。ハンバーグの生地に調味料がしみ込み、しっとりとした食感になります。



4月から牛乳パックの片付け方をこのように畳む形にしました。1年生のクラスのものですが、きれいに畳むことができ素晴らしいなと思いました。



給食の様子

5月1日(木)

米粉パン 牛乳

グラタン風マカロニ フルーツミックス



米粉パンは小麦粉の代わりにお米の粉を使ったパンです。小麦粉主体のパンよりも膨らみが少ない分、一回り小さく、もちりした食感が特徴のパンです。「このパン、もちもちしているね」と1年生でも話題になりました。